

Presstext

Olia Hercules nimmt uns mit auf eine kulinarische Reise durch den Kaukasus – die lebhafteste Region weit im Osten, die Europa mit Asien verbindet und Teile Georgiens, Aserbaidschans, Armeniens, des Irans, Russlands und der Türkei umfasst. In über 100 Rezepten für authentische, aromatische und überraschende Gerichte wie Wurzelgemüse und Bohnen à la Turschulasch, Estragonkuchen oder Chinkali stellt uns die preisgekrönte Kochbuchautorin diese reich gesegnete aber wenig bekannte Region vor.



Olia Hercules wurde in der Ukraine geboren und lebte fünf Jahre auf Zypern, bevor sie zum Studium nach London zog. Zahlreiche Jobs folgten, ehe sie ihr Interesse am Kochen zum Beruf machte. Ihre kulinarische Karriere begann sie am Londoner Union Market, fand dann aber ihren Traumjob als Chef de Partie bei *Ottolenghi's*. Heute konzentriert sie sich hauptsächlich auf das Schreiben, Food Styling und gelegentliche Streifzüge durch Film und Fernsehen. Auf Deutsch erschien bereits IHR erfolgreiches Kochbuch *Mamuschka* (2015). In Großbritannien wurde sie u.a. vom *Observer* mit dem Rising Star Award gekürt.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Olia Hercules

Kaukasis

Eine kulinarische Reise durch Georgien und Aserbaidschan

**Gebunden, 240 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Stefanie
Kuballa-Cottone
Preis € 30,- [D] 30,80 [A]
ISBN 978-3-95728-149-4
Erscheinungstermin 15. März 2017**

Weitere Informationen unter:
<https://oliahercules.com>
Instagram: @oliahercules
Twitter: @OliasGastronomy

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 6, S. 15, S. 37, S. 44, S. 69, S. 84, S. 95, S. 98, S. 156, S. 165, S. 177, S. 223.



Bild 1
Seite 6
Karte vom Kaukasus



Bild 2
Seite 15
Rote Beten & Pflaumen mit bitterem
Blattgemüse



Bild 3
Seite 37
Badridschani Nigwsit
(Auberginenrouladen mit Walnusspaste)



Bild 4
Seite 44
Überbackene Blumenkohlsteaks



Bild 5
Seite 69
Wurzelgemüse & Bohnen à la Turschulasch



Bild 6
Seite 84
Olia Hercules bei der gemeinschaftlichen
Zubereitung von Chinkali



Bild 7
Seite 95
Anikos Estragonkuchen



Bild 8
Seite 98
Chingal



Bild 9
Seite 156
Fisch mit Pistazien-Blumenkohl-Sauce &
Kindzmari



Bild 10
Seite 165
Dorffrühstück



Bild 11
Seite 177
Estragonsuppe



Bild 12
Seite 223
Lilianas Zitronen-Karamell-Kuchen



Bild 13

Seite 40

Autorenfoto Olia Hercules



Bild 14

Autorenfoto Olia Hercules

Copyright:

Elena Heatherwick/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!