

## **Presseinformation**

Mai 2006

### **Wie würzt man wann womit und warum?**

In seinem Kochbuch „**Meine Gewürze**“ gibt **Ingo Holland** die Antwort.

Gewürze unterstreichen und entfalten Aromen, sie setzen überraschende Kontrapunkte im Geschmack und wirken auf anregende Weise in unserem Körper. Rund um sein Lieblingsthema hat Ingo Holland, Sternekoch und Gewürzhändler aus Leidenschaft, gemeinsam mit dem Tre Torri Verlag sein erstes Kochbuch komponiert.

**Fünzig der wichtigsten Gewürze**, bekannte und unbekante, beschreibt er ebenso interessant wie unterhaltsam und sehr persönlich. **Fünzig Rezepte** belegen, was der richtige Einsatz eines Gewürzes bei einem Gericht vermag.

Auf je einer Doppelseite präsentiert er Wissenswertes und Überraschendes zum Gewürz und dazu das passende Rezept. Oft bilden eigene Gewürzmischungen und Variationen bekannter Klassiker die Basis für ebenso elegante wie ungewöhnliche Rezepte und Kombinationen. Das außergewöhnliche Bildkonzept der zahlreichen Zubereitungsabbildungen zeigt à minute wie die Gerichte entstehen.

Ingo Holland ist nicht nur ein hoch begabter und begeisterter Koch und Patissier – und ein leidenschaftlicher Gewürzmüller, wie er sich selbst nennt, sondern auch ein sehr amüsanter Plauderer und kompetenter Lehrmeister. Er versteht es, Neugier zu wecken und unterhaltsam zu befriedigen. Mit diesem Projekt hat er Neuland betreten. Dass ihm die Arbeit daran Freude gemacht hat, spürt der Leser an der persönlichen Handschrift des Buches.

### **Fünzig Degustationsnotizen von Jürgen Dollase zum ersten Mal in einem Kochbuch**

Kein Geringerer als der bekannte Kulinarik-Kolumnist und Buchautor Jürgen Dollase, hat die Rezepte von Ingo Holland mit sachkundigen, aber auch sehr persönlichen Degustationsnotizen versehen. Rezept für Rezept hat er einer durchaus nicht unkritischen Begutachtung unterzogen und seine Meinung dazu in kleinen Kommentaren mitgeteilt.

So ist ein Buch entstanden, das das Thema Kochen mit Gewürzen sozusagen von den zwei Seiten des Tresens her beleuchtet: aus der Sicht des Wirts (des Kochs und Gewürzhändlers) und aus der des Gastes (des Restaurantkritikers und Privatkochs). Ein aufregendes Buch, ein lehrreiches Buch und ein Buch, das die kulinarische Kreativität der Leser anregen soll.

Wer den Gewürz-Kosmos jenseits von Salz, Pfeffer und Fertig-Curry entdecken möchte, der sollte dieses einzigartige Buch in der Küche haben. Es erweitert den Küchenhorizont und entführt in die aufregende, geheimnisvolle Welt der Spezereien.

### **Über 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 Essigkreationen, zahlreiche Öle, verschiedene Zucker, pikante Chutneys und Pasten und Salz.