

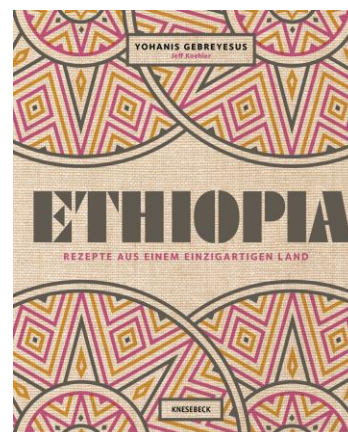
Presstext

Äthiopien ist ein unvergleichbares Land, blickt auf eine Jahrtausendealte Geschichte zurück und feiert und bewahrt seine alten Traditionen. In diesem außergewöhnlichen Kochbuch nimmt der international renommierte Chefkoch Yohanis Gebreyesus mit auf eine Reise zu den beliebtesten Gerichten seines Heimatlandes und erzählt dabei von den Bräuchen und Kulturen vor Ort. Äthiopiens Küche wird bereichert durch die vielfältigen Einflüsse des Judentums, des Christentums und des Islam. Die daraus entstehenden, vorwiegend vegetarischen Gerichte, zeichnen sich durch eine einzigartige und faszinierende Kombination von Gewürzen und Zutaten aus. Die Köstlichkeiten Äthiopiens lassen sich mit wenigen Grundzutaten ideal in der heimischen Küche nachkochen. Die Herstellung des traditionellen Brots Injera zeigt Chef Yohanis dabei ebenso einfach und unkompliziert wie die Zubereitung so köstlicher Gerichte wie Shekla Tibs (ein populäres Rindfleischgericht), Azifa (Linsensalat) oder der traditionellen Gewürzmischung berbere. Eindrucksvolle Bilder von Land und Leuten, unterstrichen von kleinen Alltagsgeschichten, lassen ein faszinierendes Porträt des aufstrebenden Reiselandes entstehen. Die herrlichen Rezeptfotografien werden ergänzt von Aufnahmen der mal schroffen, mal fruchtbaren und reichen Landschaft und machen dieses Kochbuch zu einem absoluten Leckerbissen.



Yohanis Gebreyesus lernte bei Paul Bocuse in Lyon und arbeitete lange Jahre als Chefkoch in Kalifornien, bevor er in seine Heimat nach Addis Abeba zurückkehrte, um dort in der äthiopischen Hauptstadt sein Restaurant *Antica* gründete. Auf EBS, der öffentlichen Fernsehstation in Äthiopien mit über 24 Millionen Zuschauern weltweit, präsentiert Yohanis Gebreyesus eine wöchentliche Kochshow, die auch über YouTube abrufbar ist. Er setzt sich dafür ein, dass die äthiopische Küche als immaterielles Kulturerbe der Menschheit von der UNESCO anerkannt wird.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Yohanis Gebreyesus, Jeff Koehler (Co-Autor), Peter Cassidy (Fotografien)

Ethiopia *Rezepte aus einem einzigartigen Land*

**Gebunden, 224 Seiten,
mit 196 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Helmut Ertl
Preis € 32,- [D] 32,90 [A]
ISBN 978-3-95728-323-8
Erscheinungstermin 18. September 2019**

Weitere Informationen:
<https://chefyohanis.com>
Facebook: chefyohanis/
Youtube: Chef Yohanis

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 22 unten rechts, S. 41, S. 42 oben links, S. 70, S. 77, S. 87, S. 105, S. 110-111, S. 113, S. 129 oben rechts, S. 175, S. 195, S. 204, S. 212.

Pressebilder
Yohanis Gebreyesus, Jeff Koehler: Ethiopia.
Rezepte aus einem einzigartigen Land

KNESEBECK
Das besondere Buch



Bild 1
Seite 22
Traditionelles Injera



Bild 2
Seite 40
Berbere Gewürzmischung



Bild 3
Seite 42
Berbere wird vor allem aus getrockneten Chilischoten hergestellt.



Bild 4
Seite 70
Scharfer Tomateneintopf



Bild 5
Seite 76
Geschmorte Rote Bete mit Jalapeño-Chilischoten



Bild 6
Seite 87
Körniger Teffsalat
Teff ist Äthiopiens wichtigstes Getreide und kann hierzulande im Naturkostladen oder im Internet bezogen werden.



Bild 7
Seite 105
Linsensalat mit Senf



Bild 8
Seite 111



Bild 9
Seite 113
Kidneybohnen-Okra-Eintopf mit Maisbrei



Bild 10
Seite 129
Rindfleisch mit Zwiebeln und
Jalapeño-Chilischoten



Bild 11
Seite 175
Hähnchen in Tej Sauce mit
Orangen



Bild 12
Seite 195
Gebratener Nilbarsch auf
Rahmnesseln



Bild 13
Seite 204
Gerstenkonfekt



Bild 14
Seite 212
Geschichteter Fruchtsaft
aus Avocado, Papaya und
Mango.
Die Farben erinnern an die
Nationalflagge Äthiopiens.



Bild 15
Autorenfoto I
Yohanis Gebreyesus



Bild 16
Autorenfoto II
Yohanis Gebreyesus

Copyright:

alle Bilder außer Bild 08: Peter Cassidy/Knesebeck Verlag
Bild 08: Kyle Cathie/Peter Cassidy/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos und die dazugehörigen Rezepte, 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!