

Exquisite Tafelfreuden Von der Kunst des Genießens

Was wären Tafelfreuden ohne deren kunstvolle Inszenierung? Heißt es nicht immer, das Auge isst mit?

»Kunst-Genuß – Dekorationen und Menüs« ist eine hinreißende Präsentation stilvoller Tischkultur. Die außergewöhnlichen Creationen von Hanna Raissle sind weit mehr als nur Dekoration. Sie sind florale Kunst und sinnliches Vergnügen mit höchstem Anspruch. Stimmungsvolle Fotos und die erlesenen Rezepte des Cuisiniers Otto Koch lassen das aufwendig ausgestattete Buch zu einer Verführung aller Sinne werden.

In großzügiger Aufmachung werden elf verschiedene Konzepte vorgestellt, wie zum Beispiel »jung und grün«, »1001 Nacht«, »Rosen Rosen Rosen«, »Meditation in Weiß« oder »BeerenAuslese«. Menü und Dekoration ergänzen sich gegenseitig auf vollendete Weise und basieren jeweils auf einem sensibel abgestimmten Farbkonzept. Und wer gleich in medias res gehen möchte, findet im Anschluss an die Präsentation alle Rezepte mit wertvollen Tips für die Zubereitung und Anleitungen zur Dekoration.

Die Autoren:

Hanna Raissle begeistert schon seit Jahren Starköche, namhafte Firmen und Catering-unternehmen mit ihrer exklusiven Floristik und ihren außergewöhnlichen Raumdekorationen. **Otto Koch**, derzeit gastronomischer Berater der Robinson-Clubs, führte viele Jahre lang in München das Sternerestaurant *Le Gourmet*. Dort haben sich auch die Wege der beiden Autoren gekreuzt, die in der Zwischenzeit bereits mehrere Projekte miteinander realisiert haben.

Brigitta Reuter hat viele Jahre lang Reportagen für die Zeitschriften *Cosmopolitan*, *Wiener* und *Eltern* fotografiert. Mit dem vorliegenden Buch feiert sie ihre Premiere im Deko&Food-Bereich.

Hanna Raissle, Otto Koch

Kunst-Genuß

Dekorationen und Menüs

Fotos von Brigitta Reuter

ARTEA Verlag

192 Seiten

Hardcover mit Schutzumschlag

EUR 39,90 (D), EUR 41,40 (A), SFR 69,50

ISBN 3-933861-55-1

Weitere Informationen unter www.artea.de

**Ausgezeichnet mit einer Silbermedaille
beim "Literarischen Wettbewerb 2005
der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V."**