

Presseinformation



CUISINE PASSION LÉGÈRE®: 2-STERNEKOCH PETER MARIA SCHNURR VOM GOURMET- RESTAURANT FALCO VERÖFFENTLICHT ZWEITES KOCHBUCH

Leipzig, 10. Oktober 2011 – **Endlich ist es soweit: Peter Maria Schnurr, Chef de Cuisine und Patron im Gourmet-Restaurant FALCO im The Westin Leipzig, veröffentlicht sein zweites Buch. In diesem wegweisenden Kochbuch zeigt er in über 150 großartigen Kreationen ein Panorama seiner Kochkunst.**

Die kulinarische Philosophie von Peter Maria Schnurr spiegelt sich in seiner selbstbewussten, souveränen und modern interpretierten „cuisine passion légère®“ wider. Seine ungeheure, manchmal maßlose Kreativität verlässt nie das Terrain der Haute Cuisine, sondern erweitert es um verblüffende Geschmackskompositionen, die eigentlich undenkbar sind – bis Schnurr kommt, alle Regeln bricht und beweist, dass es funktioniert! Mit einer absoluten Kompromisslosigkeit hat er an seinem Buch gearbeitet, sich und seinem Team alles abverlangt, um etwas Außergewöhnliches zu schaffen – denn Mittelmaß reicht ihm nie aus. Weit über ein Jahr hat er daran gearbeitet, die Gerichte von 7 saisonalen Speisekarten aus dem Gourmet-Restaurant FALCO im Hotel The Westin Leipzig gekocht, angerichtet und von Food-Fotograf Ralf Müller in Szene setzen lassen. Entstanden ist ein ganz besonderes Buch. Allein die Inspirationen, die darin stecken, werden die Kochkunst verändern.

2-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr gehört zur Avantgarde der deutschen Spitzenköche. Klassisch ausgebildet, verfolgt der Individualist konsequent seinen eigenen Weg. Mit leidenschaftlicher Kreativität und Experimentierlust sucht er nach dem neuen, überraschenden Geschmackserlebnis und lotet so die Grenzen der klassischen Haute Cuisine immer neu aus.



the westin leipzig

Im FALCO hat Schnurr seine kulinarische Bastion gefunden: „Dieses Ambiente, diese Aussicht, dieses Team, diese Küche“, sagt der leidenschaftliche Perfektionist, „da geht es um Aufwand, Präzision und Qualität ohne Kompromisse – in allen Bereichen des Restaurants. 1

Auszug aus dem Buchinhalt

le sucre:

Kürbis Butternut |

Lychee Zen Garten |

la carte:

Baba in Zitrus Dashi Bouillon getränkt |

Garimori Iberico Schwein »Secreto« |

Taube sous-vide gegart AOC Mialal |

les mets préférés:

Caviar Macaron© |

Bugblatt vom Hereford Rind 60 Stunden milde gegart |

Wagyu Beef à la Teppanyaki |

WESTIN
HOTELS & RESORTS

648 Seiten / Hardcover / 35 cm x 27 cm / ISBN 978-3-87515-059-9 /

Erscheinungstermin 13. Oktober 2011 / Preis € 139

Das Buch ist im Gourmet-Restaurant FALCO – gern mit persönlicher und individueller Widmung – sowie in allen gut geführten Buchhandlungen erhältlich.

The Westin Leipzig

Das Westin Leipzig, ausgezeichnet mit dem Business Diamond Award 2010 als bestes Business Hotel Deutschlands, liegt im Herzen der Musik- und Messestadt. Es verfügt über 436 Zimmer und Suiten. Neben dem atemberaubenden Blick aus den Gästezimmern ist das Gourmet-Restaurant FALCO in der 27. Etage besonders hervorzuheben: Nach der Eröffnung 2005 wurde das Restaurant bereits 2008 mit dem zweiten Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet und hat den Titel „Restaurant des Jahres 2007/2008“ vom Magazin „Der Feinschmecker“ erhalten. Ein weiteres Highlight folgte in diesem Jahr: Der unabhängige kulinarische Reiseführer Gusto zeichnete Peter Maria Schnurr als Aufsteiger des Jahres 2011 aus.

Der großzügige Spa-Bereich bietet neben dem größten Hotelpool der Stadt, verschiedene Saunen ein umfangreiches Massageangebot und moderne Fitnessgeräte. 4000 Quadratmeter Konferenz- und Ausstellungsfläche mit 32 Konferenz- und Banketträumen, separater Seminaretage und exklusiven Boardrooms in der 27. Etage machen kleine Meetings und große Tagungen mit bis zu 700 Personen möglich. www.westinleipzig.com

Auf dem Foto: Titelbild des Kochbuches Peter Maria Schnurr

Pressekontakt:

FALCO Gourmet-Restaurant & Bar im The Westin Leipzig, Antje Reichstein
Tel. +49/341/9881228 ; Fax -1740; antje.reichstein@westin.com;
www.falco-leipzig.de

Kontakt Verlag:

Matthaes Verlag GmbH; Presse Buchverlag; Silberburgstr. 122; 70176 Stuttgart
Tel. 0711/2133-335; Fax 0711/2133-320; presse-buch@matthaes.de

