



## Die Kochlegende Harald Wohlfahrt Süddeutsche Zeitung Gourmet Edition

244 Seiten | zahlr. Farbfotos  
22,0 x 28,0 cm | Hardcover mit Leseband  
€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)  
ISBN 978-3-96033-048-6  
Blick ins Buch: <https://bit.ly/2BEt7De>

**Erscheinungstermin: Dezember 2018**

## Die Kochlegende Harald Wohlfahrt

**Wiesbaden, im November 2018.** Kein anderer deutscher Koch erhielt die höchste Bewertung des Guide Michelins mit drei Sternen über einen so langen Zeitraum wie **Harald Wohlfahrt**, nämlich 25 Jahre! Als unumstrittene Nummer 1 leitete er von 1992 bis 2017 die Küche der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Seit 2018 widmet sich der Spitzenkoch mit der gleichen Leidenschaft und ungebrochenem Enthusiasmus neuen Projekten.

Ein Vierteljahrhundert ausgezeichnete Kochkunst ist daher für den Wiesbadener **Tre Torri Verlag** und die **Süddeutsche Zeitung Edition** Anlass genug, der **Kochlegende Harald Wohlfahrt** ein eigenes Buch zu widmen. In dieser Reihe der **Gourmet Edition** sind bereits die Kochlegenden Hans Haas und Marc Haeberlin erschienen.

Insgesamt 35 der legendärsten Wohlfahrt-Rezepte aus über zwei Jahrzehnten beweisen einmal mehr, warum der gebürtige Schwarzwälder zu Recht die Sterne über dem Süden Deutschlands zum Strahlen brachte. Der Perfektionist, der die gesamte Bandbreite der Küchenformen beherrscht, legt selbstverständlich Wert auf die höchste Qualität der Produkte, die er in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt – das ist für ihn eine Grundvoraussetzung. Was jedoch das finale Ergebnis deutlich aufzeigt, ist, dass es auf Präzision und Feingefühl ankommt. „Maßgeblich für den Geschmack“, so Wohlfahrt, „ist letztlich die Zubereitungsform, für die ich mich entscheide.“

Seien es seine meisterlich klassisch gearbeiteten Geflügel-, Fleisch- oder Fischgerichte oder aber seine in ihrer Perfektion und Ideenreichtum unübertroffenen Amuse-Bouche-Kreationen: Die Kombination aus handwerklichem Können und Kreativität, aus geschmacklicher Finesse und Leichtigkeit repräsentiert eine zeitgenössische Küche auf allerhöchstem Niveau.

---

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842

### Alexander Stauch

Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)

Wie er all dieses genau umsetzt, können ambitionierte (Hobby-)Köche Schritt für Schritt in den Anleitungen nachvollziehen. Visualisiert werden die beliebtesten Klassiker – zeitlose Tellerkompositionen, die von ihrer Entstehungszeit geprägt, zugleich in ihrer Qualität unübertroffen sind – in authentischen Fotografien. Kurze Essays verdeutlichen jeweils die charakteristischen Merkmale der Wohlfahrt'schen Küche und geben Einblick in den kulinarischen Sinn dahinter: wie er ein Gericht aufbaut und weshalb er bestimmte Zutaten kombiniert.

## Über Harald Wohlfahrt

Harald Wohlfahrt ist gleichzustellen mit Paul Bocuse – so für den 3-Sterne-Koch Christian Bau. Ohne ihn und Witzigmann wäre die Entwicklung der deutschen Hochküche nämlich nicht möglich gewesen, stellte dieser in einem Interview nachdrücklich klar. Der 1955 im Schwarzwald geborene Harald Wohlfahrt war also nicht nur langjähriger Küchenchef, sondern ganz offensichtlich auch ein herausragender Lehrmeister, der zahlreiche Köche aus- und/oder weitergebildet hat. Unter anderem besagter Christian Bau, aber beispielsweise auch die 3-Sterneköche Thomas Bühner, Klaus Erfort, Kevin Fehling und Joachim Wissler haben bei Harald Wohlfahrt ihr Handwerk gelernt.

Ausgezeichnet wurde er mehrfach, sogar 2004 mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande für seine Verdienste um die Tourismusförderung in Baden-Württemberg. Sogar die Besatzung der ISS kam in den Genuss der Wohlfahrt'schen Kreationen. Ganz bodenständig gab es für die begeisterten Astronauten im All ein erstes Menü bestehend aus Kartoffelsuppe mit Majoran und Blutwurst, geschmorten Kalbsbäckchen mit Gemüse in Balsamico-Essigsauce an weißem Bohnenpüree und Kompott von Bühler Zwetschgen in Sternanis Gewürzsud.

Harald Wohlfahrt liegt jedoch nicht nur die hohe Kochkunst am Herzen. Seit 2010 sitzt er im Kuratorium der Deutschen Krebsnachsorge, einer Stiftung, die sich für Familien mit schwerkranken Kindern einsetzt. Darüber hinaus unterstützt er die Nachsorgeklinik Tannheim, in der Kinder mit Krebs-, Herz- oder Mukoviszidoseerkrankungen betreut werden. Mit seiner Frau Slavka lebt Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn, im Schwarzwald.



### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842

### Alexander Stauch

Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)

