



PRESSEMITTEILUNG

Schwarzwälder Tapas 2

Das Kochbuch startet mit 130 neuen Rezeptideen in die zweite Runde!

Bühl/Baden-Baden, 24.07.2017

Eine kulinarische Sensation im neuen Ess-Format! Das Kult-Kochbuch „Schwarzwälder Tapas“ von 2014 sorgt bis heute überregional für Furore. Klein, lecker und absolut partytauglich, kreiert und zubereitet von Deutschlands besten Hobbyköchen, Verena Scheidel und Manuel Wassmer aus Bühl, brachen die kulinarischen Häppchen alle Grenzen und Rekorde. Jetzt starten die beiden Hobbyköche in die nächste Runde mit „Schwarzwälder Tapas 2“.



von
„Deutschlands
besten
Hobbyköchen“
2012 & 2015

Von spanischen Tapas inspiriert, zeigen Verena Scheidel und Manuel Wassmer auf raffinierte Weise, wie kreativ und modern die Badisch-Schwäbische Küche sein kann, ohne dabei mit Traditionen zu brechen oder die Bodenständigkeit zu verlieren. Speck, Schinken, Meerrettich, Bachforelle, Kirschen – her damit! Alles, was der Schwarzwald an guten, handgemachten Lebensmitteln, Gemüse, Kräuter und Obst zu bieten hat, sind die Zutaten für die 130 neuen Schwarzwälder Tapas-Rezepte.

Und – es gibt ein neues, absolutes Highlight: **Natalie Lumpp**, eine der bekanntesten und bedeutendsten Weinsommelière Deutschlands, gebürtige Schwarzwälderin, beschreibt im Buch, welche regionale Rebsorte zu welcher Tapa am besten passt, wie sich beide gegenseitig beeinflussen und geschmacklich noch heben können, um so das perfekte Tapas-Wein-Erlebnis zu schaffen.

„Badener und Schwaben teilen sich den Schwarzwald und genau das wollen wir in „Tapas2“ zeigen – badisch und schwäbisch, das neue Erfolgsduo!“, sagt Manuel Wassmer und zählt die Neuen auf: Badische Bierbäuchle, Schwäbische Maultaschen in badischem Spätburgunder, Bibbelesbällchen, Bratwurst-Guzele, pikanter Schwarzwaldbecher oder Schweinsbauchröschen, gegrillter Nackedei und Flitzer im Hemd und viele, viele mehr! Klassiker neu interpretiert und völlig ausgefallene Kreationen rund um die Schwarzwälder Küche sind dabei. Die Tapas sind für alle Gelegenheiten und durch die Einteilung in 'leicht bis anspruchsvoll, vegetarische, kalte- und warme Küche' findet sich schnell das richtige Rezept.



Schwarzwälder Tapas 2 - mit Weintipps von Natalie Lumpp

- Erscheinung: 1.09.2017, Verlag: cook & shoot GbR
- ISBN 978-3-00-054327-2
- Hardcover geb. 20x27cm, 248 Seiten, über 130 Rezepte, 105 Foodfotos
- 29,80 € portofrei

Die Internetseite zum Buch: www.schwarzwaelder-minis.de

Das Kochbuch „Schwarzwälder Tapas 2“ ist über cook & shoot GbR Bühl, unter www.schwarzwaelder-minis.de und über den Buchhandel erhältlich.



Schwarzwälder Tapas 2

Das Kochbuch



Natalie Lump

Die beliebte Weinsommelière

Natalie Lump begleitet „Schwarzwälder Tapas 2“ auf ihre bekannt charmante Art mit ausführlichen, regionalen Weinempfehlungen.

Die gebürtige Schwarzwälderin zählt zu Deutschlands bedeutendsten Weinexperten. Sie machte in ihrer Laufbahn Station in gehobenen Häusern des Schwarzwaldes, wie z.B. in der Traube Tonbach, im Hotel Bareiss und im Schlosshotel Bühlerhöhe. Bekannt aus Funk und Fernsehen tritt sie z.B. als Jurymitglied bei „Grill den Hensler“ auf.

Sie gewann Weinwettbewerbe wie die „Trophée Ruinart“ und den „Badischen Weinwettbewerb“. Neben Ihrem Fachwissen begeistert sie durch ihre mitreißende Art, Wein neu zu entdecken und zu genießen.



Mit Silber ausgezeichnet

„Ehrlich gesagt, hatten wir an so eine Ehre nie gedacht!“, sagt Verena Scheidel bescheiden. Die ersten Kochbücher des Paares, „Schwarzwälder Tapas“ (2014) und „Schwarzwälder süße Minis“ (2015), beide Bestseller, wurden gerade mit der Silbermedaille der „Gastronomischen Akademie Deutschlands“ ausgezeichnet. Die offizielle Prämierung ist auf der Frankfurter Buchmesse am 11. Oktober 2017.



The winner is ...

zu den Besonderheiten in Verenas und Manuels Lebenslauf zählen der Sieg beim „Cooking Cup“ 2015 in Andalusien und 2012 auf Barbados, wo sie jeweils den Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands“ erhielten. Zuletzt erkochten sie sich 2017 beim „Cooking Star“ auf Zypern den zweiten Platz.

TV-Auftritte

2013 gewinnt Manuel bei VOX „Das Perfekte Dinner - Wer ist der Profi“, 2016 kochen beide im ARD-Buffer und sind zu Gast bei Frank Elstners „Menschen der Woche“ uvm.

Die Schwarzwaldtrilogie perfekt umrahmt

Alle drei Bücher von Verena und Manuel können zusammen in einem trendig gestalteten Karton-Schuber in Holzoptik als limitierte Auflage erworben werden.

Service für Medienvertreter

Cover und Bildmaterial finden Sie unter: www.schwarzwaelder-minis.de/pr-bereich
Rezepttexte und Foodfotos bitte anfordern unter Email: info@cookandshoot.de
Über einen Beleg freuen wir uns immer!



Das Schwarzwaldtrio im Schuber

Pressekontakt

 **schweizeragentur**

Rose Schweizer
Lindenweg 8
D-77855 Achern

Tel. +49 (0) 7841 / 684 10 60
rose@schweizer-agentur.de
www.schweizer-agentur.de