



# Presseinformation





## Jamie Oliver Jamie kocht ITALIEN

408 Seiten, gebunden mit Schutzumschlag, Folienprägung und Lesebändchen  
440 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-3584-7  
€ 26,95 [D] / € 27,80 [A]

Erscheinungstermin: 09. August 2018

Von seinen Anfängen mit Antonio Carluccio und Gennaro Contaldo bis hin zu seiner Zeit im River Café, hat italienisches Essen Jamie Oliver begleitet. Italien und italienisches Essen haben seit jeher einen festen Platz in seinem Herzen.

In den vergangenen zwei Jahren ist Jamie, wann immer es möglich war, nach Italien gereist, von den Bergen im Norden zu den Inseln im Süden, um unmittelbar das Herz der kulinarischen Traditionen zu erleben und zu den Menschen und Orten vorzudringen, die er so sehr liebt. Während dieser Reise bemerkte Jamie, dass geliebte Familienrezepte – trotz der weltberühmten italienischen Leidenschaft für gutes Essen – nicht mehr unbedingt von Generation zu Generation weitergegeben werden und so Kniffe, Tipps und über Generationen tradiertes Wissen über Ernährung und Lebensmittel verloren gehen. Hier setzt sein neuestes Kochbuch an.

*Jamie kocht Italien* enthält mehr als 140 neue Rezepte, die nicht nur Jamies große Liebe zum italienischen Essen feiern, sondern auch die Wertschätzung dessen ausdrücken, was die italienischen Matriarchinnen der Küche – die Nonnas und die Mamas – uns lehren. Mit Rezepten wie Sicilian Artichokes, auf der Zunge zergehendes Beef Stracotto, Salina Chicken und Baked Risotto Pie, Stuffed Focaccia und Amalfi Lemon Tart, ermöglicht *Jamie kocht Italien* den Lesern die wahre Geschmacks-Essenz Italiens ganz einfach zu Hause nachzukochen.

Jamie sagt: "Ob es Rezeptprinzipien, Geschmackskombinationen, Tipps oder Techniken sind, ich habe all dieses unglaubliche Wissen gesammelt, um mit Ihnen das wahre Herz und die Seele des traditionellen italienischen Essens zu teilen, das sich in frischen, modernen und vor allem umsetzbaren Rezepten widerspiegelt. Von schnellen Lösungen und einfachen Gerichten mit nur einer Handvoll Zutaten, bis hin zu ausschweifendem Kochgenuss für Wochenenden und besondere Anlässe: Dieses Buch wird Ihnen dabei helfen, Köstlichkeiten zu kreieren, die Sie direkt nach Italien zaubern – und Sie schließlich sehr glücklich machen. Viva Italia!"

Das Kochbuch ist in verschiedene Kapitel unterteilt: Vorspeisen, Salate, Suppen, Pasta, Reis und Knödel, Fleisch, Fisch, Beilagen, Brot und Gebäck, Dessert. Zu jedem Rezept gibt es Portions- und Zeitangaben, eine kurze, leicht verständliche Anleitung, eine Übersicht über die Nährwerte und ein von David Loftus gekonnt in Szene gesetztes Foto des Gerichts.



## Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

© Jamie Oliver Enterprises Limited, Fotos: David Loftus, für die dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag

### Antipasti:



S. 36 Burrata Bruschetta



S. 48 Mozzarella Fried Eggs



S. 54 Grilled Apricot Salad

### Suppen:



S. 74 Winter Salad



S. 82 Minestrone

### Pasta:



S. 124 Tuna Fettuccine\*  
\*verfügbar ab 10/18



S. 124 Sausage Linguine



S. 98 Classic Carbonara



S. 136 Lasagne

### Reis:



S. 156 Panissa Rice

### Fleisch:



S. 216 Stracotto



S. 224 Salina Chicken



**Fisch:**



S. 242 Fish in Crazy Water



S. 256 Grilled Squid Salad

**Beilagen:**



S. 276 Pot-Roast Cauliflower

**Brot:**



S. 278 Carrot Caponata



S. 296 Stuffed Focaccia

**Desserts:**



S. 334 Amalfi Lemon Tart



S. 342 Limoncello Tiramisu



S. 348 Gianduja



## Autorenfotos

Abdruck eines der Autorenfotos frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

© Autorenfotos: David Loftus



Autorenbild 1



Autorenbild 2



Autorenbild 3



Autorenbild 4



Autorenbild 5



Autorenbild 6



Autorenbild 7



# Über Jamie Oliver

## Werdegang

Jamie Oliver (Jahrgang 1975) erlernte das Kochen bereits im zarten Alter von acht Jahren im Pub/Restaurant seiner Eltern in Essex, in dem er als Kind regelmäßig aushalf. Nach seinem Abschluss am Westminster Catering College in London lebte er ein Jahr lang in Frankreich und Italien. Anschließend arbeitete er im legendären *River Café* in London, in dem er 1997 bei einer BBC-Dokumentation über das Nobelrestaurant zufällig entdeckt wurde. Im Jahre 2001 kochte Jamie Oliver zum ersten Mal für den englischen Premierminister.

Zusammen mit seiner Frau Jools und den gemeinsamen Kindern lebt der Starkoch in London und Essex.

## Fernsehen & Food Tube

1999 erhielt Jamie Oliver auf der BBC seine erste eigene Kochsendung *The Naked Chef*, die ihn in kurzer Zeit zum Medienstar machte. Seither ist er regelmäßig im britischen Fernsehen in verschiedenen eigenen Kochshows zu sehen und erzielt Einschaltquoten von bis zu 6 Millionen Zuschauern. Seine Sendungen werden inzwischen in über 100 Ländern ausgestrahlt. 2010 erhielt er den *Emmy Award* für *Food Revolution* in der Kategorie „beste Reality-Serie“. Jamie Oliver ist regelmäßig auch im deutschen Fernsehen bei den Sendern sixx und RTL Living zu sehen.

Seit 2013 betreibt Jamie Oliver auch einen eigenen You-Tube-Kanal namens *Food Tube*, der sich den Themen Kochen und Genuss widmet und in dem auch neue Kochtalente auftreten.

## Restaurants

Der beliebte Fernsehkoch unterhält mehrere Restaurants. Im *Fifteen*, das es in London, Cornwall und Amsterdam gibt, ermöglicht er sozial benachteiligten Jugendlichen eine Koch-Ausbildung. Seine Leidenschaft für die klassische italienische Küche verwirklicht er 2008 in Oxford in *Jamie's Italian*. Inzwischen hat er 40 weitere *Jamie's Italian* Filialen in ganz Großbritannien gegründet und auch weltweit 19 Filialen eröffnet, weitere Standorte in Rotterdam, Kanada und Neuseeland folgen demnächst. Im November 2010 eröffnete der Starkoch das *Barbecoa* in London, in dem das Essen mit Hilfe von Holz, Kohle und Rauch nach traditionellen Kochmethoden zubereitet wird. 2017 hat er am Flughafen Düsseldorf mit *Jamie's Deli* und *Jamie's Coffee Van* seine ersten beiden Lokale in Deutschland eröffnen. In Wien eröffnete er im Frühjahr 2018 die *Jamie Oliver's Bar* (am Flughafen) sowie eine Filiale seiner Restaurantkette *Jamie's Italian* in der Wiener Innenstadt.

## Kochbücher

Jamie Oliver veröffentlichte zahlreiche Kochbücher, die weltweit mehr als 40 Mio. Mal, davon allein rund 5,5 Mio. Stück im deutschsprachigen Raum, verkauft und in über 30 Sprachen übersetzt wurden. Sein Buch *Jamies 30-Minuten-Menüs* verkaufte sich so schnell wie kein anderes Sachbuch je zuvor und wurde zu Großbritanniens erstem Millionenbestseller. Hierzulande sind inzwischen 19 Bücher erschienen, *Jamie kocht Italien* ist Nummer zwanzig.



## Engagement

Großen Erfolg hatte auch Jamie Olivers Kampagne *Feed me better*, bei der sich der Starkoch für gesünderes Essen und gegen Fertiggerichte in englischen Schulküchen einsetzte. In nur vier Wochen sammelte Jamie Oliver 270.000 Unterschriften, die er dem Premierminister übergab. Daraufhin stellte die Regierung 270 Millionen Pfund für besseres Schulessen zur Verfügung.

Mit seiner Initiative *Ministry of Food* in Großbritannien, Australien und den USA versucht der Starkoch, die Menschen wieder für das Kochen zu begeistern. In verschiedenen Kochcentern vermitteln Freiwillige das wichtigste Küchen-Know-How an Kochanfänger.

2012 startete Jamie Oliver sein Projekt *Kitchen Garden*. Hier wird Grundschulkindern gezeigt, wie sie ihr Essen aus selbst angebauten Zutaten frisch zubereiten können. Ein ähnliches Ziel verfolgt auch der im gleichen Jahr ins Leben gerufene *Food Revolution Day* Mitte Mai, an dem Menschen auf der ganzen Welt jährlich Feste und Dinner-Partys mit dem Ziel veranstalten, das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern. Inzwischen hat sich der *Food Revolution Day* zu einem weltweit gefeierten Erfolg entwickelt. Seit 2011 veranstaltet Jamie Oliver zusammen mit dem Musiker Alex James einmal jährlich *The Big Feastival*, ein Festival für die ganze Familie, bei dem sich Musik-Acts und kulinarische Highlights verbinden.

## Auszeichnungen (Auszug)

**2018** – The British Book Award für *Jamies 5 Zutaten-Küche*

**2012** – Silbermedaille der GAD für Zu Gast bei Jamie

**2011** – Jamies 30-Minuten-Menüs wird Buchliebling in Österreich

**2010** – Jamies Amerika wird Buchliebling in Österreich

**2010** – TED Award

**2010** – Ehrenpreis des Deutschen Nachhaltigkeitspreises für soziale Initiative und den Kampf gegen ungesunde Ernährung

**2007** – Silbermedaille der GAD für Besser kochen mit Jamie

**2006** – Beste Dokumentarserie bei den Royal Television Society Awards für *Jamie's School Dinners*

**2005** – Alwyn Smith Preis der Faculty of Public Health für die *Feed Me Better* Kampagne

**2003** – Sonderpreis der GAD für Innovation und Originalität für *Genial kochen mit Jamie Oliver*

**2003** – MBE (Mitglied des Britischen Empire), Auszeichnung im Zuge der Birthday Honours der Queen

**2003** – Tatler Best Restaurant Award für das *Fifteen*

**2000** – BAFTA-Award die TV-Serie *The Naked Chef* in der Kategorie Features



## Kontaktinformationen

Alle Kochbücher von Jamie Oliver und mehr finden Sie auf unserer Website:

[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241

[natalie.knauer@dk-germany.de](mailto:natalie.knauer@dk-germany.de)

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen finden Sie auf Jamie Olivers Homepage

(auch auf Deutsch):

[www.jamieoliver.de](http://www.jamieoliver.de)

### Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.