



CHINA - Die Küche des Herrn Wu

Rezepte aus dem Restaurant Hot Spot in Berlin von Ursula Heinzelmann

205 Seiten | zahlr. Farbfotos
19,5 x 25,0 cm | Hardcover mit offenem Rücken und sichtbarer Fadenbindung
€ 25,00 (D) | € 25,70 (A)
ISBN 978-3-96033-021-9
Erscheinungstermin: März 2018

Blick ins Buch: <http://bit.ly/2n2N0Ly>

Traditionell und authentisch – Mit Herrn Wu die chinesische Küche entdecken

In einer Seitenstraße in Berlin-Wilmersdorf hat sich ein China-Restaurant nicht nur zu einem Berliner Szenetreff, sondern zu einem der angesagtesten internationalen Hauptstadt-Tipps entwickelt. Im **Hot Spot** zelebrieren **Jianhua Wu**, allen als „**Herr Wu**“ bekannt und seine Frau **Huiqin Wang** seit 2007 erfolgreich eine ebenso **authentische wie frische chinesische Küche** – weit weg von altbackener Drachen- und Dschunkenromantik.

Mit dieser ausgefallenen und modern überarbeiteten Neuauflage gibt Herr Wu erneut Einblick in seine Töpfe und präsentiert rund **80 klassisch chinesische Gerichte**. Im frischen, stylischen Design, dass durch die Verwendung von **ungestrichenem Offsetpapier**, einem **offenen Buchrücken** und **sichtbarer Fadenbindung** entsteht, finden Liebhaber der chinesischen Küche eine vielseitige Menüauswahl aus **Suppen, Vorspeisen, Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichten**: würzige bis scharfe Speisen aus Sichuan, feine Spezialitäten aus Jiangsu oder Mildes aus Shanghai. Die Rezepte sind einfach beschrieben und die meisten Zutaten im Supermarkt erhältlich. Unkompliziertes für jeden Tag, wie „gekochte Wantan in Chili-Öl“ oder pikant gewürztes „Knoblauch-Rind“ finden sich ebenso wie „gedämpfte Austern“ und „geräucherte Teeente“, die Herr Wu gerne für gesellige Weinabende vorbereitet oder auch den „mala-scharfen Mapo-Tofu“ und „frittierten Schweinebauch süßsauer“, die er seiner Familie zu festlichen Anlässen serviert.

In seiner **Liebe zum deutschen Wein** schlägt Herr Wu auf außergewöhnliche Art und Weise eine kulturelle Brücke zwischen China und Europa. Der passionierte **Weinkenner** zählt vor allem Riesling zu seinen Favoriten. Mit seiner umfassenden Weinkarte dürfte der Hot Spot alle China-Restaurants in Deutschland in den Schatten stellen. Im Buch erzählt Herr Wu die ungewöhnliche Geschichte seiner Leidenschaft und spricht wertvolle Empfehlungen aus, welchen Wein er zu welchem Gericht

favorisiert. Aus der Feder eines ganz besonderen Gastes, dem bekannten Weinjournalisten **Stuart Pigott**, stammt das Vorwort.

Die Besitzer des „Hot Spots“

Jianhua Wu und seine Frau Huiqin Wang leben seit über 30 Jahren in Berlin und sind als angehende Ingenieure in die Hauptstadt gekommen. Doch die Gastronomie lockte die beiden mit Spannenderem als Baupläne und Vermessungen. Seit 2007 führen Sie gemeinsam das Restaurant Hot Spot in Berlin-Wilmersdorf. Das Lokal der politischen Elite ist ein absoluter Geheimtipp. Mit Hingabe widmet man sich der chinesischen Esskultur in einzigartiger Kombination mit deutschen Weinen. Gerne berät er seine Gäste ausführlich zur passenden Weinbegleitung und lädt regelmäßig zu Weinevents ein.

Die Autorin

Die Berlinerin Ursula Heinzelmann ist gelernte Sommelière sowie Gastronomin und arbeitet als freiberufliche Autorin und Journalistin. Sie schreibt regelmäßig für FINE Das Weinmagazin, die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, Effilee oder Slow Food. Ursula Heinzelmann ist seit vielen Jahren treuer Gast im Hot Spot.



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter 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

Janine Jansen
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
j.jansen@tretorri.de

Alexander Stauch
Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de