



## Steinheuer - Unsere Wurzeln

Hans Stefan Steinheuer mit Christian Binder

240 Seiten | zahlr. Farbfotos

28,0 x 29,0 cm | Hardcover

€ 49,90 (D) | € 51,30 (A)

ISBN: 978-3-96033-029-5

Erscheinungstermin: April 2018

Blick ins Buch: <http://bit.ly/2HyEJIO>

## Fest verwurzelt – Eine Familie, eine Region, eine Philosophie

**Hans Stefan Steinheuer** ist ein Phänomen. In seinem mit **zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Zur Alten Post“** kocht er seit Jahrzehnten als einer der beständigsten deutschen Spitzenköche auf höchstem Niveau. Er ist der höchstdekorierte Koch Deutschlands in einem Betrieb, in dem schon die Eltern in der Küche standen. **Tradition, Heimatverbundenheit und Konstanz** zeugen von seiner tiefen Verwurzelung – mit seiner Familie, seinem Beruf, seiner Region und seinen Gästen.

Dieses Buch über die „**Neue Küche der Alten Post**“ präsentiert eine genussvolle, regional geprägte Spitzenküche von heute. Knapp **60 Rezepte** machen die vielfältige Verwurzelung Steinheuers auf den Tellern sichtbar. Da treffen Hepingur Gurken auf Burrata und Zitrone, Taube mit Sellerie auf schwarzen Knoblauch oder Gänsestopfleber auf Kaffee und Milch. Die **französische Spitzenküche und die bedingungslose Liebe zum Produkt** prägen Steinheuers Stil. Die klassische Hochküche hat er seit den achtziger Jahren von der Provinz aus mit erneuert. Er ist Teil der Geschichte des deutschen Küchenwunders. Gleichzeitig schwingt heute der Einfluss von Schwiegersohn **Christian Binder**, seit 2015 Küchenchef der „Alten Post“, in vielen Gerichten, Zubereitungen und Zutaten mit. Er entdeckte unter anderem bei Nils Henkel seine Passion für die feine vegetarische Küche, die er nun mit den Kreationen seines Schwiegervaters kombiniert.

Das Buch „Steinheuer – Unsere Wurzeln“ erzählt weit mehr, als die Geschichte eines Zwei-Sterne-Kochs, der sich in enger Zusammenarbeit mit **Ehefrau Gabriele** an die Spitze der deutschen Gastronomielandschaft kochte. Es erzählt die Geschichte der Region, des mystischen Ahrtals, mit seiner einmaligen Landschaft, vielfältigen Produktpalette und hervorragenden Weinen. Es erzählt von Steinheuers Vorfahren, angefangen bei der Eröffnung des Restaurants durch seine Mutter vor genau 80 Jahren. Und es schließt die nachkommende Generation rund um **Tochter Désirée und**

---

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

### Janine Jansen

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[j.jansen@tretorri.de](mailto:j.jansen@tretorri.de)

### Alexander Stauch

Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)

**Schwiegersohn Christian Binder** mit ein. Ein weiterer Generationswechsel im Hause Steinheuer hat eingesetzt. Wie schon vor 30 Jahre bahnt er neue Wege, macht Platz für neue Wurzeln.

## Hans Stefan & Gabriele Steinheuer

Hans Stefan Steinheuers Reich der Kindheit ist die Gastwirtschaft seiner Eltern. Hier wächst er auf und arbeitet bereits mit 13 Jahren am Wochenende mit. Nach seiner Kochausbildung sammelt er Erfahrungen im „Erbprinz“ in Ettlingen und lernt hier seine zukünftige Frau Gabriele kennen. Gemeinsam gehen sie in die „Schweizer Stuben“ nach Wertheim, um 1985 schließlich das elterliche Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler zu übernehmen. Als eingespieltes Team leitet er die Küche, sie den Service. Bereits 1986 erhalten sie den ersten Stern. 1998 folgt der zweite, den sie seit nun 20 Jahren ununterbrochen tragen.

## Christian Binder & Désirée Steinheuer

Seine Kochausbildung absolviert der gebürtige Berliner bei Michael Hoffmann im Restaurant „Margaux“. Anschließend geht er 2008 als Demi-Chef zu Hans Stefan Steinheuer an die Ahr. Hier lernt er dessen Tochter, Désirée Steinheuer, kennen und lieben. Wie Hans Stefan und Gabriele Steinheuer zuvor, machen auch die beiden sich zu einer gemeinsamen Lehrreise auf: nach Shanghai, London und zu Nils Henkel ins Schlosshotel Lehrbach nach Bergisch Gladbach. Er in der Küche, sie im Service. 2015 kehren sie zurück in die „Alte Post“. Als Nachwuchsgeneration führen sie seither die Tradition fort und schreiben sie gleichzeitig mit ihrer ganz eigenen Handschrift neu.



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

### Janine Jansen

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[j.jansen@tretorri.de](mailto:j.jansen@tretorri.de)

### Alexander Stauch

Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)