

PRESSEINFORMATION

SPERRFRIST: Keine Veröffentlichung vor dem 10. August 2023

München, 19.06.2023

Sizilien vegetarisch

Von Zitronen, Tomaten und Pistazien

In Sizilien kommt für gewöhnlich eine klassische Inselküche mit viel Fisch und Fleisch auf den Tisch. Francesca Maugeri Holmström zeigt, dass es auch anders geht: Die waschechte Sizilianerin interpretiert in ihrem ersten Kochbuch Spezialitäten ihrer Heimat neu. Fisch und Fleisch ersetzt sie durch Gemüse, Brot und Hülsenfrüchte. Auch optisch ist das Buch im Retro-Look ein echter Augenschmaus. Mit „Sizilien vegetarisch“ bringt der Stiebner Verlag das erste Kochbuch zu diesem Thema auf den deutschen Markt und stellt einmal mehr unter Beweis, dass fleischlose Küche nicht nur gesund und nachhaltig ist, sondern auch bunt, vielfältig und richtig lecker!

Mit frischen Früchten, Gemüsen, Kräutern, Hülsenfrüchten, verschiedenen Broten und natürlich Teigwaren hat sizilianisches Essen eigentlich großes Potenzial für viele vegetarische Köstlichkeiten. Doch wie auf Inseln typisch, dominieren häufig Fleisch und Fisch die Gerichte. Francesca Maugeri Holmström ist gebürtige Sizilianerin, leidenschaftliche Köchin und sie hat ein besonderes Talent: Die vegetarischen Nebendarsteller der sizilianischen Küche zu echten Stars auf dem Teller zu verwandeln. Traditionelle Familienrezepte interpretiert sie neu, ganz ohne Fleisch und Fisch, aber eben auch ganz ohne das Gefühl, es könnte etwas fehlen. Polpette macht sie einfach aus Brot statt aus Hackfleisch, die beliebten Reisbällchen Arancini füllt sie mit Pistazien. Angepasst an den modernen Lebensstil der Autorin, sind die Rezepte geprägt von frischen Zutaten, mediterranen Aromen und vor allem kulinarischer Raffinesse.

„Sizilien vegetarisch“ stellt typische sizilianische Zutaten in den Mittelpunkt und so gliedern sich auch die Kapitel. Los geht es mit Farina – Mehl – und somit Brot, Pasta, Kartoffelgnocchi und natürlich Pizza. Es folgen Zitrusfrüchte, die im heißen Sizilien als erfrischende Komponente nicht fehlen dürfen. Mit Zitronenkuchen, Zitrus-Nuss-Pasta und Mandel-Zitronen-Pudding zeigt die Autorin, was sich in süßer wie herzhafter Variation mit Zitrusfrüchten zaubern lässt. Zudem sind Tomaten, Artischocken, Auberginen, Fenchel, Kohl, Zucchini und Spargel als bedeutende Gemüsesorten jeweils eigene

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

Kapitel gewidmet. Auch Nüsse und Kerne werden eingehend beleuchtet. Die Rezepte sind einfach, aber auch einfach gut. Wenige Zutaten sind nötig für Leckerbissen wie Auberginenaufwurf, Artischockenrisotto, Sizilianische Pasta mit Fenchel und Orangen, Nonnas Schmorgemüse, Spargelbruschetta, Frittierte Reisbällchen mit Pistazien oder Marinierten Blumenkohl. Jedes Rezept kann einzeln genossen oder zum Teil eines ganzen Menüs werden.

Mit atmosphärischen, sehr persönlichen Fotos aus ihrer Heimat lädt Francesca ein zu einer Reise auf Italiens sonnigste Insel. Gespickt mit Kindheitserinnerungen der Autorin, Küchegeheimnissen ihrer Familie, Hintergrundwissen zu Sizilien, einem kleinen italienischen Sprachführer sowie einer ganz besonderen, atmosphärischen Anmutung im Retro-Schick, ist „Sizilien vegetarisch“ der perfekte kulinarische Ausflug.

Über die Autorinnen:



Foto: © Karin Oddner

Francesca Maugeri Holmström stammt aus einer ur-sizilianischen Eismacherfamilie aus der Gegend rund um Catania. Mit 48 Jahren zog sie mit ihrem Sohn nach Schweden und eröffnete mit ihm das Eiscafé Dolce Sicilia in Malmö.

Louise Malmros Manfrinato ist eine schwedische Journalistin und hat Francesca bei der Ausformulierung der Rezepte und Texte unterstützt. Sie schrieb 2006 einen Artikel über Francescas Eisdiele in Malmö und seither sind die beiden befreundet.



Titel:

Sizilien vegetarisch
Von Zitronen, Tomaten und Pistazien

Autorinnen:

Francesca Maugeri Holmström; Louise Malmros Manfrinato

Verlag:

Stiebner Verlag

Bibliografische Daten:

ISBN 978-3-8307-1069-1
24,00 € [D] | 24,70 € [A]
152 Seiten, 19 x 25 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 SIZILIEN VEGETARISCH

Es besteht eine **Abdruckgenehmigung** für das **Buchcover** sowie **maximal 3 Bilder**.

Voraussetzung: einmalige Nutzung in direktem Zusammenhang mit einer entsprechenden Buchvorstellung inklusive eines Hinweises auf Buchtitel, Autorin, Fotografin/Fotograf 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!



**Sizilianische
Brotbällchen
(Polpette di Pane)**

©David Back



**Artischocken-
risotto
(Riso con
Carciofi)**

©David Back



**Auberginenaufauf
mit Parmesan
(Melanzane alla
Parmigiana)**

©David Back



**Pasta mit
Trapanipesto
(Mafalde con
pesto di Trapani)**

©David Back



**Fenchel-Orangen-
Salat
(Insalata di
Finocchi e
Arance)**

©David Back



**Penne mit Zitrone
und Walnüssen
(Penne con
Limoni e Noci)**

©David Back



**Frittierte
Reisbällchen mit
Pistazien
(Arancine di
Pistacchio)**

©David Back



**Spargelbruschetta
(Bruschetta di
Asparagi)**

©David Back



**Schokokuchen
mit Chili und
Zitrone (Crostata
di Cioccolato al
Peperoncino)**

©David Back



**Zitronenkuchen
(Crostata di
Limone)**

©David Back

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