

Presstext

Fleisch und Fisch als Beilage, das Gemüse im Mittelpunkt: Seppe Nobels, der als einer der 25 besten Gemüseköche der Welt das beliebte Restaurant GRAANMARKT 13 in Antwerpen führt, zeigt in diesem ungewöhnlichen Kochbuch, was sich aus saisonalem Gemüse alles zaubern lässt. Dafür wählt er 52 Sorten für 52 Wochen und verrät jeweils zwei verschiedene Varianten der Zubereitung. So entstehen im Handumdrehen raffinierte, aromatische Gerichte mit Biss, angerichtet mit etwas Rock 'n' Roll und einem Hauch Rebellion. Von Spitzkohl-Kimchi über geschmorter Chicorée und konfierten Paprika-Salat bis zu panierten Schwarzwurzel-Chips und Brunnenkresse-Gazpacho ist alles dabei. Gewürzt mit den appetitanregenden Fotografien von Heikki Verdurme und den Jahreszeitenaquarellen von dem Maler Ysbrant van Wijngaarden kommt in diesem Buch die Seele der guten Gemüseküche zum Vorschein.



Seppe Nobels hat in französischen Sternerestaurants und russischen Palästen, aber auch in brasilianischen Favelas gekocht. Erlernt hat er sein Fach an der belgischen Hotellerieschule Ter Duinen. Er ist die Avantgarde der neuen flämischen kulinarischen Wave, die urban farming mit regionalen

Bioprodukten kombiniert, und er ist Mitglied des exklusiven Clubs NorthSeaChefs.

Mit den Flanders Kitchen Rebels, so etwas wie der nationalen Kochmannschaft, reist Seppe Nobels durch die ganze Welt, um die flämischen Kochkünste zu promoten. Sein Antwerpener Restaurant Graanmarkt 13 wird von Gault&Millau und Frank Fol zu einem der 25 besten Gemüserestaurants weltweit gezählt. *Greens that taste like friendship* ist sein zweites Buch.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Seppe Nobels

Greens that taste like friendship

**52 Wochen - 52 Gemüse - 104
Rezepte**

**Gebunden mit Lesebändchen und
Bauchbinde, Schweizer Bindung,
256 Seiten, mit 100 farbigen Abbildungen,
aus dem Niederländischen von
Kordula Witjes**

Preis € 35,- [D] 36,- [A]

ISBN 978-3-95728-152-4

Erscheinungstermin 16. August 2018

Weitere Informationen unter:

<https://graanmarkt13.com>

Facebook: /Graanmarkt13

Instagram: @graanmarkt13

Twitter: @graanmarkt13

Pinterest: @graanmarkt13

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. 8 oben, S. 8 unten links, S. 12, S. 53, S. 54, S. 94, S. 145, S. 182, S. 191, S. 195, S. 203, S. 206, S. 217, S. 222 und S. 241.

Pressebilder

Seppe Nobels: Greens that taste like friendship

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 8

Stimmungsbild 1



Bild 2

Seite 8

Seppe Nobels' Restaurant *Graanmarkt 13* in Antwerpen



Bild 3

Seite 12

Stimmungsbild 2



Bild 4

Seite 53

Gelbe Bete, roh



Bild 5
Seite 54
Brunnenkresse, Gazpacho



Bild 6
Seite 94
Spitzkohl, Kimchi



Bild 7
Seite 145
Paprika, konfierter Salat



Bild 8
Seite 182
Artischocke, mit lauwarmer Pistou



Bild 9
Seite 191
Kohlrabi, Salsa



Bild 10
Seite 195
Spinat, halb gar



Bild 11
Seite 203
Sellerie, fermentiert



Bild 12
Seite 206
Radicchio, roh



Bild 13
Seite 217
Kürbis, Hummus & Öl



Bild 14
Seite 222
Schwarzwurzel, Chips & paniert



Bild 15
Seite 241
Chicorée, geschmort

**Copyright alle Bilder außer Bild 2:
Heikki Verdurme/Knesebeck Verlag**

**Bild 2:
Jesse Willems/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!