

## Presstext

In *Skandinavien. Das Kochbuch* nehmen Inga Elsa Bergþórsdóttir und Gísli Egill Hrafnsson mit auf eine kulinarische Reise durch Dänemark, Norwegen, Schweden, Island und Finnland. 55 authentische Rezepte, nach Jahreszeiten geordnet, spiegeln die enge Verbindung von Natur, Tradition und moderner nordischer Küche wider. Von Kabeljau mit Dillkartoffeln und frischem Smørrebrød bis hin zu Graved Lachs oder einem feinen Rote-Bete-Kuchen mit Lakritz-Eis: Die Gerichte sind bodenständig und zugleich raffiniert, mit Zutaten, die gut erhältlich sind. Mal unkompliziert für den Alltag, mal ideal für entspannte, festliche Anlässe. Begleitet werden die Rezepte von stimmungsvollen Fotografien, die die besondere Atmosphäre des Nordens einfangen. Dieses Kochbuch erzählt von einer Küche, die nah an der Natur ist – ehrlich, saisonal und voller Geschmack.



atmosphärisches Porträt nordischer Esskultur, das Genuss, Handwerk und Natur vereint.



Bergþórsdóttir ein zeitgemäßes Porträt nordischer Esskultur. Im eigenen Gästehaus kocht er mit dem, was Natur und Garten schenken.

**Inga Elsa Bergþórsdóttir** ist Autorin, Fotografin und Vermittlerin isländischer Alltagskultur. Ihr Fokus liegt auf überlieferten Rezepten, saisonalen Traditionen und der engen Verbindung von Essen und Herkunft.

Mit *Skandinavien. Das Kochbuch* schuf sie zusammen mit Gísli Egill Hrafnsson ein

**Gísli Egill Hrafnsson** ist Natur- und Kulturvermittler, Fotograf und leidenschaftlicher Koch. Seine Arbeit verbindet Landschaft, Jahreszeiten und regionale Zutaten zu einem kulinarischen Gesamterlebnis.

Mit *Skandinavien. Das Kochbuch* zeichnet er gemeinsam mit Inga Elsa

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



## Inga Elsa Bergþórsdóttir und Gísli Egill Hrafnsson Skandinavien. Das Kochbuch

*Rezepte und Geschichten aus dem hohen Norden*

Gebunden, 272 Seiten,  
mit 150 farbigen Abbildungen  
Aus dem Französischen von Astrid-Carola  
Bauer

Preis: € 30,- [D] 30,80 [A]

ISBN 978-3-98962-119-0

Erscheinungstermin: 20. August 2026

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. 20-21, 28, 80-81, 104-105, 134, 170, 190, 192, 214, 218, 222-223, 226, 240.

## **Pressebilder**

### **Inga Elsa Bergþórsdóttir & Gísli Egill Hrafnsson: Skandinavien. Das Kochbuch**

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:**

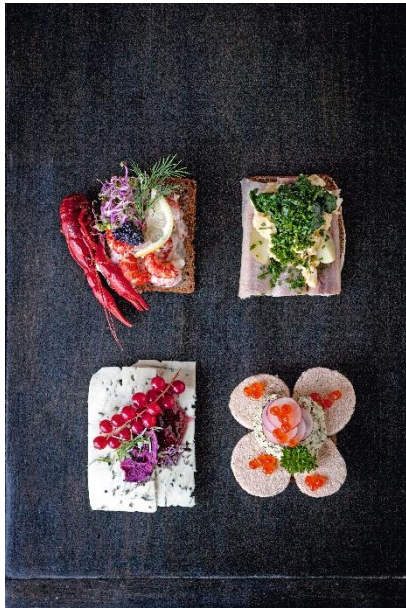
**Gísli Egill Hrafnsson & Inga Elsa Bergþórsdóttir/Knesebeck Verlag**



**Bild 01**  
Seite 20-21



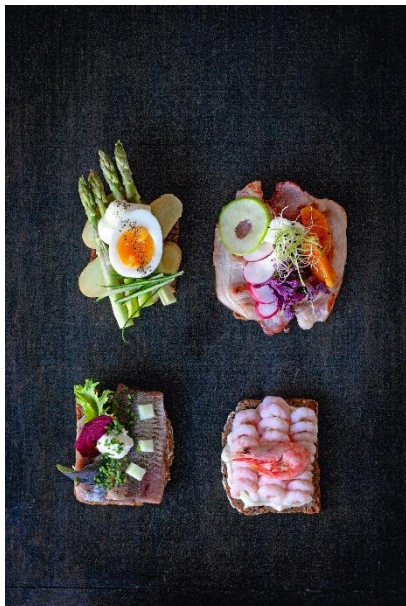
**Bild 02**  
Seite 28



**Bild 03**  
Seite 80

SMØRREBRØD

(8 BELÄGE)



**Bild 04**  
Seite 81

SMØRREBRØD

(8 BELÄGE)



**Bild 05**  
Seite 104

MIESMUSCHELN ÜBERBACKEN

UND

JAKOBSMUSCHELN MIT BASILIKUM-DILL-  
BUTTER



**Bild 06**  
Seite 134

KABELJAU MIT DILL-KARTOFFELN



**Bild 07**  
Seite 170

GRAVED LACHS



**Bild 08**  
Seite 190

LACHS-SUPPE



**Bild 09**  
Seite 192

HERBST-GANS MIT BLAUBEER-SOSSE



**Bild 10**  
Seite 214

BAISERS MIT RHABARBER UND SKYR-EIS



**Bild 11**  
Seite 218

ROTE-BETE-KUCHEN MIT LAKRITZ-EIS



**Bild 12**  
Seite 222



**Bild 13**  
Seite 223



**Bild 14**  
Seite 226

LUSSEKATTER

(SAFRAN-TEILCHEN AUS SCHWEDEN)



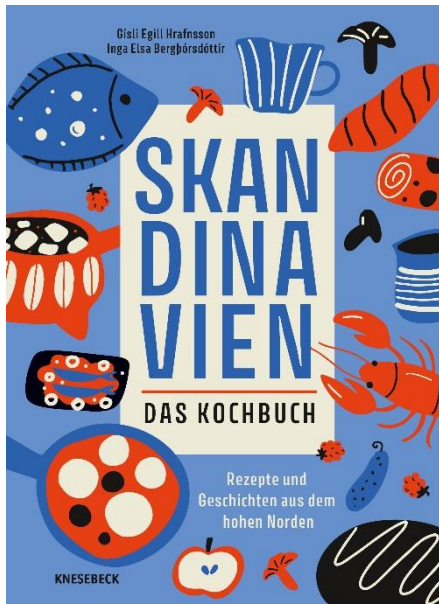
**Bild 15**  
Seite 240

JANSSONS VERSUCHUNG

(SCHWEDISCHER KARTOFFELAUFLAUF MIT  
SARDELLEN)

**Autor:innenporträt**

© Inga Elsa Bergþórsdóttir & Gísli Egill Hrafnsson/Knesebeck Verlag

**Buchcover**

**Inga Elsa Bergþórsdóttir und Gísli Egill Hrafnsson**

**Skandinavien. Das Kochbuch: Rezepte und Geschichten aus dem hohen Norden**

Gebunden, 272 Seiten,  
mit 150 farbigen Abbildungen  
Aus dem Französischen von Astrid-Carola Bauer

Preis: € 30,- [D] 30,80 [A]  
ISBN 978-3-98962-119-0

**Erscheinungstermin: 20. August 2026**