

Presseinformation

Gessn werd imma nu derhamm

Das zweite Kochbuch fränkischer Landfrauen und Landmänner



Die kreative Küche Frankens im Blick

Eindrucksvolle Landschaften, imposante Burgen, malerische Fachwerkbauten – Franken hat jede Menge Facetten. Viel gerühmt und »in aller Munde« ist aber auch die fränkische Küche, deren Vielfalt größer ist, als manch einer glauben mag. Nach dem Erfolg von *Gessn werd derhamm* (inzwischen in der 5. Auflage) erscheint nun endlich der langersehnte zweite Band – denn gegessen wird schließlich immer noch »derhamm«. Auch diesmal haben wir Landfrauen und Landmänner aus ganz Franken wieder nach ihren Lieblingsrezepten gefragt. Das Ergebnis? Eine bunte Mischung von traditionellen wie modernen Gerichten, darunter Vorspeisen, Salate, Beilagen, Hauptgerichte, Desserts, Gebäck und Eingemachtes – alles bewährte und vielfach erprobte Rezepte erfahrener Köchinnen und Köche. Löwenzahn-Vitamintrunk, Chicorée-Auflauf, Blöcher oder Schoko-Sauerkirschkuchen: Was Franken an kulinarischen Köstlichkeiten auf den Tisch bringt, das kann sich wahrlich sehen lassen.

Gessn werd imma nu derhamm

Das zweite Kochbuch fränkischer Landfrauen und Landmänner
Klappenbroschur

168 Seiten

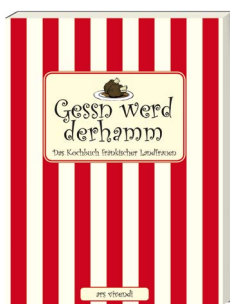
ISBN 978-386913-845-9

€ 15,00 [D] • € 15,90 [A]

- **Vielfach erprobte und im Küchenalltag bewährte Lieblingsrezepte, von traditionell bis modern**
- **200 neue Rezepte für jede Gelegenheit, die in die kulinarische Welt Frankens entführen**

Über den Tellerrand geblickt:
weitere Regionenküchen
bei *ars vivendi*

Franken, Teil 1:
Gessn werd derhamm
ISBN 978-3-86913-256-3
€ 14,90 [D] • € 15,40 [A]



Baden:
Gesse wird deheim
ISBN 978-3-86913-255-6
€ 14,90 [D] • € 15,40 [A]



Allgäu:
Geassa wird dahoim
ISBN 978-3-86913-047-7
€ 14,90 [D] • € 15,40 [A]



Medienkontakt: Anna Philipp, *ars vivendi* verlag
E-Mail: a.philipp@arsvivendiverlag.de | Telefon: 0 91 03/7 19 29 53

ars vivendi