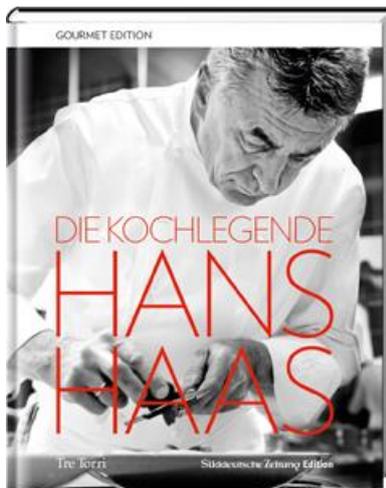


## Presseinformation

Wiesbaden, Juli 2016



### Die Kochlegende

#### Hans Haas

240 Seiten | zahlr. Farbfotos

22,0 x 28,0 cm | Hardcover

€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)

[www.tretorri-shop.de](http://www.tretorri-shop.de)

ISBN 978-3-944628-83-7

### SZ Gourmet Edition

#### Zeitlos legendär: Die Küche von Hans Haas in 35 Rezepten

Den Auftakt der Reihe **Kochlegenden** bestreitet einer der erstklassigsten Sterneköche der Welt: Der Österreicher Hans Haas ist seit 1991 Küchenchef des „Tantris“ in München, das seit vielen Jahren mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird. Geprägt durch seine großen Lehrmeister Paul Haeberlin und Eckart Witzigmann zeichnet sich sein Kochstil durch außergewöhnliche Geradlinigkeit aus: Seine Rezepte sind auf wenige Zutaten reduziert, die in ihrer Auswahl immer perfekt aufeinander abgestimmt sind. Mit dieser raffinierten Einfachheit zaubert Haas eine unvergleichlich brillante Geschmackskombination auf den Teller.

In **Die Kochlegende** präsentiert Hans Haas 35 seiner legendären Kreationen. Ob „Kaviar Kartoffel mit Schnittlauchcreme“ oder „Gebratener Oktopus mit Sauce Mignonette, Tomatenpolenta und marinierter Paprika“, Haas schafft es, traditionelle Küche mit innovativen Zubereitungsformen auf schönste Art miteinander zu verbinden. Seine Rezepte fußen auf der klassischen französischen Küche, modernisiert umgesetzt, mit neuen, sanften Zubereitungsmethoden, um den Eigengeschmack der Produkte zu erhalten.

Begleitet werden die Rezepte von kurzen Essays, in denen Hintergründe zu den Gerichten beschrieben und die Besonderheiten der Haas'schen Küche verdeutlicht werden. Authentische Fotografien, die allesamt im „Tantris“ aufgenommen wurden, präsentieren die Teller sowie den Meister und sein Team bei der Arbeit. Sie runden den Lesegenuss visuell ab und bieten dem Leser ein Buch, das zum Blättern, Schwärmen und Kochen einlädt.

## **Die Gourmet Edition: Standardwerke der zeitgemäßen Küche aus dem Tre Torri Verlag**

In Kooperation mit der Süddeutschen Zeitung präsentiert der Tre Torri Verlag mit der Reihe „Gourmet Edition“ Standardwerke für die kulinarische Bibliothek. Nach Erfolgen wie „Deutsche Küche 2.0“ und „Die Küchenbibel“ erschien im Mai bereits die deutsche Kulturgeschichte des Essens „Was is(s)t Deutschland“ von Ursula Heinzlmann. Auf „Das Beste vom Schwein“ und „Das Beste vom Wild“ folgt nun in Kürze „Das Beste vom Geflügel“.

Mit einem [Klick](#) zum Tre Torri-Verlagsprogramm

### **Pressekontakt**

Tre Torri Verlag GmbH  
Janine Kremer  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
Telefon 0611 57 99 275  
E-Mail [presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Tre Torri Verlag GmbH  
Alexander Stauch  
Telefon: 089. 89 558 226  
Mobil: 0170 76 88 210  
Mail: [a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)