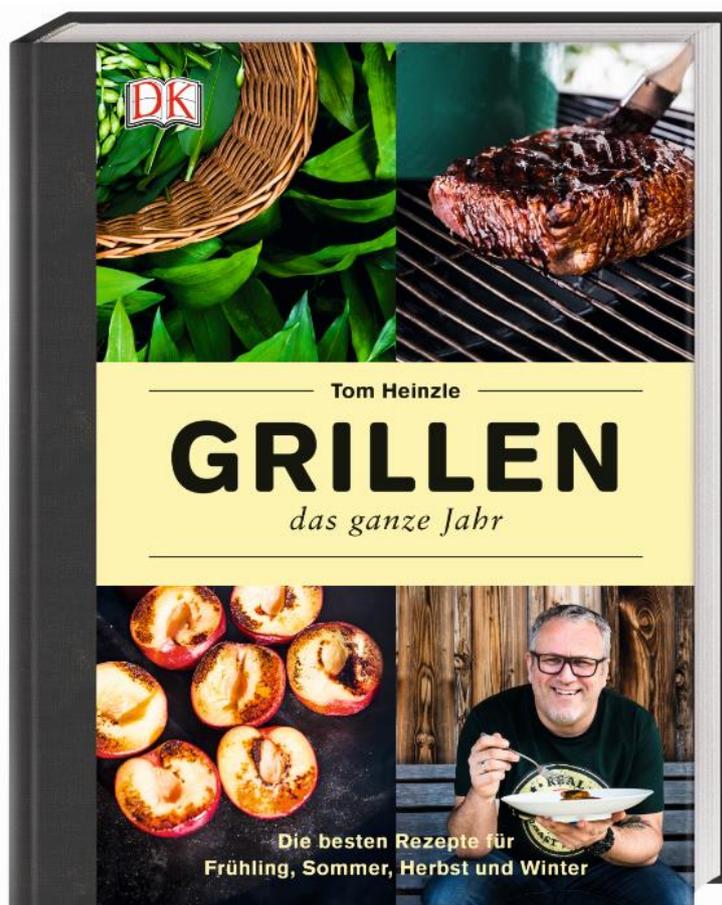
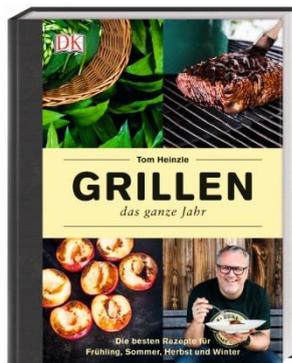




Presseinformation

Tom Heinzele Grillen – das ganze Jahr





Tom Heinze
Grillen – das ganze Jahr

240 Seiten
mehr als 150 Farbfotografien

ISBN 978-3-8310-3640-0
EURO 24,95 [D] / 25,70 [A]
Erscheinungstermin: 19.02.2019

„Grillen – das ganze Jahr“ ist der zweite Streich von Grillprofi Tom Heinze. Das Kochbuch bietet auf 240 Seiten kreative Grillgerichte für alle Jahreszeiten: Frühling, Sommer, Herbst und Winter sind mit jeweils saisonalen Gerichten vertreten. Von Bärlauch und Spargel über Pfirsich und Lamm bis zu Maronen und Ente – Autor und Grillprofi Tom Heinze verwandelt einfache Zutaten zu verschiedenen Geschmackskombinationen. Zusätzlich erhalten Grillinteressierte nützliche Einmach-Ideen sowie Getränke- und Dessert-Rezepte.

Die Einleitung informiert kompakt über **Basiswissen** zum Thema Grillen - praktisches Grillwissen wird hier ebenso erläutert wie die verschiedenen Grillstile und saisonales Grillen. Der Rezeptteil unterteilt sich in die **vier Jahreszeiten** und bietet neben den Klassikern des Grillgenusses, wie saftige Fleischgerichte, auch viele vegetarische Grillkombinationen oder sogar Süßes. Gegrillte Pilze mit Spargel und Wildkräutersalat für den Frühling, Zitronenhähnchen auf dem Salzbett im Sommer, Käsekuchen mit gewokten Trauben im Herbst und für die kalten Wintertage gibt es glasiertes Roastbeef oder Hefeküchlein im Blumentopf. Die Verwendung von **saisonalen Zutaten** ist dem Autor eine Herzensangelegenheit und ermöglicht seinen Lesern ganzjähriges Grillvergnügen.

Pro Jahreszeit hält das Kochbuch je ein Menüvorschlag inklusive Getränkerezepte bereit. Egal ob für eine sommerliche Gartenparty oder einen gemütlichen Winterabend. Stimmungsvolle Bilder lassen dem Leser das Wasser im Munde zusammenlaufen und machen richtig Lust auf's Grillen!

Grillgenuss das ganze Jahr mit Grillprofi Tom Heinze!



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Dorling Kindersley Verlag, Rezepte & Foodstyling: Tom Heinzle, Fotos: Vivi D'Angelo

FRÜHLING:



S. 24-25: Kräuter-Kaltschalen



S. 54-55: Lammkoteletts mit
Bärlauch-Parmesankruste



S. 56-57: Perlhuhn mit
Radieschen,
Okra- und Zuckerschoten



S. 60-61: Langsam gegrillter
Schweinebauch mit Rauch auf
Rucola-Tomatensalat



S. 66-67: In Gin pochierter
Rhabarber mit Pistazienquark

SOMMER:



S. 78-79: Eistee



S. 92-93: Sommerlicher Mischsalat



S. 104-105: Garnelen
Sunshine-Style



S. 118-119: Zitronenhähnchen
auf dem Salzbett



S. 128-129: Gebackene Nektarinen
mit Quark-Topping

HERBST:



S. 136-137: Herbstliche Kaltschalen



S. 140-141: Ge grillter Chicorée-Orangen-Salat



S. 146-147: Glasierter Lachs mit Kürbisragout und Cornflakes



S. 154-155: Hirschrücken mit gegrillten Pflaumen



S. 168-169: Feigen mit Vanille-Mascarpone und Stilton-Käse

WINTER:



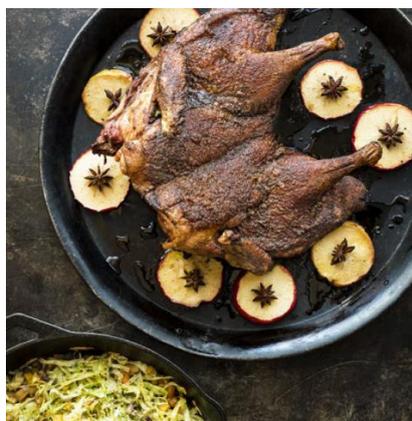
S. 178-179: Glühwein



S. 180-181: Heisse Maroni vom Grill



S. 190-191: Winter-Kalmare mit Blutwurst und Rotkohl



S. 212-213: Toms Weihnachtsgans Roast'n'Roll-Style



S. 218-219: Taleggio vom Räucherbrett mit Nüssen, Datteln und Feigen



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2

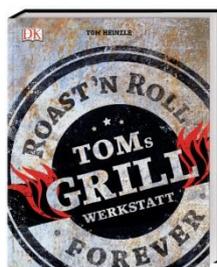
Über Tom Heinzle

Tom Heinzle wurde 1967 in Vorarlberg in Österreich geboren und ist seitdem seiner Heimat treu geblieben. Schon sehr früh entdeckte er seine Leidenschaft fürs Grillen und machte kurzerhand sein Hobby zum Beruf. Und das mit Erfolg, denn inzwischen hat er sich einen Ruf als Genie am Rost erarbeitet.

Auch als Buchautor widmete er sich bereits verschiedenen Teilbereichen des Grillens. Bei seinen regelmäßigen Grillkursen vermittelt er Interessierten sein Wissen über BBQ, Smoken und alles, was noch dazu gehört. Darüber hinaus ist er regelmäßig als Gastgriller auf Festivals gebucht sowie auf Gourmet-Messen und in Fine Dine Restaurants zu Besuch. Besonders am Herzen liegt ihm beim Grillen die Verwendung von hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln aus der Region und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Am Grill kreiert Tom Heinzle eine bunte Mischung aus traditionellen und innovativen Gerichten und wagt dabei auch außergewöhnliche Kombinationen sowie einen Blick in die Küche anderer Länder. So erfindet er das Barbecue neu und verhilft der Grillkultur zu einem Niveau, das der gehobenen Küche in nichts nachsteht.

Bereits bei DK erschienen: „Toms Grillwerkstatt“ (Februar 2017)





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 Tom Heinzle:

Sundance Communications GmbH
Hans-Henny-Jahnn-Weg 35, Fleetseite, 2. OG
D-22085 Hamburg
Ansprechpartnerin:
Stefanie Clark
Telefon: +49 (0) / 40 6964685 19
Fax: +49 (0)40/ 6964685 29
stefanie.clark@sundance.de
www.sundance.de

Mehr Infos und Tipps rund ums Thema Grillen sowie
alles Wichtige zu Tom Heinzle, seinen Veranstaltungen und Tour-Terminen finden Sie auf
seiner Webseite:

<https://tomsgrillwerkstatt.at/>

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

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