

# **PRESSEINFORMATION**

## **DAS NEUE KOCHBUCH DER BIO HOTELS IST DA:**

### **Kochlust PUR III „Sinn & Sinnlichkeit“**

Nassereith, 30. Januar 2018. **Von modernen Gerichten, die von Präzision und Minimalismus geprägt sind, über traditionelle Wirtshausklassiker hin zu regionalen Spezialitäten. Teils in Vergessenheit geratene Rezepte aus den Familienkochbüchern unserer Bio-Köche. Sogar das Lieblingsgericht eines alten deutschen Fürsten ist dabei. In Summe zeigt Kochlust PUR III eine beeindruckende Vielfalt und kulinarische Leistungsschau der BIO HOTELS und ihrer Küchenteams.**

Dabei ist der rote Faden im Buch das Seil, an dem alle gemeinsam ziehen. Gekocht wird in den BIO HOTELS mit Leidenschaft und Verantwortung. Wir haben dem neuen Band den Untertitel „Sinn & Sinnlichkeit“ gegeben, weil genau das abgebildet wird. Der „Sinn“, weil die Köche ohne Wenn und Aber hinter der Idee der Bio-Landwirtschaft stehen und weil ihnen Themen wie der ökologische Fußabdruck, die reflektierte Diskussion um Regionalität und das Verwenden alter Sorten und Rassen Herzensanliegen sind. Und „Sinnlichkeit“, weil sie ausnahmslos Genussmenschen sind, deren Kreativität und fantastischer Gaumen außergewöhnliche Genussmomente garantieren. Für Kochlust PUR III haben wir ihre Rezepte gesammelt. In 27 Küchen sind wir gestanden und haben den Chefs in die Töpfe geschaut. Vom hohen Norden auf der Insel Juist bis in den sonnigen Süden, der griechischen Mani, haben wir 126 Rezepte zusammengetragen und gekocht. Das Ergebnis ist ein Kompendium der Bio-Kochkunst und ein Portrait der Menschen, die dahinterstehen.

#### **Auf die Suche nach dem Geschmack von Bio...**

...begab sich Jürgen Schmücking, jahrelanger Begleiter der BIO HOTELS in puncto Genuss und sensorisches Multitalent. Als Redakteur, Autor und Food-Fotograf aus Leidenschaft ist Kulinarik in all ihren Ausprägungen seine Passion. Stets auf der Suche nach neuen Gerüchen, Geschmackserlebnissen und einzigartigen Momenten, die er mit Kamera und Notizblock festhält, hat er drei Monate lang einen Streifzug durch die BIO HOTELS gewagt und ist mit beeindruckenden Erlebnissen zurückgekehrt: „Die Menschen. Die Küchen. Die Hände. Das Leuchten in den Augen, wenn sie mir ihre Teller brachten. Kochlust PUR III war mein spannendstes Projekt heuer. Was red' ich? Es war das spannendste Projekt meines Lebens.“

Kochlust PUR III – Sinn und Sinnlichkeit erscheint am 14. März 2018 im Eigenverlag

Bildmaterial zum Download: [www.kochlustpur.de](http://www.kochlustpur.de)

Herausgeber: be-oh Marketing GmbH; [www.be-oh.at](http://www.be-oh.at)

ISBN: 978-3-200-05503-2

Seiten: 286

Preis: € 33,-

Erhältlich: [www.kochlustpur.de](http://www.kochlustpur.de)

#### **Die BIO HOTELS – alles andere macht die Welt nicht besser**

Rund 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein BIO HOTELS zusammengeschlossen. Seit der Gründung des Vereins im Jahr 2001 werden ganzheitliche Lösungen in den Hotels entwickelt: In allen Häusern wird mit den besten Lebensmitteln gearbeitet – natürlich aus biologischer Landwirtschaft, echten Materialien und in Netzwerken, die in den jeweiligen Regionen mehr Gemeinwohl bewirken. BIO HOTELS stehen für Achtsamkeit und neue Visionen, was zukunftsfähiges Wirtschaften anbelangt. Vieles kann man nicht gleich sehen, aber schmecken spüren und genießen! Eine Vorstellung unserer Häuser, Angebote und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter [www.biohotels.info](http://www.biohotels.info).

#### **Weitere Informationen:**

BIO HOTELS, Daniela Senn, Brunwald 400, A-6465 Nassereith

[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info), Tel: 0043 664 5407584, Mail: [daniela.senn@biohotels.info](mailto:daniela.senn@biohotels.info)