

VOLKER M. FUHRWERK

Meine Küche Neue deutsche Kochkunst

SAISONAL
REGIONAL
GUT



PRESSEINFORMATION

Volker M. Fuhrwerk

Meine Küche

Neue deutsche Kochkunst

Regional – saisonal – gut

19,7 x 27,0 cm

Hardcover

€ 32,-

256 Seiten

ISBN 978-3-529-05034-3

Erscheinungstermin: 3. Juni 2019

Wenn Volker Fuhrwerk seine ambitionierten modern-klassischen Speisen zubereitet, spielen Region und Saison eine große Rolle.» The Michelin Guide

Sterneküche für Zuhause

Volker M. Fuhrwerk hat sich seinen ersten Michelin-Stern mit einer modernen deutschen Landhausküche erkocht. Seine Zutaten kommen direkt aus der Natur rund um sein Restaurant »Ole Liese« auf Gut Panker. Die neue deutsche Küche entwickelt Volker M. Fuhrwerk mit dem, was die Jahreszeiten und die Region zu bieten haben, beständig weiter. Die besten Zutaten für seine Küche findet er bei Erzeugern in der Umgebung, Obst und Gemüse erntet er zum Teil im hauseigenen Garten.

Sein Kochhandwerk lernte Volker M. Fuhrwerk bei Sterneköchen wie Johann Lafer und Jens Rittmeyer. Im aktuellen Gault Millau erhält seine Küche 15 Punkte. In der Begründung heißt es: »Das traumhaft schöne Gut Panker ist immer einen Ausflug wert. Volker M. Fuhrwerk und sein Team bedienen sich für Ihre Kreationen an Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten und an besten Produkten von Norddeutschen Landwirten. Sie überzeugen mit modern interpretierter deutscher Küche.«

Volker M. Fuhrwerk, geboren 1981 in Wittenberg, kocht seit 2013 auf Gut Panker in Ostholstein. Bei seiner Arbeit legt er großen Wert auf regionale und saisonale Küche. Seit 2015 kocht er zusammen mit Philipp Jeß im NDR Schleswig-Holstein Magazin.

Wachholtz

Pressekontakt: Sabine Popanda

popanda@wachholtz-verlag.de — Tel. 0431 - 88 89 67 - 40 — Fax 0431 - 88 89 67 - 50

Wachholtz Verlag GmbH — c/o Fleet7 — Fleethörn 7 — 24103 Kiel — www.wachholtz-verlag.de