

Pressemitteilung, 23. Mai 2017

**«Leaf to Root» – von Esther Kern, Sylvan Müller, Pascal Haag
Das «Nose to Tail» für Gemüse geht in die dritte Auflage**

Karottenkraut, Melonenschale, Radieschenblatt & Co: Das Buch «Leaf to Root» rückt verschmähte Gemüseteile ins Rampenlicht. Das Autorenteam verfolgt kein geringeres Ziel, als die Gemüseküche zu revolutionieren. Und hat damit Erfolg: Nur ein halbes Jahr nach Erscheinen ist jetzt bereits die dritte Auflage gedruckt. Und es ist nominiert als bestes Vegi-Kochbuch der Welt (Gourmand World Cookbook Awards).

Im Oktober 2016 erschienen, wird das Buch gelobt als «Ein geniales Buch, ein neues Standardwerk zur Gemüseküche» (Stevan Paul, Radio Bremen). «Das wohl schönste und bedeutendste Kochbuch, das diesen Herbst auf den Markt gekommen ist», schreibt Christina Hubbeling, NZZ Bellevue. Und Peter Wagner schwärmt auf Spiegel Online: «Die Konsequenz, mit der das Autorentrio das Alles-ist-essbar-Konzept durchdekliniert, ist bislang unerreicht und empfiehlt «Leaf to Root» als einen unentbehrlichen Bewohner in den Regalen der nach Vertiefung strebenden Kochschaffenden – sogar gemüseinteressierte Sterneköche werden hier wertvolle Anregungen finden.»

Für «Leaf to Root» hat das Autorentrio intensiv recherchiert, gemeinsam unzählige Gemüseteile verkostet und das Thema zu einem Buch verarbeitet, welche Gemüse von Blatt bis Wurzel in ein neues Licht rückt. Ziel des Teams ist es nicht zuletzt, die Gemüseküche zu revolutionieren und dem Gemüse die Wertschätzung zukommen zu lassen, die es verdient.

Zu einem Standardwerk geworden ist das Buch auch dank der Mitwirkung von Dutzenden von Starköchen, Bauern und Gemüseexperten aus ganz Europa. Autorin Esther Kern wurde auf ihrer Suche nach Verwendungs-Ideen für spezielle Gemüseteile fündig bei so namhaften Profis wie Andree Köthe und Yves Ollech vom Restaurant «Essigrätlein» in Nürnberg, bei Heinz Reitbauer vom «Steirereck» in Wien oder beim Schweizer Avantgarde-Koch Stefan Wiesner vom «Rössli» in Escholzmatt. Sie porträtiert im Buch «Leaf to Root»-Pioniere wie Bauer Søren Wiuff, den Hauslieferanten des dänischen Noma. Oder Johann Reisinger, Spitzenkoch aus der Steiermark. Mit Sensorik-Wissenschaftlerin Christine Brugger hat sie dutzende spezielle Gemüseteile verkostet und sensorisch analysiert.

Die 70 vegetarischen Rezepte von Pascal Haag, Vegi-Spitzenkoch und langjähriger Rezeptentwickler bei Hiltl, zeigen, wie man aussergewöhnliche Gemüseteile in der Alltagsküche einsetzt. Aus Brokkoliblättern macht er Chips, mit Erbsenschalen eine Suppe, aus Wassermelonenschale ein Chutney. Einträge auf Facebook, Instagram & Co. zeigen: Die Anleitungen unseres Rezeptautors werden fleissig umgesetzt und inspirieren Leserinnen und Leser, neue Gemüseteile in der Alltagsküche einzusetzen.

Und dass das Buch die «schönste» Neuerscheinung ist, wie etwa NZZ Bellevue schreibt, ist natürlich vor allem auch den Fotos von Sylvan Müller, der für bildstarke Bücher bekannt ist (etwa «Das kulinarische Erbe der Alpen»), zu verdanken. Der renommierte Fotograf porträtiert Grünkohl & Co. von Blatt bis Wurzel und hat Protagonisten auf Feld und in Küche begleitet. Die von Pascal Haag rezeptierten Gerichte setzte er in Zusammenarbeit mit der Münchner Stylistin Natascha Sanwald um.

Begonnen hat «Leaf to Root» 2014 als Aktion auf Esther Kerns Website www.waskochen.ch. Die Idee dafür hatte sie im Garten, als sie Karotten erntete und sich fragte, warum man das Kraut eigentlich nicht isst. Gleichzeitig hatte sie in den Jahren zuvor als Food-Journalistin und Gastrokritikerin bei Spitzenköchen beobachtet, dass diese vermehrt spezielle Gemüseteile verarbeiten. Sie wurde neugierig und kreierte eine Aktion, die sich der verschmähten Gemüseteile annimmt. Ein Interview mit dem englischen Spitzenkoch Fergus Henderson, dem Vater von «Nose to Tail», inspirierte sie dazu, ihre Aktion «Leaf to Root» zu nennen. Passend, denn: «Leaf to Root» ist das «Nose to Tail» für Gemüse. Der Name «Leaf to Root» hat sich mittlerweile, vor allem auch mit dem erfolgreichen Buch, zu einem neuen Begriff in der Foodwelt etabliert.

Esther Kern sammelt als Publizistin und Gemüse-Scout weiterhin Rezepte und Inspirationen zu verschmähten und unbekanntem Gemüseteilen. Sie besucht Bauern, experimentiert im eigenen Garten, konsultiert historische Kochbücher und interviewt Köche weltweit. Neueste Inspirationen konnte sie beispielsweise von Ana Roš einholen (World's Best Female Chef 2017) oder Dominique Crenn (World's Best Female Chef 2016).

URL:

www.leaf-to-root.com

Das Buch:

Esther Kern, Sylvan Müller, Pascal Haag: «Leaf to Root – Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel», 320 Seiten, AT Verlag, 2016, ca 59 Franken/49.90 Euro

Die Autoren:**Esther Kern**

Nach der Ringier Journalistenschule war Esther Kern als Gesellschaftsjournalistin und als Produzentin für renommierte Zeitungen und Magazine in der Schweiz und in Deutschland (u.a. Annabelle, Sonntags-Zeitung, Münchner Abendzeitung) tätig. Seit einem Jahrzehnt widmet sie sich in ihrer Arbeit fast ausschließlich dem Thema Essen&Trinken. Unter anderem war sie während dreier Jahre Gastroverantwortliche für die Wochenbeilage des Tagesanzeigers in Zürich – und dabei vor allem als Gastrokritikerin tätig. Seit 2014 arbeitet sie selbstständig als Journalistin, Konzeptionistin, Referentin. Esther Kern gilt zudem als Webpionierin, die 2002 mit www.waskochen.ch eine der ersten Foodwebsites der Schweiz gründete. Der eigene Garten dient der Content-Schafferin als Nährboden für immer wieder neue Ideen und Geschichten, bei denen sie stets den direkten Bezug zu dem, was die Natur hergibt, im Fokus hat.

www.estherkern.ch

Sylvan Müller

Seit über zwanzig Jahren arbeitet der Luzerner Sylvan Müller als Fotograf. Viel beachtet sind seine Langzeitprojekte wie das kulinarische Reisetagebuch "Japan - Kochreisefotobuch", das Buch »Mama kocht« mit einer Sammlung von Erinnerungen und Alltagssschätzen aus den Küchen der Kindheit oder "Das kulinarische Erbe der Alpen". Für Letzteres bereiste er den europäischen Alpenraum, lichtete großartige, kulinarische Produkte in einer fast enzyklopädischen Bestandesaufnahme ab und porträtierte auf eindrückliche Art und Weise die Menschen, die dahinter stehen. Müller lebt in diesen Projekten seine große Passion aus: Essen und Trinken und die Geschichten, die es darüber zu erzählen gibt. Seine Bilder bestehen durch einen unaufgeregten und unendlich reduzierten Stil und sind in mehreren international ausgezeichneten Büchern zu bewundern.

www.sylvanmueller.ch

Pascal Haag

Als gelernter Koch sammelte Pascal Haag im In- und Ausland Erfahrungen, bevor er 2007 beschloss, sich mehr mit der vegetarischen Küche auseinanderzusetzen. Er arbeitete daraufhin sieben Jahre im Hiltl in Zürich (gilt als das älteste vegetarische Restaurant der Welt), unter anderem als Rezeptentwickler. Heute zählt Haag in der Schweiz zu den bekanntesten Vegi-Köchen und zu den Vordenkern der neuen vegetarischen Küche, unter anderem schaffte er es 2013 als erster mit einem vegetarischen Hauptgericht ins Final der Marmite Youngster Selection. Auf zahlreichen Reisen rund um die Welt entdeckte er seine Leidenschaft für Gewürze, mit denen er einen virtuosen Umgang pflegt. In Kursen gibt er Geheimnisse, Geschichten und Informationen zu Gewürzen weiter. Daneben setzt der Vegi-Koch und Rezeptentwickler sein Wissen und Können in vielen verschiedenen Projekten ein.

www.pascalhaag.ch

Pressekontakt:

Interviewanfragen: Esther Kern, 0041 79 690 70 64, esther@waskochen.ch

Rezepte: Pascal Haag, 0041 76 306 45 42, pascal.haag@gmail.com

Pressespiegel zum Buch und zur Aktion «Leaf to Root»:

www.waskochen.ch/presse