

## Presseinformation

Wiesbaden, Februar 2009

### **Alfred Biolek & Eckart Witzigmann: Unser Kochbuch – Vegetarisch Eines der erfolgreichsten Kochbücher ohne Fisch und Fleisch in der Neuaufgabe**

Das meistverkaufte Buch zum Thema vegetarische Küche ist neu aufgelegt. Ab dem 10. März ist eines der erfolgreichsten Kochbücher für fleischlose Rezepte wieder im Handel erhältlich.

#### **Zwei Männer, eine Idee**

**Alfred Biolek**, der beliebte Talkmaster der ARD („alfredissimo!“, „Boulevard Bio“) sowie kulinarische Enthusiast, und **Eckart Witzigmann**, der Koch der Köche, der von seinen Kollegen auch liebe- und respektvoll „Le Chef“ genannt wird, haben sich zusammengetan. „Was wir probiert haben“, schreibt Alfred Biolek dazu, „gleicht der Quadratur des Kreises in mehrerer Hinsicht“. Denn „da stießen Welten aufeinander. Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder wir würden scheitern oder wir würden etwas ganz Besonderes mit einer ganz neuen Qualität zustande bringen. Wir glauben, dass uns Letzteres gelungen ist.“

Zwei Menschen, zwei Herangehensweisen und Geisteshaltungen begegneten sich, wie sie unterschiedlicher kaum sein können. Auf der einen Seite sehen wir Alfred Biolek, der dafür bekannt ist, dass er in seinen Sendungen und seinen Kochbüchern auf Bodenhaftung größten Wert legt. Andererseits ist da der meisterhafte "Koch des Jahrhunderts", Eckart Witzigmann, dem die komplizierten und feinen Kreationen aus dem Handgelenk heraus gelingen.

#### **Alternativen zu Fisch und Fleisch**

Gemeinsam begaben sie sich in mehreren Einkaufs-, Gedankenaustausch- und Kochsessions auf die Suche nach wirklichen Alternativen zu Fisch- und Fleischgerichten. Und was ihnen dabei gelungen ist, hält jedem Vergleich stand: Aus wohlbekanntem Beilagen werden plötzlich überraschende und raffinierte Hauptgerichte. Über hundert wahrhaft verführerische Kreationen haben der Hobbykoch und der Küchengroßmeister zusammen entwickelt, mehrmals gekocht, variiert und ausprobiert – von Grundrezepten, kleinen Gerichten, Salaten und Suppen über Gemüsegerichte zum Kombinieren bis zu verführerischen Desserts.

"Das eigentliche Anliegen ist", sagt Alfred Biolek dazu, „in Zeiten von BSE und MKS dem Verbraucher eine wirkliche Alternative zu den herkömmlichen Gerichten anzubieten. Doch das alles Entscheidende an diesem Buch ist“, fährt der "inoffizielle Geschmacksweltmeister" (Brigitte) fort, „alle Rezepte sind auf höchstem Niveau und trotzdem machbar.“ – "Was uns da zusammen gelungen ist", ergänzt Eckart Witzigmann, "ist einfach und schweine-lecker!" Was Alfred Biolek mit seinem berühmten „Hmmm“ unterstreicht.

## **Mit Leib und Seele**

Die Idee, den "Mann mit den guten Manieren" (die F.A.Z. über Alfred Biolek) und "das Genie des guten Geschmacks" (die BUNTE über Eckart Witzigmann) zusammenzuführen, damit etwas Neues entstehen kann, scheint im Nachhinein ebenso simpel wie schlüssig. Dass diese Symbiose gelungen ist, dass eine Brücke zwischen Liebhaberei und Professionalität geschlagen werden konnte, ist dem gemeinsamen Anliegen der beiden zu verdanken: Mit Leib und Seele haben sie sich – jeder auf seine Art – der Kochkunst verschrieben.

Erstklassige Fotografien lassen die Feinheiten der Gerichte schon visuell erahnen und gewähren Einblicke in die gemeinsame Kochwerkstatt der beiden Genießer. Ein „Küchen-Talk“, wie ihn nur Alfred Biolek moderierend führen kann, beleuchtet die Denkansätze und Ideen der beiden unterschiedlichen Charaktere und lässt ahnen, wie viel sie während der Entstehung des Buches voneinander gelernt haben.