

Presstext

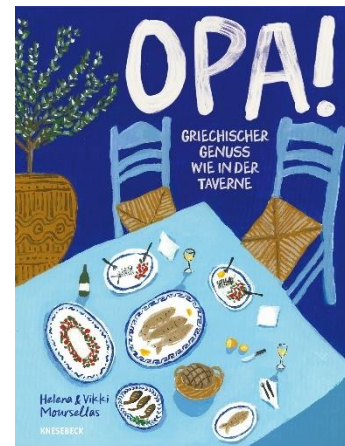
Ein Sommerabend am Meer, ein Tisch voller Köstlichkeiten, Stimmen, Lachen – genau dieses Gefühl bringt *OPA!* in die Küche. »Opa« – der griechische Ausdruck für Lebensfreude, Überraschung oder Feier – fängt den Geist dieses Buches perfekt ein: Helena und Vikki Moursellas feiern in 80 Rezepten die Seele 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 mit kreativer Energie und einem modernen Blick auf authentische Familienrezepte und die lebendige Tavernenkultur Griechenlands.

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 € 34,- [D] 35,- [A]
ISBN 978-3-98962-055-1
Erscheinungstermin 28. Mai 2026

Die Autorinnen im Netz:
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

Galaktobourekó mit Walnüssen

Grießpudding im Filoteig



Bild 13
Seite 214

Sauerkirsch-Wermut-Granita



Bild 14
Seite 217

Ouzo-Zitrus-Sorbet



Autor:innenporträt

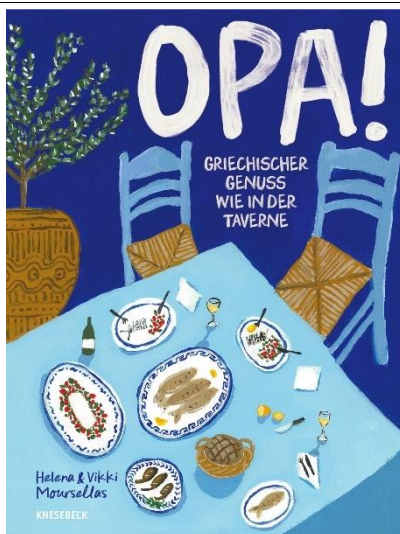
Helena und Vikki Moursellas

© 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: € 34,- [D] € 35,- [A]

ISBN 978-3-98962-055-1

Erscheinungstermin: 28. Mai 2026