

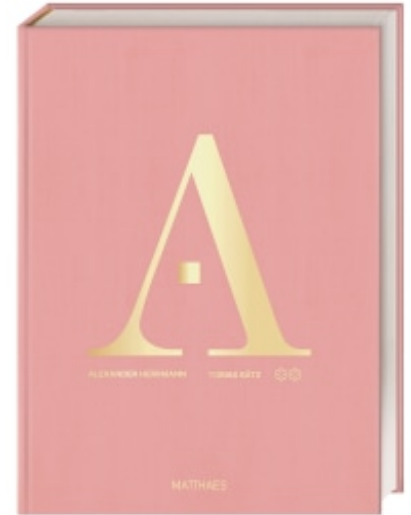
Matthaes (Hrsg.), [Alexander Herrmann](#), Tobias Bätz

AURA & ANIMA

#grenzenloseHEIMAT

AURA & ANIMA: Ein beispielloses Gastronomie-Konzept

Unter dem Motto „grenzenlose Heimat“ stellen Alexander Herrmann und Tobias Bätz in ihrem zweifach besternten Restaurant AURA die kulinarische Eigenständigkeit des geschmacklichen Epizentrums Franken in den Vordergrund, ohne dabei dogmatisch zu sein. Dabei greifen sie mithilfe von Foodscout Joshi Osswald auf Lebensmittel von mehr als 80 ausgesuchten Lieferanten aus der Region zurück. Um auch unabhängig von der Saison mit diesen Produkten arbeiten zu können, veredeln sie einen Großteil davon direkt nach deren Bezug in ihrem Future Lab ANIMA. Erst im zweiten Schritt kommen die Produkte in der Küche des Restaurants AURA erneut zum Einsatz – eine einzigartige Symbiose.



Ihr zukunftsweisendes Konzept #grenzenloseHeimat stellen die beiden Profiköche in ihrem ersten gemeinsamen Buch detailliert und umfassend vor – festgehalten in Rezepten und Fotos von mehr als 50 exquisiten Gerichten aus dem AURA und dem Future Lab ANIMA. Dabei zeigen sie den Weg vom Landwirt auf den Gourmet-Teller und ihr Know-How zur Auswahl der besten Produkte und zum Thema innovative Veredelungstechniken.

Alexander Herrmann ist eng mit seiner fränkischen Heimat verbunden: 1995 kehrte er in den Familienbetrieb seines Heimatortes Wirsberg zurück, 2003 eröffnete er dort erstmals das Restaurant Alexander Herrmann. Seit 2009 steht ihm Executive Chef Tobias Bätz als fester Partner zur Seite. Und so ist aus dem Restaurant Alexander Herrmann in den vergangenen Jahrzehnten zunächst das Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz und schließlich das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz geworden. Mit dem Namen AURA möchte der 52-jährige Patron Herrmann klarstellen, worum es in seinem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant wirklich geht. Und das ist nicht sein Name, sondern die besondere Ausstrahlung dessen, was Gäste dort erleben. Denn Franken, das ist nicht nur Bier, Bratwurst und Lebkuchen. Franken ist für das Duo Herrmann und Bätz viel mehr als das: Grüne Papaya, Artischocken und Ingwer zum Beispiel. Aber auch Calamondinen, Surinamkirschen, Longhorn- Rindfleisch – und natürlich ganz viel Wein. Für Letzteren ist übrigens Gastgeberin Anja Kirchpfering verantwortlich.

Matthaes (Hrsg.), [Alexander Herrmann](#), Tobias Bätz

AURA & ANIMA

#grenzenloseHEIMAT

ISBN 978-3-98541-071-2
512 Seiten, 250 x 335 mm
Mit farbigen Fotos
€ 89,90 (D) / € 92,50 (A)
Erscheint am 30.11.2024

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.