

Matthaes (Hrsg.), Mauro Colagreco

Mirazur

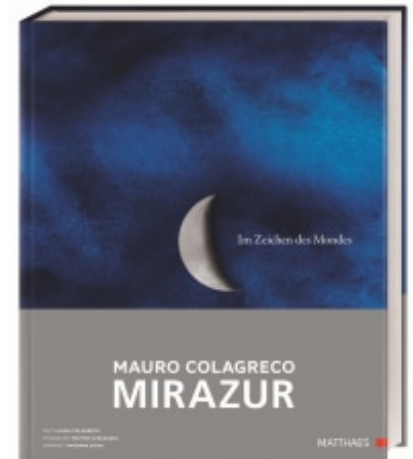
Im Zeichen des Mondes. 64 einzigartige Rezepte von Sternekoch Mauro Colagreco – biodynamisch und nachhaltig

Sterneküche zwischen Himmel und Erde

- Im Kosmos des **Mirazur**: Auf Platz 1 im Ranking der „World's 50 Best Restaurants“
- Ein „Gärtner in Kochjacke“: Sternekoch **Mauro Colagreco** steht wie kaum ein anderer Spitzenkoch für die Philosophie „Vom Garten auf den Tisch“
- Eine **einzigartige Koch-Philosophie**: 64 außergewöhnliche kulinarische Kreationen, die den Elementen und Mondphasen folgen
- **Nachhaltige Sterneküche**: Ein Plädoyer für eine plastikfreie, biodynamische Profiküche mit saisonalen Produkten aus dem eigenen Garten und von lokalen Lieferanten

Die einzigartige Welt des Mirazur

Starkoch Mauro Colagreco ist Küchenchef des preisgekrönten Restaurants Mirazur an der französischen Riviera. Mit seinen drei Michelin-Sternen und dem Titel „Bestes Restaurant der Welt“ setzt er neue kulinarische Maßstäbe. Colagrecos einzigartiges Kochbuch gewährt spannende Einblicke in seine kreative Küche. Mit 64 außergewöhnlichen Rezepten, die den Mondphasen und Elementen folgen, lädt es zu einer faszinierenden kulinarischen Reise ein: Erde (Wurzeln), Wasser (Blätter), Luft (Blüten) und Feuer (Früchte) bestimmen das tägliche Menü. Mit seiner Philosophie „Vom Garten auf den Tisch“ hebt Mauro Colagreco die naturnahe Sterneküche auf ein völlig neues Niveau und hält ein Plädoyer für eine nachhaltige, biodynamische und plastikfreie Profiküche. Ein atemberaubender Einblick in die Spitzengastronomie für Gourmets aus aller Welt.



Hohe Kochkunst im Einklang mit dem Mond: 64 einzigartige Rezepte von Sternekoch Mauro Colagreco – biodynamisch und nachhaltig

Matthaes (Hrsg.), Mauro Colagreco

Mirazur

Im Zeichen des Mondes. 64 einzigartige Rezepte von Sternekoch Mauro Colagreco – biodynamisch und nachhaltig

ISBN 978-3-98541-073-6
296 Seiten, 248 x 300 mm
Mit farbigen Fotos
€ 78,00 (D) / € 79,20 (A)