Kay Uwe Hoppe, Dominik Klier, Theo Lindinger
Caspar Plautz. Rezepte mit Kartoffeln

264 Seiten
Euro 30,00 € (D)
sofort lieferbar
erschienen im Juni 2021
ISBN 978-3-95614-464-6

Bamberger Hörnchen, Rosa Tannenzapfen, Mecklenburger Schecke, La Bonnotte – dieses Kochbuch lässt uns die Kartoffel neu begreifen und bringt sie mit frischen Rezepten zu altem Glanz.

Erdapfel, Grumbiere, Bauerntrüffel, Potaten, Bumser – die Kartoffel, dieser »ganz unbegreifliche Segen, der aus der Erde quillt« (Goethe), hat viele Namen und noch viel mehr Sorten.
Kaum eine andere »Beilage« weckt ähnliche Erinnerungen. An den saftigen Kartoffelsalat der Oma, die krossen Reiberdatschi der Mutter oder den Geschmack der etwas zu salzigen Pommes im Freibad. Und kaum ein Lebensmittel wird in seiner Qualität und Vielfalt so verkannt.
Mit ihrem kleinen Kartoffelstand »Caspar Plautz« auf dem Münchner Viktualienmarkt haben die Autoren es sich zur Aufgabe gemacht, diesen Umstand zu ändern. Der Name ist dabei programmatisch: Caspar Plautz war ein österreichischer Mönch, der 1621, kurz nachdem die Kartoffel nach Europa kam, die ersten Rezepte mit Kartoffeln publizierte. Dieser Bezug auf das vermeintlich Vergangene ist aber keine Nostalgie, sondern verweist auf einen nachhaltigen Umgang mit unseren Lebensmitteln, der ökologisch vertretbar, kulinarisch bereichernd und gesund ist. Caspar Plautz. Rezepte mit Kartoffeln besingt die Kartoffel in all ihrer Vielfalt und Schönheit und erinnert uns, wie viel Leben und Glück in guten Kartoffeln stecken kann.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© Tanja Kernweiß

Kay Uwe Hoppe

Kay Uwe Hoppe, geb.1994, Kochlehre in München, danach Koch u.a. im Restaurant »Gabelspiel«, begeisterter Basketballspieler.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© Tanja Kernweiß

Dominik Klier

Dominik Klier, geb.1988, Studium der Soziologie, danach Projektmanager bei einem Privatsender, passionierter Radler.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© Tanja Kernweiß

Theo Lindinger

Theo Lindinger, geb.1987, gelernter Goldschmied, Nebentätigkeit in Münchner Szene-Restaurant, leidenschaftlicher DJ.

Pressestimmen

"Das Buch ist auch deshalb eine Empfehlung, weil es streng jahreszeitlich arbeitet und man so ein Gefühl für die Wandlungsfähigkeit und Vielfalt von Kartoffeln bekommt."
Marten Rolff, Süddeutsche Zeitung

"Hoppe, Klier und Lindinger sind veritable Kartoffel-Nerds. Ihr wunderhübsches Buch, in dem es neben Kartoffelrezepten von handfest bis exotisch auch viel Kartoffelkunde gibt, hat jetzt einen Schritt Richtung Klassiker gemacht: mit einer um diverse Knollen und ca. 50 Seiten erweiterten Neuausgabe."
MUH

"Gar nicht fad, diese Knolle: Was sollte man als erstes aus dem Caspar-Plautz-Buch kochen? 'Ganz klar die Schupfnudeln‘, empfiehlt Theo Lindinger und erklärt: 'Die sind nicht schwierig zu 'machen und schmecken so viel besser als die Fertig-Version aus dem Supermarkt.'"
Ruth Frömmer, Abendzeitung

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

„Ihre Leidenschaft es ist, die Kartoffel in ihrer ganzen Sortenvielfalt zu präsentieren. In den 80 saisonal geordneten Rezepten arbeiten sie entsprechend nicht nur mit den Klassifizierungen „mehlig“ oder „festkochend“, sondern machen konkrete Vorschläge, welche Sorte ganz besonders für das Rezept geeignet ist. [...] Ambitioniertes Buch, dem man viele Leser*innen wünscht!“
Astrid Urbach, ekz Bibliotheksservice

"Kochen ohne Kartoffeln ist für die drei Autoren von 'Caspar Plautz' zwar möglich, aber sinnlos."
Jörg Isringhaus, Rheinische Post

"'Rezepte mit Kartoffeln' präsentiert das Lieblingsgemüse der Deutschen zugleich in vertrauter und überraschender Weise, von Kartoffelsuppe bis Vitello Potato."
ZEIT Wochenmarkt

"Hier ist kein Rezept altmodisch. Durch ungewöhnliche Kombinationen mit Kräutern und Gewürzen, teils aus der japanischen oder chinesischen Küche, entstehen ganz neue und dabei köstliche Gerichte. Eine wirkliche Bereicherung."
Doris Brandl, valentinas-kochbuch.de

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de