

Presseinformation

Harald Derfuß

Zwischen Tradition und Moderne

Die expressive Küche von Harald Derfuß

Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt/Weinstr. 2007, 160 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag, ISBN-13: 978-3-86528-288-0, 39,90 € (D) / 41,10 € (A) / 64,- sFr

Kurztext:

Zwischen Tradition und Moderne steht sowohl für die expressive Küche von *Harald Derfuß*, als auch für den Aufbau des Buches selbst. Beginnend mit Vorworten des Ministerpräsidenten von Baden-Württemberg Günther H. Oettinger und dem deutschen Filmproduzenten Nico Hofmann, taucht der Leser ein in die Geschichte des „Adler Asperg“. Bereits 1848 wurde der Grundstein für das heutige Hotelrestaurant gelegt, das seit 1897 im Besitz der Familie Ottenbacher ist. Im Juni 2004 hat *Harald Derfuß* die Position des Küchenchefs übernommen und das Asperger Hotel nach nur zweieinhalb Jahren zurück in den roten Michelinführer gekocht. Der mit einem Stern ausgezeichnete Meisterkoch serviert Traditionelles aus der regionalen Küche kombiniert mit kulinarischen Inspirationen anderer Landesküchen. In seinem Buch verrät *Derfuß* ausgewählte Gaumenfreuden seiner expressiven Küche. Grundrezepte beliebter Basics wie Beilagen und Saucen runden den kulinarisch-literarischen Schmaus ab.



Aus dem Inhalt:

Im Schatten des Hohenasperg / Im Wandel der Generationen / Die Themenzimmer
Der Blick ins Gästebuch / Das große Kochen / Vom Metzgerlehrling zum
Meisterkoch / Die Küche des Harald Derfuß / Der Blick hinter die Kulissen / Die
Kunst der kulinarischen Kreativität / Catering der besonderen Art / Den Wurzeln
nie untreu geworden / Der Blick in den Weinkeller / Das gibt es nur im Adler /
Vorspeisen / Fisch / Fleisch / Desserts / Grundrezepte et cetera

Über Harald Derfuß:

In weniger als zwei Jahrzehnten hat *Harald Derfuß* es vom Metzgerlehrling zum
Sternkoch gebracht. Auf seinen unterschiedlichen Stationen in den Sterneküchen
Deutschlands sammelte er zahlreiche Erfahrungen, die ihn zu dem erfolgreichen
Küchenchef gemacht haben, der er heute ist. Obwohl bereits mit einem Michelin-
Stern ausgezeichnet, hat *Derfuß* sich seine Bodenständigkeit bewahrt. Die Maxime
des 38-Jährigen: „Ich koche nicht für Restaurantführer, sondern für die Gäste.“