

# “Das Kyffhäuser Kochbuch“ Von A wie Aschkloß bis Z wie Zupfkuchen



Heinz Noack, Steffi Rohland  
192 Seiten, gebunden,  
Format: 17,5x24,5 cm  
ISBN 978-3-86037-435-1

Februar 2010

## Waschzettel/ Pressemitteilung

Zeichen: 2011  
Wörter: 350

**Ihr Ansprechpartner**  
Olaf Schöllhorn  
Tel. (0 58 44) 97 11 63-1  
Fax (0 58 44) 97 11 63-9  
Funk: (01 70) 3 10 59 64  
marketing@limosa.de

*Wie schmeckt Heimat? Neben ortstypischen, traditionellen und modernen Rezepten, sind in dieses Buch auch Geschichten und Erzählungen der Menschen vor Ort eingeflossen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Mehr als 160 Rezepte sind in 13 Hauptkapitel gegliedert, so dass je nach Anlass das passende Gericht ausgewählt werden kann. Zahlreiche Kurzgeschichten und schöne Fotografien präsentieren die Landschaft, Kultur und Geschichte der Kyffhäuser-Region.*

### Das Buch:

Natürlich hängen der Geschmack von Heimat und individuelle Erlebnisse unmittelbar zusammen. Und doch gibt es Rezepte, die in dieser Art eben nur zu Hause zubereitet werden. Um genau diese Rezepte geht es im Kyffhäuser Kochbuch und um etwas mehr: Das Kyffhäuser Kochbuch fängt nicht nur den Geschmack der Kyffhäuser-Region ein, es bringt dem Kochenden auch die Schönheit und den Reichtum von Natur und Kultur nahe.

Geschichten aus und über die Region rund um den Kyffhäuser wurden von den Autoren gesammelt und gesichtet, bebildert und ausgewählt. Zusammen mit den 160 Rezepten und mehr als 500 Fotos und sind sie heute Teil des schönsten Kochbuches, das je für diese Region geschrieben wurde.

Bei den Zutaten brechen Steffi Rohland und Heinz Noack eine Lanze für die heimischen Feldprodukte und verweisen auf die reiche Auswahl, die Mutter Natur am Kyffhäuser zu bieten hat: Wildfrüchte aus dem Wald, Obst und Gemüse aus den Gärten oder den zahlreichen Streuobstwiesen. Dazu kommen natürlich die Produkte der kleinen und traditionsbewussten Fleischereien und Bäckereien vor Ort, für deren qualitätsvolle Grundlagen die Handwerksmeister garantieren. Und weil selbst ein Fischzuchtbetrieb für absolut frischen Fisch sorgt, werden auch Fischfreunde mit diesem Buch auf ihre Kosten kommen.

Mit dem Kyffhäuser Kochbuch wollen die Autoren auch Mut und Lust wecken, Obst und Gemüse im eigenen Garten anzubauen, um die Früchte in der jeweiligen Ernte- und Lagerzeit zu genießen. Im Buch wird auch auf die über 100 Apfelsorten der Region zwischen Südharz und Kyffhäuser verwiesen. Mit gutem Grund: Die Nutzung dieser einheimischen Früchte setzt das Wissen um ihren Gebrauch zur rechten Zeit voraus. Ob ein Apfelkuchen besonders gut gelingt, hängt nicht unwesentlich davon ab, welche Äpfel auf den Boden gelegt wurden. Erst dann »schmeckt's wie bei Muttern«.

Verwendung frei,  
**Belegexemplar bitte an**  
Edition Limosa GmbH  
Lüchower Straße 13 a  
29459 Clenze

### Der Verlag, Edition Limosa „Die schönsten Seiten Deutschlands“

Unser Verlagsprogramm konzentriert sich auf das, was früher „Heimatbuch“ genannt wurde. Unsere Titel verschaffen eine Innenansicht der Region und das mit dem liebevollen Blick des Eingeweihten.

Neben großformatigen Bildbänden hat die Edition Limosa eine erfolgreiche Reihe regionaler Kochbücher im Programm. Wir setzen Heimat ins rechte Licht, und spüren für unsere Bücher die Besonderheiten und den Geschmack deutscher Regionen auf.

**Weiteres Pressematerial**  
Cover, Auszüge und unser  
digitales Pressekit  
erhalten Sie auf unserer  
Homepage  
<http://limosa.de/>

Edition Limosa GmbH  
Lüchower Str. 13a  
29459 Clenze

Tel. (0 58 44) 97 11 63-0  
Fax (0 58 44) 97 11 63-9  
mail@limosa.de  
www.limosa.de

USt-ID DE 162544100  
Amtsgericht Lüneburg  
HRB 120164  
Gerichtsstand: Lüneburg

Geschäftsführer:  
Uwe Hils