

PRESSEINFORMATION

SPERRFRIST: Keine Veröffentlichung vor dem 10. August 2023

München, 27.06.2023

Safran, Sumach, Paprika

Rezepte und Reisegeschichten von den Karpaten bis zum Kaspischen Meer

Ein Jahr lang sind Florian und Nora mit ihrem Wohnmobil durch Südeuropa, den Kaukasus und Vorderasien gefahren. Sie haben rumänischen Hausfrauen in die Töpfe geschaut, auf iranischen Basaren neue Gewürze gesucht und sich von türkischen Marktfrauen fremdes Gemüse andrehen lassen. In ihrem Buch „Safran, Sumach, Paprika“ erzählen sie von den Menschen, die ihnen begegnet sind, den kulinarischen Genüssen, die sie entdeckt haben, und der überwältigenden Natur, die sie immer wieder sprachlos gemacht hat. Ihre Geschichten umrahmen sie mit beeindruckenden Landschaftsaufnahmen, emotionalen Portraits und authentischen Rezepten.

Irgendwann fahren Florian und Nora einfach los. Sie haben ihre Jobs und ihre Wohnung gekündigt, jetzt ist das Wohnmobil vorläufig ihr Zuhause. Sie haben alles Mögliche für die Reise vorbereitet, nur keine Route. Dass sie zuerst nach Griechenland fahren, entscheiden sie spontan. In den nächsten zwölf Monaten wird ihr Weg sie weiterführen nach Albanien, Nordmazedonien, Bulgarien, über die Türkei, Rumänien, Moldau, die Ukraine, Georgien, Aserbaidschan und Armenien bis in den Iran. Dabei bereisen sie vor allem auch die weniger touristischen Regionen. Von den Menschen, der Natur und dem Essen, das ihnen begegnet, sind sie so beeindruckt, dass sie nach ihrer Rückkehr ihre Erlebnisse in einem Buch festhalten: „Safran, Sumach, Paprika“.

Eine spannende Mischung aus Reisebericht, Fotoband und Kochbuch nimmt Leserinnen und Leser mit auf Florians und Noras Reise in eine faszinierende Region der Welt, die vielleicht gerade deshalb so sehr an ihren Bräuchen, Traditionen und Gewohnheiten festhält, weil sie durch das weltpolitische und wirtschaftliche Geschehen einem starken Wandel unterworfen ist. Auf 184 Seiten liefert das Autorenpaar viele Hintergrundinformationen, erzählt heitere und nachdenkliche Anekdoten und gibt ganz persönliche Einblicke in seine Reise. Dabei spielt die Kulinarik immer eine besondere Rolle, Grill, Dutch Oven und Kochtöpfe sind von Beginn an im Gepäck. Der Koch und die Psychotherapeutin wissen: Gute Küche braucht nicht viel. Sie lassen sich inspirieren von den Zutaten und Rezepten der

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

jeweiligen Region und den Menschen, die sie beim Kochen über die Schulter schauen lassen. In Griechenland gibt es Zitronen-Rosmarin-Kompott, in Albanien salzigen Schmarrn mit Schafskäse, in Mazedonien gebackene weiße Bohnen. In Bulgarien genießen sie eine Gurken-Joghurt-Suppe, die eisgekühlt an heißen Tagen besonders erfrischt. Mit Roter Linsensuppe, gefüllten Maisbällchen und Krautrollen mit Kürbisfüllung geht es von der Türkei und Rumänien nach Moldau. In der Ukraine darf es auch mal etwas Süßes sein – Gefüllte Teigtaschen mit Kirschen, Schmand und Honig – und in Georgien gönnen sie sich mit „Chashushuli“, einem würzigen Rinderschmortopf, einen der wenigen fleischhaltigen Genüsse. Die meisten Rezepte sind vegetarisch. Aus Aserbaidschan teilen sie ihr Rezept für selbst gemachten Dorfkäse, der ihnen dort immer wieder begegnet. Ein armenisches Pilaw und eine iranische Nudelsuppe mit Kräutern und Hülsenfrüchten säumen die letzten Etappen ihrer Reise. Mit viel Fingerspitzengefühl verfeinern sie die Rezepte nach ihrer Rückkehr, damit sie sich auch in ihrer rheinischen Heimat problemlos nachkochen lassen.

„Safran, Sumach, Paprika“ ist gemacht für alle, die Lust am Reisen und am Kochen haben und sich für andere Länder und Kulturen interessieren.

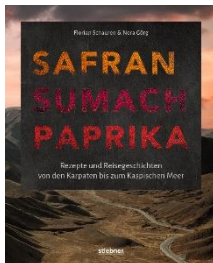
Über die Autoren:



Florian Schauern arbeitete nach seiner Kochlehre in der gehobenen Gastronomie, zuletzt als Küchendirektor bei einer Unternehmensberatung. Inzwischen ist er gastronomischer Leiter im Kloster Arenberg bei Koblenz.

Nora Görg ist Psychotherapeutin und Dozentin. Sie trat die Reise als frisch gebackene Doktorin der Psychologie an.

Foto: © David Niel



Titel:

Safran, Sumach, Paprika
Rezepte und Reisegeschichten von den Karpaten bis zum Kaspischen Meer

Autoren:

Florian Schauern; Nora Görg

Verlag:

Stiebner Verlag

Bibliografische Daten:

ISBN 978-3-8307-1068-4
28,00 € [D] | 28,80 € [A]
184 Seiten, 26 x 21 cm, Hardcover
August 2023

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

REZEPT-AUSWAHL FÜR DIE PRESSE ZU SAFRAN, SUMACH, PAPRIKA

Es besteht eine **Abdruckgenehmigung** für das **Buchcover**, das **Autorenfoto** sowie maximal **3 Rezept-Bilder**. Voraussetzung: einmalige Nutzung in direktem Zusammenhang mit einer entsprechenden Buchvorstellung inklusive eines Hinweises auf Buchtitel, Autoren, Fotografen und Verlag sowie einer Abbildung des Covers. Rezeptbilder dürfen nur in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext veröffentlicht werden.

Bilder und Rezepttexte können Sie anfragen unter stiebner@kommunikationpur.com

Herzlichen Dank!



Bulgarien:
Herzhafter
Käsestrudel
(Baniza)

©Schauren/Görg/Niel



Rumänien:
Gefüllte
Maisbällchen auf
Paprikakraut
(Cocoloși)

©Schauren/Görg/Niel



Rumänien: Ge-
grillte Hack-
fleischröllchen mit
Knoblauch-
Sauerrahm-Dip
(Mici)

©Schauren/Görg/Niel



Georgien: Grüne
Gewürzpaste mit
Kartoffeln,
Ziegenjoghurt und
Wildkräutern
(Adschika)

©Schauren/Görg/Niel



Ukraine: Herzhafte
Buchweizengrütze
mit Speck, Pilzen
und Haselnüssen
(Kasha)

©Schauren/Görg/Niel



Türkei: Karotten-
Dill-Creme
(Havuçlu yogurt)

©Schauren/Görg/Niel



Türkei: Nudeln mit
Hackfleischsauce
und Joghurt
(Yoğurtlu erişte)

©Schauren/Görg/Niel



Nordmazedonien:
Geröstetes süßes
Maisbrot mit
Paprikagelee

©Schauren/Görg/Niel



Armenien: Pilav
mit Hibiskus-
blüten, Mandeln
und Quitten

©Schauren/Görg/Niel



Iran: Nudelsuppe
mit Kräutern und
Hülsenfrüchten
(Ash-e Reshteh)

©Schauren/Görg/Niel

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Über den Stiebner Verlag

Der familiengeführte Stiebner Verlag mit Sitz in München bringt mit viel Herz und Leidenschaft hochwertige Titel für ambitionierte Hobby- wie Profi-Kreative, für kochbegeisterte Genuss-Menschen sowie für Sport-Interessierte und Sport-Treibende heraus. Die Stiebner Verlag GmbH vereint die Marken Stiebner und Copress. Während man bei Stiebner Inspirierendes zu Handarbeiten, Kreativität, Kochen und Genießen findet, dreht sich bei Copress alles rund um die Themen Sport, Fitness und Abenteuer. Inhaltliche Tiefe und versierte Autorinnen und Autoren sind dabei die Ansprüche des Verlags, in dem sechs kreative Frauen von der Titelauswahl über die Herstellung bis hin zum Vertrieb das komplette Programm managen. Mit einer guten Nase für Trend-Themen, unbesetzte Nischen und besondere Persönlichkeiten veröffentlicht der Verlag nun bereits seit über 150 Jahren. Seine Ursprünge hat er in der Verlagsgruppe Bruckmann, die 1858 gegründet und in den 1960er-Jahren von Erhard D. Stiebner übernommen wurde, der in der Nachkriegszeit als Setzer für das Unternehmen tätig war. 1999 ging der Verlag an seinen Sohn, Jörg D. Stiebner, und aus der Verlagsgruppe Bruckmann entstand der Stiebner Verlag mit den beiden Imprints Stiebner und Copress. Seit Juli 2019 führt seine Tochter, Melanie Stiebner, das Familienunternehmen nun in dritter Generation.

<https://www.stiebner.com/>

Folgen Sie uns auf:



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com