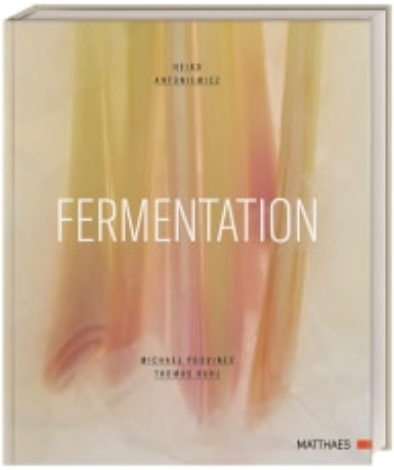
MATTHAES

Heiko Antoniewicz

Fermentation



Fermentation neu entdeckt mit Heiko Antoniewicz

Die Technik der Fermentation ist zum einen uralt und wohlbekannt, zum anderen neu und innovativ. War früher der Fokus auf der Haltbarmachung von Lebensmitteln, so gilt es heute, den Geschmack eines Produktes zu erhalten oder ihn zu optimieren. Ursprüngliche Aromen der Ausgangsprodukte, die stets von bester Qualität sein sollten, bleiben bei der Fermentation nicht nur erhalten, sie werden sogar um neue Geschmacksfacetten ergänzt.

Heiko Antoniewicz beschäftigt sich schon lange mit der Fermentation. Er greift auf ein enormes kulinarisches Fachwissen zurück, ergänzt durch sein Wissen der nationalen und internationalen Kochkunst und der Erfahrung jahrelanger Praxis. Ein ausführlicher Wissensteil von Michael Podvinec erläutert das notwendige Fachwissen rund um die Fermentation – die Basis, um Fermentation wirklich zu verstehen.

Das Herzstück des Buches, über 80 Rezepte und mehr als 50 Grundrezepte vermitteln ein umfassendes Repertoire an exzellenten Endprodukten und Gerichten, die jedem Profi- und Hobbykoch als Fundus für die eigene Kreativität dienen. Die stimmungsvollen Bilder von Thomas Ruhl wecken Lust, sich mit der Fermentation intensiver zu beschäftigen und eigene Versuche zu starten.

Zum Autor: Heiko Antoniewicz ist Koch. Und er ist Ideengeber, Inspirator, Kreateur und ein Suchender. Denn so wie das Leben haben seine Themen kein Anfang und kein Ende. Er betrachtet Gastronomie und Kochen aus der Vogelperspektive und erkennt Zusammenhänge, die bisher nicht gesehen wurden. Er entfaltet Ideen und entwickelt Food-Konzepte. Er gibt der gesamte Branche Impulse, bevor sie Trend werden. Dabei bleibt er intuitiv. Seine wichtigsten Werkzeuge sind Kopf, Herz und Bauch. Heiko Antoniewicz ist bis heute Entdecker geblieben. Überall findet er Inspirationen. Sein Anspruch: Lebensmittel bestmöglich verwerten.

Heiko Antoniewicz

Fermentation

ISBN 978-3-98541-050-7
240 Seiten, 240 x 290 mm
€ 69,90 (D) / € 71,90 (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.