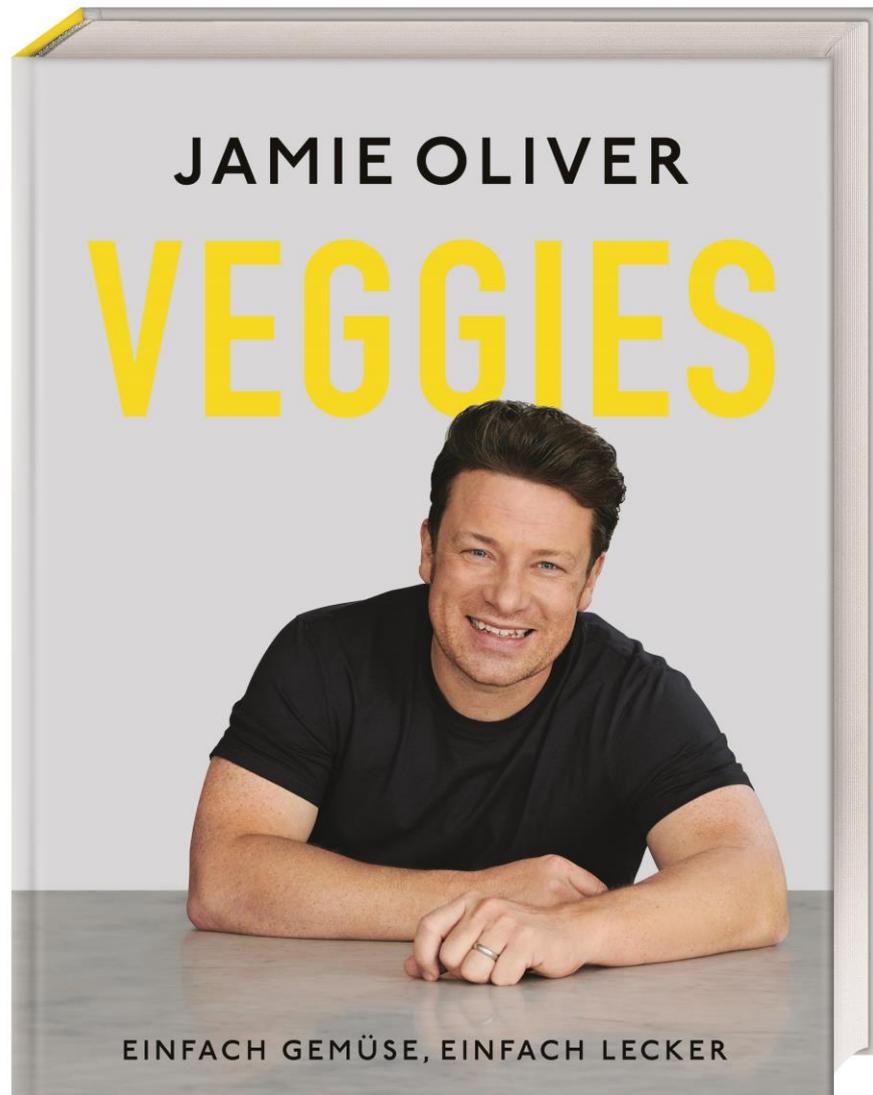
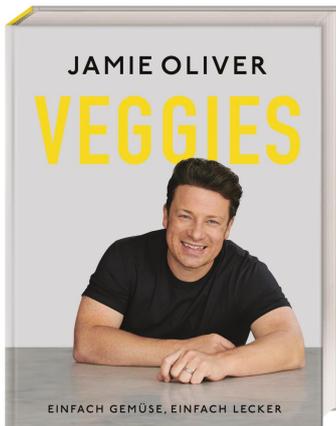


Presseinformation





Jamie Oliver

VEGGIES

Einfach Gemüse, Einfach lecker

312 Seiten

ISBN 978-3-8310-3828-2

EURO 26,95 [D] / 27,80 [A]

Erscheinungstermin: 02.09.2019

#jamiesveggies

„VEGGIES“ – das Jamie-Buch, auf das alle gewartet haben! Fleischlos essen ist längst keine Ausnahme mehr – Jamie Oliver propagiert seit Jahren eine gesunde Lebensweise mit ausgewogener Ernährung. Gemüse hat dabei natürlicherweise schon immer eine wichtige Rolle gespielt. In seinem neuesten Kochbuch widmet sich der Starkoch der Gemüseküche und gibt ihm die Bühne, die es verdient hat. Denn wer könnte fleischlose Rezepte besser umsetzen, als Jamie Oliver?

Für dieses Buch hat er acht Jahre lang viele verschiedene Länder bereist und sich von ihrer Gemüseküche inspirieren lassen. Die Gerichte stammen unter anderem aus dem Orient, aus Indien und Australien, aus Italien und Amerika. Auf 320 Seiten präsentiert er 116 fleischlose Rezepte im gewohnt einfachen Jamie-Stil. Ideen für den Feierabend, ein Essen mit Freunden oder am Sonntag im Kreis der Familie – die Gerichte eignen sich für verschiedene Anlässe und sind dabei immer gut nachkochbar. Aber nicht nur Gemüse steht dabei auf dem Speiseplan. Auch Obst, Kräuter, Hülsenfrüchte, Nüsse und Körner kommen auf den Tisch. Warmer Trauben-Radicchio-Salat oder Französischer Knoblauchbrotsalat finden sich im ersten Kapitel des Buches, das ausgefallene und leckere Salat-Kreationen vorstellt. Blech- und Topfgerichte wie Hasselback-Gemüse aus dem Ofen oder Shakshuka nach Jamie-Art bilden den ersten Part des Hauptteiles. Weiter geht es mit reichhaltigen Currys und Eintöpfen sowie Pasta, wie die unverwechselbare süße Lauch-Carbonara. Burger, Suppen und Sandwiches runden das Ganze ab. Als kleinen Freitagabend-Snack präsentiert Jamie Baba Ganoush oder knusprige Sommerrollen und zum Sonntagsbrunch erwarten uns Zucchini-Feta-Scones sowie Spinat-Pancakes.

Die Gerichte aus aller Welt lassen die Herzen von allen, die gesund und ausgewogen leben wollen, höher schlagen. Also willkommen in der wunderbaren Welt der Köstlichkeiten – ganz ohne Fleisch und Fisch.

Rezeptauswahl für PR

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

© Jamie Oliver Enterprises Ltd (2019 VEG), Fotos: David Loftus, f. d. dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag



S. 16-17: Grandioses Gemüsechili



S. 20-21: Gefüllte Curry-Auberginen



S. 30-31: Pilz-Stroganoff



S. 32-33: Fabelhafte Gemüse-Tajine
(verfügbar ab 04.10.19)



S. 38-39: Schrebergarten-Auflauf



S. 52-53: Meine Veggie-Moussaka



S. 66-67: Pikante Pastinakensuppe



S. 96-97: Mediterraner Gemüsereis
(verfügbar ab 04.10.19)



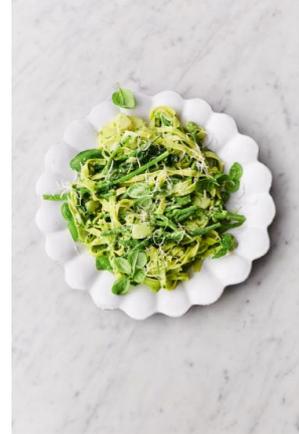
S. 112-113: Risotto
mit gerösteten Tomaten



S. 120-121: Gemüse-Pad-Thai



S. 130-131: Grüne Mac 'n' Cheese
(verfügbar ab 04.10.19)



S. 146-147: Sommerliche Tagliatelle



S. 166-167: Scharfer Bohnensalat



S. 186-187: Brilliante Bhaji-Burger



S. 216-217: Super
Spinatpfannkuchen

Autorenfotos

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

© Paul Stuart



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2



Autorenfoto 3



Autorenfoto 4

Über Jamie Oliver

Jamie Oliver ist ein globales Phänomen im Bereich Food und Kampagnenarbeit und hat Millionen Menschen dazu inspiriert mit frischen Zutaten leckere Gerichte zu kochen.

Jamie Oliver ist ein weltweites Phänomen im Bereich Food und Kampagnenarbeit. Während seiner 20-jährigen Karriere in der Fernseh- und Buchbranche hat er Millionen Menschen dazu inspiriert Freude am Kochen mit frischen, leckeren Zutaten zu finden. Durch seine Organisation hat sich Jamie das ambitionierte Ziel gesetzt die Zahl der übergewichtigen Kinder in Großbritannien bis 2030 zu halbieren und die Gesundheit und das Glück der Menschen durch leckeres Essen zu verbessern.

Jamie begann bereits mit 8 Jahren im Pub seiner Eltern namens „The Cricketers“ in Clavering in Essex zu kochen. Nachdem er die Schule beendet hatte, startete er seine Karriere als Koch, was ihn ins River Café brachte. Dort wurde er bekannterweise von einer Fernsehproduktionsfirma entdeckt und die TV-Sendung „The Naked Chef“ war geboren.

2001 ließ Jamie „The Naked Chef“ hinter sich, als er das erste Restaurant seiner Kette „Fifteen“ in London aufbaute. Über 15 Jahre bildete er mit diesem Projekt junge benachteiligte Menschen aus und ermöglichte ihnen damit einen Berufseinstieg in der Gastronomiebranche. Ein paar Jahre später war er federführend daran beteiligt Schulmahlzeiten in Großbritannien zu verbessern, was das gesamte System für Mahlzeiten an Schulen maßgeblich – und nachhaltig - veränderte. Seitdem haben Jamies nationale und internationale Kampagnen die Ernährung vieler Menschen und ihrer Familien revolutioniert. Sie haben außerdem dazu geführt, dass Regierung und Industrie gleichermaßen dabei helfen, dass man mehr über Ernährung lernt und dass sich das Gesundheitsweisen positiv verändert. Alle seine Werbekooperationen haben das Ziel neue Best-Practice Standards zu definieren und zu unterstützen.

Jamie steht mit seinem Publikum über vielerlei digitale Plattformen in Kontakt. Er kreiert exklusive Inhalte für www.jamieoliver.com, die Jamie Oliver YouTube Kanäle und für eine Vielzahl an wachsenden sozialen Plattformen. Er ist Bestseller-Autor von 21 Kochbüchern, die alle von einer TV-Show begleitet wurden. Jamie lebt mit seiner Frau Jools und den gemeinsamen Kindern in London und Essex.

Restaurants

Aktuell unterhält der beliebte Fernsehkoch 62 Restaurants in 25 Märkten über ein Franchise-Modell. Vier davon befinden sich in Großbritannien: drei Restaurants am Flughafen in Gatwick, die alle Teil eines Franchise sind, und das Fifteen in Cornwall.

Kochbücher

Jamie Oliver veröffentlichte zahlreiche Kochbücher, die weltweit mehr als 45 Mio. Mal verkauft und in über 30 Sprachen übersetzt wurden. Er ist der bestverkaufte Sachbuch-Autor aus Großbritannien aller Zeiten. Hierzulande sind inzwischen 20 Bücher erschienen, VEGGIES ist Nummer 21.

Auszeichnungen (Auszug)

2019 – Silbermedaille der GAD für *Jamie kocht Italien*

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 für die TV-Serie *The Naked Chef* in der Kategorie Features



Kontaktinformationen

DK Verlag

Arnulfstraße 124

80636 München

www.dorlingkindersley.de

Instagram, Facebook & Youtube: **@dkverlag**

Presseabteilung:

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241, natalie.knauer@dk-germany.de

Claire Banzer

Junior PR Manager

Telefon: 089-442326-243, claire.banzer@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

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.