

Der Guide O. Guddgess Deluxe zeigt „Gerichte und Geschichten“



Beteiligt am Erfolg des Buches waren unter anderen Marion Maack-Gettmann, David Nussbaum, Markus Keller, Reiner Starck, Holger Gettmann, Michael Buchna, Alexander Kunz (v.li.)

Das neueste Buch aus der „Guide O-Reihe“ hat ein besonderes Konzept. Die Herausgeber Holger Gettmann und Thomas Störmer haben 17 saarländische Spitzenköche eingeladen, klassische saarländische Gerichte zeitgemäß zu interpretieren. Zu den Gerichten gibt es „Geschichten“, die Historiker und Journalisten zusammengetragen haben. Das sind historisch hintergründige und anekdotische Beiträge zur Kulinarik im Saarland. Fernsehkoch und Saarlandbotschafter Christian Rach hat ein persönliches Vorwort geschrieben.

Der Gourmetexperte Holger Gettmann und der Fotograf und Buchgestalter Thomas Störmer haben qualitätsbewusste saarländische Köche und Gastronomen eingeladen, typische regionale Gerichte neu zu interpretieren. Was ist geblieben von den traditionellen saarländischen Kartoffel-, Suppen-, Wild-, Fisch- und Gemüsegerichten?

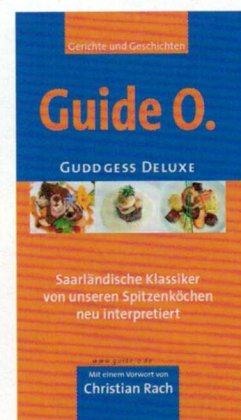
Siebzehn saarländische Spitzenköche haben mit Begeisterung Hòrrische, Verheirade, Rollbròde und Co neu interpretiert. Es finden sich Blutwurst mit Jakobsmuscheln, Hòrige als Mantel von Reh, Geheirate mit Zander oder Gefüllte mit Wildleber. Die Kreationen stammen u. a. von Olaf Bank, Michael Buchna, Stefan Burbach, Sigrune Essenpreis, Cliff Hämmerle, Josef Hubertus, Jörg Künzer, Alexander Kunz, Wolfgang Quack, Bernd Rech, Frank Seimetz und Reiner Starck. In dem Buch werden sie zusammen mit ihren Rezepten informativ und unterhaltsam

vorge stellt. Alle haben Erfahrung mit regionalen Produkten und intensive Beziehungen zu ihren Lieferanten, viele sind Mitglied bei SlowFood und Partner der Genuss Region Saarland. Bewusst sind Zutaten aus der Region und aus der Saison gewählt, die es nach wie vor in guter Qualität bei uns gibt.

Der gebürtige St.Ingberter Sternekoch Christian Rach hat ein sehr persönliches Vorwort geschrieben. Der Saarlandbotschafter schreibt über seine ersten Genuss erfahrungen aus der Küche von Mutter und Großmutter, wodurch die Grundlage für seine kulinarische Kreativität gelegt wurde.

Von Klaus Brill, Hans-Christian Herrmann, Peter Lempert und Holger Gettmann gibt es Historisch-Hintergründiges. Es ist vom ersten deutschen Kochbuch über den Einfluss der „Speckfranzosen“ bis zum „Saargourmet“ die Rede. Die Geschichte

der Kartoffel, die Bedeutung vom „Biofleisch“ aus dem Wald und das „richtige“ Suchen der Steinpilze werden beschrieben. Eine kleinen Kultur- und Sprachkunde rundet den Blick in die regionale Vergangenheit ab. Gerhard Bungert, Alfons Klein und Paul Burgard schreiben Anekdotisches zum Essen und Trinken im Saarland, über das „Mitenanner schwätze und genieße“ und manche Eigenheit des „gudd gess“.



Erhältlich ist das Buch direkt beim Verlag Perleschnur: www.verlag-perleschnur.de und im Buchhandel