

## Pressetext

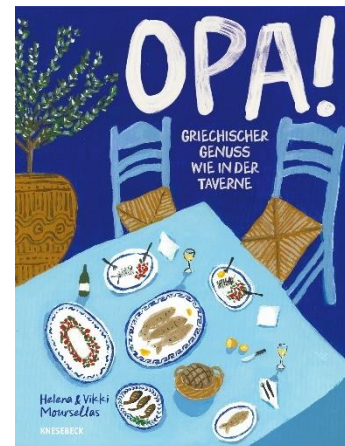
Ein Sommerabend am Meer, ein Tisch voller Köstlichkeiten, Stimmen, Lachen – genau dieses Gefühl bringt *OPA!* in die Küche. »Opa« – der griechische Ausdruck für Lebensfreude, Überraschung oder Feier – fängt den Geist dieses Buches perfekt ein: Helena und Vikki Moursellas feiern in 80 Rezepten die Seele der griechischen Taverne mit Lamm-Kleftiko, Horiátiki-Salat, gefüllten Paprika oder Garnelen mit Fenchel-Kapern-Butter – authentisch, unkompliziert und modern interpretiert. Begleitet von stimmungsvollen Fotos und Geschichten über Menschen, Orte und Gerichte, ist *OPA!* mehr als ein Kochbuch: eine kulinarische Reise durch Griechenland, voller Sonne, Geselligkeit und Herzlichkeit – wie ein langer Abend in der Lieblingstaverne.



Helena und Vikki Moursellas sind Zwillinge aus Adelaide mit griechischen Wurzeln. Inspiriert von ihrer Großmutter Koula, entdeckten sie früh ihre Liebe zur griechischen Küche. Heute arbeiten sie als Rezeptentwicklerinnen, Food-Stylistinnen und Autorinnen – und begeistern mit kreativer Energie und einem modernen Blick auf authentische Familienrezepte und die lebendige Tavernenkultur Griechenlands.

**Helena und Vikki Moursellas** sind Zwillinge aus Adelaide mit griechischen Wurzeln. Inspiriert von ihrer Großmutter Koula, entdeckten sie früh ihre Liebe zur griechischen Küche. Heute arbeiten sie als Rezeptentwicklerinnen, Food-Stylistinnen und Autorinnen – und begeistern

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Vikki Moursellas, Helena Moursellas**

## **OPA!** *Griechischer Genuss wie in der Taverne*

**Gebunden, 256 Seiten,  
mit 156 farbigen Abbildungen  
aus dem Englischen von Manuela Schomann  
Preis € 32,- [D] 32,90 [A]  
ISBN 978-3-98962-055-1  
Erscheinungstermin 28. Mai 2026**

Die Autorinnen im Netz:  
[www.helenaandvikki.com.au/](http://www.helenaandvikki.com.au/)  
Instagram: @helenaandvikki

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. 24, 29, 49, 67, 72, 91, 95, 119, 148, 154, 179, 201, 214, 217.

## **Pressebilder**

**Vikki Moursellas und Helena Moursellas: OPA! Griechischer Genuss wie in der Taverne**

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei Fotografien, ein Autor:innenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie gern mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Für Online-Besprechungen sind bis zu acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

**Copyright:**

**Bonnie Coumbe/Knesebeck Verlag**



**Bild 01**  
Seite 24

Melitzanosalata

Auberginen mit gegrillter roter Paprika



**Bild 02**  
Seite 29

Thunfisch mit Blutorange-Schalotten-Vinaigrette



**Bild 03**  
Seite 49

Bouyiourdi

Gebackener Feta mit Tomaten und Paprika



**Bild 04**  
Seite 67

Frittierte Ährenfische mit Ouzomayonnaise



**Bild 05**  
Seite 73

Riesengarnelen mit Fenchel-Kapern-Butter



**Bild 06**  
Seite 91

Chtapodi Me Makaronaki Kofto

Oktopus in Rotwein mit kleiner Pasta



**Bild 07**  
Seite 95

Miesmuschel-Saganaki mit roter Paprika



**Bild 08**  
Seite 119

Chicken Wings mit Honigglasur, Galotyri & Peperoncini-Kräuteröl





**Bild 09**  
Seite 148

Papoutsakia

Auberginen mit Hackfleisch und Béchamelsauce



**Bild 10**  
Seite 154

Soutzoukakia

Fleischbällchen in Tomatensauce



**Bild 11**  
Seite 179

Dakos-Salat



**Bild 12**  
Seite 201

Galaktobourek mit Walnüssen

Grießpudding im Filoteig



**Bild 13**  
Seite 214

Sauerkirsch-Wermut-Granita



**Bild 14**  
Seite 217

Ouzo-Zitrus-Sorbet



#### Autor:innenporträt

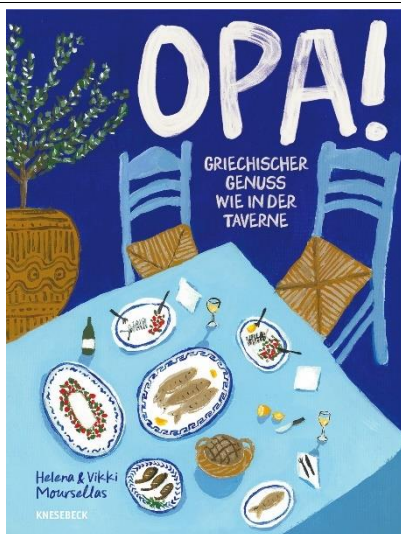
Helena und Vikki Moursellas

© Bonnie Coumbe



Helena und Vikki Moursellas

© Bonnie Coumbe



#### Buchcover

### OPA! Griechischer Genuss wie in der Taverne

Von Vikki Moursellas und Helena Moursellas

Gebunden, 256 Seiten mit 156 Fotos und 8 Illustrationen

Aus dem Englischen von Manuela Schomann

Preis: € 32,- [D] € 32,90 [A]

ISBN 978-3-98962-055-1

Erscheinungstermin: 28. Mai 2026