

# Pressemeldung

Zur sofortigen Freigabe – Oktober 2019

## Das Basiswissen des Kochens in bewährter Südtiroler Qualität

Das „So kocht Südtirol“-Team Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann haben den langgehegten Wunsch ihrer Leserinnen und Leser nach einem Grundlagenkochbuch erfüllt und ein fulminantes Werk geschaffen: „Die große ‚So kocht Südtirol‘-Kochschule“. Die Konzeption des Buches spiegelt die Intention der drei Köche wider, die sich sowohl durch ihr berufliches Leben als auch durch 20 Jahre Kochbuch-Erfahrung ziehen: „Einfach kochen lernen von den Profis.“



Das Bedürfnis, das gesammelte Wissen über die kulinarische Tradition in Südtirol weiterzugeben, treibt die drei Bestsellerautoren immer wieder an. Selbstverständlich auch die Rückmeldungen und Fragen der Leser. „Wir werden oft gefragt, wie

man eine Artischocke putzt, was man aus einem Kürbis machen kann oder wie man einen Fisch richtig zerlegt“, erklären die Autoren. „Daran haben wir gemerkt, dass ein Buch, in dem diese Grundtechniken und -rezepte erklärt werden, noch fehlt.“

Diese Lücke schließt das „So kocht Südtirol“-Team nun mit dem Werk „Die große ‚So kocht Südtirol‘-Kochschule“, das insgesamt 81. Buch des Trios im Athesia-Tappeiner Verlag.

Verständlich erklärt und mit Schritt-für-Schritt-Fotos veranschaulicht, werden darin nicht weniger als 100 Grundtechniken der Küche und 113 Rezepte vorgestellt. „Wir besinnen uns auf die Grundlagen des Kochens und geben allen, die das Kochen erst lernen oder ihre Technik perfektionieren wollen, ein umfassendes Instrument in die Hand“, erklären die drei Autoren. In „Die große ‚So kocht Südtirol‘-Kochschule“ kann man Köchen über die Schulter schauen und von den Profis lernen. „Wir kommen damit jenen entgegen, die sich bisher ans Kochen nicht herangewagt oder komplexere Gerichte gemieden haben, weil eine Anleitung gefehlt hat“, so Gasteiger, Wieser und Bachmann.

### **Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln**

„Ein besonderes Anliegen bei diesem Buch war uns, das Wissen zu vermitteln, wie man wertvolle Lebensmittel möglichst komplett verarbeitet, dies betrifft sowohl die Verarbeitung von Fleisch und Fisch als auch Gemüse. Aus allen Teilen, die sonst vielleicht nicht verwertet würden, lassen sich schmackhafte Gerichte zaubern, wenn man weiß, wie es gelingt.“

### **Schritt für Schritt**

Das „So kocht Südtirol“-Team hat die Kochschule gut durchdacht konzipiert: Praxisnah und leicht nachvollziehbar werden die einzelnen Schritte beim Kochen gezeigt. Dabei sind nicht nur die Einführungen über das Putzen und Schneiden verschiedener Gemüsesorten, die Grundausstattung in der Küche oder die Pflege

und Handhabung von Messern, sowie detaillierte Schritt-für-Schritt-Anweisungen mit Fotos, sondern auch Grundrezepte enthalten. Bei komplexeren Themen, wie z.B. der Zubereitung von original italienischen Gnocchi oder dem Filetieren von Fischen, gibt es eigene Technik-Seiten mit zusätzlichen Bildern – insgesamt über 1500 Fotos. Die aussagekräftigen Bilder von Günther Pichler ersparen einigen Erklärungs- und somit dem Leser einigen Lesebedarf. Obwohl die „Kochschule“ grafisch in einem gänzlich neuen Gewand daherkommt, trägt sie doch das Gütesiegel des „So kocht Südtirol“-Teams und bündelt dessen ganze Erfahrung.

„Dass wir eine solche Begeisterung für das Kochen entfacht haben und das ganze Land heute mit unseren Büchern kocht, ist für uns die größte Genugtuung – und wenn Sie einmal durch sind mit unserer „So kocht Südtirol“-Kochschule, werden Sie uns beipflichten, wenn wir sagen: Kochen ist nicht kompliziert, man muss es nur tun“, sagen die drei Küchenchefs.

### **Bücher des „So kocht Südtirol“-Teams in Stichworten**

#### **2000**

- 7. November 2000: „So kocht Südtirol“ erscheint im Athesia-Verlag und wird zum meistverkauften Buch des Jahrzehnts

#### **2009**

- Die Reihe „So genießt Südtirol“ startet äußerst erfolgreich mit „33 x Knödel“

#### **2019**

- „So kocht Südtirol“ steht immer noch in den Bestsellerlisten des Landes
- Das Buch „So kocht Südtirol“ ist das Standardwerk in Südtiroler Haushalten und der Gastronomie
- Über 1,1 Millionen verkaufte Exemplare
- Mit der Kochschule hat das „So kocht Südtirol“-Team 81 Kochbücher veröffentlicht

## Auszeichnungen der Gastronomischen Akademie Deutschlands GAD

- 2008: Silbermedaille für „So backt Südtirol“
- 2016: Silbermedaille für die Neuauflage von „So kocht Südtirol“
- 2017: Sonderpreis für die Reihe „So genießt Südtirol“

## Die Autoren



*Helmut Bachmann, Heinrich Gasteiger und Gerhard Wieser (v.l.n.r.) – Foto Günther Pichler*

**Helmut Bachmann** ist in Antholz-Mitteltal auf einem Bergbauernhof aufgewachsen und wohnt mit seiner Familie in Mühlbach (Südtirol). Der Küchenmeister unterrichtete viele Jahre als Fachlehrer an der Gastgewerblichen Berufsschule Emma Hellenstainer in Brixen. Für die italienische Köche-Nationalmannschaft nahm er an Weltmeisterschaften in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Bachmann ist Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACS-GLOBAL MASTER CHEF. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren die Küchenmeisterausbildung in Südtirol. Als Referent gibt er sein Wissen auch bei Workshops und

Kochseminaren im In- und Ausland weiter. Ferner hat er zahlreiche Fachartikel, Rezeptbroschüren und Kochkalender veröffentlicht. Er ist Bestsellerautor verschiedener einschlägiger Fachbücher.

**Heinrich Gasteiger** stammt aus Luttach im Ahrntal, wohnt heute mit seiner Familie in Lana bei Meran (Südtirol). Der Küchenmeister und langjährige Kochfachlehrer an der Hotelfachschule Kaiserhof in Meran gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Wertvolle Erfahrungen sammelte er schon in jungen Jahren in den renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (etwa in Gstaad, Lugano, Seefeld und München). Über viele Jahre war er danach mit Leib und Seele Fachlehrer, um jungen Menschen die Liebe und Leidenschaft für den Kochberuf weiterzugeben. Heute organisiert Gasteiger Events und ist als kreativer Produktentwickler sowie als innovativer Food-Designer im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig. Außerdem ist er ein unermüdlicher Autor von einschlägigen Kochbüchern, die allesamt zu Bestsellern wurden.

**Gerhard Wieser** ist in Rasen im Antholzer Tal aufgewachsen und wohnt heute mit seiner Familie in Meran (Südtirol). Ist Küchenchef im Gourmetrestaurant Trenkerstube im Fünf-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol, das er u.a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault&Millau-Hauben führte. Der Küchenmeister (und diplomierte Diätkoch) gilt als kulinarischer Tüftler und handwerklicher Perfektionist mit großem Ideenreichtum – seine leichte Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten von allerbesten Qualität. Erfahrungen sammelte er bei Spitzenköchen in Europa und Asien. Neben zahlreichen Rundfunkauftritten ist auch er als Bestsellerautor und Produktentwickler für Lebensmittel und Feinkost tätig und wurde vom Schlemmer-Atlas als Spitzenkoch des Jahres 2019 ausgezeichnet.



Heinrich Gasteiger  
Gerhard Wieser  
Helmut Bachmann

**DIE GROSSE  
„SO KOCHT SÜDTIROL“  
KOCHSCHULE**

480 Seiten  
197 x 260 x 41 mm  
39,90 €  
ISBN 978-88-6839-200-0

Fotos in Druckauflösung und die digitale Version dieser Pressemeldung finden Sie auf

<https://www.athesia-tappeiner.it/de/9788868392000>

oder auf Dropbox

<https://www.dropbox.com/sh/v4izn44zcqumu7u/AADE-phxHXP2-6hr5MHjkkrrwa?dl=0>

**Hier zusätzlich auch ein Video zur Kochschule und weitere Bilder der Buchpräsentation.**

**Weitere Informationen und Rezensionsexemplare:**

Athesia-Tappeiner Verlag  
Elke Wasmund  
elke.wasmund@athesia.it  
+ 39 0471 081067