

## Presstext

Mit ihren saisonalen Gerichten, pur und schlicht, lädt Marte Marie Forsberg auf ihr bezauberndes Cottage in der englischen Countryside ein. In über 100 stimmungsvoll fotografierten Rezepten und Geschichten erzählt sie von ihrem Leben auf dem Land, wo sie ihr Zuhause gefunden hat. Aufgewachsen in einem Lotsenhaus an einem norwegischen Fjord, später in der weiten Welt unterwegs und nun im Süden Englands endlich angekommen, verbindet die Köchin genussvoll was die Jahreszeiten zu bieten haben und inspiriert mit ihren herzhaften wie süßen Wohlfühlrezepten, aus denen sich saisonale Menus zusammenstellen lassen. Von frittierten Holunderblüten, die den Sommer zelebrieren, über eine Sauerrahmgrütze nach altem Familienrezept bis zu englischen Klassikern in Maries Gewand, wie Prosecco-Scones oder einer Toad in the Hole-Gemüsevariante, bringen ihre Rezepte und Geschichten den Charme und die Behaglichkeit des entspannten Landlebens in die eigene Küche.



**Marte Marie Forsberg** ist Fotografin und visuelle Geschichtenerzählerin. Nach einigen Jahren des Reisens und Arbeitens auf der ganzen Welt fand die gebürtige Norwegerin in einem charmanten, strohgedeckten Cottage in Englands Countryside in Dorset ein neues Zuhause. Dort lebt die Hobbyköchin mit ihrem Hund Mr. Whiskey und kocht herzhaft und süße Gerichte, die den Jahreszeiten folgen, aber auch durch ihre norwegischen Wurzeln und ihre Eindrücke vom Reisen beeinflusst sind. Forsberg veranstaltet Koch- und Fotografieworkshops. Ihre Arbeiten erscheinen zudem regelmäßig in Magazinen weltweit. Bei Instagram folgen ihr 275.000 Menschen.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Marte Marie Forsberg**

## **Marte kocht** *Rezepte und Geschichten aus meinem Cottage*

**Gebunden, 288 Seiten,  
mit 200 farbigen Abbildungen,  
aus dem Englischen von Claudia Theis-  
Passaro und Annegret Hunke-Wormser  
Preis € 30,- [D] 30,80 [A]  
ISBN 978-3-95728-192-0  
Erscheinungstermin 25. Juni 2019**

Weitere Informationen unter:

<http://www.mmforsberg.com/>

Instagram: @marte\_marie\_forsberg

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorinnenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 2, S. 31, S. 44, S. 72, S. 74-75, S. 93, S. 112, S. 148-149, S. 152, S. 165, S. 167, S. 232, S. 246, S. 264, S. 269, S. 281.

## Pressebilder

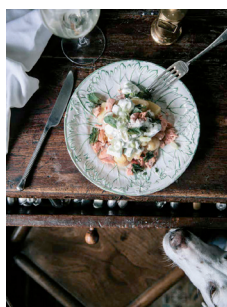
Marte Marie Forsberg: Marte kocht

# KNESEBECK

*Das besondere Buch*



**Bild 1**  
Seite 2



**Bild 2**  
Seite 31  
Warmer Kartoffelsalat mit  
Lachs und Minze



**Bild 3**  
Seite 44  
Toad-in-the-Hole mit Gemü-  
se in Trüffelöl



**Bild 4**  
Seite 72  
Campari-Zitrus-Marmelade



**Bild 5**  
Seite 74-75



**Bild 6**  
Seite 93  
Rosmarinstangen mit Kräu-  
ter-Karotten-Butter



**Bild 7**  
Seite 112  
Maries Fleischbällchen mit  
Pastinaken-Kardamom-Püree



**Bild 8**  
Seite 148-149  
Frittierte Holunderblüten



**Bild 9**  
Seite 152  
Tomaten-Tarte-Tatin mit  
Burrata



**Bild 10**  
Seite 165  
Sauerrahmgrütze nach Art  
von Marte Marie Forsbergs  
Mutter



**Bild 11**  
Seite 167  
Ganzer Lachs mit Ingwer  
und Basilikum



**Bild 12**  
Seite 232



**Bild 13**  
Seite 246  
Mulled Cider - Englischer  
Apfelpunsch



**Bild 14**  
Seite 264  
Zitronen-Polenta-Kuchen mit  
Honig und Pfirsichen



**Bild 15**  
Seite 269  
Norwegische Kokos-  
Vanille-Teilchen



**Bild 16**  
Seite 281  
Prosecco-Scones



**Bild 17**  
Autorenporträt Marte Marie  
Forsberg

**Copyright:**  
Marte Marie Forsberg/Knesebeck  
Verlag

**Auf Wunsch senden wir Ihnen  
gerne Druckdaten. Bis zu drei  
Fotos, ein Autorenfoto sowie das  
Cover sind im Kontext einer Buch-  
besprechung honorarfrei.  
Online dürfen Sie gern mehr  
Bilder (in geringerer Auflösung)  
zeigen. Für TV-Beiträge  
können Sie ebenfalls mehr Bild-  
material verwenden. Melden Sie  
sich dazu gern bei uns!**