
Kulinarische Entdeckungsreise: Sternekoch Claudio Urru stellt in seinem Buch Menschen, Zutaten und Rezepte aus vielen Regionen vor!

Der Verlag Media Service Stuttgart stellt das Buch "Kulinarische Entdeckungsreise" von Sternekoch Claudio Urru vor: Ein ebenso hochwertiger wie ungewöhnlicher Kochbuch-Foliant, der mit einem äußerst frischen Konzept begeistert. Auf 240 Seiten folgen die Leser Claudio Urru auf eine kulinarische Weltreise, die ihn etwa auf die norwegischen Lofoten, in die französische Bretagne oder auf die Rinder-Farmen in Nebraska führt. Das Buch erzählt hautnah von Urru's Begegnungen vor Ort und illustriert dies auf über 700 Farbfotos. Passend zu jeder Region gibt es handverlesene Rezepte direkt vom Meister.

Sternekoch Claudio Urru ist in Esslingen geboren und hat schon früh seine Begeisterung für das Kochen entdeckt. Eine solide Grundausbildung hat Urru zunächst im Hotel am Schinderbuckel in Filderstadt absolviert. Danach folgten harte Lehr- und Wanderjahre mit Stationen u.a. in Vincent Klink's Wielandshöhe und Martin Öxle's Speisemeisterei in Stuttgart. Prägend waren auch die Jahre in der alten Stadtmühle, denn hier lernte er für die Stiefkinder der gehobenen Gastronomie zu kochen - die Vegetarier. Seit 1995 kocht Claudio Urru im restaurant top air (<http://www.restaurant-top-air.de/>), das im Stuttgarter Flughafen zu finden ist. Hier übernahm Urru 2002 die Regie. Seitdem wurde er in jedem einzelnen Jahr aufs Neue mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Claudio Urru setzt beim Kochen auf Zutaten in höchster Qualität, die er auf der ganzen Welt einkauft. Das kommt seinem Wesen und seinen Neigungen sehr entgegen. Denn in seiner Freizeit ist der 34-jährige Sternekoch ständig auf Reisen. Auf der ganzen Welt spürt er exquisiten Zutaten nach, wie sie eben nicht in jedem klassischen Großmarkt zu finden sind. Noch besser: Vor Ort spricht Urru mit den Fischern, den Farmern und den Menschen. Die dabei gewonnenen Inspirationen fließen in seine kulinarischen Kreationen gleich mit ein.

Was Claudio Urru auf seinen Reisen erlebt, welche Zutaten er vor Ort findet und welche Rezepte sie inspirieren, das kann ab sofort jeder kulinarisch Interessierte im großformatigen Hochglanzbuch "Kulinarische Entdeckungsreise" nachlesen, das im Verlag Media Service Stuttgart (<http://www.meinneuesbuch.de/>) erschienen ist. Urru: "Einige meiner wichtigsten Lieferanten zu besuchen, um mit eigenen Augen zu sehen, woher seine Premiumprodukte kommen, wie sie

entstehen und welche Menschen dahinterstehen, das war der Ausgangspunkt zu diesem Buch."

Kulinarische Entdeckungsreise mit Claudio Urru: Seine Reisen

Claudio Urru hat die ganze Welt bereist. Ein Team hat den Sternekoch dabei begleitet, um seine Reise in Worten und auf vielen, vielen Fotos festzuhalten. Auf diese Weise ist der Leser immer mit dabei, wenn Claudio Urru in der französischen Bretagne, auf den norwegischen Lofoten, im amerikanischen Nebraska, im Elsass oder am österreichischen Attersee nach neuen kulinarischen Herausforderungen sucht.

Das Buch erzählt fast im Stil einer Reportage, wie die Fischerboote wie schon seit Jahrhunderten in der Bretagne einlaufen, wie der Fang gelöscht wird und wie eine Fischauktion über die Bühne geht. Oder wie es im "Bauch von Paris" zugeht, wie der weltgrößte Markt in Frankreich auch genannt wird, der von seiner Fläche her viereinhalb mal so groß ist wie das Messegelände in Hannover. Urru: "Hier kauft die Küche des Präsidenten ebenso wie die Sterneküche Europas." Auf den Lofoten spürt Urru dann dem Klippfisch nach, der zu Stockfisch verarbeitet wird - nicht schön anzusehen, aber sehr lecker. Wie der Fisch luftgetrocknet wird, all das ist in einer herrlichen Fotoreportage nachzulesen.

Schnell ist der Leser ganz gefangen vom Konzept dieses Buchs und reist gerne mit - etwa in die USA auf die Farm von Dan Morgan, der Wagyu-Rinder züchtet. Sie geben das teuerste Rindfleisch der Welt - und natürlich auch das beste. Einer der Stiere auf der Ranch heißt übrigens Mel Gibson. Edle Konfitüren aus dem Elsass, Hechte aus dem Attersee oder Schokolade und Weine aus dem Tal der Rhone: Dem Leser läuft schnell das Wasser im Mund zusammen und er hat plötzlich große Lust darauf, zu erfahren, was Claudio Urru aus den verschiedenen Zutaten zaubert.

Kulinarische Entdeckungsreise mit Claudio Urru: Seine Rezepte

Die Texte im Reisebuch schüren die Lust am eigenen Kochen auf höchstem Niveau. Da fehlen nur noch die Rezepte. Urru steuert sie gern bei und illustriert sie mit Fotos, die den Appetit wecken.

Passend zu den Regionen, die Urru besucht hat, werden Rezepte veröffentlicht, die thematisch passen. Zu seinem Bretagne-Kapitel reicht der Sternekoch etwa ein Rezept für "Bretonischen Hummer und Jakobsmuscheln mit gebratenen Romanaherzen und Vanille-Apfeljus". Zum Lofoten-Kapitel bietet der Koch das Rezept "Belon-Auster in Lardo gebraten mit Wirsingrahm, Stockfischcannelloni und Rotweinbittersauce". Und zur Rinderreportage aus Nebraska passt das "Tartar vom Wagyu-Rind mit Melonenchutney, Artischocken und Basilikumpesto". Kulinarisch etwas näher dran an Deutschland sind die Rezepte passend zum Attersee in Österreich. Wie wäre es denn mit "Gepökelter Schweinebäckle mit Kohlrabi à la crème und Petersilienjus" oder einem "Krossen Attersee-Hecht mit Erbsenrisotto, Flusskrebse und Rotweinbittersauce"?

Verleger Klaus Giehle vom Media Service Stuttgart: "Wir sind stolz darauf, diesen prächtigen Bild- und Leseband veröffentlichen zu dürfen. Er bietet ein sensationell neues Konzept und ist als Reisebericht ebenso spannend zu lesen wie er als Kochbuch inspirierend ist."

Das Buch "Kulinarische Entdeckungsreise" hat einen Umfang von 240 Seiten, weist über 700 Farbfotos auf und ist im großformatigen Hardcover mit Schutzumschlag erschienen. In Deutschland wird es für 78,00 Euro angeboten, in Österreich für 80,20 Euro und in der Schweiz für 124,80 Franken. *(5170 Zeichen, zum kostenlosen Abdruck freigegeben)*

Bibliografische Daten: Claudio Urru: "Kulinarische Entdeckungsreise", 240 Seiten, ca. 700 Farbfotos, Hardcover mit Schutzumschlag, € 78,00 [D] / € 80,20 [A] / sFr 124,80, ISBN 978-3-939934-00-4

Homepage: <http://www.meinneuesbuch.de/>

Produktfotos und die Textdatei finden Sie auf unserem Presse-Server:
<http://www.itpressearbeit.de/>

Weiterführende Kontaktdaten

Informationen zum verantwortlichen Unternehmen:

Media Service Stuttgart, Manfred-Wörner-Str. 115, 73037 Göppingen
Ansprechpartner für die Presse: Jana Jäger
Tel.: 07161 - 606 905-7
Fax: 07162 - 461 494
E-Mail: office@media-service-stuttgart.de
Internet: <http://www.meinneuesbuch.de/>

Journalisten wenden sich bitte an die aussendende Agentur:

Pressebüro Typemania GmbH
Carsten Scheibe (GF), Werdener Str. 10, 14612 Falkensee
Tel: 03322-50 08-0
Fax: 03322-50 08-66
E-Mail: info@itpressearbeit.de
Internet: <http://www.itpressearbeit.de/>
HRB: 18511 P (Amtsgericht Potsdam)

Gerne vermitteln wir Ihnen ein Interview oder versorgen Sie mit weiterführenden Informationen.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns über Veröffentlichungen auf dem Laufenden halten. Bei Online-Texten reicht uns ein Link, ansonsten freuen wir uns über ein Belegexemplar, einen Scan, ein PDF oder über einen Sendungsmitschnitt.

Sie erhalten diese Pressemitteilung, weil Sie Journalist sind und als solcher in unserem Presseverteiler verzeichnet sind.