

## Presstext

Wer hätte gedacht, dass man in Schottland so gut essen kann! Denn neben schottischem Whisky, Kilts und Tartans hat das Land noch einiges mehr zu bieten. In 60 Rezepten geben Sarah Lachhab und Aurélie Bellacicco Einblick in die schottische Speisekammer und präsentieren dabei traditionsreiche Klassiker wie Shortbread und Toffee Pudding ebenso wie Spezialitäten wie Schellfischsuppe oder moderne Varianten bekannter Gerichte, wie der vegane Haggis. Zusätzlich verrät der kulinarische Reiseführer viel Wissenswertes über das Erbe der schottischen Speisen, traditionelle Feste rund ums Essen, Anbau und Erzeugnisse. Zahlreiche Reisetipps und Eindrücke aus der schottischen Kultur werden zusammen mit Aurélie Bellaciccos stimmungsvollen Fotografien zu einer ganz besonderen Entdeckungsreise.



**Sarah Lachhab** ist Journalistin, Autorin, Bloggerin und Tour Guide. Als Spezialistin für die Kultur, Geschichte und Küche Schottlands wirkte sie bei einigen

Reiseführern mit und betreibt den Blog French Kilt.

**Aurélie Bellacicco** ist weit gereiste Food-Fotografin und war schon für eine Reihe Restaurants, Verlage und Marken tätig. Während eines verlängerten Trips nach Schottland fing sie an, die kulinarischen Traditionen des Landes zu erkunden und postete ihre Entdeckungen auf ihrem Instagram-Kanal.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Sarah Lachhab (Autorin)**  
**Aurélie Bellacicco (Fotografin)**

## **Zu Gast in Schottland** *Eine kulinarische Entdeckungsreise*

**Gebunden, 192 Seiten,**  
**mit 120 farbigen Abbildungen**  
**aus dem Französischen von Katharina**  
**Schmidt und Anna Fleitner**  
**Preis € 30,- [D] 30,80 [A]**  
**ISBN 978-3-95728-670-3**  
**Erscheinungstermin 22. September 2022**

Mehr Infos zur Fotografin:  
<https://www.aureliebellacicco.com/>  
Instagram: @bellacicco.aurelie  
Twitter: @bellaciccophoto

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 25, S. 43, S. 49, S. 70, S. 79, S. 82, S. 95, S. 101, S. 121, S. 141, S. 146.

## Pressebilder

Aurélie Bellacicco, Sarah Lachhab: Zu Gast in Schottland

**KNESEBECK**

*Das besondere Buch*



**Bild 1**  
Seite 10  
Karte



**Bild 2**  
Seite 25  
Oatcakes  
Haferkekse



**Bild 3**  
Seite 43  
Fish cakes  
Fischkroketten mit Meerrettichsauce



**Bild 4**  
Seite 49  
Cullen skink  
Schellfischsuppe



**Bild 5**  
Seite 70  
Deer, juniper and chestnuts casserole  
Hirschtopf mit Esskastanien und Wacholder-  
beeren



**Bild 6**  
Seite 79  
Stovies  
Rindertopf mit Kartoffeln



**Bild 7**  
Seite 82  
Cock-a-leekie  
Hühnersuppe mit Pflaumen



**Bild 8**  
Seite 95  
Vegan haggis, neeps and tatties  
Veganer Haggis mit Streckrüben- und  
Kartoffelpüree





**Bild 9**  
Seite 101  
Scotch eggs  
Falafel mit Ei



**Bild 10**  
Seite 121  
Highland shortbreads  
Highland-Mürbeteigkekse



**Bild 11**  
Seite 141  
Cranachan  
Schichtdessert mit Himbeeren, Haferflocken,  
Sahne und Whisky



**Bild 12**  
Seite 146  
Sticky Toffee Pudding  
Dattelkuchen mit Karamelltopping



### **Bild 13**

Autorinnenporträt

### **Copyright:**

**Aurélie Bellacicco/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**

**Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!**