

Stefan Marquard

Küche rockt

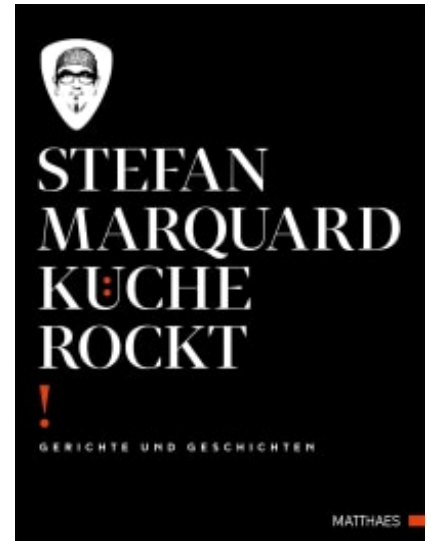
Gerichte und Geschichten

Stefan Marquard, begnadeter Koch, der aus Funk und Fernsehen bekannt ist, hat in den letzten dreißig Jahren die Profiküche gelebt und geprägt. Anhand von Gerichten und Geschichten zeigt er in seinem Buch „Küche rockt“, was die Quintessenz daraus ist: Respekt vor den Lebensmitteln und den Menschen, Liebe zu dem, was man tut, Freundschaft zu den Wegbegleitern und gleichzeitig die Revolution, nichts als gegeben hinzunehmen und alles zu hinterfragen. Was keinen Sinn ergibt, wird über Bord geworfen.

Wer heute Stefan Marquard bei einer seiner vielen Bühnenshows beobachten kann, sieht einen Mann, der genau weiß, was er tut und einfach verdammt lecker kocht. Um dahin zu kommen, hat er nach einer Ausbildung als Fleischer eine Kochlehre gemacht und Erfahrungen in unterschiedlichen, sehr spannenden Stationen gesammelt. Da war das Spitzenrestaurant „Graues Haus“ in Oestrich-Winkel, wo er gehobene deutsche Küche kochte, die „Taverna la Vigna“, wo er italienische Küche in vollkommener Form servierte, die „Drei Stuben“, in der Marquard mit seinen Wegbegleitern einen Stern erkochte, das Lenbach, das als größtes Restaurant Deutschlands galt und last, but not least, die Kult-Catering-Crew Jolly Roger Cooking Gang. Eins ist klar – bei Stefan Marquard darf es nicht langweilig sein.

Die 70 schönsten Gerichte aus den Phasen seines Kochens zeigt er in diesem Buch. Manche Gerichte hat er im Laufe der Zeit verändert, andere sind immer noch perfekt, so wie sie damals gekocht wurden. Seine Freunde und Wegbegleiter sind auch im Buch an seiner Seite. Sie kochen mit ihm und ergänzen seine Geschichten.

Dieses ganz und gar gelungene Werk schafft es, in den tollen Rezepten und den Erzählungen ein Lebensgefühl zu vermitteln, das jedem jungen Koch Mut macht, den Weg mit Spaß und Konsequenz weiterzugehen, denn es gibt fast nichts cooleres als zu kochen!



Stefan Marquard

Küche rockt

Gerichte und Geschichten

ISBN 978-3-98541-038-5
288 Seiten, 252 x 298 mm
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)