

CLEVER KOMBINIEREN

- BESSER KOCHEN



# DEUTSCHLAND KOCHT ÜBER



JETZT

ENTDECKEN!

# NEU ANGERICHTET



## DER NEUE, ETWAS ANDERE VERLAG

- // GutEdel bündelt die fotografische und fachliche Kompetenz von Rafael Pranschke mit den verlegerischen Aktivitäten von Melanie Pranschke. Das Unternehmerpaar gründete am 1. Juni 2019 den Verlag GuteDel mit Sitz in Mülheim an der Ruhr.
- // Mehr als 15 Jahre erfolgreiche Kooperationen mit zahlreichen Kunden aus der Verlagsbranche schaffen hierfür eine solide Grundlage.



## GEMEINSCHAFT MIT VIEL HERZBLUT

- // GutEdel vereint hochkompetente, erfahrene Autoren, Fotografen und Kreative, die mit Hingabe und Leidenschaft an (kulinarisch) interessanten Inhalten arbeiten.
- // Verlagsziel ist: Gut durchdachte, originelle und anspruchsvolle Bücher in höchster Qualität zu produzieren, die man gerne und regelmäßig zur Hand nimmt.



## DURCH UND DURCH KREATIV

- // Der Verlag verfolgt den Anspruch, moderne, zeitgemäße Bücher mit kreativer Finesse, professionellen Tipps und praktischer Handhabung zu produzieren.
- // Konventionelles wird dabei bewusst in Frage gestellt, es gilt grundsätzlich immer der Blick über den Tellerrand hinaus. Ein „geht nicht“ gibt's nicht.



## UMSETZUNG MIT EXCELLENCE

- // Alle Inhalte werden präzise recherchiert, auf Anwendungstauglichkeit geprüft und grundsätzlich visuell, unterhaltsam und anregend präsentiert.
- // GutEdel macht Bücher für alle, die den Genuss lieben und die sich immer wieder gerne neu inspirieren lassen.

# AUS DEM KÜHLSCHRANK, FERTIG, LOS

## UNSER ERSTES HIGHLIGHT

### KOCHEN, MIT DEM, WAS DA IST

Darauf haben alle schon lange gewartet: **Wie kann man die Profi-Improvisationskunst alltagstauglich auf die privaten vier Wände übertragen?** Was schmeckt womit? Und wie lassen sich mit dem, was im Kühlschrank ist, neue, schmackhafte Gerichte zaubern?

Rafael Pranschke inspizierte 100 Kühlschränke, sprach mit den Besitzern und verschaffte sich so eine authentische Grundlage für „Clever kombinieren – Besser kochen“.



### ZUTATEN UND WÜNSCHE, VIELFÄLTIG WIE SEINE BESITZER

Die Kühlschrankspektion offenbarte:

Grundausrüstung ist Brot, Wein, Eier, Wurst, Käse, Gemüse und Obst. Vielfach auch Ingwer und Kokosmilch, Sauerkraut und Gurken. Natürlich auch Knoblauch.

Kulturelle Einflüsse sowie die Art des Haushalts spielen eine große Rolle: Singles lieben Zutaten für die kreative Küche, Zweipersonenhaushalt haben eine hohe Affinität zu Obst und Gemüse und bei der klassischen Familie überwiegen die traditionellen Lebensmittel.

### CLEVER KOMBINIERT, EINFACH GEMACHT

Schnell und lecker: Genießer entdecken kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet mit den 12 beliebtesten Lebensmitteln gemäß Kühlschrank-Check. Alle Rezepte sind mutig, innovativ und kommen mit wenigen Zutaten aus.

Aus jedem der 12 Lebensmittel werden 7-9 Gerichte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen vorgestellt. Dazu: Empfehlungen zu Kräutern, ideale Zutatenkombinationen und jede Menge Basiswissen – informativ, leicht verständlich und praktisch für alle, die Wert auf gutes Essen legen.

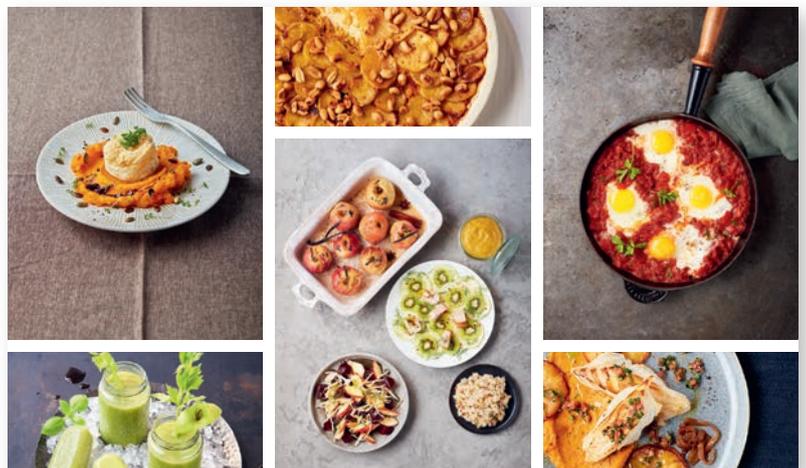


## 145 FARBFOTOS

Schon die Anzahl an appetitlichen Bildern macht deutlich, wie wichtig dem Autor das Thema „visueller Genuss“ ist. Man kann sich kaum sattsehen und entdeckt immer wieder Neues.

## 102 REZEPTE

Genussinteressierte entdecken hier neben den 102 Rezeptideen mit den 12 beliebtesten Kühlschrank-Lebensmitteln weitere kulinarische Abwandlungen und köstliche Ideen für viele genussvolle Momente.



## 192 SEITEN

Das Buch punktet mit klarem Design, großzügiger Aufmachung auf 192 Seiten und edler Haptik.. Die unterhaltsamen Inhalte wollen so immer wieder neu entdeckt werden.

### AUSSERDEM

- HARDCOVER
- FADENHEFTUNG
- KAPITALBAND

## GROSS FORMAT

24,5 x 31,0 cm



# ENTDECKE DIE MÖGLICHKEITEN



## DEUTSCHLANDS ERSTER KÜHLSCHRANK-CHECK

Aus dem Alltag zum Genuss: vom Kühlschrank-Check über die verschiedenen Besitzer bis zu den vorgefundenen Lebensmitteln. Ich nutze die vorhandenen Grundlagen und setze sie mit neuen Ideen geschmackvoll-kreativ in Szene.

## WELCHE VORLIEBEN SICH ENTWICKELT HABEN

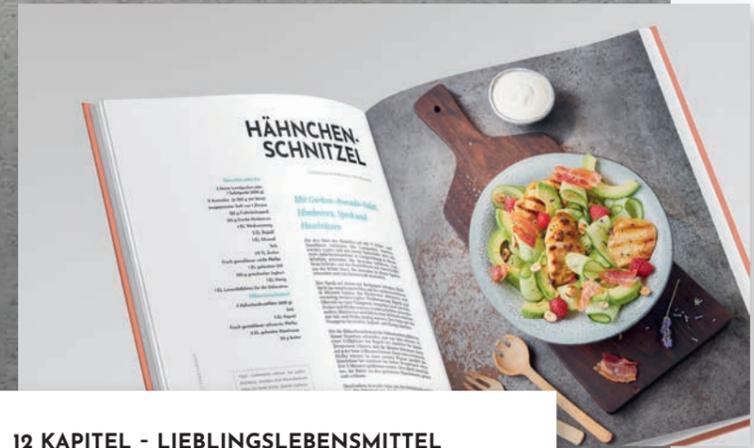
Aktuelle Essgewohnheiten, Geschmack und interkulturelle Einflüsse festgehalten und für eine kulinarische Entdeckungsreise neu interpretiert. Ich gehe weit über das hinaus, was man gemeinhin aus Restaurant oder Imbissbude kennt.



# CLEVER KOMBINIEREN BESSER KOCHEN

gut  
edel

RAFAEL PRANSCHKE

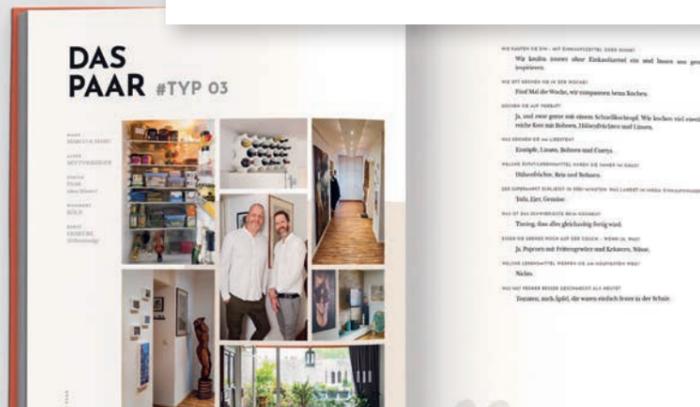


## 12 KAPITEL - LIEBLINGSLEBENSMITTEL MAL GANZ ANDERS

Neue Kompositionen, spannend inszeniert, einfach und schnell in der Zubereitung. Von mir geschrieben und fotografiert für alle, die gerne Neues entdecken wollen. Ausgestattet mit allem, was Dich in die Lage versetzt, Dich selbst und andere kulinarisch zu verblüffen.

## GESCHMACKSSCHULE VON HEUTE - FRISCHE IDEEN MIT BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Was passt zusammen, was schafft Kontraste und steigert das Geschmackserlebnis? Ich vermittele auf unterhaltsame Weise mit wenigen, aber wichtigen Grundsätzen, was bei der Komposition von Lebensmitteln zu beachten ist.



*Euer Rafael Pranschke*

# INTERESSIERT?



## RAFAEL PRANSCHKE

Rafael Pranschke lebt seit 25 Jahren für den Genuss, Essen und Trinken sind elementare Begleiter seines Lebens. Angefangen hat alles mit einer **Kochausbildung** in Oberhausen bei der kreativen **Haute Cuisine von Jörg Hackbarth**. Schnell kristallisierte sich heraus, dass Kochen für ihn mehr ist als nur ein Beruf. Es wurde vielmehr zur Passion und die führte ihn bald in die **Sterne-Gastronomie**. Unter anderen arbeitete er mit **Heiko Antoniewicz, Holger Bodendorf und Nelson Müller**. Getreu seinem Motto „Geht nicht, gib'ts nicht!“ machte sich Rafael Pranschke mit 24 Jahren selbstständig. Im Laufe von

sieben Jahren als Dozent an einer Gastronomiefachschule in Köln wurde er dort nicht nur einer der jüngsten Prüfungsausschussmitglieder, sondern machte sich „nebenbei“ einen Namen als Privatkoch. Viele Veranstalter schenken ihm ihr Vertrauen. Für Porsche und BMW bis hin zum Formel-Eins-Zirkus unter Bernie Ecclestone hat Pranschke gekocht. Im Anschluss daran folgte eine **siebenjährige internationale Tätigkeit als Foodstylist** für die besten Foodfotografen weltweit.

In zehn Jahren als renommierter **Kochbuchautor und Foodfotograf** wurde der erfahrene Küchenmeister mehrfach für seine Bücher ausgezeichnet, unter anderem gewann er die **Gold- und Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)** und den **Word Cook Book Award**. Eine besondere Freundschaft verbindet ihn mit **Björn Freitag**, für den er an mehreren Buchproduktionen beteiligt war.

Auch in seinem neuen Buch „**Clever kombinieren – besser kochen**“ bleibt Rafael Pranschke seinem Motto treu und kreierte selbst aus ganz alltäglichen Dingen großen Genuss. Und das anschaulich zum Selberkochen für jeden – damit auch seine begeisterten Leser bald sagen: „Geht nicht, gib'ts nicht!“.

DER AUTOR

## PREORDER

„Clever kombinieren – besser kochen“ ist ab 01.02.2020 verfügbar.

ISBN 978-3-948525-01-9 // Preis 29,95 €

Für Bestellungen sprechen Sie bitte mit:

**Medien Service Runge (MSR) · Runge Verlagsauslieferung GmbH**

Bergstr. 2 // 33803 Steinhagen // Ansprechpartner: Team 3

Tel.: +49(0) 5204 998 123 // Fax.: +49(0) 5204 998 114 // Mail: msr@rungeva.de

BAG über VN 11271 | MSR // Gebündelte Faktur und Auslieferung



## GutEdel Verlag

+49(0)211 4155 744 - 0

info@gutedel-verlag.com

www.gutedel-verlag.de