

Das bringt viele Leser auf den Geschmack.

So appetitanregend wie die Rezepte der Meisterköche ist auch die Unterstützung durch die Süddeutsche Zeitung. Denn mit diesen Maßnahmen macht sie Lust aufs Lesen:

- Regelmäßige Anzeigen in der Süddeutschen Zeitung, im SZ-Magazin und im Internet auf www.sueddeutsche.de.
- Bei Interesse an einer Signierstunde mit einem unserer Köche wenden Sie sich bitte direkt an den Verlag.



Das neue Erfolgsrezept.

Die Bibliothek der Köche – 20 Sterneköche für Zuhause.

Bibliothek der Köche

Bestellen Sie die Süddeutsche Zeitung Bibliothek der Köche und genießen Sie satte Umsatzzahlen.

Vereinigte Verlagsauslieferung

Henkenstr. 59-65
33415 Verl

Die Ansprechpartner bei der VVA sind nach Postleitzahlen aufgeteilt.

PLZ: 0-5

Jana Szkudlarek
Tel.: 05241-80 32 86
Fax: 05241-804 18 62
E-Mail: jana.szkudlarek@bertelsmann.de

PLZ: 6-9

Birgit Bole
Tel.: 05241-8 04 22 21
Fax: 05241-8 04 18 62
E-Mail: birgit.bole@bertelsmann.de

Vertretungen in Bayern:

Michael Dolles
c/o Verlagsbüro Dolles/Hörndl
Kühschlagstr. 31
93152 Nittendorf
Tel.: 09404-95 47 48
Fax: 09404-95 47 49
E-Mail: renate.hoerndl@t-online.de

Vertretungen in Bayern:

Ingo Loose
Elisabethenstr. 22
80796 München
Tel.: 089-28 67 48 69
Fax: 089-28 67 48 71
E-Mail: ingo.loose@web.de

Vertretungen in Allgäu:

Elke Hermann
Ziegeleiweg 7
87448 Oberndorf
Tel.: 08379-72 86 28
Fax: 08379-72 87 43
E-Mail: elke-hermann@t-online.de

Auslieferung Österreich:

Mohr Morawa Buchvertrieb
Ges.m.b.H.
Sulzengasse 2
1230 Wien
Tel.: 0043-1-680 14-5
Fax: 0043-1-688 71-30
E-Mail: bestellung@mohrmorawa.at

Auslieferung Schweiz:

Balmer Bücherdienst AG
Kobiboden
8840 Einsiedeln
Tel.: 0041-55-418 89-89
Fax: 0041-55-418 89-19
E-Mail: info@balmer-bd.ch

Wenn Sie Fragen zur Süddeutsche Zeitung Bibliothek der Köche haben, wenden Sie sich gerne an den Verlag. Telefon: 089-2183-9403 oder 089-2183-9239.

Titelfoto: Johannes King S. 125; Fotograf: Bernd Grundmann



Süddeutsche Zeitung Edition
www.sz-neueprodukte.de

Große Küche für den eigenen Herd. Die Bibliothek der Köche.

■ Eine Kochbuch-Reihe, die es so noch nie gab: 20 Entdeckungsreisen zu großen Köchen in Deutschland. Jede Ausgabe ist einem Spitzenkoch, seiner Region und seinen beliebtesten Rezepten gewidmet. Einfach nachkochbar mit Schritt-für-Schritt-Erklärungen, extra Zutatenlisten und exklusiven Bildern. Ein Augenschmaus für alle, die gerne kochen.

Exquisite Gerichte mit Step-by-Step-Anleitung.



Beide Gerichte aus dem Kochbuch Hahn, oben der Salat von frischen Wildkräutern, nebenstehend die Sorbets von Himbeere, Ananas und Limette.



Exklusive, große Bilder machen Lust aufs Nachkochen und Genießen.



Liebevoller Portraits der Sterneköche.

Jeder Band ein Meisterwerk.

- Übersichtlicher Aufbau der Rezepte
- Anschauliche Step-by-Step-Erklärungen
- Zahlreiche ganzseitige Abbildungen
- Mit Menüvorschlägen
- Pro Band nur **14,95 Euro**.



Ausführliche Vorstellung der Köche.

Stimmungsvolle Impressionen aus den Regionen.



Eine kulinarische Reise durch 20 der besten Küchen Deutschlands.

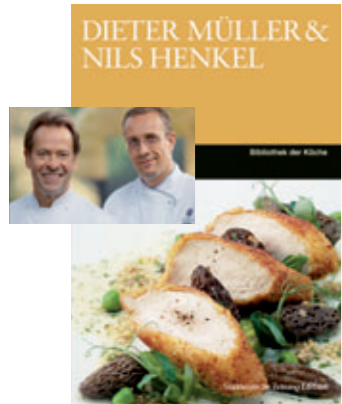
■ Moderne Sterneküche ist international, nutzt jedoch wo immer möglich die frischen Produkte aus der Region. Mit der Bibliothek der Köche genießen Sie und Ihre Gäste facettenreiche Kochkunst mit allen Sinnen.



In großformatigen Bildern und ausführlichen Texten werden die Besonderheiten und Spezialitäten der Region des Kochs vorgestellt.

- 1. Dieter Müller/Nils Henkel, Bergisches Land**
Leichte, aromenreiche und schmackhafte Gerichte von allerhöchstem Niveau.
- 2. Johannes King, Sylt**
Klassische, leichte Gerichte und kulinarische Kostbarkeiten des Meeres.
- 3. Harald Rüssel, Mosel**
Französisch-mediterran mit ausgeprägter regionaler Note.
- 4. Martin Fauster, München**
Der aufstrebende junge Österreicher bietet raffinierteste Gourmet-Cuisine mit hohem kulinarischen Niveau.
- 5. Martin Göschel, Frankfurt**
Französische Klassik, gekreuzt mit mediterranen Aromen und asiatischen Einflüssen.
- 6. Ali Güngörmüs, Hamburg**
Mal mediterran, mal orientalisches mit einem Hauch von 1001 Nacht.
- 7. Thomas Kellermann, Berlin**
Innovative und leichte Gourmetgerichte, bei denen die Entfaltung der Aromen im Mittelpunkt steht.
- 8. Jörg Glauben, Pfalz**
Neu interpretierte Klassiker der Haute Cuisine, interessant kombiniert mit leichtem regionalen Einfluss.
- 9. Eric Menchon, Köln**
Kreativ und frisch interpretierte französische Küche mit traditionellen Wurzeln.
- 10. Alexander Herrmann, Oberfranken**
Traditionelle Gerichte, innovativ und überraschend interpretiert.
- 11. Frank Buchholz, Rhein-Main**
Feine, mediterrane Landküche, die Aromen des Mittelmeeres mit heimischen kombiniert.
- 12. Tillmann Hahn, Mecklenburger Bucht**
Facettenreiche, geschmackvolle Kreationen, die asiatische Nuancen mit Klassikern aus der Haute Cuisine verbinden.
- 13. Peter Maria Schnurr, Sachsen**
Kreative, legere und leidenschaftliche Küche, die jedes Gourmetherz höher schlagen lässt.
- 14. Bernhard Diers, Stuttgart**
Grande Cuisine, die ausschließlich mit natürlichen Zutaten arbeitet und so die Qualität der Rohprodukte klar in den Vordergrund stellt.
- 15. Michael Fell, Oberbayern**
Französisch inspirierte Küche, ergänzt und verfeinert mit eigenen Ideen.
- 16. Thomas Bühner, Osnabrücker Land**
Wohlgereifte, formvollendete Gerichte, die internationalen Maßstäben genügen.
- 17. Andree Köthe/Yves Ollech, Mittelfranken**
Experimentierfreudige Küche mit feinsten, aromatischen Kräutern.
- 18. Karl-Emil Kuntz, Mittlerer Oberrhein**
Überzeugende Gratwanderungen zwischen Trends und Tradition.
- 19. Achim Schwekendiek, Weserbergland**
Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, deren wichtigste Zutaten die Liebe und die Leidenschaft sind.
- 20. Johann Lafer, Hunsrück**
Feinste Gourmetküche mit exklusiven Produkten aus der Natur.

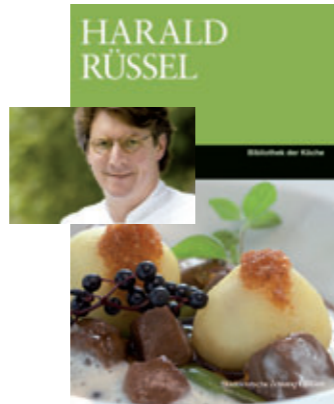
Die Kochbuch-Kreationen der Süddeutschen Zeitung.



Band 1: Dieter Müller/Nils Henkel
Schlosshotel Lerbach,
Bergisch Gladbach
ISBN 978-3-86615-551-0



Band 2: Johannes King
Restaurant im Dorint Sofitel
Söl'ring Hof, Sylt
ISBN 978-3-86615-552-7



Band 3: Harald Rüssel
Landhaus St. Urban, Naurath
ISBN 978-3-86615-553-4



Band 4: Martin Fauster
Restaurant im Hotel Königshof,
München
ISBN 978-3-86615-554-1



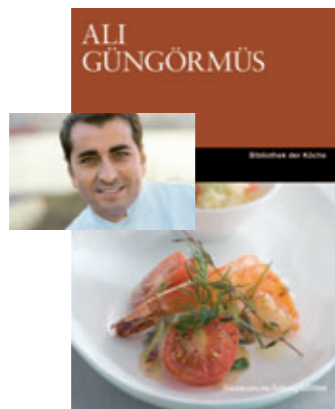
20-mal Sterneküche zum Nachkochen für Zuhause.
Jedes Rezept kann ganz einfach nachgekocht werden. Mit den besonderen Geheimnissen der Sterneköche, Menüvorschlägen und Einkaufstipps. Alle Rezepte wurden eigens für die Bibliothek der Köche entwickelt.



Johannes King



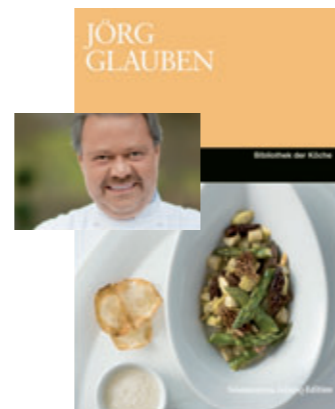
Band 5: Martin Göschel
Tigerpalast, Frankfurt am Main
ISBN 978-3-86615-555-8



Band 6: Ali Güngörmüş
Le Canard, Hamburg
ISBN 978-3-86615-556-5



Band 7: Thomas Kellermann
Vitrum im Ritz-Carlton Hotel,
Berlin
ISBN 978-3-86615-557-2



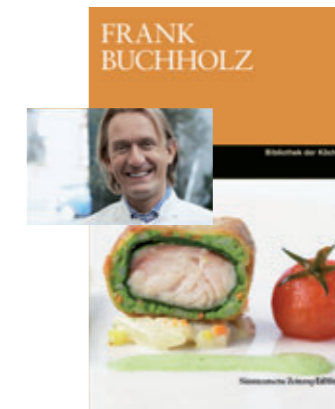
Band 8: Jörg Glauben
Tschifflik im Hotel Landschloss
Fasanerie, Zweibrücken
ISBN 978-3-86615-558-9



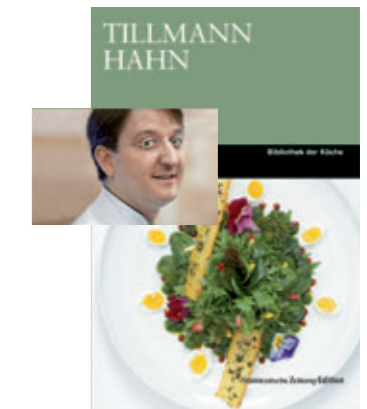
Band 9: Eric Menchon
Le Moissonier, Köln
ISBN 978-3-86615-559-6



Band 10: Alexander Herrmann
Herrmann's Posthotel, Wirsberg
ISBN 978-3-86615-560-2



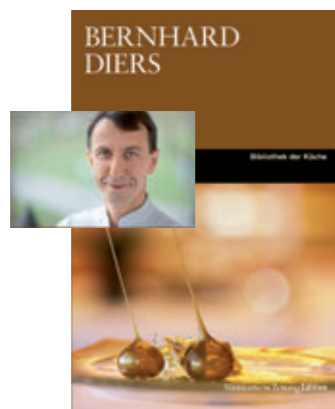
Band 11: Frank Buchholz
Restaurant Buchholz, Mainz
ISBN 978-3-86615-561-9



Band 12: Tillmann Hahn
Friedrich Franz und Kurhaus
Restaurant im Kempinski
Grand Hotel, Heiligendamm
ISBN 978-3-86615-562-6



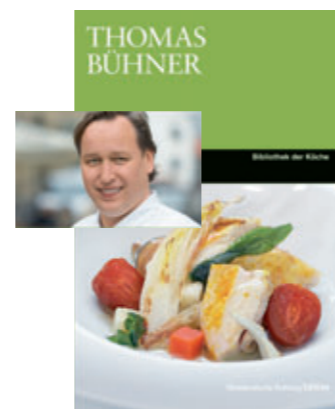
Band 13: Peter Maria Schnurr
Restaurant Falco, Leipzig
ISBN 978-3-86615-563-3



Band 14: Bernhard Diers
Zirbelstube im Hotel am
Schlossgarten, Stuttgart
ISBN 978-3-86615-564-0



Band 15: Michael Fell
Villa am See, Tegernsee
ISBN 978-3-86615-565-7



Band 16: Thomas Bühner
Restaurant La Vie, Osnabrück
ISBN 978-3-86615-566-4



Band 17: Andree Köthe/Yves Ollech
Essigbrätlein, Nürnberg
ISBN 978-3-86615-567-1



Band 18: Karl-Emil Kuntz
Restaurant im Hotel zur Krone,
Herxheim
ISBN 978-3-86615-568-8



Band 19: Achim Schwekendiek
Schloßhotel Münchhausen,
Aerzen bei Hameln
ISBN 978-3-86615-569-5



Band 20: Johann Lafer
Restaurant Johann Lafer
Stromburg, Stromberg
ISBN 978-3-86615-570-1

Coveränderungen vorbehalten