



Erneuter Erfolg mit Kochbuchserie

„Deutsche Tapas“ wird national zum Design- Kochbuch des Jahres ausgezeichnet.

Bühl/Baden-Baden, 10.02.2020

Die Autoren Verena Scheidel und Manuel Wassmer aus Bühl sind weiterhin auf Erfolgskurs. In ihrem gerade erschienenen 4. Kochbuch „Deutsche Tapas“ geht es mit über 140 neuen Rezepten quer durch die deutsche Küche. Bereits drei Wochen nach Bucherscheinung gibt es schon die erste Auszeichnung: „Deutsche Tapas“ gewinnt bei den nationalen Gourmand World Cookbook Awards in der Kategorie Design und ist damit im Rennen um die Weltbesten bei den internationalen Awards im 2020 in China.



Heimatküche mal ganz anders und im Mini-Format genießen. Davon ist die Küche im Süden Deutschlands schon längst „infiziert“. Mit ihren ersten Büchern Schwarzwälder Tapas wurde hier Kochgeschichte geschrieben, international ausgezeichnet zur besten Kochbuchserie der Welt – ein Erfolg, den selten ein Kochbuch-Autorenpaar erreichte.

Das druckfrische Buch „Deutsche Tapas“ zeigt Flagge. Die Nationalfarben Schwarz-Rot-Gold leuchten auf dem Buchcover und zeigen einen stilisierten Ochsen in der Mitte, der auch an einen Stier erinnert und das Ursprungsland der Tapas - Spanien, symbolisiert. Gestalterisch haben sich die beiden Hobbyköche einiges einfallen lassen, obwohl der Schwerpunkt ganz klar auf den originalen Rezepten liegt. Deutsche Küche wird in kleinen partytauglichen Leckerbissen serviert. Ein kulinarisches Ideen-Potpourri, das für so manche Ahhhs und Ohhhs sorgen wird...

Denn das gab's noch nie: „Deutsche Pizza“, „orientalisch angehauchte Mini-Fischfrikadellen“, „pikanter „Frankfurter Kranz“. Die regionalen Klassiker: Thüringer „Tote Oma“, „Saarländer „Dibbelabbes“, „norddeutscher Grünkohl“ oder „die schwäbischen Linsen mit Wienerle“ – neu interpretiert und im Tapas-Format so lecker und so unglaublich pffiffig zubereitet, dass sie den Titel „Deutsche Tapas“ verdienen. Von einfach bis anspruchsvoll, kalt, warm oder auch vegetarisch, in diesem bunten Rezept-Potpourri findet jeder seine Lieblinge.

Die Herdakrobaten Verena und Manuel gehen anders an die Gerichte heran, sehen sie mit ihren Augen, machen sie trendig, würzen mit einer Prise ‚große weite Welt‘ und als Krönung bringen sie alles in Tapasform“. Von Nord nach Süd, von der See bis zu den Alpen – über 876 Kilometer, die geschmacklich Grenzen sprengen und die Nation zum Kochen bringen: „Carbonara auf badische Art“, „Kleiner Bruder vom großen Hans mit Kassler-Ragout“, „Rollmops – mal anders“, „Weißwurst-Lollis“ oder „westfälische Pickert-Taschen mit Pfefferpotthast“. Traditionelle deutsche Küche und temperamentvolle Tapas sind keine Gegensätze, sondern Zwei, die unbedingt zusammen gehören!“, so die beiden Autoren.



Deutsche Tapas

- Erscheinung: 4.11.2019, Verlag: cook & shoot GbR
- ISBN 978-3-98-189612-1
- Hardcover geb. 20x27cm, 248 Seiten, über 140 Rezepte, 105 Foodfotos
- 29,80 €

Die Internetseite zum Buch: www.deutsche-tapas.de

Das Kochbuch „Deutsche Tapas“ ist über cook & shoot GbR Bühl, unter www.deutsche-tapas.de und über den Buchhandel erhältlich.



Die Autoren

Verena Scheidel und Manuel Wassmer leben in Bühl bei Baden-Baden am Fuße des Schwarzwalds, seit 2007 sind sie ein Paar mit einer großen Leidenschaft: Kochen – und zwar nach ihren Ideen. Bald packt sie der Ehrgeiz, das Paar nimmt an Kochwettbewerben teil. 2012 und 2015 werden sie beim Cooking Cup als „Beste Hobbyköche Deutschlands“ ausgezeichnet. Warum andere nicht an ihrer Kreativität teil haben lassen? Die Idee der Schwarzwälder Tapas wargeboren. Ihre pfiffigen Rezepte füllen mittlerweile die Kochbuch-Trilogie „Schwarzwälder Tapas“ – sie wird ein riesen Erfolg. Das Fernsehen wird auf sie aufmerksam: Auftritte beim ARD-Buffer, bei Frank Elstner „Menschen der Woche“, und in der Landesschau Baden-Württemberg, sowie Autorenportraits in der Kultursendung „KUNSCHT! und im Deutsche Welle Fernsehen. In kürzester Zeit sind die Schwarzwälder Tapas über die Grenzen des Schwarzwaldes hinaus bis nach China bekannt. 2018 und 2019 werden Verena und Manuel mit dem Literatur-„Oscar“ beim „Gourmand World Cookbook Award“ in China als „Bestes Kochbuch der Welt“ bzw. „Beste Kochbuchserie der Welt“ ausgezeichnet.

Die Kochideen, die Food-Fotografie und die Gestaltung kommen aus einer Hand der Autodidakten. Alle Bücher erscheinen im Selbstverlag cook&shoot, die „Schwarzwälder Tapas“ sind seit 2014 Bestseller und wurden bereits mehrfach aufgelegt.



Schwarzwälder Tapas Buchreihe - mehrfach ausgezeichnet!

Die Kochbuchserie wurde 2019 bei den internationalen „Gourmand World Cookbook Awards“ in Macau/China zur besten Kochbuchserie der Welt ausgezeichnet!

Die Gastronomische Akademie Deutschlands verleiht den drei Büchern jeweils eine Silbermedaille.



Gourmand World Cookbook Awards

Der Oscar unter den Kochbüchern

Die erstmals 1995 von Edouard Cointreau ins Leben gerufenen Awards zeichnen jährlich die besten Koch- und Weinbücher in unterschiedlichen Kategorien aus: Dieses Jahr nehmen 134 Länder mit tausenden von Büchern teil. Eine internationale Experten-Jury ermittelt zunächst die Gewinner auf nationaler Ebene, die in weiterer Folge um den Titel „Gourmand Best in the World“ gegeneinander antreten. Ziel des Awards ist unter anderem die Förderung von Wissen und Wertschätzung rund um die Ess- und Weinkultur. In Fachkreisen wird die begehrte Auszeichnung als der „Oscar“ der Literaturbranche gehandelt. Weitere Informationen zu den Gourmand World Cookbook Awards online unter: www.cookbookfair.com

Service für Medienvertreter

Cover und Bildmaterial finden Sie unter: www.deutsche-tapas.de/pr-bereich

Ein Blick ins Buch finden Sie unter: www.deutsche-tapas.de/fahne

Rezepttexte und Foodfotos senden wir Ihnen gerne zu.

Über einen Beleg freuen wir uns immer!

Verena Scheidel & Manuel Wassmer
cook & shoot GbR Bühl
Tel. 07223-900952
info@cookandshoot.de