

Alexander Huber

Bayerische Küche vom Feinsten

Gerichte, die zum Genuss verführen

Wenn es eine gehobene bayerische Wirtshausküche gibt, dann ist es die von Spitzenkoch Alexander Huber. In seinem Sternerestaurant „Huberwirt“ in Pleiskirchen kocht er in der 11. Generation der Hubers. Seine Gerichte, die sich auf die bayerische Tradition berufen, sind elegant und fein komponiert. Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Aromatik, Raffinesse und Leichtigkeit aus, gepaart mit makellosem Handwerk. Ob der Sonntagsbraten, die Volksfestspezialität oder die bayerische Avantgarde - aus allen Gerichten spricht eine Abwechslung und Finesse, bei der nicht nur Bayern ins Schwärmen geraten.

Von der Bratensülze mit Schmand und Radieserl über das Kalbslüngerl mit Serviettenknödel bis hin zur Dampfnudel mit Vanillesauce - die knapp 60 Rezepte in *Bayerische Küche vom Feinsten* zeigen einen sehr schönen Querschnitt der oberbayerischen Wirtshausküche - aber modern und leicht vom interpretiert. Seine Heimat prägt die Küche von Alexander Huber, genau wie 400 Jahre Familientradition. Er selbst sagt dazu: „Wirtshausküche modern und neuartig zu interpretieren, das ist meine Passion, wie auch die Arbeit mit regionalen Zutaten.“ Ergänzende Texte zu Themen wie Familientradition, Hochküche, Stammtisch, Weinliebe, Mittagstisch und Philosophie erleichtern es, seine Kochkunst zu verstehen und die Gerichte nachvollziehbar zu machen.

Alexander Huber wurde 1979 geboren und verlebte als Wirtshausbuam, wie er im Buche steht, seine Kindheit im Huberwirt im oberbayerischen Pleiskirchen. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er in exzellenten Restaurants (Tantris, Bareiss, Döllerer und Restaurant Bründlhof). Seit 2006 ist er verantwortlicher Küchenchef im Elternhaus Huberwirt und seit 2017 Patron. Zusammen mit seiner Frau Sandra führt er das Wirtshaus, das seit 2013 einen Stern (Guide Michelin) hat, in der 11. Generation.



Alexander Huber

Bayerische Küche vom Feinsten

ISBN 978-3-98541-049-1
240 Seiten, 240 x 290 mm
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • 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.