



DK Verlag (Hrsg.), [Ali Güngörmüs](#)

Istanbul

Meine Rezepte und kulinarischen Entdeckungen

Mehr als ein Kochbuch! Ali Güngörmü zeigt in seinem neuen Kochbuch „sein Istanbul“ und nimmt die Leser*innen mit auf eine spannende Reise, die die kulinarische Vielfalt dieser besonderen Stadt einfängt – geprägt von traditioneller orientalischer sowie moderner mediterraner Küche. Der Spitzenkoch besucht seine Lieblingsplätze, erkundet Gewürz-Märkte, trifft viele (Star-) Köch*innen aus Istanbul und taucht ein ins quirlige Nachtleben. Seine Genussreise wird begleitet von 80 türkischen Gerichten: vom traditionellen Kahvalt-Frühstück über schnelle Vormittags-Snacks bis zu ehrlichem Mittagstisch und vom Fünf-Uhr-Tee mit Baklava über Meze & Rak bis zu Abendessen und Streetfood-Highlights für späte Stunden. Ob orientalische Rezepte oder westlich inspirierte Gerichte der mediterranen Küche: Mit diesem türkischen Kochbuch bringt Ali Güngörmü die abwechslungsreiche Kulinarik Istanbul in die heimischen Küchen.



Über den Autor:

Ali Güngörmü ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie „Die Küchenschlacht“, „Kochs anders“, „Das ARD Familienkochduell“ und „Roadtrip – Drei Spitzenköche auf vier Rädern“ einen Namen gemacht, für letztere gewann er 2026 auch den *Deutschen Fernsehpreis*. Mit seinem 2005 eröffneten Restaurant *Le Canard Noveau* wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem *Pageou* in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten Meze-Bar *Pera Meze*.

DK Verlag (Hrsg.), [Ali Güngörmüs](#)

Istanbul

Meine Rezepte und kulinarischen Entdeckungen

ISBN 978-3-8310-5491-6
272 Seiten, 201 x 276 mm
Mit farbigen Fotos
€ 35,00 (D) / € 36,00 (A)
Erscheint am 24.05.2027

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.