

Pichler

Katharina Prato Die gute alte Küche

von Katharina Prato, erläutert und kommentiert von Christoph Wagner Wild mit zahlreichen original Illustrationen



Das erfolgreichste Kochbuch Österreichs wird anlässlich des 200. Geburtstags von Katharina Prato neu aufgelegt: Die 1869 erstmals erschienene „Süddeutsche Küche“ ist ein Klassiker der altösterreichischen Küche. Insgesamt wurden über 1 Million Exemplare verkauft.

Bis heute ist das Buch mit seinen 2500 Rezepten eine wahre Fundgrube für alle, die authentisch nach alten Rezepten kochen möchten. Gastrokritiker und Kochbuchautor Christoph Wagner (1954–2010) hat den Originaltext um wertvolle Erläuterungen und Kommentare ergänzt und zeigt, wie die Gerichte an heutige Koch- und Essgewohnheiten angepasst werden können.

Praktische Küchenbibel und Lesebuch in einem: ein Prachtband für alle Freunde nostalgischer Kochkunst.

Die Autoren:

Katharina Prato (1818–1897), als Katharina Polt in Graz geboren, sammelte traditionelle Rezepte aus dem mitteleuropäischen Raum und adaptierte sie für den bürgerlichen Haushalt. Ihre 1869 erstmals erschienene „Süddeutsche Küche“ zählt bis heute zu den erfolgreichsten Kochbüchern.

Christoph Wagner (1954–2010) studierte Germanistik, Anglistik sowie Kulturelles Management in Wien. Er war Autor zahlreicher Kochbuchklassiker, Krimiautor sowie NEWS-Gourmet- und Gusto-Kolumnist. Weiters war er Mitherausgeber des Wirtshausführers „So isst Österreich“.

Pichler Verlag

ISBN 978-3-222-14014-3

688 Seiten, Hardcover

Format: 17 x 24 cm

Preis: € 34,90

Erscheinungstermin: 8.10.2017

Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem Titel und ersuchen Sie herzlich um einen Beleg Ihrer Besprechung. Gerne stellen wir auch den Kontakt zum Autor her!

Bitte bei Rezension auch um Abdruck des Covers, das Sie online unter www.styriabooks.at downloaden können.

Rückfragehinweis:

Mag. Catharina Rosenauer

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit - Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG

E-Mail: catharina.rosenauer@styriabooks.at | Tel.: 01 512 88 08-83