



Barbara van Melle
Pierre Reboul

Vom Kipferl zum Croissant Wiener Feingebäck einfach selbst machen

Mit Fotos von Inge Prader
Hardcover
Durchgängig Farbabbildungen
19 x 24,5 cm; ca. 192 Seiten
ISBN 978-3-222-14039-6
Pichler Verlag
€ 30,00

ET: 03. Oktober 2019

Die süße Erfolgsgeschichte der Viennoiserie: Von Wien nach Paris

Croissant, Brioche und Co. – die weltberühmte französische Backkunst wird „Viennoiserie“ genannt, denn ihre Ursprünge liegen im Alten Wien. Back-Enthusiastin Barbara van Melle holt für ihr neues Buch die Geschichte(n) des Wiener Feingebäcks vor den Vorhang: mit 50 praxistauglichen Rezepten von Kaisersemmel bis Wiener Erdäpfelmilchbrot, von Batzerlguglhupf bis Brioche-Tartelettes, von Girafferln über Croissants bis hin zu Wiener Herzenzwieback. Mit dabei sind historische Originalrezepte – und natürlich die Pioniergeschichte von August Zang, der im 19. Jahrhundert das Wiener Feingebäck nach Paris brachte.

Barbara van Melle ist davon überzeugt, dass gutes Brot und mürbe Kipferl glücklich machen. Die langjährige ORF-Journalistin hat sich als Bestsellerautorin, Unternehmerin und Slow-Food-Aktivistin ganz dem Backen verschrieben. Seit 2016 organisiert sie das Kruste & Krume Brotfestival in Wien. Mit ihrer Kruste & Krume GmbH eröffnete sie 2018 das erste Wiener Brotbackatelier, in dem auch Workshops zu historischen Handgebäckformen angeboten werden, sowie die erste Mehl-Greißlerei Österreichs.

Pierre Reboul begeistert sich gemeinsam mit Barbara van Melle für die hohe Kunst der Viennoiserie – und bringt die Tipps für perfekte Croissants und Pains au chocolat aus Frankreich nach Wien. Geboren in Toulon, hat er nach Stationen in Paris, New York und Salzburg in Wien seine berufliche Heimat gefunden: als Chef-Pâtissier und Sauerteig-Mastermind in der Bäckerei Ströck.



© Inge Prader

Rückfragehinweis:

Elisabeth Katzensteiner | Presse | Styria Buchverlage

E-Mail: e.katzensteiner@styriabooks.at | Tel.: +43 1 512 88 08-83