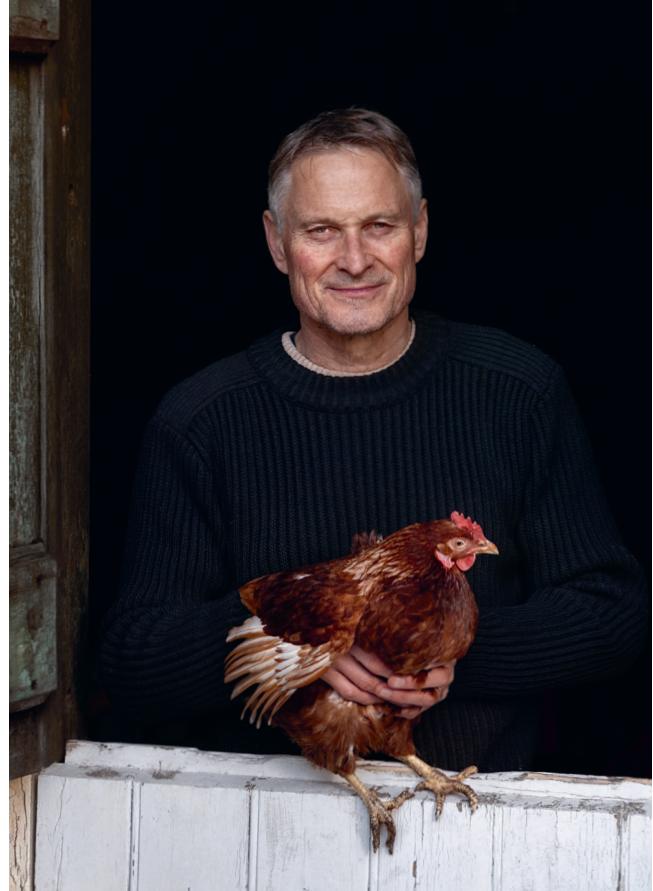


Ein neues Buch in Echtzeit

Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — 03. März 2025

Almanak. Neue nordische Alltagsküche. Ein Jahr mit Claus Meyer.



Claus Meyer: *Almanak. Neue nordische Alltagsküche.* Gebunden, Leineneinband, reich bebildert von Anders Schønnemann und Per-Anders Jørgensen 832 Seiten mit über 1000 Rezepten, 68 Franken, 68 Euro. Erscheint früh im April.

Rezepte für jeden Tag des Jahres, das ist die Grundidee des *Almanak*. Claus Meyer hält in diesem sinnlichen Standardwerk eine alltagstaugliche, dänische Familienküche fest. Seine Küche ist saisonal und deswegen ökologisch, sie ist gradlinig und dennoch offen für Umwege und Ausflüge.

Als Mitinitiator des Manifests der *neuen nordischen Küche* und Mitgründer des weltberühmten Restaurants «Noma» in Kopenhagen stehen für Meyer die Erhaltung und die Rückbesinnung auf die Tradition dänischen Kochens im Vordergrund. Der kalendarische Aufbau des Buches bedingt die Rücksichtnahme auf die Saisonalität von Früchten und Gemüse, und daraus ergibt sich – ganz natürlich – eine zurückhaltende Rolle von Fleisch und Fisch auf dem Teller.

In grosszügig berechneten Rezeptmengen und mit einer formidablen Liebe zum Erzählen, zeigt Claus Meyer, wie einfach das tägliche Kochen sein kann. Den *Almanak* gilt es nicht von vorne bis hinten durchzukochen, obschon es ein Experiment wert ist.

Claus Meyer, Jahrgang 1963, ist quasi Dänemarks «Familienkoch». Als ehemaliger Fernsehkoch und Gastronom sind seine Kochbücher in den heimischen Küchen Dänemarks allgegenwärtig. Mit seinem Unternehmen MEYERS verfolgt er das Ziel, «bedingungslose Gastfreundschaft» möglich zu machen. Und seine MELTING POT FOUNDATION setzt sich mit kulinarischen Mitteln gegen Armut und Ausgrenzung ein. *Almanak* wurde in Dänemark zum durchschlagenden Erfolg: Es stand nach dem Erscheinen mehr als ein Jahr auf Platz 1 der Bestsellerliste.

Medienkontakt, Bilder, Rezept und Interviewanfragen:
kezia.degen@echtzeit.ch, Telefon +41 (0) 61 322 45 00