

## Presstext

# Querfeldein

Raffiniertes Foodpairing mit saisonalen Zutaten



### „Trauen Sie sich Qualität!“

Für Kochbegeisterte ist das neue Buch von Frank Buchholz eine wahre Fundgrube kreativer Rezeptideen und -kombinationen, in dem sich selbst Profis noch auf Unerwartetes freuen dürfen. Von Wildkräuter-Schaumsuppe bis Lammrücken mit Olivenkrokant zeigt er die hohe Kunst des Foodpairings. Besonders ist, dass die Gerichte aus je vier Hauptkomponenten bestehen, die man auch einzeln nach separaten Zutatenlisten zubereiten kann. So ergeben sich über 300 Einzelrezepte, aus denen man kreativ schöpfen und die eigenen Fähigkeiten erweitern kann.

Dabei bleibt Buchholz immer möglichst saisonal und ortsverbunden. Er stellt seine Zulieferer vor, erklärt in spannenden Reportagen, woran man die besondere

Hochwertigkeit der Produkte jeweils erkennt, und ermutigt den Leser, sich Qualität „zu trauen“ und in der eigenen Region nach den Imkern, Bauern, Jägern und Co. Ausschau zu halten, die sich ihrer Passion voll und ganz widmen.

Frank Buchholz ist gewissenhafter Könnler, ein kulinarisch denkender Kopf und Gastronom mit klaren Überzeugungen: Ein gutes Essen entsteht nicht erst beim Kochen. Und Qualität ist mehr als ein schön klingender Begriff. „Ein schlechter Koch kann zwar mit besten Zutaten jede Mahlzeit verderben, aber der beste Koch wird aus schlechten Zutaten niemals etwas Vernünftiges zustande bringen. Echte Qualität muss gelebt werden.“

### Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-105-9  
39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)  
272 Seiten, Format 23,5 x 28 cm,  
162 Fotos, gebunden, mit SU

**Text** Frank Buchholz  
**Fotografie** Jan C. Brettschneider,  
Justyna Krzyzanowska  
**Auslieferung:** Oktober 2016

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download im Pressebereich unter [www.bjvv.de](http://www.bjvv.de). Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.  
Pressekontakt: Valerie Mayer, [vm@bjvv.de](mailto:vm@bjvv.de), 0 21 03-9 07 88-15

**BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG**