

Kidskitchen

Ein Herzenskochbuch mit 60 Rezepten

100 Kids aus aller Welt schauten ihren Müttern zu Hause beim Kochen auf die Finger. Ihre Lieblingsgerichte wurden im Rahmen von Workshops nachgekocht. Hilfe erhielten die Jugendlichen dabei vom Autor und berühmten Profiköchen.

- › Markus Glocker – Küchenchef bei Gordon Ramsay in New York
- › Thomas Hüttl – Inhaber der Kochschule Wien
- › Armin Oberndorfer – Vizestaatsmeister im Grillen und Inhaber der Esskultur Kochschule
- › Thomas Kollmer – Vorfinale Koch des Jahres 2011 und Topplatzierungen bei den jungen Wilden
- › Reik Stammnitz – Küchenchef aus Leipzig zurzeit im Hotel Maxlhaid
- › Martin Ehrenhauser – Fraktionsfreies Mitglied im EU-Parlament in Brüssel und gelernter Koch im Grundberuf
- › Max Grubmüller – Koch, Cateringprofi und Musiker

Aus dem Inhalt:

Maultaschen, Italienischer Brotsalat, Lahmacun, Anatolische Linsensuppe, Afrikanisches Mangogulasch u.v.m.

MARKUS KRASSNITZER ist gelernter Koch und Jugendsozialarbeiter. Bei seiner Tätigkeit in der Jugendberatung stellte er fest, wie wenig Jugendliche über Nahrungsmittel und ihre Zubereitung wissen. Deshalb entwickelte er das Projekt „Kidskitchen – Jugend kocht“, bei dem er Jugendliche mit Migrationshintergrund einlädt, gemeinsam Lieblingsrezepte nachzukochen.

Markus Krassnitzer
Kidskitchen
Kochbuch der Nationen
miteinander - kochen - essen -
lachen

Format: 17 x 22 cm
Flexocover, 144 Seiten,
Fadenheftung,
durchgehend vierfärbig
ISBN: 978-3-99025-057-0
Preis: € 16,90

PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, Isabell Gemeinde – i.gemende@freya.at, +43 732 781108-22
Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr über ein Belegexemplar. Vielen Dank.