

Der Buchtipp am Freitag – Speyer – KATRIN KOCHT:

Das erste Kochbuch der Hobbyköchin mit Herz. Ab dem 18. Oktober gibt es endlich das erste Kochbuch für alle Hobbyköche von der erfolgreichen Hobbyköchin der letzten Jahre – Katrin Bunner. „KATRIN KOCHT“ ist nicht nur ein kreatives Kochbuch mit Genuss, Lust und Leidenschaft, sondern auch die Erfüllung eines Lebenstraumes. Das besondere Herzblut hinter diesem Kochbuch erlebt der Leser in jedem der fantasievollen Lieblingsrezepte, die Katrin Bunner für das Kochbuch selbst zubereitet und arrangiert hat. Für die eindrucksvollen Fotos, die Appetit und Lust aufs Kochen machen, ist der Speyerer Fotograf Peter Wilking verantwortlich.

Katrin kocht von Erfolg zu Erfolg

Ihren Durchbruch als Hobbyköchin hat Katrin Bunner 2012 auf Johann Lafers Stromburg. Ihre Schwester Anke weckt ihren Sportsgeist für den Kochwettbewerb und nach intensiven Auswahlrunden kürt sie „Der Feinschmecker“ auf der Stromburg als beste „Hobbyköchin des Jahres“. Mit dieser besonderen Auszeichnung dekoriert, wird das Fernsehen auf Katrin aufmerksam und seitdem kocht sie sich in vielen beliebten Kochshows von Erfolg zu Erfolg.

Katrin ist 2012 Siegerin des VOX-Special „Das perfekte Dinner – Wer ist der Profi“ und gewinnt 2013 das VOX-Geburts-tags-Special „Das perfekte Dinner – Die Besten der Besten“. Es folgt ein Sieg bei der ZDF-„Küchenschlacht“ und ganz aktuell schwingt Katrin bei der SAT1-Kochshow „Kampf der Köche“ mit allergrößtem Erfolg den Kochlöffel. Daneben hat Katrin in einem Wettbewerb das beste Fleischrezept für das Kochbuch „Feines Fleisch“ von Eckart Witzigmann beige-steuert und die SWR-Reportage „Tomatenlust“ mit einem selbst kreierten Lavendel-Tomaten- dessert bereichert. Geboren wurde diese Lust am Kochen schon in der Kindheit.

Warum Katrin kocht

Gutes und grundehrliches Kochen und Essen erlebt Katrin schon als Kind in ihrer Familie. Auch wenn die Gerichte oft bescheiden sind, basieren sie immer auf frischen Zutaten aus dem Schrebergarten oder nahen Wald. Von ihrer Mutter Hanna lernt Katrin nicht nur Rezepte, sondern auch den Respekt vor Lebensmitteln, aus dem ihre Liebe zum Kochen entsteht. In der Studienzeit wird das Kochen mit Freunden Katrins Leidenschaft und aus den ersten studentischen Highlights wie Nudeln mit Tomatensauce werden im Laufe der Jahre aufwendige 5-Gänge-Menüs. Auch die Herausforderung Beruf und Familie hält Katrin nicht vom Kochen ab, sondern die Stunden in der Küche sorgen für Ausgleich und schenken Entspannung. Mit ihrem Mann Rudolf hat sie den perfekten Partner an der Seite, der ebenfalls gerne genießt und mit ihr an der Finesse der eigenen Kreationen feilt. Auch wenn Katrin ihren Kochstil im Laufe der Jahre immer weiter verfeinert, vergisst sie ihre kulinarische Herkunft nicht. Katrin ist Mitglied bei Slowfood und organisiert und leitet im Convivium Pfalz Kochrunden mit Slowfood-Produzenten aus der Region. Daneben unterstützt sie auf politischer Ebene die Organisation Foodwatch, um aktiv einen Beitrag für saubere Lebensmittel zu leisten. In Speyer trifft Katrin dann auf den kreativen Geist Peter Wilking und der Traum vom eigenen Kochbuch nimmt Gestalt an.

Was Katrin kocht

Das fertige Kochbuch KATRIN KOCHT ist eine Rezeptsammlung mit Gerichten, die Katrins Familie und Freunde immer wieder gerne essen und die so in anderen Kochbüchern nicht zu finden sind. Das Buch enthält viele einfache aber nicht alltägliche Rezepte, die Katrin zum Großteil selbst entwickelt oder als Kind geliebt hat. KATRIN KOCHT begeistert den Hobbykoch mit über 80 außergewöhnlichen Kreationen, die vom Snack bis zum Dessert in sechs Rubriken eingeteilt sind und ein perfektes Menü ergeben. So ist der „Matjes-Avocado-Tartar mit Limetten“ ein leckerer Snack und hervorragender Begleiter zum Aperitif. Die leichte und trotzdem raffinierte Vorspeise „KohlrabiLasagne

mit Meerrettich-Forellencreme“ überzeugt als perfekter Start in ein Genießer- Menü. Nach einem leicht pikanten „Karotten-Erdnuss-Salat“ sorgt eine „Erbsen-Fenchelsuppe mit Ziegenfrischkäse“ für feine Aromen. Als Hauptgang verzaubert die „Tagliata von der Rehlende mit Süßkartoffel-Kürbis-Püree und Schwarzwurzeln“ jeden Genießer und zum Dessert versprechen „Gebackene Vanille-Birnen mit Vanille-Tonkabohnenschaum“ ein fulminantes Finale. Jedes Gericht wird auf einer Doppelseite präsentiert und fasziniert mit einer einzigartigen Optik. Alle Rezepte sind ausführlich aber unkompliziert beschrieben und von einer Weinempfehlung begleitet. Die Einstufung in Schwierigkeitsgrade und die Zubereitungsdauer helfen dem Leser dabei, sein individuelles Erfolgsmenü zusammenzustellen. Am Ende des Buches werden sechs Weingüter präsentiert, die Katrins Mann Rudolf mit seiner tiefen Weinkenntnis als ehrliche Empfehlungen ausgewählt hat. Ein französisches Sprichwort sagt „Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten“. In diesem Sinne ist KATRIN KOCHT eine Bereicherung für jeden Hobbykoch. KATRIN KOCHT erscheint am 18. Oktober mit einer Erstauflage von 3.000 Exemplaren. Das Kochbuch kann über die Website www.katrinkocht.de bestellt werden und ist auch über Amazon und den Buchhandel zu beziehen. Also am besten sofort BESTELLEN! KICKEN SIE HIER ...

ISBN-Nummer 978-3-00-053901-5.

Text: Katrin Bunner
Am Hammelturm 1
67346 Speyer

KATRIN KOCHT, das
neue Kochbuch von
Katrin Bunner –
Foto: Freigegeben

