


## Tisch 14 Bitte!

 <http://www.life-style.at/Lifestyle/tmp/tisch14> </img> Copyright: Trauner Verlag

Ein Blick über den Tellerrand´ mit Haubenkoch Johannes Jungwirth. Im seinem neuen Kochbuch ´Tisch 14 Bitte!´ trifft traditionelle österreichische Küche auf kulinarische Individualität. Tisch 14 ist einer der beliebtesten Tische im Restaurant. Er befindet sich rechts neben dem offenen Kamin und ist täglich besetzt.

Bereits das geschmackvoll designte Cover von Johannes Jungwirths neuem Kochbuch verrät seine große Leidenschaft für das Kochen. ´Tisch 14 Bitte!´ ist jedoch viel mehr als eine bloße Aneinanderreihung hochwertiger Speisen. Der renommierte Haubenkoch gewährt persönliche Einblicke in seine Koch-Seele und verrät Geheimnisse rund um die Carnuntinische Wirtshausküche.

### 25 JAHRE GÖTTLESBRUNNER WIRTSHAUSKULTUR

Die ausgewählten Rezepte sind die die Highlights aus 25 Jahren feinsten Wirtshauskultur. Es sind Gerichte, die Gäste favorisieren und die JOHANNES JUNGWIRTH am liebsten kocht. Seine Inspiration holt er sich aus der ganzen Welt, doch verwurzelt ist der DERjungWIRT im niederösterreichischen Göttlesbrunn. Die 290 liebevoll gestalteten Seiten präsentieren Jungwirths individuelle Küche: ein Konglomerat aus lokalen Zutaten, internationalen Vorbildern, klassischer Ausbildung und den Weinen der Winzer aus der Region Carnuntum.

### TRADITION UND FINE DINING

Haubenkoch Johannes Jungwirth: "In jedem meiner Gerichte stecken drei Zutaten: Kreativität, Handwerk und Leidenschaft. Von Trüffel bis Schwein, von Karpfen bis Kürbis – ich lasse mich von den Schätzen der jeweiligen Länder inspirieren und dabei entstehen kulinarische Seelenwärmer". Neben traditioneller Wirtshausküche, ´Fine Dining´-Gerichten und süßen Versuchungen, darf auch die Trüffel nicht fehlen. Eine Geschmackstabelle mit Begriffserklärungen wie ´umami´, Portraits von Winzern und Produzenten und eine Vorstellung des Teams, ergänzen das hochwertige Kochbuch.

### GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN...

Glückliche Gäste, hohe Produktqualität, großartiges Essen und die schöne Gemeinschaft sind die Besonderheiten, die Johannes Jungwirth antreiben: „Ich bin da angekommen, wo ich sein will. Ich habe das enorme Glück, genau das machen zu dürfen, was ich mir immer gewünscht habe. Ich koche mit voller Freude, unbedingter Hingabe und absoluter Leidenschaft. Ich habe ein großartiges Team neben mir, dem ich großen Respekt zolle, weil es genauso begeistert ist wie ich und wir gemeinsam meinen Traum jeden Tag aufs Neue Realität werden lassen.“

### ÜBER DEN AUTOR

Johannes Jungwirth wuchs in Wien Wieden auf. Durch seine Großmutter, eine "Herrschaftsköchin", erfuhr er den Zauber des Geschmacks in der Küche bereits in jungen Jahren. Unterstützt von seinen Eltern, folgte eine Kochausbildung bei bekannten Köchen wie JAROSLAV MÜLLER . Im Sacher festigte sich seine Leidenschaft für die traditionelle Wiener Küche, die er bis heute in seinem eigenen Restaurant DERjungWIRT mit viel Kreativität, Witz und Esprit würzt, liebt und schätzt. „Für mich ist die österreichische Wirtshausküche eine der lässigsten, multikulturellsten und vor allem herzerwärmende Küchen in ganz Mitteleuropa. Ich erlaube mir aber, sie ein wenig neu zu interpretieren. Mit ein bisschen Frische, ein paar Zutaten aus mediterranen und asiatischen Ländern und mit ein paar neuen Ideen“, beschreibt Johannes Jungwirth seinen Zugang.

Trauner Verlag

Tisch 14, bitte

Jungwirth, Holzer

250 Seiten

ISBN 978-3-200-07259-6

Preis: 42€

(mst)  
Trauner Verlag {<https://www.trauner.at/>}