

## Presstext

Nach Saison und mit regionalen Produkten, urban und naturverbunden, vegan und vegetarisch: Die frische Soulfood-Küche von Claudia Hirschberger und Arne Schmidt ist aufregend anders für Gaumen und Auge zugleich. Als kulinarische und visuelle Geschichtenerzähler zelebrieren die beiden Köpfe hinter dem preisgekrönten Blog *Food with a View* Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Ihre Protagonisten haben es dabei in sich: alte Gemüsesorten vom Markt, wildes Grün von unterwegs, Obst aus dem Garten von Freunden und Selbstgezogenes von der Fensterbank.

Mit Entdeckungen in der Küche und vor der Kamera nehmen sie mit auf eine einzigartige Reise. Es geht zum Holunderblüten-Pflücken und zum Picknick in den Park, zum Lunch und Gärtnern auf den Balkon, zur Aprikosenernte in den Garten von Freunden und zwischendurch auf einen Abstecher in die weite Welt. Immer entstehen dabei ungewöhnliche Geschmackserlebnisse im Rhythmus des Jahreszeiten: Auf den Tisch kommen Bärlauch-Frittaten-Suppe und alpine Fusion-Burger, Grillauberginen-Terrine und grünes Thai-Curry im Hokkaido-Kürbis, fermentiertes Gemüse und cremiger Datenog. Das ist Aromenvielfalt pur im Crossover der Länder- und Themenküchen, eingebettet in einen jahreszeitlichen Bilderrausch. Über 50 begeisternde und exklusiv für dieses Buch entstandene Rezepte ergänzen rund 30 hausgemachte Basics von Curd bis Ketchup, begleitet von Exkursen zu Zutaten und Küchenwissen sowie kleinen (Stadt-)Erzählungen. So entstehen Geschichten vom Sehen, Sammeln und gemeinsamen Essen, die die Autoren in ihrem ersten Buch mit uns teilen – und Lust darauf wecken, es ihnen nachzumachen.

**Claudia Hirschberger und Arne Schmidt** leben und arbeiten gemeinsam in Berlin. Auf ihrem mehrfach ausgezeichneten zweisprachigen Blog *Food with a View* erzählen die leidenschaftliche Hobby-Köchin und der passionierte Kameramann und Fotoschaffende seit 2013 Geschichten aus ihrem Leben in Worten, Bildern und Rezepten.

Claudia Hirschberger wurde 1970 in Norddeutschland geboren. Nach ihrem Studium der Ethnologie und Kulturwissenschaften arbeitete sie unter anderem für die Botschaft von Kanada in Deutschland, bevor sie sich gemeinsam mit Arne Schmidt in der PR-Branche selbstständig machte.

Arne Schmidt wurde 1964 ebenfalls im Norden geboren und wuchs zwischen Hessen und Nordamerika auf, mit Abstechern in den großelterlichen Gemüsegarten nahe der Nordsee. Er gehörte zu den Mitbegründern eines legendären Frankfurter Independent-Clubs und arbeitete als IT-Administrator eines internationalen Telekommunikations-Unternehmens.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Food with a View |  
Claudia Hirschberger  
Arne Schmidt**

## **Die grüne Stadtküche** *Sehen, sammeln, gemeinsam essen*

**Gebunden mit zwei Lesebändchen,  
336 Seiten, mit 217 farbigen Abbildungen  
Preis € 29,95 [D] 30,80 [A]  
ISBN 978-3-86873-985-5  
Erscheinungstermin 30. Juni 2017**

**Weitere Informationen unter:**

[www.foodviewberlin.com](http://www.foodviewberlin.com)

Instagram: @foodwithaview\_berlin

**Hashtags zum Buch:**

#grünestadtküche  
#diegrünestadtküche  
#foodwithaviewcookbook  
#foodwithaviewkochbuch

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, Autorenfotos sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 2, S. 38, S. 50-51, S. 54, S. 64, S. 72, S. 83, S. 84, S. 112, S. 134-135, S. 140, S. 142, S. 147, S. 160, S. 164, S. 167, S. 172, S. 178, S. 200-201, S. 219, S. 262, S. 265, S. 270, S. 288, S. 290.

**Pressebilder**  
**Claudia Hirschberger & Arne Schmidt:**  
**Die grüne Stadtküche**

**KNESEBECK**  
*Das besondere Buch*



**Bild 1**

Seite 2  
Pflaumen, Holunderbeeren,  
Wilder Hopfen



**Bild 2**

Seite 38  
Bärlauch-Frittaten-Suppe mit  
Vogelmiere und Gundermann



**Bild 3**

Seite 51  
Selbstgezoogenes vom Balkon



**Bild 4**

Seite 54  
Frühlingspicknick



**Bild 5**

Seite 64  
Rhabarber-Flammkuchen mit  
karamellisierten Frühlings-  
zwiebeln



**Bild 6**

Seite 72  
Holunderblütenernte



**Bild 7**

Seite 83  
Waldmeister



**Bild 8**

Seite 84  
Alkoholfreie Waldmeisterbowle  
mit Gurke, Zitrusfrüchten und  
Ingwer



**Bild 9**

Seite 112  
Für eine Portion Sommer  
im Glas: Aprikosenernte im  
Garten einer Freundin



**Bild 10**

Seite 134-135  
StadtNatur



**Bild 11**

Seite 140  
So schmeckt der Sommer:  
Tomatenernte vom Balkon,  
aus dem Garten oder vom  
Wochenmarkt



**Bild 12**

Seite 142  
Socca mit Tomaten,  
Zwiebel-Dattel-Confit und  
Kapuzinerkresse mal drei



**Bild 13**

Seite 147  
Halbgefrorenes aus  
Waldheidelbeeren auf warmem  
Roggen-Crumble



**Bild 14**

Seite 160  
Frisches Marktgemüse in  
den schönsten Farben des  
Herbstes



**Bild 15**

Seite 164  
Schlehenernte



**Bild 16**

Seite 167  
Mohn-Haselnuss-Pancakes mit  
gegrillten Rosmarinbirnen und  
Schlehensirup



**Bild 17**

Seite 172  
Blumenkohl-Fritters mit  
Zwetschgen-Holunder-Ketchup  
und Herbstsalat



**Bild 18**

Seite 178  
Grünes Thai-Curry Gaeng  
Khiao Wan im Hokkaido-  
kürbis



**Bild 19**

Seite 200-201  
Ein sonniger Herbsttag lädt  
zum Spazieren ein



**Bild 20**

Seite 219  
Kernige Riegel mit Mandeln,  
Nüssen und Datteln



**Bild 21**

Seite 262  
Homemade Emmer-Tagliatelle



**Bild 22**

Seite 265  
Emmer-Tagliatelle mit  
Schwarzkohl und  
Buchweizen-Shiitake-Ragù



**Bild 23**

Seite 270  
Winterpizza mit  
Röstsellerie-Hummus und  
Belugalinsen-Vinaigrette



**Bild 24**

Seite 288  
Datenog und Fruchtpunsch  
ohne Alkohol mit  
Trockenpflaumenkugeln



**Bild 25**

Seite 290  
Winterlandschaft

**Copyright:**

**Claudia Hirschberger, Arne Schmidt/Food with a View/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, 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!**