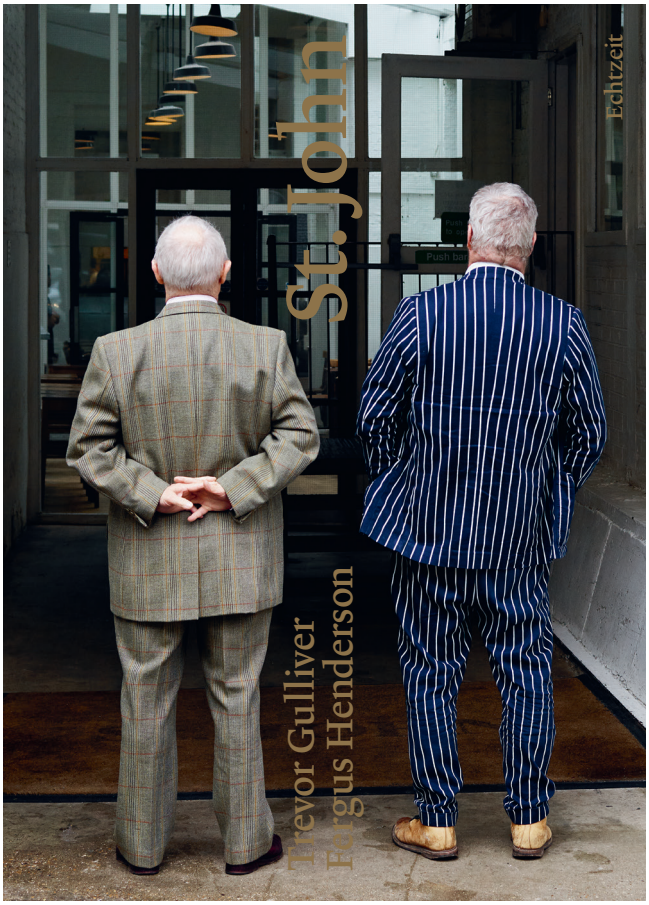
Echtzeit Pressemitteilung
Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — 21. Oktober 2019

Über hundert neue Rezepte und Neuigkeiten von den «Nose to Tail»-Pionieren aus London.



Fergus Henderson und Trevor Gulliver: **St. John.**
Gebunden, 312 Seiten, 52 Franken, 49 Euro.
Bilder von Jason Lowe. Übersetzung von Ulrike Becker.
Erscheint am 18. November 2019. www.echtzeit.ch

«Es ist viel mehr als nur ein Rezeptbuch. Die Bedeutung von Genuss, Feiern und Freundschaft wird genauso beschworen wie kleine und einfache Freuden: ein Specksandwich, eine weisse Stoffserviette auf den Knien, ein Glas Cider oder Champagner.»
THE TELEGRAPH

Fergus Henderson gründete 1994 zusammen mit seinem Freund **Trevor Gulliver** das «St. John» in London Smithfield. Ähnlich wie «The French House Dining Room», das Henderson davor in Soho betrieb, etablierte sich das «St. John» schnell zu einer angesagten Adresse weit über die Londoner Gastronomieszene hinaus. Konsequent wird dort bis heute Fleisch vom gesamten Tier serviert – alles von *Nose to Tail*. Ein Prinzip, das sich zur Bewegung entwickelte und Nachahmer auf der ganzen Welt hervorbrachte. Heute betreiben die beiden Pioniere zwei weitere Lokale in London: Das «Bread and Wine» in der Commercial Street und die «Neal's Yard Bakery».

Das Restaurant «St. John» in London ist seit 25 Jahren bekannt für seine einfachen und soliden Gerichte, unter Verwendung von hochwertige Zutaten, sowie für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Egal, ob hartes Brot für Pudding oder Tierknochen für eine Brühe, es gibt nichts, was nicht verwertet wird.

Der Pionier der *no waste*-Küche Fergus Henderson liefert 20 Jahre nach Erscheinen seines Standardwerkes *Nose to Tail* endlich Nachschub mit 100 neuen Rezepten: von Ochsenzunge und Karotten mit Kapernsauce über confierte Spanferkelschulter mit Löwenzahn bis Reispudding mit Lorbeeren. Zelebriert werden neben opulenten Speisen und Weinen, welche saisonale Feste wie Weihnachten oder *Fête de Vin* veredeln, auch einfache Gerichte zum Draussen essen. Fergus erklärt, worum es ihm beim Kochen geht, und gibt Einblicke in seine Arbeitsweise, die eine ganze Generation von Köchen bis heut inspiriert. Bereits *Nose to Tail* ist 2014 im Echtzeit Verlag erstmals auf Deutsch erschienen.

Medienkontakt und **Interviewanfragen:** Sabrina Hofer, presse@echtzeit.ch, Telefon +41 (0) 61 322 45 00