

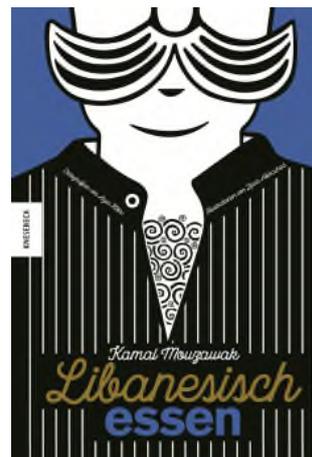
Presstext

Kibbeh, Hummus und Taboulé sind erst der Anfang, denn die libanesische Küche bietet eine riesige Auswahl an köstlichen Gerichten. Der Autor, Unternehmer und Food-Aktivist Kamal Mouzawak nimmt in seinem Buch mit auf einen Roadtrip durch den Libanon. Von Beirut bis Tripolis lädt er ein in Berge und Städte, zeigt unvergleichliche Landschaften und porträtiert die herzlichen Menschen seines Heimatlandes. Denn im Mittelpunkt stehen die fantastischen Frauen und Männer, die die Essenskultur des vielseitigen Landes bereichern, auf den Bauernmärkten ihr Obst und Gemüse verkaufen, in den Restaurants allerorten kochen oder in kleinen Pensionen arbeiten. Ihre Gerichte reichen von Mezze und leichten Salaten bis hin zu aromatischen Suppen und Hauptgerichten sowie Desserts. Inspirierende Fotos und die schwing- und humorvollen Illustrationen machen das Buch zu einem Muss für alle Fans der orientalisches-arabischen Küche.



Kamal Mouzawak sieht sich selbst als Food Aktivist und lebt getreu seinem Claim „Make food not war“. Er wuchs in Jeita, einem kleinen Dorf in den Bergen nördlich von Beirut, während des libanesischen Bürgerkriegs auf. Durch die Gründung eines Bauernmarkts, verschiedener Restaurants und Bed & Breakfasts hilft er libanesischen Frauen und syrischen Flüchtlingen, die er dort anstellt. Sein Unternehmen „Souk el Tayeb“ begann 2004 als Bauernmarkt. 2009 eröffnete er sein erstes Restaurant Tawlet, wo jeden Tag Frauen aus den verschiedensten Regionen des Libanons Gerichte zubereiten. Daneben gründete er eine Reihe von Initiativen, mit denen Erzeuger befähigt werden sollen, ihre Produkte bestmöglich zu vermarkten und so ökonomisch unabhängig zu werden. 2016 wurde er mit dem Prince Claus Preis in den Niederlanden ausgezeichnet. Gemeinsam mit seinen Köchen reist er um die ganze Welt und hat unter anderem bei René Redzepi auf dem Food Symposium *MAD* in Kopenhagen gekocht.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Kamal Mouzawak, Zeina Abirached (Ill.) und Ayla Hibri (Fotos)

Libanesisch essen

**Gebunden, 256 Seiten,
mit 150 farbigen Abbildungen,
aus dem Französischen von Birgit van der Avoort
Preis € 32,- [D] 32,90 [A]
ISBN 978-3-95728-209-5
Erscheinungstermin 10. Oktober 2018**

Der Autor im Netz:
Instagram: @kamalmouzawak
Twitter: @kamalmouzawak

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. 24, S. 38, S. 64, S. 132 und S. 157.

Pressebilder

Kamal Mouzawak: Libanesisch essen

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 25

Gefüllte Auberginen mit Joghurt



Bild 2

Seite 38

Falafel



Bild 3

Seite 64

Kirchererbsen-Fatteh



Bild 4

Seite 132

Kürbis-Kibbeh

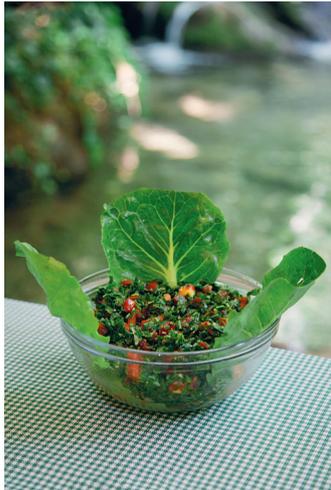


Bild 5
Seite 157
Taboulé



Bild 6
Autorenfoto Kamal Mouzawak

Copyright:
Ayla Hibri/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!**