

Vom kulinarischen Anfänger zum Küchenexperten mit präzisen Schritt-für-Schritt-Anleitungen

## Meisterköchin als Lehrmeisterin



© Philipp Horak

Christian Seiler, Martina Willmann  
**Ganz einfach Kochen lernen mit Martina Willmann**  
 248 Seiten, 17 x 24 cm,  
 Farbfotos von Philipp Horak. Pichler  
 € 24,95 | ISBN 978-3-85431-499-8

Meisterköchin Martina Willmann, bekannt aus dem *Novelli* und *Zum schwarzen Kameel*, fängt bei null an: Sie erteilt blutigen Amateuren Kochunterricht: Wie halte ich das Messer? Welche Maschine brauche ich wirklich und welche sollte ich besser in den Keller räumen? Welches Gemüse passt zu welchem Fleisch, zu welchem Fisch?

Schritt für Schritt führt Willmann in die Geheimnisse leidenschaftlichen Kochens ein. Sie verrät, mit welchen Gerichten man kulinarisches Selbstvertrauen gewinnt, wie man ein ganzes Huhn zerteilt und was wichtig ist, um zum gebratenen Lammkotelett eine gute Sauce zu bekommen.

Rezept für Rezept räumt Martina Willmann mit dem Vorurteil auf, dass große Küche kompliziert sein muss. *Ganz einfach Kochen lernen* ist eine solide Einführung mit über 120 Rezepten, die das vermitteln, was man in der Küche wissen muss.

### Martina Willmann

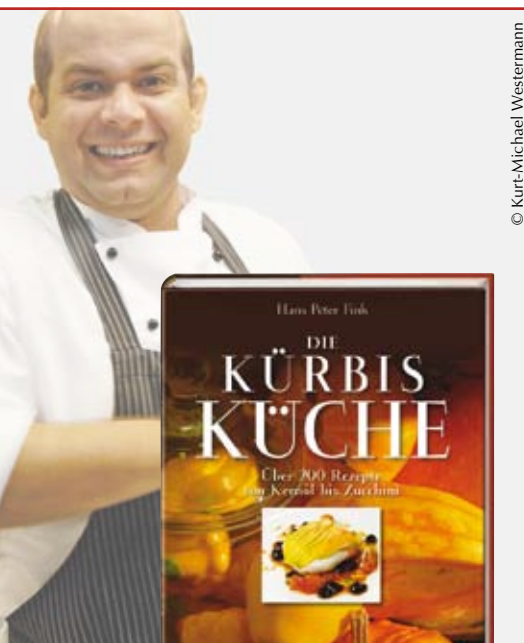
geb. 1971 in Wien. Sie absolvierte ihre Kochlehre in Wien und war Küchenchefin in den Restaurants *Novelli*, *Zum schwarzen Kameel* und *Limes*. Seit 2007 betreibt sie das Küchenstudio Willmann kochen, wo sie Kochkurse ausrichtet und eine Cateringküche führt.

### Christian Seiler

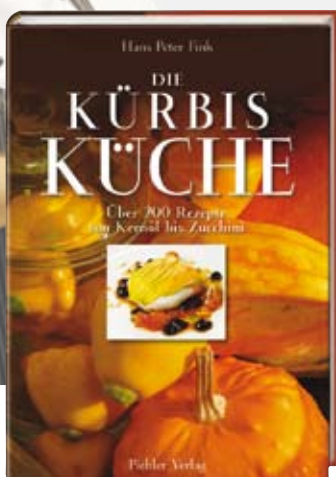
geboren 1961 in Wien. Er war Chefredakteur von *profil* und der Kulturzeitschrift *du*. Er arbeitet als Kolumnist für *Kurier* und *A la carte* und ist Autor zahlreicher Bücher. Für dieses Buch lernte er Kochen bei Martina Willmann.

### Philipp Horak

geboren 1976 in Niederösterreich. Er ist Reportage-, Werbe- und Porträtfotograf und arbeitet für alle bedeutenden Magazine sowie Zeitungen als auch für zahlreiche Firmen.



© Kurt-Michael Westermann



Hans Peter Fink  
**Die Kürbisküche**  
 Über 200 Rezepte von Kernöl bis Zucchini  
 248 Seiten, 17 x 24 cm, m. zahlr. Farbfotos  
 von Kurt-Michael Westermann. Pichler  
 € 24,95 | ISBN 978-3-85431-501-8

Eine faszinierende Frucht, ein vielseitiges Lebensmittel:

## Der Kürbis – eine runde Sache!

Der Run auf Kürbisgewächse ist ungebrochen! Hans Peter Fink achtet bei seinen neuen Rezepten darauf, dass das Kochen mit Kürbis & Co nicht nur zum rein vegetarischen Vergnügen wird.

In seinem Kochbuch nimmt Hans Peter Fink – er zählt zu den Meistern der regionalen und klassischen österreichischen Küche – sich der Kürbisse an. Zu Recht, denn Kürbisse wissen zu überraschen. Nicht zuletzt auch aus botanischer Sicht, wo sie genau genommen – wie Tomate und Gurke – zu den Beerenfrüchten zählen.

Ebenso abwechslungsreich wie ihr Aussehen ist auch die Bandbreite der kulinarischen Einsatzmöglichkeiten: Ob als würzig pikante Vorspeise, als cremige Suppe, Risotto- oder Pastagericht – die Palette der Rezeptideen ist nahezu unerschöpflich. Kürbis harmoniert ebenso perfekt mit Fleisch-, Wild- und Geflügelkreationen wie mit raffinierten Fischgerichten. Überaus verführerisch zeigt sich Kürbis allerdings auch von seiner süßen Seite! Kurzum: Für Abwechslung ist ab sofort gesorgt, wenn Kürbis am Speiseplan steht!

### Hans Peter Fink

geb. 1974 in Feldbach. Bevor er 2008 seinen eigenen Betrieb *Haberl & Fink's* eröffnete, verwöhnte er in zahlreichen Spitzenrestaurants, u. a. von 2002 bis 2008 als Küchenchef im *Hotel Sacher* seine Gäste.

### Kurt-Michael Westermann

geboren 1951, ist renommierter Bildjournalist, der für den *Pichler Verlag* bereits für viele Bücher außergewöhnliche Fotos schoss.



© Norbert Tutschek