

Kochen mit kaltgepressten Ölen – neu gedacht von Su Vössing Das Kochbuch über unverfälschten Geschmack

„Unsere Lebensmittel“, so Su Vössing, „werden durch das Kochen nicht besser, also hängt alles vom Ausgangsprodukt und seiner Qualität ab.“ Für dieses Buch hat sich die Spitzenköchin, die 1991 jüngste Sterneköchin Deutschlands wurde, auf das Thema kaltgepresste Öle eingelassen. Entstanden ist „Das Kochbuch - mit den wohl besten Ölen der Welt“ in Kooperation mit PÖDÖR Premium Öle und Essige. Dieses Buch ist kein Salatbuch, sondern ein inspirierendes Nachschlagewerk, das auf 224 Seiten insgesamt 108 Rezepte bietet und zeigt, was man mit den vielseitigen Ölen im Alltag alles zubereiten kann.

Gesund und vielfältig – 20 Öle und 108 Rezepte

Su Vössing arbeitet mit 20 verschiedenen kaltgepressten Ölen. Es sind Klassiker wie Walnussöl oder Leinöl, aber auch unbekanntere Öle wie Aprikosenkernöl, Kressesamenöl oder Pistazienöl. Entstanden ist ein Kochbuch, das es in dieser Form noch nicht gegeben hat. Herausragende und großformatige Fotografien wecken den Impuls, das Gericht nachkochen zu wollen. Hilfreiche Informationen, wie das Ölregister nehmen die Scheu vor dem Umgang mit manch unbekannter Ölsorte und auf die Bedeutung essentieller Fettsäuren in unserer Ernährung wird gleich zu Anfang eingegangen. Das Kochbuch bedient die komplette Speisefolge von Suppe und Vorspeise bis zum Dessert und bietet eine Fülle an Ideen für Aufstriche, Pestos, Dressings und Frühstück. Jedes Rezept kann zu jeder Jahreszeit gekocht werden. Der Leser mit Lust am Kochen trifft auf ein ganz neues Feld an unverfälschten Aromen, die unsere täglichen Speisen kulinarisch neu beleben.

Öl – ein subtiler Geschmacksträger

„Durch die Zusammenarbeit mit PÖDÖR Premium Öle und Essige,“ sagt Su Vössing, „habe sie zum Thema Öl wieder bei Null angefangen und noch mal ganz neu schmecken gelernt.“ Neu schmecken, vieles probieren, anderes von Grund auf in Frage stellen und neu spielen lernen, mit Geschmacksnuancen, die sie so bisher noch nicht eingesetzt habe. Su Vössing hat für dieses Buch keine bestehenden Rezepte umgeschrieben und die Öle und Essige von PÖDÖR „hineinmontiert“. Für sie war die Arbeit an diesem Buch ein disziplinierter Neuanfang, um mit dem Orgelwerk des subtilen Geschmacksträgers Öl umgehen zu lernen.

„Ich schreibe für Menschen, die Lust haben zu kochen“, sagt Su Vössing. Ihre Zutatenlisten sind daher nie zu lang und die Produkte leicht einzukaufen. Bei der Rezeptentwicklung wurde darauf geachtet, nicht in einen destruktiven Bereich für die kaltgepressten Öle zu geraten. Die Öle von PÖDÖR sind frisch gepresst und ungefiltert und dürfen nicht ihrer wertvollen Inhaltsstoffe beraubt werden. Wichtig ist es daher bei der Zubereitung die Empfindlichkeit der Mikronährstoffe in Bezug auf Hitze einzubeziehen. Denn mit frischen Produkten kochen und dabei die Aromen erhalten ist in jeder Hinsicht gesund. Mit diesem neuen Ansatz gelingt es Su Vössing mit jedem Rezept höchstmöglichen Geschmack auf den kleinen Raum von Zunge, Gaumen und Rachen zu bringen.

Foodstyling – à la minute unter die Linse

Dieses Kochbuch entstand im kreativen Zusammenspiel zwischen Su und Bui Vössing. Die Bildsprache ist unverbraucht und ungewöhnlich. Das Styling entspricht den unverfälschten Aromen der reinen Sortenöle. Der Fotograf Bui Vössing setzt natürliche Hintergründe wie geflämmtes Holz, Leder, Fell oder Kreidetafel in Kontrast zu edelstem Tafelgeschirr. Die Fotografien dienen dem Leser als Referenzvorlage, denn die Speisen werden von Su Vössing warm angerichtet und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze von Bui Vössing fotografiert. Ein Besuch im Atelier des Paares zeigt das Entstehen von „Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen der Welt.“ > Hier Linke einbauen zum Text: Ein Making-of in Bildern. <

Das Kochbuch im Überblick

- 224 Seiten, 108 Rezepte, Herausgeber Su Vössing GmbH, Preis 39 Euro
- komplette Speisefolge sowie Dippes, Dressings, Pestos und Frühstücksrezepte
- Neu: Rezeptentwicklung abgestimmt auf die Empfindlichkeit kaltgepresster Öle
- Ölliste mit Hintergrundwissen und Verwendungsmöglichkeiten zu 20 Speiseölen von PÖDÖR Premium Öle und Essige.
- Großformatige, edle und natürliche Foodfotografie von Burkhard Vössing
- Außergewöhnliche Bildsprache ausgestattet mit Stücken aus den französischen Porzellan-Manufakturen Jaune de Chrome und JL Coquet aus Limoges
- Edles Tafelsilber steuerte der Esskulturspezialist Franzen aus Düsseldorf bei.
- Die Fotografien dienen dem Leser als Referenzvorlage, denn die Speisen werden von Su Vössing warm angerichtet und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze von Bui Vössing fotografiert.
- Bezugsquellen: PÖDÖR Premium Öle und Essige im Web-Shop und über teilnehmende Händler, siehe <https://www.podoroele.de/> , QVC in der Sendung mit Su Vössing Ende November 2018.

Über Su und Bui Vössing

Su Vössing absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin in Warburg. Mit Anfang 20 ging sie nach Paris und arbeitete bei Spitzenköchen wie Jean-Michel Bouvier und Alain Senderens. Als Küchenchefin im „Le Maron“ in Bonn erhielt sie mit 27 Jahren als jüngste Köchin Deutschlands einen Michelin-Stern. Weitere Stationen waren „La Société“ in Köln und „Café Europe“ in Key West / Florida. Von 1997 bis 2005 wirkte Su Vössing als TV-Köchin im „Kochduell“ bei Vox mit. Sie ist regelmäßig beim Verkaufssender QVC als Produktexpertin zu sehen. 2009 gründete sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Bui Vössing die Su Vössing GmbH mit den Schwerpunkten Kochbücher, Kochschule, Foodfotografie und Events. Seit 2013 leben und arbeiten Su und Bui Vössing in der Altstadt von Stolberg bei Aachen.

Über PÖDÖR

Das ungarisch-österreichische Unternehmen entwickelt und produziert seit seiner Gründung 2011 Premium Öle und Essige. Der PÖDÖR-Pressmeister ist Mitbegründer des Unternehmens und presst bereits in vierter Generation kaltgepresste Öle. So kann PÖDÖR auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion kaltgepresster, qualitativ hochwertigster Öle zurückgreifen und Produkte entwickeln, die den Zeitgeist anspruchsvoller Konsumenten treffen. Nur gründlich gereinigte und zu 100% natürliche Rohstoffe von höchster Qualität werden von fachkundigen Pressmeistern in Handarbeit zur Herstellung verwendet. Die Produkte werden nach strengsten Qualitätskriterien abgefüllt, um die gesunden und ungesättigten Fettsäuren zu erhalten. Das Sortiment umfasst aktuell 27 kaltgepresste Premium Öle, die zum großen Teil Bio-zertifiziert sind. Daneben finden sich mehr als 20 verschiedene Frucht-Balsamics und -Essige. PÖDÖR beliefert die internationale Spitzengastronomie, darunter Sterneköche, sowie den Premium-Handel. Die Produkte können im ausgesuchten Fachhandel sowie im eigenen Online-Shop bezogen werden.

Pressekontakt

Pödör Premium Öle und Essige

Angela Berg

c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk

Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40

Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89

E-Mail: presse@podoroele.de Internet: <http://www.podoroele.de>