

# Fermentation

## Sauerkraut deluxe



- Moderne Interpretation der bewährten Konservierungsmethode auf Spitzenniveau
- Mit über 60 außergewöhnlichen und exquisiten Rezepten
- Das Thema in allen Fachzeitschriften

Ursprünglich diente die Fermentation dazu, Gemüse und Fleisch haltbarzumachen. Spitzenköche lassen diese Technik in einem modernen Kontext wieder aufleben. So entsteht eine eigenständige Zubereitungsmethode, die Lebensmitteln nicht nur neue und komplexe Aromen entlockt, sondern sie zudem bekömmlicher macht. Heiko Antoniewicz hat für dieses Buch über 60 grandiose Rezepte kreiert, die das fermentierte Produkt in den Mittelpunkt rücken; fotografisch exzellent von Thomas Ruhl inszeniert. Michael Podvinec stellt zudem die Abläufe und Besonderheiten der verschiedenen Fermentationsprozesse spannend und detailreich in einem umfassenden Einleitungsteil zusammen. **Prämiert von der Gastronomischen Akademie Deutschland e.V. mit der Goldmedaille 2015!**

### Autoreninfo:

**Heiko Antoniewicz**, Spitzengastronom und Koch, interpretiert Kochkunst in seinem nun siebten Kochbuch erneut auf ganz eigene Art. Dazu hat er sich als Dozent und Berater im In- und Ausland einen Namen gemacht.

---

**Michael Podvinec** ist promovierter Biochemiker und Autor von zahlreichen wissenschaftlichen Artikeln. Als Naturwissenschaftler und leidenschaftlicher Koch stehen für ihn die wissenschaftlichen Grundlagen des guten Geschmacks im Fokus.

**Thomas Ruhl**, Grafiker, Fotograf und Art Director, wurde für seine Bücher mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Bei Fackelträger erschienen u.a. Kevin Fehlings Prodigy, Nils Henkels Pure Nature oder Karlheinz Hauser.

**Zielgruppe:**

Gourmets, ambitionierte Hobbyköche, professionelle Köche

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

256 Seiten, Format 26 x 32 cm

ISBN: 978-3-7716-4565-6

69,00 EURO