



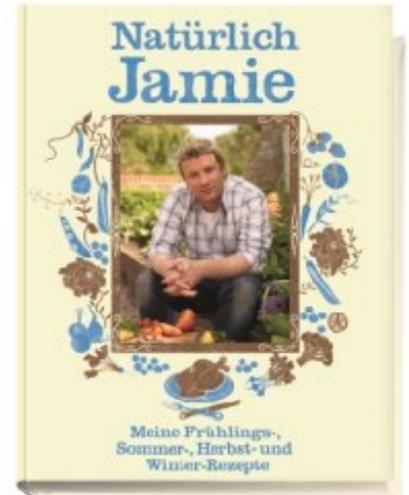
Natürlich Jamie

Meine Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterrezepte

In diesem Kochbuch zeigt der englische Kult-Koch, welche Freuden das Landleben bereithält.

Vor ein paar Jahren zog Jamie Oliver mit seiner Frau Jools und seinen beiden Töchtern zurück nach Essex, in das Dorf, in dem er aufwuchs. Dort hat er entdeckt, dass Gärtnern gar nicht so schwer ist und Gartenarbeit sowohl Spaß als auch Entspannung bringt. Ob frischer Spargel im Frühling, Erdbeeren im Sommer oder Pilze im Herbst – in jeder Jahreszeit bietet die Natur unterschiedliche Köstlichkeiten. Davon inspiriert ist eine Fülle an leckeren Rezepten entstanden, die nun in "Natürlich Jamie" nachzulesen sind.

Der ganz eigene Schreibstil von Jamie Oliver steckt mit seiner Leidenschaft an und die wunderschönen Fotografien von David Loftus machen richtig Appetit : „Nichtgartenbesitzer“ werden nach der Lektüre dieses Buches ein paar Kräutertöpfe für die Fensterbank in der Küche kaufen oder den Balkon entrümpeln, um Platz für Tomaten- und Salatpflanzen zu schaffen. Und all diejenigen, die das Glück haben, einen Garten zu besitzen, werden es gar nicht mehr erwarten können, die Gummistiefel anzuziehen und zur Schaufel zu greifen – getreu dem Motto *Selbst geerntet schmeckt besser*.



Auf RTL2 läuft ab 10. November 2007 die Serie "Jamie at home". Die 26 Folgen zeigen jeweils samstags ab 11.30 Uhr, wie Jamie Oliver sät, pflanzt, gießt, jätet und erntet und aus den Früchten seiner Gartenarbeit tolle Gerichte zaubert.

"Ich glaube, in Sachen Luxus sind wir mittlerweile ganz schön verwöhnt, dabei gibt es keinen größeren Reichtum als Erfahrung und Wissen. Und von all den Dingen, die es im Leben zu lernen gibt, gehören die Esskultur und das Kochen für mich zu den wesentlichen." Jamie Oliver

Natürlich Jamie

Meine Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterrezepte

ISBN 978-3-8310-1102-5

408 Seiten, 197 x 255 mm

mit aufgeklebtem Foto ; über 330 farb. Fotos u. Zeichn.

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.