

Die Bären Küche

Das Beste von Josef & Josef Trippolt

„Es zieht erst dann Qualitätsdenken in die Küche ein, wenn man Ehrfurcht vor der Natur und ihren Gaben hat. Und jedes noch so kleine Blatt Minze respektiert.“ J. Trippolt sen.

Seit fast zwei Jahrzehnten arbeiten die Spitzenköche Josef Trippolt senior und Josef Trippolt junior gemeinsam in ihrer Küche im beschaulichen Lavanttal. Schulter an Schulter, Kochlöffel an Kochlöffel. Vater und Sohn geben ihren Gerichten stets einen eigenen Charakter. Die daraus entstehende Harmonie erhebt die Köstlichkeiten auf höchstes Niveau.

Derzeit hält das Restaurant „Trippolts Zum Bären“ in Bad St. Leonhard bei drei Hauben und einem Michelin-Stern: Dabei wollen die beiden Könner gar nicht für Auszeichnungen kochen, sondern einzig für ihre Gäste. Authentisch und raffiniert. Ohne Effekthascherei, mit viel Liebe zum Detail.

In diesem neuen Prachtband werden nicht nur die besten Rezepte aus der Bären-Küche serviert – mit viel Witz und Humor wird auch die Geschichte vom einfachen Landgasthaus zum international anerkannten Spitzenrestaurant erzählt.

Autoren:

JOSEF TRIPPOLT, geboren 1973 in Wolfsberg, erkochte sich mit seinem Vater Josef Trippolt senior drei Hauben von Gault Millau und einen Michelin-Stern. Das Restaurant „Trippolts Zum Bären“ gehört zu einer der besten Kulinarik-Adressen Österreichs.

SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER, geboren 1977 in der Südsteiermark, Germanistik- und Medienstudium an der Karl-Franzens-Universität in Graz. Seit 1999 Pressearbeit und Journalistin, unter anderem für Kleine Zeitung, Alpe-Adria-Magazin, Kärntner Monat.

Fotograf:

ERNST PETER PROKOP, geboren 1939 in Klagenfurt, Absolvent der „Graphischen“ in Wien, selbständig mit einem Studio für Werbefotografie und Architektur, mehrere Ausstellungen in Österreich, begeisterter Hobbykoch und Fliegenfischer.

bib. Daten:

Styria Regional - Carinthia

ISBN: 978-3-85378-670-3

Format: 22,0 x 26,5 cm

Seiten: 224

Einband: Hardcover mit SU

Preis: € 29.95