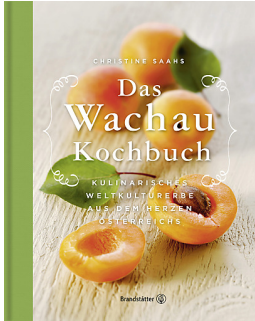


Nikolaihof veröffentlicht Wachau-Kochbuch



Kochbuch Cover

Credit: Nikolaihof Wachau
Fotograf: Harald Eisenberger



Christine Saahs

Credit: Nikolaihof Wachau
Fotograf: Harald Eisenberger

Mautern an der Donau (TP/OTS) - Rezepte aus dem Herzen der traditionsreichen UNESCO-Kulturlandschaft - das verspricht Autorin Christine Saahs, Chefin des renommierten Nikolaihofs, in ihrem neu erschienen Buch "Das Wachau Kochbuch".

Der Familienbetrieb Nikolaihof im Herzen der Wachau ist nicht erst seit den 100 Parker-Punkten für einen 1995er Riesling international bekannt. Auch die Küche des Hauses macht von sich reden und lockt Jahr für Jahr Gäste aus aller Welt nach Mautern an der Donau. Nach dem Erfolgskochbuch "Ich koche für mein Leben gern" im Jahr 2010, hat Christine Saahs im Februar 2015 im Brandstätter Verlag ihr zweites, 176 Seiten starkes Werk veröffentlicht.

Zwtl.: Ein buntes Potpourri an Wachauer Traditionsspeisen

"Das Wachau Kochbuch" versteht sich als kulinarischer Reiseführer durch die österreichische Kulturlandschaft und beinhaltet verborgene Schätze der Familienküche, fast vergessene Speisen und genussreiche Raritäten. Von der Mousse von geräucherten Fischen, über die

fruchtigen Paradeissuppe, bis hin zur gebratenen Kalbsstelze oder den Wachauer Wurzelkarpfen - das Kochbuch begeistert mit einem bunten Potpourri an klassischen, traditionellen und neuinterpretierten Gerichten, verrät aber auch die großen und kleinen Tricks und Kniffe der Küchenchefin. Im Mittelpunkt steht dabei stets der regionale Bezug der Produkte. So dürfen beispielsweise die Wachauer Marille oder der Crocus Austriacus - der Wachauer Safran - bei der Zubereitung nicht fehlen. "Die Liebe zum Detail macht den Geschmack aus", verrät die Küchenchefin, deren Kreationen auch in der Weinstube des Traditionshauses verkostet werden können.

Zwtl.: Erinnerungen an die Wachau runden die Kapitel ab

Das Bekenntnis zur biologischen und biodynamischen Landwirtschaft ist für die "Wachauerin aus Leidenschaft" seit fast 45 Jahren das Gebot der Stunde. Aus Liebe zur Natur und den Gästen kocht Christine Saahs mit Lebensmitteln, die im Einklang mit der Natur gediehen sind. Abgerundet wird das Kochbuch durch einen sehr privaten Einblick in das Leben der Bäuerin und Köchin. Christine Saahs hat sich zum Ziel gesetzt, das einzigartige Lebensgefühl und die Magie dieser prachtvollen Kulturlandschaft an der blauen Donau - festgehalten und beschrieben in den Erinnerungen an ihre Kindheit, Eltern und Großeltern - weiterzugeben. So finden sich zu jeder Jahreszeit von Christine Saahs verfasste Erzählungen über persönliche Erlebnisse, die Wachauer Kulinarik und geliebte Traditionen im Buch.

Zwtl.: Zur Autorin und zum Weingut Nikolaihof Wachau

Christine Saahs lebt mit ihrer Familie am Nikolaihof Wachau - einem Weingut, das mit seiner 2.000-jährigen Geschichte bis in die Römerzeit zu den ältesten Weingütern Österreichs zählt. Seit 1971 wird hier - im Einklang mit der Natur und ihren Nützlingen - nach den biodynamischen Richtlinien gearbeitet. Die Pioniere des Nikolaihofs, Nikolaus und Christine Saahs, waren damit nicht nur in Österreich ihrer Zeit voraus, sondern zählen auch weltweit zu den Vorreitern im streng biozertifizierten Weinbau. Das oberste Prinzip ist stets: Möglichst viel Kraft und Energie in den Weinbau legen, indem der Natur so wenig wie möglich ins Handwerk gepfuscht wird. Genauso behutsam arbeitet Christine Saahs - leidenschaftliche Köchin und Bäuerin - in ihrer Küche. Sie liebt es, ihre Gäste zu verwöhnen und ist von der Kraft, die diese einmalige Kulturlandschaft im Herzen Österreichs ausstrahlt, zutiefst überzeugt.

Die außergewöhnliche Erfolgsgeschichte des Nikolaihofs brachte dem

Weingut auch international viel Anerkennung. So werden rund 70 Prozent der Weine weltweit in über 40 Länder exportiert. Insgesamt verfügt das Weingut über 22 Hektar Rebfläche, die ausschließlich mit weißen Rebsorten bestockt sind. Zudem bietet der Hof seinen Besuchern aus historischer Sicht einiges. Im alten Salz- und Getreidespeicher des teilweise antiken Anwesens befindet sich die größte Holz-Weinpresse der Welt, mit der bis heute gearbeitet wird.

Informationen zum Buch

Das Wachau Kochbuch

Christian Brandstätter Verlag

ISBN 978-3-85033-880-6, 176 Seiten, Hardcover

Buch in deutsch und englisch erhältlich

Preis: 29,90 Euro.

~

Rückfragehinweis:

Nikolaihof Wachau

3512 Mautern

Tel. (0043) 2732 82 901

Fax (0043) 2732 76 440

www.nikolaihof.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5789/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2015-02-10/08:30

100830 Feb 15

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20150210_TPT0001