

„Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen der Welt“ – Wie ein Kochbuch entsteht

Jedes Jahr erscheinen in Deutschland rund 2.000 neue Kochbücher. Sich aus dieser Menge hervorzuheben, funktioniert über ein neues Thema, über eine herausragende Optik oder über eine bekannte Koch-Persönlichkeit. Auf dieses Buch trifft alles gleichermaßen zu. Spitzenköchin Su Vössing hat sich 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, wie man vordergründig aus dem Titel schließen könnte. Es ist ein inspirierendes Nachschlagewerk, das auf 224 Seiten insgesamt 108 Rezepte bietet und zeigt, was man mit den verschiedenen Ölen im Alltag alles zubereiten kann.

Das Kochbuch entstand im kreativen Zusammenspiel des Paares Su und Bui Vössing. Sie bringen es im Eigenverlag heraus. Schon hieran wird deutlich, dass es sich beim Thema Öle für die Spitzenköchin um eine Herzensangelegenheit handelt. In die Bildsprache legt Fotograf Bui Vössing seine ganze Erfahrung und Begeisterungsfähigkeit für das Detail. Sie ist unverbraucht und ungewöhnlich. Das Styling entspricht den unverfälschten Aromen der reinen Sortenöle. 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 fotografiert. Ein Besuch im Atelier zeigt, welchen Aufwand das Paar Vössing für die Produktion einer einzigen Buchseite betreibt.

Die Rezeptentwicklung beginnt im Kopf

„Ich bin ein sehr stiller Mensch“, sagt Su Vössing über sich. Für die Rezeptentwicklung braucht die Köchin Ruhe. Dann steht sie am Fenster oder sitzt am Kamin und denkt sich ein Gericht aus. Ich denke, schreibe Zettel und entscheide viel intuitiv. Für das Rezept gilt es die spontanen Entscheidungen dann in präzisen Notizen festzuhalten. Ihre Zutaten werden mit genauem Gewicht angegeben. Ungenaue Einheiten wie Tee- oder Eßlöffel gibt es nicht. Auch dies ist Garant für ein gelungenes Nachkochen.

Rezepttexte sind uncharmant

Bevor überhaupt ein einziges Gericht kreiert ist, haben sich Su und Bui Vössing schon auf das Layout des Buches geeinigt. Die grundlegende Farbgebung, welche Typografie, Block- oder Flattersatz? Dann erst beginnt die Entwicklung und Produktion der Rezepte. „Wir arbeiten in den fertigen Buchkörper hinein und erzeugen eine stimmige und ausgewogene Einheit, wie bei einem guten Essen“ so Bui Vössing. Die Texte eines Kochbuchs hält der Fotograf für höchst uncharmant. „Sachlich betrachtet handelt es sich bei Rezepttexten um Listen und Befehle „Tu dies, nimm das, jetzt mach das...“ Die Bildsprache, die den Texten gegenübersteht ist aber so stimmungsvoll und einnehmend, dass beim Leser sofort der Impuls entsteht, das Gericht nachkochen zu wollen.

Das Lichtmodell – feinstes Porzellan und Pappe

Nach einer ersten Beschreibung des Gerichts, sucht Bui Vössing einen Teller aus und nimmt ihn für die engere Abstimmung mit in die Küche. Passen die Zutaten, die teils schon in den Töpfen vorbereitet werden, farblich und strukturell zum Porzellan? Mit dem Lichtmodell und einem Stück Pappe anstelle der Speise arbeitet er und feilt am Setting. Welcher Hintergrund? Geflämmtes Holz? Narbiges Leder oder das schwarze Fell einer alten Le Corbusier-Liege? Welches Tafelsilber, Serviette, ein Unterteller ja oder nein. Dekoration in Anspielung an das Gericht oder Blüten aus dem eigenen Garten? Alle Accessoires müssen

Persönlichkeiten sein, die unverfälscht sind. Schnell sind mehr als eine Stunde vergangen, bevor das Shooting in die sprichwörtlich heiße Phase geht.

Foodstyling – à la minute unter die Linse

Die Speisen werden von Su Vössing warm und wenn man so will à la minute angerichtet. Während sie mit der Pinzette letzte Dekorationen vornimmt, prüft Bui Vössing am Monitor das Gesamtbild. Je präziser er arbeite, desto feiner sei der Übergang von der Schärfe in die Unschärfe, erklärt Bui Vössing. Die Reflektion beim Tafelsilber ist ein großes Thema. Silber hat die höchste Reflexionsfähigkeit. Es liegt hier bei diesem Set an der dunkelsten Stelle, hat aber trotzdem eine hohe Präsenz. Alle Gerichte werden grundsätzlich ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze fotografiert, damit verlässliche Referenzen für den Leser mit Lust am Kochen entstehen.

Das Kochbuch im Überblick

- 224 Seiten, 108 Rezepte, Herausgeber Su Vössing GmbH, Preis 39 Euro
- komplette Speisefolge sowie Dipps, Dressings, Pestos und Frühstücksrezepte
- Neu: Rezeptentwicklung abgestimmt auf die Empfindlichkeit kaltgepresster Öl
- Ölregister 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

INFORMATION



verschiedene Frucht-Balsamicos 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>