

Presstext

Meeresfreuden, maurisches Erbe und authentische Gastlichkeit: In diesem sinnlichen Genuss-Reisebuch über Portugals wilden Süden treffen Tradition, Natur und Kultur auf Kulinarik.

In seiner einzigartigen Kombination aus Landeskunde und persönlichen Geschichten mit landestypischen Rezepten lädt das Koch- und Reisebuch dazu ein die Algarve in all ihren Facetten näher kennenzulernen. Die authentischen Reportagen des Buches fangen die tiefe, kulinarische Seele der beliebten Destination ein. Sie zeigen einen Blick auf das Alltagsleben von Fischern, Muschelsammlern, Obstbauern und Winzern. Sie blicken hinter die Kulissen von Käseereien, Backstuben und Kesselschmieden, lassen aber auch Surfer und Umweltschützer zu Wort kommen. Das Wichtigste für die Algarvios ist jedoch die gemeinsame Mahlzeit. Die besten Köche der Algarve geben ihre wohlgehüteten Rezepte preis, von einfachen, landestypischen Gerichten über köstliche Trend-Kreationen der beliebtesten Restaurants bis zu jenen aus den Kochtöpfen der Spitzengastronomie samt ihrer passenden Weinempfehlung.

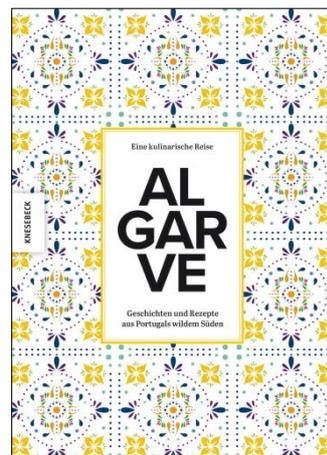
Diese wunderschön gestaltete Kombination aus Reisebildband und Kochbuch zeichnet ein kulinarisches Porträt der Algarve und enthüllt den Zauber dieser besonderen Küstenregion.

Rita Henss war nach ihrem Hochschulabschluss in Romanistik und Germanistik zunächst als Redakteurin u.a. für die FAZ-Gruppe tätig und leitete danach die Presseabteilung der Oper Frankfurt. Mitte der 1990er Jahre macht sie sich selbständig als Journalistin und Autorin. Aus den Eindrücken, Begegnungen und Erlebnissen ihrer oft monatelangen Recherchen zwischen Okzident und Orient entstanden und entstehen vielfältige Publikationen – von Magazin-Reportagen, Porträts, Features, Essay-Sammlungen und klassischen Reiseführern bis hin zu preisgekrönten Genussbänden wie „Verführerisches Zypern“ (2014) und nun „Algarve. Eine kulinarische Reise“ – ihr 40. Buch. www.ritahenss.de

Marianne Salentin-Träger war nach Ihrer Ausbildung im Verkauf und Vertrieb für große Tourismusunternehmen tätig, bevor sie in die Tourismus-PR wechselte. Die Inhaberin und Geschäftsführerin der anerkannten Frankfurter Kommunikationsagentur C&C legt nach 35 Jahren Public Relations ihren Fokus auf kulinarische Bücher. 2014 erschien das erste von ihr herausgegebene Buch „Verführerisches Zypern – eine kulinarische Reise“, das sie mit ihrem Team in drei Sprachen veröffentlichte. Das Werk wurde mit sieben Awards prämiert. Die begeisterte Kontakt- und Kreativfrau repräsentiert seit 2019 die Republik Zypern als Honorarkonsulin in Frankfurt.

KNESEBECK

Das besondere Buch



Marianne Salentin-Träger (Hrsg.), Rita Henss (Autorin), Markus Bassler & Anja Jahn (Fotografie)

Algarve

***Eine kulinarische Reise.
Geschichten und Rezepte aus
Portugals wildem Süden***

**Gebunden mit Schutzumschlag, 352 Seiten,
mit 350 farbigen Abbildungen
Preis € 40,- [D] 41,10 [A]
ISBN 978-3-95728-469-3
Erscheinungstermin 21. April 2021**

Das Projekt im Netz:

www.culinaryjourneys.de

Facebook: [/Algarveculinary](https://www.facebook.com/Algarveculinary)

Instagram: [@algarve_aculinaryjourney](https://www.instagram.com/algarve_aculinaryjourney)

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 Pressebilder (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 8, S. 16, S. 30, S. 37, S. 40-41, S. 206, S. 229, S. 237, S. 241, S. 250, S. 254, S. 263, S. 300, S. 313, S. 316, S. 322, S. 325, S. 342, S. 362-363.

Pressebilder

Algarve. Eine kulinarische Reise.
Geschichten und Rezepte aus Portugals wildem Süden

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 8



Bild 2
Seite 16



Bild 3
Seite 30
Traditionsreich: estrelas de figo - ein Feigenstern.



Bild 4
Seite 37
Piri-Piri Chilischoten



Bild 5
Seite 40-41
água: Mutige Muschelsammler,
demütige Wellenkenner und
engagierte Inselbewohner
bevölkern die Küste



Bild 6
Seite 206
Caldeirada à pescador
Fischeintopf



Bild 7
Seite 229
Bife atum algarvia
Thunfisch-Steak von der
Algarve



Bild 8
Seite 237
Tártaro de atum com figos
Thunfisch-Tatar mit Feigen



Bild 9
Seite 241
Estufado de legumes
Gemüseschmortopf



Bild 10

Seite 250

Vieiras à bulhão pato

Jakobsmuscheln »Bulhão Pato«



Bild 11

Seite 254

Arroz de sardinha

Sardinen-Reis



Bild 12

Seite 263

Für Nélia Nunes darf es nicht zu schnell gehen beim Kochen. Mit Hingabe pflegt sie in ihrer Bergküche die Tradition des langsamen Schmorens, Röstens, Bratens.



Bild 13

Seite 300

Croquetes de castanha e erva-doce

Kastanien-Kroketten mit Fenchelsamen (hinten)

Peixe-porco com amêijoas
Drückerfisch mit Muscheln (vorn)



Bild 14

Seite 313

Grão com espinafres e crocante de pão

Kichererbsen mit Spinat und Brotkrümel (hinten)

Peixinhos da horta
»Gartenfischlein«: Bohnen in Tempurateig (vorn)



Bild 15

Seite 316

Beringelas assadas com molho de tomate picante - Gebratene Auberginen mit würziger Tomatensauce (li.)

Abóbora assada com especiarias, frutos secos e queijo Serpa - Kürbis mit Gewürzen, Trockenobst, Kernen und Serpa-Käse (re.)



Bild 16

Seite 322

Bolo Mimoso das Irmãs Franciscanas

Mimoso-Kuchen der Franziskanerinnen



Bild 17

Seite 325

Bolo de alfarroba de amêndoa

Mandel-Feigen-Johannisbrotkuchen



Bild 18

Seite 342

Pescada em caldo com ovo escalfado, baixa temperatura - Seehecht in Brühe mit pochierem Ei, Niedrigtemperatur



Bild 19
Seite 362



Bild 20
Seite 7 / Gezeiten



Bild 21
Zusatzmotiv



Bild 22
Zusatzmotiv

Copyright Fotos:
Anja Jahn / Markus Bassler/ Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autor:innenfoto 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!