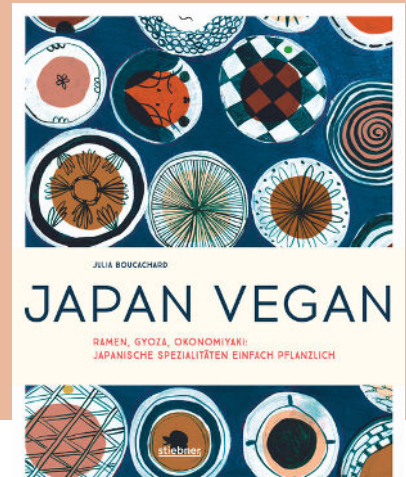


Julia Boucachard

JAPAN VEGAN

Ramen, Gyoza, Okonomiyaki: japanische Spezialitäten einfach pflanzlich



Das Kochbuch »Japan vegan« liefert eine Fülle an japanischen Rezepten, die sich bei uns immer größerer Beliebtheit erfreuen – und das komplett mit pflanzlichen Zutaten. Die Autorin des Buchs, Julia Boucachard, bekam die japanische Küche mit in die Wiege gelegt. Julias Mutter stammt aus Osaka und noch heute entführt der Geschmack von Shoyu-Ramen, Miso-Suppe, Udon-Nudeln, Okonomiyaki und Tempura sie zurück in ihre Kindheit.

Mit fröhlicher Nostalgie erzählt Julia von Japans Köstlichkeiten und verewigt in diesem Buch ihre Lieblingsrezepte. Manche Rezepte sind von Natur aus vegan. Die anderen wandelte sie mit viel Fingerspitzengefühl in vegane um. Sie hat so sichergestellt, dass der Geschmack authentisch zu dem ihrer Kindheit ist, die Gerichte aber gleichzeitig auch vereinbar mit veganer Ernährung. Die Autorin erklärt in ihrer Einleitung die japanischen Produkte und ermöglicht somit auch »Japan-Neulingen« einen leichten Einstieg in neue Lebensmittel. Zudem ist immer angegeben, zu welcher Jahreszeit die Zutaten Saison haben, damit auch auf Nachhaltigkeit geachtet werden kann.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-8307-1078-3
28,00€ [D] | 28,80 € [A]
160 Seiten, 21,0 x 26,0 cm
August 2024



Text zur Veröffentlichung freigegeben.

Stiebner Verlag GmbH

Email: presse@stiebner.com | Telefon: +49 (0) 89 45 22 199 11

- **Japanisch und vegan: zwei Trendthemen, die überraschend gut zusammenpassen**
- **Authentisch und modern: immer schon vegan plus vegane Adaptionen präsentieren umfassend die japanische Küche**
- **Illustration und Fotografie: Originelle Zeichnungen und stilvolle Fotos ergänzen sich perfekt**



Über die Autorin: Julia Boucachard teilt ihre Leidenschaft für die japanische Küche mit ihrer Mutter, die in Osaka, Japan, geboren wurde. Im Laufe ihrer Kindheit wurde sie vegetarisch und dann vegan, was ihre Auswahl in Restaurants, insbesondere japanischen, drastisch einschränkte. Nach ihrem Studium eröffnete sie das Mori Café in Paris, wo sie japanische vegetarische Spezialitäten serviert, die von den kulinarischen Erinnerungen ihrer Kindheit inspiriert sind. Instagram: @moricafe-paris.

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.