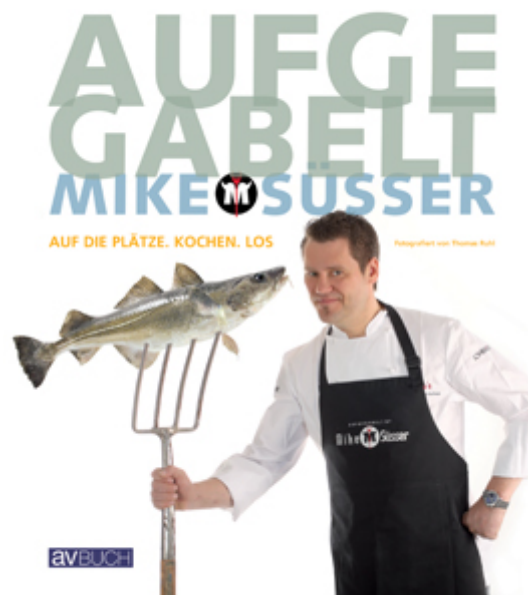


Aufgegabelt - Auf die Plätze, kochen, los



Mike Süßer selbst bezeichnet sich als "Salzkammergut-Wikinger", da er aus Burg Dithmarschen in Schleswig Holstein kommt und jetzt im wunderschönen Gmunden im Salzkammergut in Oberösterreich lebt und werkt.

Nachdem Mike Süßer sich nach seinem Schulabschluss 1986 als "Matrose" auf hoher See versuchte und merkte, dass er mehr Zeit beim Koch in der Kombüse verbrachte als an Deck, zog er sofort die Reißleine. Er schmiss die Lehre als Matrose hin und fing mit dem Kochen an. Nach seiner Ausbildung ging es auf "Wanderschaft", es folgten bekannte Kochstationen über Zermatt, Davos, USA, Fuerteventura, Madeira bis hin in seine neue Heimat in Oberösterreich.

Im vorliegenden Buch verbindet er geschickt die Eckpfeiler der regionalen Küche seiner neuen Heimat Oberösterreich mit moderner Küchenkunst. Seine Rezepte sind eine gelungene Mischung aus der gehobenen, internationalen Küche mit der gegebenen Bodenständigkeit einer über Jahrhunderte beliebten Küche - die regionale Hausmannskost.

Der sympatische Koch wehrt sich übrigens massiv gegen den Begriff "Kochkünstler" und sieht sich lieber als kreativer Handwerker. Das Ergebnis sind bodenständige Speisen mit exotischem Flair, wie zum Beispiel Vitello Tonnato vom Kalb mit Wasabi-Thunfisch-Sauce und Käferbohmentempura oder Blutwurst auf geschmortem Chicoree und Dashi-Sud.

Details zum Buch

Aufgegabelt - Auf die Plätze, kochen, los

128 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen
24 x 27 cm
gebunden

Bestellung und weitere Informationen:

Österreichischer Agrarverlag Druck - und Verlags GmbH Nfg. KG
av Buch
Sturzgasse 1a
1140 Wien
Tel.: +43 1 9823344
Fax: +43 1 9823344-459
E-Mail: buch@avbuch.at
www.avbuch.at

Preis: € 39,90

ISBN: 978-3-7040-2300-1

Rezepte aus diesem Kochbuch

[ERDÄPFEL-MAJORAN-SUPPE](#)

[OBERÖSTERREICHISCHE DIM SUM](#)

[REINANKE MIT PETERSILIENKRUSTE](#)

Über den Autor

MIKE SÜßER - „Ein Fischkopp in Österreich“ schrieb vor kurzem ein Magazin über den engagierten Koch. Nach Lehr- und Wanderjahren folgten bekannte Kochstationen in Zermatt, Davos, USA, Fuerteventura, Madeira und Salzburg. Mike Süßer werkt jetzt leidenschaftlich in Gmunden im oberösterreichischen Salzkammergut.

Mike Süßer kochte bereits für internationale Stars und Politiker wie Madame Bulgari, Ted Turner, Jimon Perez, Helmut Kohl, Angela Merkel oder Henry Maske, uva. Er absolvierte mit Erfolg seinen Küchenmeister in Österreich, hat insgesamt 4 World Economic Forum in Davos mitgekocht und zu den letzten Highlights gehörte sicher die FIFA WM in Deutschland.

In seiner neuen Heimat Oberösterreich ist er als TV Koch und Betreiber von Mike´s Kochstudio (www.mikes-kochstudio.at) und Wild Catering tätig. Im Kochstudio bietet er außergewöhnliche Koch-Events, Kochkurse und Seminare für Firmen und Privatpersonen an.

Über den Fotografen

Nach seinem Grafik- und Fotografiestudium arbeitete Thomas Ruhl als freier Art Director, bevor er sich mit 28 Jahren mit eigener Agentur und Fotostudio selbständig machte. Seit 2005 ist Thomas Ruhl Herausgeber, Gestalter, Fotograf und kreativer Kopf von Port Culinaire. Mehrfach wurde er für seine Arbeit ausgezeichnet, u. a. mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland, den "Best of the World Cookbook", "Best of the World Fish and Seafood Book", und "Best of the World Chef Book" Preisen bei den Gourmand World Cookbook Awards. Für Deutsche Welle TV ist er schlicht "der beste Food-Fotograf der Welt". Sicher eine mutige Aussage, aber die zahlreichen Auszeichnungen belegen eindrucksvoll, dass er zu den Besten seines Faches gehört.