

## PRESSEINFORMATION

**SPERRFRIST: Keine Veröffentlichung vor dem 21. September 2023**

München, 18.07.2023

### Kartoffelglück

#### 80 Rezepte für Hauptgerichte, Beilagen und Snacks

**Lecker, gesund, günstig, umweltfreundlich und vor allem vielseitig: Die Kartoffel vereint so viele Vorzüge wie kaum ein anderes Lebensmittel. Zu Recht macht Köchin und Autorin Ina-Janine Johnsen ihr eine Liebeserklärung, die es in sich hat. In ihrem Buch *Kartoffelglück* präsentiert sie 80 Kartoffelrezepte von der Beilage bis zum Hauptgericht, von herzhaft bis süß, von Fitness-Küche bis Comfort Food. Grundrezepte mit Kombinier- und Serviertipps regen außerdem dazu an, selbst kreativ zu werden und eigene Kartoffelkreationen auf den Tisch zu zaubern. So kann sich jeder ganz nach Gusto ins Kartoffelglück stürzen.**

Kartoffeln schmecken gebraten, gekocht, frittiert, aus dem Ofen oder gegrillt. Sie lassen sich pürieren, in Scheiben, Würfel oder Stäbchen schneiden oder reiben. Man kann sie heiß, lauwarm oder kalt servieren, mit Süßem, Salzigem oder Saurem kombinieren. Sie passen im Grunde zu allem und schmecken immer. Sie sind ebenso ein verlässlicher Alltagsheld wie ein kulinarisches Highlight am Wochenende. Dennoch haftet der Kartoffel mitunter ein etwas angestaubtes Image an.

Die bekannte norwegische Köchin Ina-Janine Johnsen ist angetreten, um dies zu ändern. In Deutschland geboren, in Kanada, den USA, der Schweiz und dem Vereinigten Königreich gelebt und jetzt wohnhaft in Oslo, hat die Kosmopolitin die Kartoffel im Laufe ihres Lebens auf unterschiedlichste Weise kennengelernt – vom deutschen Kartoffelsalat über norwegische Kartoffelknödel bis hin zu Schweizer Rösti. In ihren Rezepten haben Kartoffeln schon immer eine wichtige Rolle gespielt. Nun wurde es Zeit für eine offizielle Liebeserklärung. In ihrem neuen Buch zeigt sie das große Glück, das in den Knollen steckt, und macht sie wieder sexy!

#### **Tolle Knolle in der Hauptrolle**

Über 80 Rezepte präsentieren die Kartoffel in allen ihren Facetten. Ob als Beilage, als Hauptgericht, als Snack oder als Backzutat. Natürlich dürfen Klassiker wie Bratkartoffeln, Gratin und Salat nicht fehlen, doch Ina-Janine Johnsen weiß auch, was man noch alles aus der tollen Knolle herausholen

---

**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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)

## PRESSEINFORMATION

kann: Kartoffelsoufflé, goldgelbes Kartoffelgratin mit Safran und karamellisierten Zwiebeln, Bombay-Kartoffeln mit indischer Note, Hash Browns aus dem Waffleisen, Pizza mit Spinatpesto, Kartoffeln und Chorizo, umgedrehter Kartoffelkuchen, Kartoffellasagne und frittierte Kartoffelschalen machen neugierig und Lust aufs Ausprobieren. Ebenso die Anleitungen für die Grundrezepte zu Ofenkartoffeln, Kartoffelpüree, Rösti, Pommes und Chips. Hier verrät die Autorin nicht nur mit Tipps und Tricks, wie diese perfekt gelingen, sondern gibt auch mit Anregungen zum Würzen und Servieren Spielraum für eigene Variationen an die Hand. Zu guter Letzt kommt die Kartoffel auch noch als Backzutat zum Einsatz und sorgt für weiche Burgerbrötchen, saftiges Mischbrot, fluffige Pancakes und sogar im Schokoladenkuchen macht sie eine gute Figur. Ein Stück wahres Kartoffelglück!



Foto: @Veslemøy Vråskar

Über die Autorin: **Ina-Janine Johnsen** ist gelernte Köchin und vor allem als Bloggerin bekannt. Seit über zehn Jahren teilt sie ihre beliebten Rezepte im Internet und inspiriert täglich über 110.000 Follower auf Instagram (@matpaabordet). Zudem hat sie schon mehrere Bestseller-Kochbücher veröffentlicht. Die Norwegerin wurde in Deutschland geboren, hat in Kanada, den USA, der Schweiz und dem Vereinigten Königreich gelebt und wohnt jetzt in Oslo. »Kartoffelglück« ist nach »Zimtschnecke und Dinkelbrot« ihr zweites Buch beim Stiebner Verlag.



---

**Titel:**

Kartoffelglück  
80 Rezepte für Hauptgerichte, Beilagen und Snacks

---

**Autorin**

Ina-Janine Johnsen

---

**Verlag:**

Stiebner Verlag

---

**Bibliografische Daten:**

ISBN 978-3-8307-1070-7  
30,00 € [D] | 30,90 € [A]  
232 Seiten, 21 x 26 cm, Hardcover  
September 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 KARTOFFELGLÜCK

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

**Voraussetzung:** einmalige Nutzung in direktem Zusammenhang mit einer entsprechenden Buchvorstellung inklusive eines Hinweises auf Buchtitel, Autorin, Fotografin 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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)

**Herzlichen Dank!**



**Kartoffeln in  
(der) Form**

©Ina-Janine Johnsen



**Hasselback-  
Kartoffeln mit  
Pesto**

©Ina-Janine Johnsen



**Goldgelbes  
Kartoffelgratin  
mit Safran und  
karamellisierten  
Zwiebeln**

©Ina-Janine Johnsen



**Cacio e pepe  
(Käse-Pfeffer-  
Kartoffeln)**

©Ina-Janine Johnsen



**Pommes frites  
aus dem Ofen  
mit Kräutern**

©Ina-Janine Johnsen



**Würzige  
Kartoffeln mit  
Spinat, Eiern  
und Chili**

©Ina-Janine Johnsen



**Norwegische  
Kartoffelknödel  
(Komper)**

©Ina-Janine Johnsen



**Frittierte  
Kartoffelschalen**

©Ina-Janine Johnsen



**Schnelle  
Kartoffel-Lefse**

©Ina-Janine Johnsen



**Fluffige  
Kartoffel-  
Pancakes**

©Ina-Janine Johnsen

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](mailto: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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)