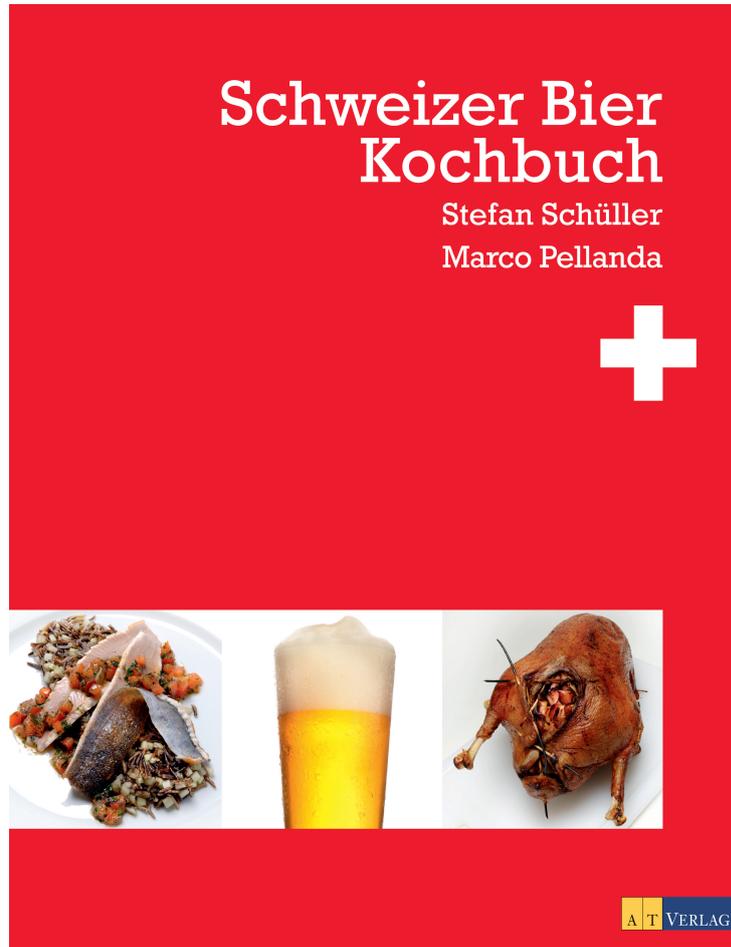


Kochkunst mit Schweizer Bier



Stefan Schüller ist ein Trendsetter der Schweizer Spitzengastronomie. Er lernte sein Handwerk im Hotel Bareiss und bei Horst Petermann. Er kochte im »Schlössli« Bottighofen, im Hotel Eden Roc in Ascona und im »Carlton« in Zürich. Seit kurzem hat er sein eigenes Restaurant »Oscar« im Zürcher Trendquartier Kreis 4. Stefan Schüller war »Gault Millau«-Entdeckung des Jahres.



Marco Pellanda ist als Fotograf in seinem Fach ebenfalls ein Trendsetter. Zunächst international in der Werbefotografie tätig, konzentrierte sich der Meister des Stillebens auf Uhren, Schmuck und Food. Seine Fotografie von Kochkünsten hat er in diversen bemerkenswerten Buchpublikationen unter Beweis gestellt, unter anderem im Kochbuch von Horst Petermann.

www.marcopellanda.com

Fotos von Marco Pellanda

Bier ist eines der ältesten Getränke der Menschheit und liegt heute mehr denn je im Trend. Dass Bier mehr ist als ein vielseitiger und beliebter Durstlöscher zeigt Stefan Schüller in seinem neuen Buch.

Der vor Kreativität sprühende Spitzenkoch aus Zürich lotet die Möglichkeiten von Bier in der feinen Küche aus und führt uns in über 80 Rezepten zu ganz neuen Geschmackserlebnissen. Bier eignet sich hervorragend als Grundlage für feinste Saucen, Suppen, Marinaden und Vinaigrettes sowie für verschiedene süße Verführungen, von Sabayons, luftigen Schäumen, Cremen und Soufflés bis zu verführerischem Biercaramel. Bier gibt all diesen Speisen eine unverkennbare Note. Schüller zeigt, wie die verschiedenen Sorten von Bier optimal in der Küche eingesetzt werden können.

Marco Pellanda hat alle Rezepte in seiner unverkennbaren Art meisterhaft ins Bild gesetzt. Das Schweizer Bierkochbuch ist ein Augenschmaus für anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer.

Stefan Schüller/Marco Pellanda

Schweizer Bier Kochbuch

208 Seiten, Format 23 x 30 cm
180 Farbfotos
Gebunden mit Schutzumschlag
Fr. 78.-/€ 48,- (D)/€ 49,90 (A)
ISBN 978-3-03800-438-7



www.at-verlag.ch