



Presseinformation

Nelson Müller

Heimatliebe





Nelson Müller

Heimatliebe – Meine deutsche Küche

240 Seiten

mehr als 200 Farbfotografien

ISBN 978-3-8310-3648-6

EURO 24,95 [D] / 25,70 [A]

Erscheinungstermin: 22.03.2019

„Heimatliebe“ ist ein Kochbuch der ehrlichen und bodenständigen Küche mit raffinierter Hausmannkost vom beliebten TV- und Sternekoch Nelson Müller. Seiner Heimat, dem Schwabenländle, fühlt sich der Autor ebenso tief verbunden wie der Küste oder dem Ruhrpott. Diese Heimatliebe ist in seinem neuen Buch förmlich mit den Händen greifbar und mit dem Gaumen erlebbar.

Auf 240 Seiten versammelt Nelson Müller persönliche Lieblingsgerichte für die Sonntagstafel, den Wochenendkuchen oder den Imbiss für Zwischendurch. Klassiker wie Schweinebauch mit Krautsalat, Leberknödelsuppe oder Kaiserschmarrn bedeuten für Nelson Müller ebenso Heimat wie der Hamburger Pannfisch oder der Linseneintopf aus Thüringen. Durch seine TV-Auftritte reist Nelson Müller durch ganz Deutschland und lernt so die vielfältigen Rezepte der einzelnen Regionen kennen. Seine ganz eigene Auffassung von Heimat definiert er im Vorwort des Buches und legt damit den Grundstein für die traditionellen Gerichte. Der Rezeptteil bietet verschiedenen Imbiss- und Salatvariationen, Suppen und Eintöpfe, Fisch und Fleischgerichte sowie Nachtisch und Gebäcke. Handkäs mit Musik aus Hessen darf hier ebenso wenig fehlen wie Saure Eier mit Specksauce aus Brandenburg, Baden-Württembergische Käsespätzle und die Bergische Kaffeetafel. Mit 200 farbigen Fotos sind Nelson Müllers Gerichte aus „Heimatliebe“ auch optisch ein Genuss.

Auf Sonderseiten erfahren die Leserinnen und Leser nützliches Markthallen-Wissen über heimische und oft vergessene Zutaten sowie Hintergrundwissen zur jeweiligen regionalen Küche.

Deutsche Klassiker von Nelson Müller neu entdeckt!



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung
© Dorling Kindersley Verlag, Rezepte: Nelson Müller, Fotos: Mario Andreyra

IMBISS & KLEINIGKEITEN:



S. 34-35: Frankfurter Grie Soß



S. 44-45: Spargel mit Nussbutter

SUPPEN & EINTÖPFE:



S. 62-63: Spargelcremesüppchen



S. 70-71: Schwäbische Flädle



S. 78-79: Betenbartsch



S. 82-83: Erbseneintopf



FISCH & MEERESFRÜCHTE:



S. 100-101:
Pommerscher Kabeljau



S. 108-109: Backfisch



S. 112-113: Chiemsee-Renke



S. 120-121: Elb-Zander

FLEISCH, GEFLÜGEL & WILD:



S. 140-141: Kohlrouladen



S. 148-149: Fränkisches Schäufala



S. 152-153: Zwiebelrostbraten



S. 160-161: Oktoberfest-Schweinschaxe



S. 166-167: Pfefferpotthast



S. 168-169: Rheinischer Sauerbraten



S. 184-185: Westfälische Rindsrouladen

SÜSSES:



S. 192-193: Fliederbeersuppe



S. 196-197: Hannoversche Welfenspeise



S. 210-211: Westfälische Götterspeise



S. 228-229: Tante Erikas
Marmorkuchen



S. 230-231: Zwetschgendatschi
vom Blech



Autorenfotos

Abdruck frei im Rahmen der Buchvorstellung
© Dorling Kindersley Verlag, Fotos: Mario Andreyra



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2



Autorenfoto 3



Autorenfoto 4



Über Nelson Müller

Nelson Müller wurde in Ghana geboren und kam über seine Pflegefamilie früh zum Kochen. Als Kind half er im Garten, baute Johannisbeeren und Zucchini an, um dann das Gemüse zusammen mit seiner Mutter in der Küche zu köstlichen Leckereien zuzubereiten. Aufgewachsen ist der charismatische Koch in Stuttgart und somit tief verwurzelt in der schwäbischen Küche. Er hat aber auch in deutschen Restaurants von Nord bis Süd gekocht. Bei einem Praktikum in einem Gourmetrestaurant packte ihn die Kochleidenschaft und er absolvierte eine Ausbildung zum Koch in Stuttgart im Restaurant „Fissler Post“. Danach ging es unter anderem zu Sternekoch Holger Bodendorf ins „Veneto“ auf Sylt und als Souschef von Henri Bach in das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant „Residence“ in Essen. Seit 2007 betreibt der DK-Autor mit „Food & Flavour“ in Essen eine eigene Kochschule. Das Restaurant „Schote“ übernahm er 2009 und durfte sich wenig später über einen Michelin-Stern freuen. Inzwischen besitzt er mit dem „Müllers auf der Rü“ ein zweites erfolgreiches Lokal in Essen.

Im Fernsehen ist Nelson Müller regelmäßig als Moderator und Juror in der „Küchenschlacht“ im ZDF zu sehen und nimmt außerdem Lebensmittel und ihre Qualität in der Reihe „ZDFZeit“ unter die Lupe. Einer breiten Masse ist Nelson Müller ebenso bekannt durch verschiedene Abendshows, zuletzt u.a. bei „Verstehen Sie Spaß“.

Neben dem Kochen ist das Singen Müllers zweite Leidenschaft, die er immer wieder bei Auftritten mit verschiedenen Bands und Künstlern auslebt. Er engagiert sich zudem für die „Ehrenamt Agentur Essen“ und weitere Charity-Projekte.

Bereits bei DK erschienen: „Öfter vegetarisch“ (April 2016)





Kontaktinformationen

DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-241
natalie.knauer@dk-germany.de
Arnulfstraße 124, 80636 München

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

Management Nelson Müller:

Manuela Ferling Management
Waldenburger Straße 1
32547 Bad Oeynhausen
Telefon: +49 (0)5731/156-1330
Fax: +49 (0)5731/156-1332
E-Mail: Manuela.fe@t-online.de

Website Nelson Müller:

<http://www.nelson-mueller.de/>

Weitere Kochbücher und mehr finden Sie unter www.dorlingkindersley.de.

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

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.