

Karlheinz Hauser

Rezepte, Konzepte, Geschichten, Philosophie

Der Sternekoch verrät Lieblingsrezepte sowie Tipps und Tricks



-
- Spannende Geschichten über Leben und Wirken des TV- und Sternekochs mit Blick hinter die Kulissen: so funktioniert die gehobene Gastronomie
 - Warenkundliche Texte, Tipps und Tricks aus der gehobenen Gastronomie
 - Über 100 Lieblingsrezepte des Sternekochs – von edel über rustikal-ländlich bis schnell und einfach

Seit knapp 11 Jahren führt Karlheinz Hauser die Geschäfte und das vielschichtige Gastronomiekonzept auf dem Hamburger Süllberg, das heute aus dem Zwei-Sterne-Restaurant „Seven Seas“, dem Market-Restaurant „Deck 7“, einer originellen Alm-Skihütte, die im Winter errichtet wird, dem historischen Ballsaal und einer großen Bar- und Terrassen-Landschaft besteht. Darüber hinaus ist Karlheinz Hauser als TV-Koch in der Sendung ARD Buffet aktiv und veranstaltet renommierte Galas und Events. „So ganz nebenbei“ führt er noch seine Hauser Catering & Consulting Company und fungierte als Berater für verschiedene namhafte gastronomische Konzepte, wie z.B. den „Mar a Lago“ Club in Palm Beach von Donald Trump (2006-2008) oder für das Hotel Mardaval auf Mallorca.

So beinhaltet das vorliegende Werk nicht nur eine Dokumentation seines kulinarischen Schaffens und die persönlichen Geschichten des Chefs, sondern auch das Wissen darüber, wie man ein solches kulinarisches Konglomerat wirtschaftlich managen kann. Und das Ganze ist garniert mit 100 Lieblingsrezepten des Sternekochs – von edel über rustikal-ländlich bis schnell und einfach.

Autoreninfo:

Karlheinz Hauser: Der Starkoch wurde 1967 in Baden geboren, war Stellvertreter von Eckart Witzigmann, organisierte mit Gerd Käfer weltweit Bankette und war Küchendirektor & Leiter der Gastronomie im legendären Adlon, bis er den entscheidenden Schritt in die erfolgreiche Selbständigkeit schaffte, die unter anderem mit dem Five-Star-Diamond-Award, dem Prix Culinaire d' Europe und den schon erwähnten zwei Sternen im Guide Michelin. Ausgezeichnet wurde.

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

288 Seiten, Format 24 x 28 cm

ISBN: 978-3-7716-4542-7

29,99 EURO