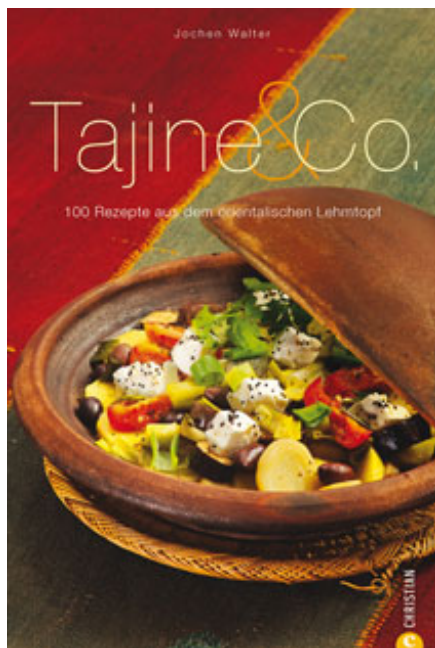


TITELINFORMATION



Jochen Walter

Tajine & Co.

100 Rezepte aus dem orientalischen Lehmtopf

192 Seiten, ca. 130 Abbildungen, Format 19,2 x 28,5 cm, Klappenbroschur mit Fadenheftung

ISBN 978-3-86244-008-5

€ [D] 20,00

€ [A] 20,60*

sFr 27,90

Ali Babas Küchengeheimnisse

Die marokkanische Tajine findet auch bei uns immer mehr Liebhaber. Kein Wunder: Die Zubereitung in dem gebrannten Lehmtopf ist denkbar einfach, und die Zutaten werden mit wenig Fett besonders aromaschonend gegart. Jochen Walter hat 100 Rezepte rund um den Kulttopf gesammelt: Lassen Sie sich in die faszinierende Welt der orientalischen Küche entführen, aber auch zeigen, wie Maultaschen oder Blumenkohl mit Kartoffeln perfekt in der Tajine gelingen.

Jochen Walter

Jochen Walter verbrachte seine Kindheit und Jugend im Allgäu, seit 1994 bewohnt er einen alten Bauernhof bei Leutkirch, der zugleich als Firmensitz dient. Weitere Wohnsitze mit Tajine-Lagerstätten befinden sich in München, Berlin und Sidi Ifni (Marokko). Zahlreiche Reisen führten ihn unter anderem nach Brasilien, Thailand und Ägypten sowie häufig nach Marokko. 1994 lernte er erstmals die marokkanische Handwerkskunst und im Besonderen die Tajine als universelles Kochgeschirr kennen.

Jochen Walter vertreibt seine Tajine hauptsächlich auf Märkten, Festivals und Messen in ganz Europa. Zu den bekanntesten gehören das Africa-Festival in Würzburg und das Tollwood-Festival in München, das zweimal jährlich stattfindet. Aber auch via Internetshop www.tajine.de können Tajines erworben werden.