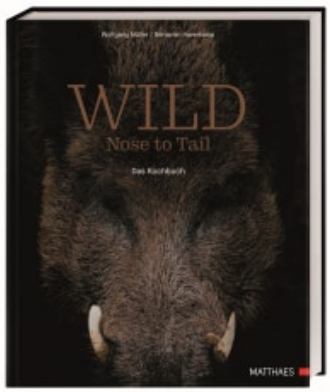
MATTHAES

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller, Benjamin Haverkamp

Wild

Nose to Tail. 70 außergewöhnliche Wildrezepte von Spitzenkoch Wolfgang Müller und Profi-Know-how zum fachgerechten Umgang mit frischem Wildbret



Nose to Tail – das ist heute die Maxime für nachhaltigen Genuss und nirgends lässt sie sich besser verwirklichen als bei Gerichten mit heimischem Wildfleisch, das als ein besonders ursprüngliches, regionales und nachhaltiges Lebensmittel gilt. Spitzenkoch Wolfgang Müller und Jagdausbilder Benjamin Haverkamp vermitteln in ihrem Buch **Wild. Nose to Tail** Fachwissen für die Jagd sowie für die weitere Verarbeitung und abwechslungsreiche Zubereitung von bekannten Wildtieren wie Wildschwein oder Reh bis zu ungewöhnlichen, wie Dachs oder Waschbär.

Wolfgang Müller, Metzger und Koch mit langjähriger Tätigkeit in der Sterneküche, und Benjamin Haverkamp, Eigentümer und Ausbildungsbeauftragter der Jagdschule Teutoburger Wald, haben es sich zum Ziel gesetzt, den respektvollen Umgang mit Wild auf genussvolle Weise zu vermitteln. Informationen zur Jagd, zu Schonzeiten, aber auch zum Ausnehmen und Zerlegung schaffen das notwendige Wissen, um nachhaltig zu agieren. Über 70 exzellente Wildrezepte, immer mit dem besonderen Etwas, zeigen die kulinarische Vielfalt direkt aus dem Wald: Vom Gaisburger Marsch vom Hirsch mit Bucheckern-Spätzle bis hin zum klassischen Wildhasenpfeffer. Ein extra Kapitel zu luftgetrockneten Schinken und Würsten aus Hirsch, Wildschwein und Reh und Rezepte zur Verwendung unbekannterer Wildtiere wie Krähe oder Nutria schließen die Rezeptvielfalt ab.

Über die Autoren:
Nach Ausbildungen zum Metzger und zum Koch war **Wolfgang Müller** viele Jahre in der Sternegastronomie tätig. Sein umfassendes Wissen gibt er auf vielfältige Weise weiter: Als Kochbuchautor, als exklusiver Berater oder als Referent für Workshops. **Benjamin Haverkamp** , Jagdmeister mit eigenem Revier, unterrichtet seit mehr als 20 Jahren in der Jungjägerausbildung in seiner Jagdschule Teutoburger Wald.

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller, Benjamin Haverkamp
Wild

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.

MATTHAES

Nose to Tail. 70 außergewöhnliche Wildrezepte von Spitzenkoch Wolfgang Müller und Profi-Know-how zum fachgerechten Umgang mit frischem Wildbret

ISBN 978-3-98541-070-5
240 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

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.