

Presseinformation



BRAND EINS & TRE TORRI SO SCHMECKT NACHHALTIGKEIT

200 Seiten | zahlr. Farbfotos
21,0 x 28,0 cm | nachhaltiges Hardcover
€ 40,00 (D) | € 41,90 (A)
ISBN 978-3-96033-123-0

Erscheinungstermin: 02. April 2022

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3LpwvDz>

Das Beste aus zwei Welten – Die Genussbuchmanufaktur kooperiert mit dem Wirtschaftsmagazin brand eins

Was entsteht, wenn sich ein Wirtschaftsmagazin und ein Kochbuchverlag zusammentun? Ein Buch für Leserinnen und Kulinariker, die substanzielle Rezepte lieben – eine wunderbare Symbiose aus Information und Genuss. In 12 Texten und 24 korrespondierenden Rezepten beschäftigen sich die Partner mit einem zentralen Zukunftsthema: NACHHALTIGKEIT. Schon die Produktion spiegelt das Thema wider: Das Buch wird klimaneutral mit FSC zertifiziertem Material hergestellt.

Warum das Thema Nachhaltigkeit?

In ihrem ersten gemeinsamen Genussbuch entwickeln die beiden Verlage mit frischem Blick eine neue Perspektive für ein zentrales globales Thema: NACHHALTIGKEIT. Das Buch vereint dabei das Beste aus zwei Welten: Wirtschaft und Genuss. Das Thema Nachhaltigkeit wird inhaltlich in inspirierenden brand eins Artikeln mit Weitsicht, Feinblick und Charme erläutert und geht über die plakativen Themen Klimawandel und Bienensterben weit hinaus. Denn gerade im Alltäglichen ist Nachhaltigkeit von Bedeutung. Die Genussbuchmanufaktur, die sich bereits seit der Verlagsgründung 2004 der Sensibilisierung für artgerechte Tierhaltung, Ressourcenschonung und dem bewussten Konsum von Fleisch verschrieben hat, entwickelte kreativ korrespondierende Rezepte und Rezeptfotografien zur jeweiligen Geschichte. Das

Buch nimmt sich einem gewichtigen Thema unserer Zeit mit Fingerspitzengefühl und Genuss an, ohne zu belehren und um dennoch aufmerksam zu machen und zu sensibilisieren.

Die Geschichte zum Rezept, das Rezept zur Geschichte. Unsere Liebeserklärung an alle, die brand eins und gutes Essen lieben!

Die Namen der Kapitel spiegeln die thematische Vielfalt des Buches wider:

eigenwillig – langfristig – essenziell – lecker – komplex – geduldig – mutig – gemeinschaftlich – vernetzt – einfallsreich – wertvoll – fantastisch

Was sich jeweils hinter dem Titel verbirgt, offenbart sich erst beim Lesen des redaktionellen Begleittexts in Kombination mit dem korrespondierenden Rezept. Welche Rolle dabei der Amerikanische Flusskrebs, psychologische Tricks auf der Speisekarte und sogenannte Öko-Pioniere spielen, steht in unserem ersten brand eins Genussbuch. Kulinarisch wird beispielsweise zum Artikel „gemeinschaftlich“ Käse-Gin-Fondue mit Laugengebäck, Walnussbrot, Kartoffeln, Rosenkohl und Feigen gereicht. Gebratener Spargel mit Trüffel-Vinaigrette, Parmesan und gebackenen Kartoffel-Ravioli ist in Kapitel 3, essenziell, zu finden und konfierter Karpfen mit Kartoffelrisotto und Schmorgurken gilt dabei wortwörtlich und zurecht als „wertvoll“. Die Rezepte werden auf verschiedenen Untergründen aus Naturmaterialien wie Schiefer, Sand, Moos oder Stein fotografisch inszeniert.

brand eins Chefredakteurin Susanne Risch: „brand eins beschäftigt sich seit seiner Gründung mit neuen Wegen und bessere Lösungen für eine Wirtschaft und Gesellschaft der Zukunft. Nachhaltigkeit ist für uns deshalb selbstverständlich ein wichtiges Thema, das wir jedoch größer und umfassender als meist üblich denken müssen, um wirklich etwas zu verändern. Die Kooperation ist für uns ein Schritt in diese Richtung, sie weitet den Blick für ungewöhnliche Perspektiven.“

„brand eins zählt für mich persönlich zu den besten Magazinen überhaupt, mit herausragenden Inhalten rund um Wirtschaft und Gesellschaft. Ganz besonders war dabei für mich schon immer die unverwechselbare Gestaltung. Das erste brand eins Genussbuch vereint dabei das Beste aus zwei Welten: Die redaktionellen brand eins Texte und das kulinarische Know-How unserer Genussbuchmanufaktur.“, so Tre Torri Verleger Ralf Frenzel.

Besonderes Highlight: Der nachhaltige Bucheinband. TOILE OCEAN ist das erste Bucheinbandmaterial, das aus Ozeanplastik hergestellt wird. Zur Herstellung des Gewebes werden Plastikabfälle aus dem Meer zu einem Granulat verdichtet und zu einem Garn gesponnen. Eine Beschichtung aus wasserbasiertem Acryl macht es zum

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

Bucheinbandmaterial. Für einen Quadratmeter TOILE OCEAN werden mehr als fünf 0.5l-PET-Flaschen wiederverwertet. Hinzu kommt: Von jedem verkauften Meter TOILE OCEAN kommt 1% des Umsatzes der Säuberung von Gewässern zugute.

Über brand eins: Das unabhängige Hamburger Wirtschaftsmagazin, das 1999 gegründet wurde, erzählt mit viel Charme und Persönlichkeit, wie sich Politik und Ökonomie im Großen und Kleinen auf die Menschen und das gesellschaftliche Zusammenleben auswirken. Modern und weitsichtig widmet es sich mit scharfem Auge komplexen Hintergründen und gründlichen Analysen. Zentral ist dabei ein positiver Blick, der auf Lösungen fokussiert ist, und eine empathische Grundhaltung, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt.

Weitere Informationen zum Tre Torri Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Auszüge aus dem Buch:

Fotografie © Andreas Hantschke, München

Texte © Die Texte in diesem Buch stammen aus Publikationen der brand eins Medien AG, Hamburg



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de



Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de



Nahe-Zander / Lupinen-Miso / Riesling / Spinat / Nussbutter

Zutaten für 4 Personen

Zander
150 g bella Lupinen-
Mispaste (aus
Deutschland)
65 ml Riesling
25 g flüssiger Honig
1 EL Rapswöl
4 Zanderfilets ohne
Haut à ca. 160 g
(aus der Nahe oder
andere regionale
Fang)

Nussbutter
100 g Butter

Spinat
500 g Babyspinat
2 Schalotten
1 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Garnitur
Borretsch-Blüten

KAPITEL 01. EIGENHILIG

Zubereitung

Mispaste mit 25 ml Riesling und dem Honig glatt rühren. Eine offene Auflaufform mit Rapswöl einpinseln. Die Zanderfilets trocken tupfen, von allen Seiten mit der Mispaste bestreichen und in die Form legen. Bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten marinieren.

Den Backofen auf 200 °C Oberhitze vorbereiten und den Zander darin 6–7 Minuten auf der mittleren Schiene garen. Die Oberseite sollte dabei Farbe bekommen und karamellisieren.

Für die Nussbutter einen kleinen Topf auf dem Herd erhitzen. Die Butter in Würfel schneiden, in den heißen Topf geben und bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren bräunen. Dann vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel umfüllen, damit der Bräunungsprozess unterbrochen wird.

Babyspinat waschen und trocken schlemmen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Nussbutter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Den Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Riesling in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Die Nussbutter mit einem Schneebesen eintreiben und vom Herd nehmen.

Spinat zusammen mit dem Zanderfilet auf Tellern anrichten, mit der Riesling-Nussbutter beträufeln und mit Borretsch-Blüten garnieren.

50 SCHRECKT NICHTALTIKEIT

15



„Wilde Sau“ Laugen-Bun / gezupfter Sauerbraten vom Wildschwein / Schmorkohl / Bacon & Eggs / Kürbisketchup / Malzbier-Mayo

Zutaten für 4 Personen

Marinierzeit: 4 Tage
Standzeit: 24 Stunden

Gezupfter Sauerbraten

2 Karotten
1 Stange Lauch
1 kleiner Krenschmelzer
2 Zwiebeln
1 Rotwein
150 ml Rotweinsäure
1 Gewürztrichter mit 10
Pfefferkörnern, 1 Nelken,
1 Lorbeerblätter,
10 Wacholderbeeren
1 Wildschweinshaxe
ohne Knochen aus
feinsten Wildern
(ca. 1,5 kg)
Salz, Pfeffer
2 EL Rapswöl
2 EL Tomatenmark

KAPITEL 02. LANGFRISTIG

Zubereitung

Für den Sauerbraten Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln putzen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Rotwein, Essig und 2 l Wasser miteinander verrühren, das Gewürztrichter und das Gemüse zugeben. Die Wildschweinshaxe darin 4 Tage im Kühlbehälter mit geschlossenem Deckel marinieren.

Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorbereiten. Das Fleisch aus dem Sud nehmen, das Gemüse abheben und den Sud aufkochen, damit das Fleischweiß stockt. Das Eiweiß mithilfe einer Schaumkelle entfernen und den Sud durch ein feines Sieb passieren. Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im Öl von allen Seiten anbraten. Das Gemüse zugeben und mit abbraten. Wenn das Gemüse schön gebräunt ist, das Tomatenmark zugeben, weitere 10 Minuten braten lassen und dann den passierten Sud angießen. Aufkochen und für 3–4 Minuten köcheln lassen, anschließend den Deckel auflegen und im Backofen 24 Stunden garen.

50 SCHRECKT NICHTALTIKEIT

29

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de