

Presseinformation

September 2009

Ingo Holland – SALZ: Kochbuch des Jahres 2009

Das neue Werk zum Thema SALZ des bekannten Gewürzmüllers Ingo Holland, erschienen im TRE TORRI Verlag, ist zum Kochbuch des Jahres 2009 gewählt worden.

Die Auszeichnung vergibt das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst in Leipzig, unterstützt von der Zeitschrift Focus, dem Buchmarkt, der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung und dem Kultursender MDR-Figaro.

Die Begründung der Jury lautet:

Wir verwenden es täglich. Kein Frühstücksei ohne. Eher lieblos steht es im Streuer auf den Tischen herum: das Salz. - Salz heißt das jüngste Kochbuch Ingo Hollands, der sich mit Gewürzen auskennt wie kaum einer in Deutschland. Da haben sich zwei gesucht und gefunden: Holland, das Trüffelschwein, und der kleine Tre Torri Verlag, Spezialist für die allerschönsten Kochbücher. Beim Verleger geben sich zwar die Spitzenköche die Klinke in die Hand, aber nicht jeder der Herren hat auch ein Spitzenthema im Köcher. Man reibt sich verwundert die Augen: Hat noch keiner zuvor sich dieses grandiosen Gegenstands angenommen? Ein Kochbuch geschrieben, das sich mit dem edlen Kristall unter den Gewürzen beschäftigt? Salz, das die Speisen so belebt und ihre Aromen hervorkitzelt? - Ingo Holland weiß alles. Was wissen wir? Nix. In Fernsehküchen rieselt gelegentlich Fleur de sel. In Rezepten taucht schon mal das Maldon-Sea-Salt auf, das Holland in einer aufgeschlagenen Butter mit tasmanischem Pfeffer und Zitronenmyrthe verarbeitet. Ausführliche, liebevoll geschriebene Porträts vom Schwarzen Hawaii-Salz über Yuki-Shio bis zu aromatisierten Salzen wie Curry- oder Himbeersalz machen auch uns zu Wissenden. Alle Rezepte leben hauptsächlich von den ungewöhnlichen Salzen und können deshalb verblüffend einfach sein: eine Mandel mit geräuchertem Paprika und Salzkruste, eine krosse Entenbrust mit Papaya und zwei Salzen. Schwieriger: eine originell gefüllte provenzalische Rinderroulade mit Anchovis und bitterer Schokolade - Zum Kaffee knabbern wir an einer Kräutersalzsablé mit Lavendel und Haselnüssen, aber auf das Kochbuch des Jahres will die Jury mit Hollands Bloody Mary anstoßen: Tre Torri und Salz, Gott erhalts.(Frank Brunner)

DIE GROßE JURY:

Heide Lorch
Stefanie Gundermann
Robert Menasse
Rainer Witt
Dieter Eckel
Frank Brunner

Und 11 ausgezeichnete Köche:

Douce Steiner, Henri Bach, Jean-Claude Bourgueil, Berthold Bühler, Klaus Erfort, Christian Grünwald, Hans Haas, Christian Jürgens, Dieter Müller, Thomas Neeser, Harald Wohlfahrt.

Zusammen 25 Michelin-Sterne, 191,5 Gault Millau-Punkte, 46,5 Feinschmecker-F.

Der Verlag zum Buch:

(Nicht nur) das Salz in der Suppe: Natursalze aus fernen Ländern, Salzmischungen mit Früchten oder Gewürzen bringen Abwechslung und neue Geschmackserlebnisse in die Küchen.

Nach dem Erfolg seines Kochbuchs „Gewürze“ hat sich Ingo Holland als versierter Kenner der Gewürzwelt nun einem seiner Lieblingsgewürze zugewandt: dem Salz. Mit seiner ganz eigenen und unvergleichlichen Art, Sachverhalte humorvoll zu erklären und Geschichten spannend zu erzählen, teilt er sein umfassendes Wissen mit dem Leser.

Mit Blick für die interessanten und unterhaltsamen Details präsentiert er Natursalze, aromatisierte Salze und Salzprodukte aus aller Welt. Alle Salzcreations sind natürlich auch in seinem Alten Gewürzamt in Klingenberg zu finden. In fünfzig Salzbeschreibungen mit angegliederten Rezepten informiert Ingo Holland über die Vielfalt und das Nuancenreichtum von Salz.

Schließlich ist das „weiße Gold“ nicht nur der meist konsumierte und lebensnotwendige Mineralstoff, sondern auch ein Stück Kultur. Salze unterstreichen und entfalten Aromen, sie setzen überraschende Kontrapunkte im Geschmack und wirken auf anregende Weise in unserem Körper.

Über den Autor Ingo Holland

Ingo Holland, der Gewürzmüller aus Klingenberg, ist eine Institution – nicht nur in seiner fränkischen Heimat. Der ehemalige Sterne-Koch und Pâtissier hat fast zwanzig Jahre lang am Herd seines Restaurants „Das Alte Rentamt“ ein großes Gourmet-Publikum aus nah und fern beglückt. Daneben hat er sein „Altes Gewürzamt“ aufgebaut.

Aus dem Restaurant hat er sich nun zurückgezogen, um sich mit all seiner Kraft und Leidenschaft ganz und gar seinem Lieblingsthema zu widmen: den Gewürzen. Seine Produktpalette ist kreativ und vielseitig: Nicht nur Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen bietet er an, auch ungewöhnliche Essigcreations, zahlreiche Öle, verschiedene Zucker, pikante Chutneys und Pasten und – natürlich Salz. Vierzig verschiedene, Natursalze und aromatisierte Salze, liegen in dem uralten Weichholzschränk seines Kolonialwarenladens. Die Creations des „Alten Gewürzamtes“ sind über versierte Onlineshops und natürlich über den bundesweiten Feinkostfachhandel zu beziehen.

Ingo Holland ist nicht nur ein sehr neugieriger und wissbegieriger Mensch – auf seiner nie endenden Suche nach immer neuen

kulinarischen Begegnungen unternimmt er ausgedehnte Reisen, beispielsweise nach Indien, wo viele Spezereien zuhause sind. Ingo Holland weiß zu begeistern, mitzureißen und zu unterhalten. In seinen beliebten Kochkursen und Gewürzseminaren teilt er sein Wissen, seine Erfahrungen, Erkenntnisse und Einsichten auf so vergnügliche wie genüssliche Weise. Vieles, was er über Salz weiß – und das ist nicht gerade wenig – vermittelt er seinen Lesern und Fans in diesem Buch.

Aufgrund der riesigen Nachfrage an Rezensionsexemplaren, ist unser Kontingent zurzeit erschöpft. Alternativ finden Sie unter folgendem Link das blätterbare Buch, das Sie als Grundlage für Ihre Rezension verwenden können. Das Cover hängt dieser Pressemitteilung an. Gerne stellen wir Ihnen 2-3 Fotos und Rezepte aus dem Buch, in Verbindung mit der Abbildung des Covers und der Nennung des Verlages und des Fotocredits, kostenfrei für Ihre Veröffentlichung zur Verfügung.