

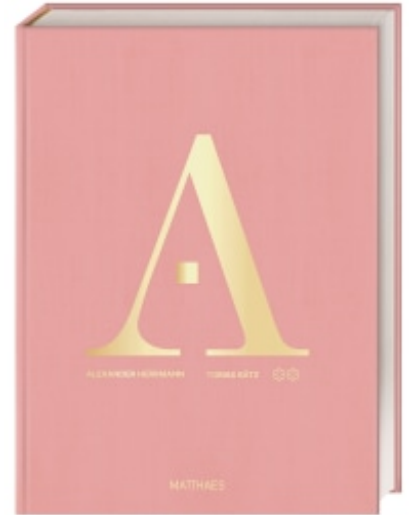
Matthaes (Hrsg.), [Alexander Herrmann](#), Tobias Bätz

AURA & ANIMA

#grenzenloseHEIMAT

„Farm to table“ trifft Spitzenküche

- Das erste Gemeinschaftsbuch von Alexander Herrmann und Tobias Bätz
- Einblicke in die einzigartige Symbiose zwischen dem 2-Sterne-Restaurant AURA und dem Future Lab ANIMA im fränkischen Wirsberg
- Grenzenlose Heimat: Zusammenarbeit mit mehr als 80 Landwirten aus der Region ermöglicht innovative und authentisch gelebte Regionalität ohne Dogmatismus
- Über 50 herausragende Rezepte aus der Sterneküche und dem Future Lab – eindrucksvoll inszeniert von den Fotografen Pieter D’Hoop und Jesper Hilbig



AURA & ANIMA: Ein beispielloses Gastronomie-Konzept

Unter dem Motto „grenzenlose Heimat“ stellen Alexander Herrmann und Tobias Bätz in ihrem zweifach besternten Restaurant AURA die kulinarische Eigenständigkeit des geschmacklichen Epizentrums Franken in den Vordergrund, ohne dabei dogmatisch zu sein. Dabei greifen sie auf Lebensmittel von mehr als 80 regionalen Lieferanten zurück. Um auch unabhängig von der Saison mit diesen Produkten arbeiten zu können, veredeln sie einen Großteil davon direkt nach deren Bezug in ihrem Future Lab ANIMA. Erst im zweiten Schritt kommen die Produkte in der Küche des Restaurants AURA erneut zum Einsatz.

Ihr zukunftsweisendes Konzept #grenzenloseHeimat stellen die beiden Profiköche in ihrem gemeinsamen Buch detailliert und umfassend vor – festgehalten in mehr als 50 Rezepten aus dem AURA und dem Future Lab ANIMA. Dabei zeigen sie den Weg vom Landwirt auf den Gourmet-Teller und ihr Know-How zum Thema innovative Veredelungstechniken.

Matthaes (Hrsg.), [Alexander Herrmann](#), Tobias Bätz

AURA & ANIMA

#grenzenloseHEIMAT

ISBN 978-3-98541-071-2
512 Seiten, 250 x 335 mm
Mit farbigen Fotos
€ 89,90 (D) / € 92,50 (A)
Erscheint am 30.11.2024