

August 2010
Pressemitteilung



Thuri Maag
Maagische Momente
Prickelnde Leckerbissen
für lustvolle Stunden zu zweit

Fotos von Erwin Auf der Maur
192 Seiten, broschiert
ISBN 978-3-85932-645-3
CHF 49.- / EUR 35.-

Lassen Sie sich inspirieren und probieren
Sie die verführerischen Rezepte an Ihrem
Lieblingsoffer aus...

Sündhaft verführerisch

Ein kreativer Koch muss viel Phantasie, Einfühlungsvermögen und grosse Erfahrung mit allem besitzen, was die Natur hervorbringt. Thuri Maag, leidenschaftlicher Kochmagier und seit Jahren eine bekannte Grösse in der Feinschmeckerszene, verfügt von allem in Hülle und Fülle – und weiss diese Gaben auch einzusetzen. Mit seinem neusten Buch «Maagische Momente» zeigt er in 60 Rezepten für 2 Personen, dass Liebe tatsächlich durch den Magen gehen kann, wenn die richtigen Lebensmittel lustvoll kombiniert und präsentiert werden. Ob man an die Wirkung von aphrodisierenden Lebensmitteln glaubt oder nicht, sicher ist: Schon sich Zeit zu nehmen und für den Liebsten oder die Angebetete ein romantisches Menü zusammenzustellen, lässt die Schmetterlinge im Bauch ein paar Extrarunden drehen.

Aus dem Inhalt:

Prickelndes für kalte Tage
Muntermacher der Natur für die ersten Frühlingsgefühle
Provozierende Phantasien aus der Provence
Lustvolle Schöpfungen aus aller Welt
Erfrischende Quickies für heisse Sommernächte
Exotische Intermezzi für die Zwischensaison
Farbenfrohe Höhepunkte im goldenen Herbst
Feuriges für die Jagdsaison
Hemmungslose Schlemmereien zum närrischen Treiben

«Maagische Momente» von Thuri Maag aus dem Werd Verlag wurde zum **Kochbuch des Monats Februar 2011** durch das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst gewählt

Die Begründung der Jury lautet:

Dass der Valentinstag gefeiert wird, ist eine relativ junge Erfindung, die vor allem von Blumenläden kräftig protegiert wird. Das dazugehörige candle light dinner hingegen fußt auf einem uralten Ritual: Zum ersten Mal lädt immer der Mann ein. Er stellt eine Kerze auf den Tisch: Das ist das Lagerfeuer. Dann kocht er für sie. Das bedeutet: Schau her, ich kann für dich sorgen. Aber was soll er kochen?

Schlag nach bei Thuri. Thuri Maag hat ein Kochbuch geschrieben für die Stunden zu zweit. Ohne Hexenbrimborium, ohne vorgeblich erregende und stimulierende Zutaten, aber mit äußerst verführerischen Rezepten. Allesamt unkompliziert und schnell, denn man(n) möchte ja nicht den Abend mit dem Herd verbringen. Hier soll nur das Vorspiel stattfinden. Maag charakterisiert seine Rezepte je mit einem Schlagwort: Der warme Schokoladenkuchen mit Rotweibirnen ist „sündhaft“, die Spaghettini mit Kaviar und Meerrettich-Sauerrahm seien „umwerfend“ (wie praktisch!), das Kalbsfilet an Holundersauce ist so „unwiderstehlich“ wie der Koch gerne sein möchte. „Leidenschaftlich“ der Tomatencocktail mit scharfem Schaum. Ein Rhabarbermousse-Busen mit knusprigen Zuckerspitzen ist in doppeltem Wortsinn „gewagt“. Den könnte eine emanzipierte Frau in den falschen Hals kriegen. Der Flammkuchen mit scharfer Wurst wird in der Form zweier Herzen gebacken.

Viele kleine Fotos mit den maagischen Händen illustrieren die Umsetzung so mancher seiner kleinen Schweinereien im Schlafrock. Das Allersinnlichste an diesem Kochbuch aber ist der Spaß, den wir mit ihm haben.

(Frank Brunner, Präsident der Jury)



Thuri Maag

ist Koch aus Leidenschaft und wurde während Jahren von Gault Millau ausgezeichnet. Nach 20 Jahren hat er vom Lömmenschwiler Gourmet-Restaurant «Neue Blumenau» (vorher «Thuri's Blumenau») ins Restaurant «Paul's» im Rheintal gewechselt und hat dort die Eröffnung und den Aufbau begleitet. Bei der Komposition seiner Gerichte folgt der «Maagier» dem saisonalen Kreislauf der Natur. Gewürzt sind seine Kreationen nicht nur mit frischen Kräutern, sondern auch mit einer gehörigen Portion Schalk, so auch sein letztes Werk im Werd Verlag, «Maagische Carpaccios».

Erwin Auf der Maur,

geboren 1964 in Zürich, kam durch das Erkunden der Welt zur Fotografie. Als freier Fotograf hat er am liebsten Menschen, Dinge und natürlich gutes Essen vor der Kamera.

Pressekontakt: Marianne Huber
Werd Verlag AG
Dufourstrasse 32, Postfach 1214, 8034 Zürich
Telefon 044 250 20 12, Fax 044 250 20 19
E-Mail: presse@werdverlag.ch

**www.werdverlag.ch mit Downloads von Cover-Daten,
Buchbeschreibung und Verlagsprogramm**