

Gabi Kopp

## Das persische Kochbuch

Sechs Wochen reiste Gabi Kopp im Herbst 2012 durch Iran. In Shiras, Isfahan und Teheran hat sie viele gastfreundliche Menschen getroffen, kam mit ihnen ins Gespräch, war bei ihnen zu Gast, durfte mit ihnen kochen und essen. In privaten Häusern, auf Picknicks, aber auch auf einer Hochzeit hat sie die besten Rezepte, Anekdoten und Gebräuche des Landes aufgeschrieben. Die kunstvoll zubereiteten und dekorierten Speisen hat sie in farbenfrohen Illustrationen festgehalten. Wie bereits in ihrem *Istanbul Kochbuch* lernen wir Köchinnen und Köche, Hersteller und Lokale kennen und erhalten ein authentisches Bild des Landes.

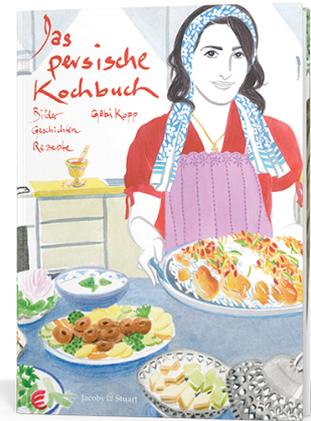
Die Rezepte kommen aus allen Regionen und reichen von Fleischspießern über Eintopfgerichte und Pürees bis zu Süßspeisen. Ein eigenes Kapitel ist der Reiszubereitung gewidmet, denn Reisgerichte spielen eine große Rolle in der persischen Küche. Als Beilagen gibt es Joghurt, Fladenbrot, frische Kräuter und Nüsse, wobei alle Gerichte gleichzeitig serviert werden.

Durch das Alkoholverbot ist eine Vielfalt an alkoholfreien Getränken entstanden, in Shiras wird Vieles destilliert. So gibt es neben dem bekannten Rosen- und Orangenblütenwasser unzählige weitere Destillate mit bestimmten Wirkungen, wie ein Pflanzenwasser aus Weidenkätzchen, das gut für die Nerven ist oder aus Borretschblüten, das gegen Traurigkeit hilft.

Am Ende des Kochbuchs gibt es ein Register und ein Bildglossar, in dem alle Zutaten erläutert werden.

Weitere Informationen

Wenn Sie an einem Interview oder einer Veranstaltung mit Gabi Kopp interessiert sind, wenden Sie sich bitte an den nebenstehenden Pressekontakt.



### Das persische Kochbuch

Von Gabi Kopp

160 Seiten, Flexcover, 17 x 23,5cm,  
durchgehend farbig

€[D] 19,95 | € [A] 20,60 | SFr 28,50

ISBN 978-3-942787-04-8

Die Autorin und Illustratorin

**Gabi Kopp**, geboren 1958 in Luzern, hat an der Hochschule für Design und Kunst in Luzern und am Central St. Martins College of Art in London studiert. Sie war Mitbegründerin und Köchin des Genossenschaftsrestaurants Widder in Luzern. Seit über 25 Jahren ist sie als Illustratorin und Cartoonistin tätig.

Verlagshaus Jacoby & Stuart

Lena Hammerschmidt

[Lena.hammerschmidt@jacobystuart.de](mailto:Lena.hammerschmidt@jacobystuart.de)

Phone: +49 30 47 37 47 940

[www.jacobystuart.de](http://www.jacobystuart.de)