

P R E S S E – N E W S

Kulinarik im Allgäu – einfach, ehrlich, authentisch

Christian Henze präsentiert gemeinsam mit der Allgäu GmbH sein neues „Allgäu Kochbuch“

Kempten (AG, April 2020) – Gerichte mit Geschichte: Das Allgäu ist unbestritten die Käseküche Deutschlands. Doch hat sie noch viel mehr zu bieten, denn das Geheimnis des aromatischen Bergkäses ist seine Grundlage, würzige Kräuter. Sie gedeihen auf Bergweiden und werden auch in der Küche eingesetzt. Kreative, ehrliche und trotzdem bodenständige Küche ist das Ergebnis.

Heute ist das Allgäu längst auf dem Sprung in die Moderne, aber man ist zu Recht stolz auf die eigenen Wurzeln. Christian Henze, TV-Spitzenkoch und Allgäuer mit Herz und Seele, präsentiert zusammen mit der Allgäu GmbH in seinem neuen Buch die Lieblingsgerichte der Region. Behutsam hat er sie ins Hier und Jetzt geholt, aber zugleich ihren authentischen Geschmack bewahrt. Verwendet werden naturbelassene, Allgäuer Produkte, die man heute auch im Supermarkt findet. Kässpätzle, Spätzle, Knöpfle, Maultaschen, Krautkrapfen, Kaiserschmarrn, Küchle oder Schupfnudeln machen so im wahrsten Sinn des Wortes „einfach“ glücklich – beim Zubereiten und auf dem Teller.

Das Allgäu Kochbuch umfasst 192 Seiten, kostet 26 Euro und ist unter ISBN 978-3-95453-190-5 bestellbar.

Persönliche Gerichte und Einkehrtipps mit Geschichte

Allgäuer Städte haben auf der www.allgaeustaedte.de der Kulinarik viel Raum eingeräumt: So findet man dort typische Gerichte mit Rezepten, Geschichten über Allgäuer Bäcker, historischen Gasthäusern und Cafés- getestet von Dirk Lehmann, langjähriger Redakteur bei GEO Saison.

Medienkontakt

Simone Zehnpfennig
Leitung Kommunikation Allgäu GmbH
Tel. 0831/5753737, Fax 0831/5753733
zehnpfennig@allgaeu.de; www.allgaeu.de

Bernhard Joachim
Geschäftsführer Allgäu GmbH
Tel. 0831/575 37 31
joachim@allgaeu.de