Luise Kinseher, Karl Ederer, Franz Kotteder
Schweinebraten, Hummus und Pad Thai

Mama Bavarias kulinarische Nachbarschaft
Rezepte und Geschichten

240 Seiten
Euro 30,00 € (D)
sofort lieferbar
erschienen im März 2022
ISBN 978-3-95614-490-5

Weißwurst und Schweinsbraten? Ja schon, aber Mama Bavaria isst längst international – vom Cevapcici, dem Rote Bete-Hummus bis zu Bouchot-Muscheln bietet dieses ungewöhnliche Kochbuch die besten bodenständigen Rezepte vieler Landesküchen und erzählt von den Köch:innen und ihren Restaurants rund um die Bavaria.

Luise Kinseher, bekannt als »Mama Bavaria«, der Journalist Franz Kotteder und der Sternekoch Karl Ederer, drei leidenschaftliche Genießer, haben in München einen kulinarischen Streifzug durch die internationalen Lokale rund um die Bavaria unternommen, die besten Rezepte der jeweiligen Landesküchen aufgespürt und mit den Köchinnen und Köchen über die Feinheiten ihrer Küche, über ihre Lieblingsrezepte und über ihre persönlichen Geschichten gesprochen. Daraus ist ein besonderes Kochbuch geworden, das auch von der Bereicherung erzählt, die wir durch die Migration erfahren haben und erfahren.
Sei es die bosnische Pita mit Kartoffel-Spinat-Füllung und Feta, sei es das Kaninchen mit Artischocken (Italien), das Taboulé aus dem Libanon oder die geschmorte Lammschulter aus Griechenland, der warme Schokokuchen aus Frankreich oder die Sommerrollen, die man in China so gern isst, ganz zu schweigen von den exotischen Salaten mit gebratenen Bananen aus Sansibar – alle diese Rezepte machen Appetit, sind leicht nachzukochen und wärmen Bauch und Herz.

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

© Martina Bogdahn

Luise Kinseher

Luise Kinseher, in Niederbayern geboren, wurde als Kabarettistin in der Rolle der »Mama Bavaria« auch bundesweit bekannt. Sie lebt in München und ist überzeigt: München ist bunt und so sollte es auch bleiben.

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

© Martina Bogdahn

Karl Ederer

Karl Ederer, geboren in der Oberpfalz, gehört zu den besten Köchen in München. Er kochte im Tantris und im Aubergine bei Witzigmann und wurde im Glockenbach mit einem Stern ausgezeichnet.

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

© Martina Bogdahn

Franz Kotteder

Franz Kotteder, Jahrgang 1963, ist seit 1991 Redakteur bei der Süddeutschen Zeitung mit Schwerpunkt Kulturthemen, daneben Autor politischer Sachbücher. Er hat oft über die Biermösl Blosn geschrieben und lebt in München.

Weitere Titel des Autors

35 Jahre Biermösl Blosn 978-3-88897-823-4

Pressestimmen

"Alle Gerichte sind mit überschaubarem Aufwand verbunden und ermöglichen es, jeden Tag in eine andere Esskultur einzutauchen. Ein kleiner kulinarischer Beitrag zur Völkerverständigung. Sehr schön."
Benjamin Cordes, kaisergranat.com

"Hinter jedem Rezept steckt hier eine Lebensgeschichte. Mit dem Koch Karl Ederer und dem Journalisten Franz Kotteder bringt Luise Kinseher beides zusammen."
Ruth Frömmer, Abendzeitung

"Die 'Mama Bavaria' wohnt im Münchner Westend, zwischen Dönerbuden, Italienern,

portugiesischen Kneipen und bayerischen Wirtshäusern. Kein Wunder, dass Kinsehers erstes Kochbuch ziemlich international daherkommt."
Elena Alvarez, BR Capriccio

"Ein weißblauer Himmel, die renaturierte Isar, schöne Biergärten, ein kühles Helles und fantastisches Essen – der Herrgott muss ein Münchner sein. Die bayerische Landeshauptstadt hat kulinarisch aber noch viel mehr zu bieten als frische Brotzeitschmankerln und gebräunten Leberkäs‘. Der Titel des wunderbaren Kochbuchs 'Schweinebraten, Hummus und Pad Thai' bringt es auf den berühmten Punkt."
Bettina Uphus, eatclub.tv

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