

Küchentraktion neu belebt



Bernie Rieder, geboren im Burgenland, lernte bei den Spitzenköchen Reinhard Gerer in Wien sowie Roland Trettl und Eckart Witzigmann im Salzburger Hangar-7. Seine erste Stelle als Chefkoch trat er mit 21 in der Eselmühl in St. Margarethen (Burgenland) an. In Wien kochte er im Graf Hunyady und von 2006–2009 im Das Turm, aktuell im Restaurant Österreicher im MAK. Zuletzt erschienen: Oma.Koch.Buch (Braumüller 2011)

Zu Hause schmeckt's am besten! Das findet auch Spitzenkoch Bernie Rieder und begibt sich auf eine kulinarische und historische Spurensuche quer durch Österreichs Küchen – nicht ohne innovative Zugänge aufzuzeigen.

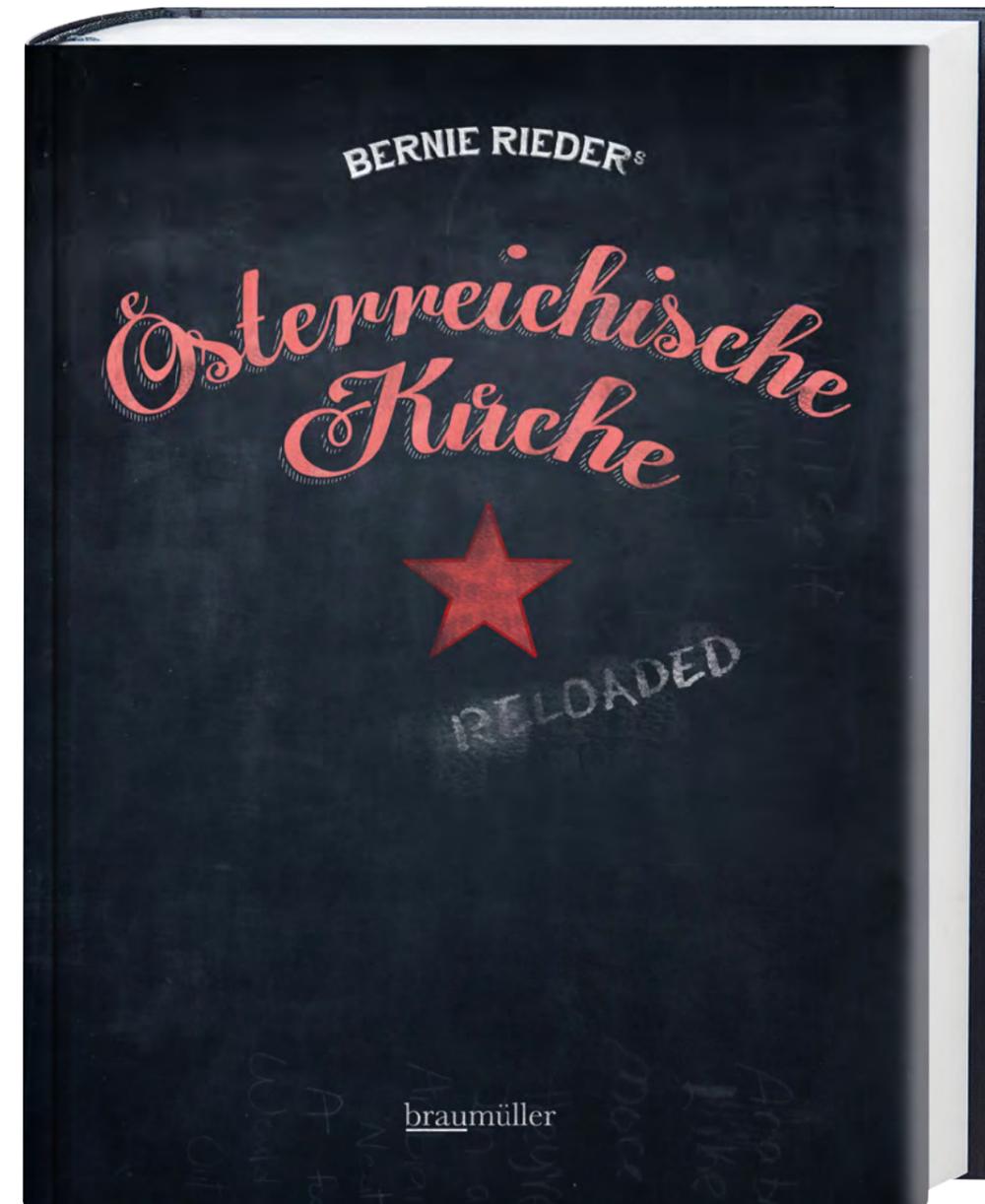
Dass der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt sind, zeigt Bernie Rieder mit seinen frischen Varianten der traditionellen österreichischen Küche. Denn aus dem *Tafelspitz* oder dem überall beliebten *Wiener Schnitzel* ergeben sich modern interpretierte Variationsmöglichkeiten. So lädt das neue Standardwerk der österreichischen Küche einerseits mit klassischen Rezepten wie dem burgenländischen *Bohnensturz* oder dem *Grünen Apfel mit Blunzen und Kraut*, andererseits mit Kreationen im unverwechselbaren Rieder-Style wie *Karamellierter Kürbis mit gerösteten Pinienkernen und Salbei* oder einem *Dim-Sum von der Regenbogenforelle* zum Nachkochen ein. Ein umfassendes Kochbuch mit Rezepten für jeden Anlass, für Anfänger, Profis und besonders für jene, die immer schon gewusst haben, dass die österreichische Küche neben dem Schnitzel noch viel mehr zu bieten hat. Ein Muss für jeden Haushalt!

Fotos: K. M. Westermann (1, 4), istockphoto/baro16 (2), badmanproductions (3), Inga Nielsen (5)



Oma.Koch.Buch
€29,90 / CHF 40,90
ISBN 978-3-99100-048-8

- Eine kulinarische Reise durch Österreichs Küche
- Fast vergessene Gustostückerl endlich wieder in einem Kochbuch
- Alle traditionellen Rezepte plus moderne, innovative Interpretationen



Erscheint am
2. Oktober 2014

Bernie Rieder
Österreichische Küche
Reloaded

Hardcover, zahlreiche Farbfotografien
ca. 400 Seiten, 19,5 x 25 cm | ca. € 29,90 / ca. CHF 40,90
ISBN 978-3-99100-127-0

