



PRESSEMITTEILUNG

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

# Schwarzwälder Tapas

Das Kochbuch

## Klein im Format, groß im Genuss! Die neuen Lieblinge: Schwarzwälder Tapas

Bühl/Baden, 23. Oktober 2015

***Sie sind „Deutschlands beste Hobbyköche“ (2012&2015) und sie lieben das Experiment. Immer das Gleiche machen – nein. „Ausschweifen und ausprobieren!“, heißt das Motto bei Verena Scheidel und Manuel Wassmer aus Bühl. Die kreativen Hobbyköche bringen mit ihren neuen Genießer-Tapas Schwung in die traditionelle Schwarzwälder Küche. Über 130 Rezepte, die alle Sinne ansprechen, sind problemlos zuhause nachkochbar. Die Minis schmecken nach der Heimat und doch, unverkennbar nach der kulinarischen Handschrift der beiden Herdakrobaten. Auch Liebhabern und Kennern der Schwarzwälder Küche bietet dieses Kochbuch viel, viel Neues!***

Es ist ihre Leidenschaft fürs Kochen, die Verena Scheidel und Manuel Wassmer immer wieder in ihrer Freizeit an den Herd zieht und die Arbeit zur Lust macht. Ihre originellen Vorschläge für mundgerechte Häppchen heißen Schwarzwälder Sushi oder Badische Flädle-Wraps, Hahn im Korb oder Wachtelpraline mit Bühler Zwetschgenchutney. In jedem ihrer Rezepte trifft Bodenständigkeit auf sprudelnde Kreativität. Die Jahreszeiten geben die Zutaten vor. Die Vielfalt aus dem Schwarzwald ist nahezu grenzenlos. Mit Speck, Meerrettich, Pastinaken, Bachforelle, Pfifferlingen, Waldhonig oder mit Kirschen & Co., da lässt sich einiges auf den Teller zaubern. „Für jeden Geschmack ist etwas dabei!“, versprechen Verena und Manuel. Einer kommt selten allein, Tapas sind gesellig und beliebt: Verenas und Manuels Rezepte gehen von einfach bis anspruchsvoll, von vegetarisch bis vegan und auch an die leckeren „Hits für Kids“, wie die Falschen Hasenohren im Karottensalat hat man gedacht. Nichts steht einem genussvollen Schwarzwälder Tapas-Abend im Weg!

Die Rezepte sind klar und verständlich geschrieben. Alles gelingt, auch ohne viel Erfahrung und trotz verrückter Kreativität. Die Schwarzwaldmarie, die Kultfigur der Region, führt durch das Kochbuch und gibt wertvolle Tipps. Jedes Gericht hat einen Saisonkalender für die Hauptzutat(en). Und jedes Gericht wurde von Verena fotografiert und wunderschön in Szene gesetzt – ein wahrer Augenschmaus! Es kann gleich losgehen mit dem Kochen. Auf die Tapas, fertig, los! Viele Zutaten hat man bestimmt vorrätig.

- Erscheinung: Anfang November 2014
  - über 130 Rezepte
  - über 100 Foodfotos
  - gebunden
  - 248 Seiten
  - 29,80 € portofrei
- [www.schwarzwaelder-minis.de](http://www.schwarzwaelder-minis.de)



Verena Scheidel & Manuel Wassmer

# Schwarzwälder Tapas

Das Kochbuch



Verena Scheidel und Manuel Wassmer

Bereits in  
3. Auflage



Schwarzwälder Tapas – Das Kochbuch  
Verena Scheidel & Manuel Wassmer  
Erscheinung: Anfang November 2014  
Verlag: cook&shoot, 77815 Bühl  
ISBN 978-3-00-046948-0  
geb., 248 Seiten, 100 Foodfotos  
Format: 20 x 27cm  
29,80 € portofrei

[www.schwarzwaelder-minis.de](http://www.schwarzwaelder-minis.de)

## Hintergrundinformation:

Verena Scheidels und Manuel Wassmers erstes Kochbuch Schwarzwälder Tapas ist Ausdruck ihrer Philosophie der saisonalen regionalen Schwarzwaldküche, die sie zu eigenständigen, kleinen Gerichten weiter entwickelten. 2012 siegten die beiden beim „Cooking Cup“ auf der Karibikinsel Barbados und wurden als „Beste Hobbyköche Deutschlands“ ausgezeichnet. Eindrücke, die prägen und sich koch-technisch immer bemerkbar machen, z.B. im Tapas-Rezept In Karamell gegarter Tafelspitz in Dunkelbiersoße, mit eindeutigen karibischen Impulsen, die für den Schwarzwald neu interpretiert werden! Weitere Siege folgten, z.B. beim „Das perfekte Dinner“ (Vox 2013) und beim Kochwettbewerb „King of Kitchen“ 2012. Zuletzt gewannen sie 2015 den Cooking Cup erneut. In Andalusien konnten sie die Jury mit original spanischen Tapas-Kreationen überzeugen.

Hauptberuflich geht es mit der Kreativität geradeso weiter. Manuel ist selbständiger Leuchtendesigner in Bühl. Verena arbeitet als Technische Zeichnerin bei einem Automobilzulieferer im Schwarzwald. Nicht nur am Herd sind die beiden unzertrennlich, auch privat sind sie ein Paar.

Die dritte Auflage erscheint im November 2015 im autoreneigenen Verlag.

**COOK & SHOOT**

## Pressekontakt

 **schweizeragentur**

Rose Schweizer  
Lindenbrunnen 8  
D-77855 Achern

Tel. +49 (0) 7841 / 684 10 60  
[agentur@roseschweizer.de](mailto:agentur@roseschweizer.de)  
[www.roseschweizer.de](http://www.roseschweizer.de)