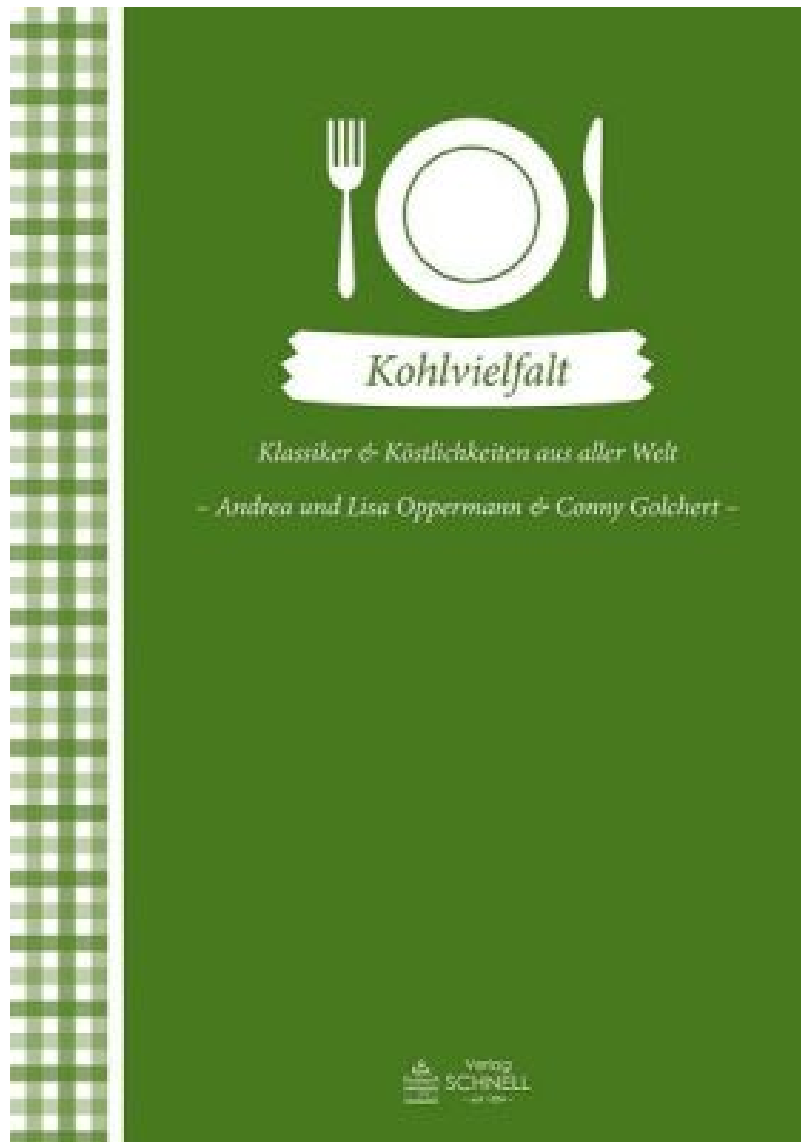

Kohlvielfalt im Schnell Verlag

11.09.2017, 17:10 | Medien & Telekommunikation

Pressemitteilung von: *Schnell Verlag / Medien Service Runge GmbH*

Presseagentur: *Schnell Verlag*



Titelbild "Kohlvielfalt"

Das neue Kochbuch „Kohlvielfalt – Klassiker & Köstlichkeiten aus aller Welt“ präsentiert auf 176 Seiten mehr als 130 Rezeptklassiker und neue Kreationen aus deutschen und internationalen Kohlküchen.

Die bekannte Kochbuchautorin Andrea Oppermann hat bereits acht erfolgreiche Kochbücher im Schnell Verlag veröffentlicht. Bei ihrem neunten Titel hat sie sich Unterstützung geholt: Ihre Tochter Lisa Oppermann und Freundin Conny Golchert wirkten als Co-Autorinnen an der Neuerscheinung Kohlvielfalt – Klassiker & Köstlichkeiten aus aller Welt mit.

Das neue Buch ist Teil der kulinarischen Buchreihe Herrlich nostalgisch des Schnell Verlages. Diese herrlich nostalgischen Rezeptsammlungen mit bunten Karomuster-Einbänden verzichten bewusst auf inszenierte Hochglanzfotos. Der Fokus liegt bei allen Büchern der Reihe auf den traditionellen und erprobten Rezepten, die durch einige handgezeichnete Illustrationen aufgewertet werden.

Die ersten 24 Seiten des Buches widmen sich der Einführung in das Thema Kohl. Die Leser erfahren dabei, dass Kohl eben kein typisch deutsches Gericht ist. Der Kohl kommt ursprünglich aus Mitteleuropa, wo die Menschen ihn schon vor über 4.000 Jahren gezüchtet haben. Dort ist auch heute noch der Wildkohl bekannt, quasi der Urvater der heutigen Kohlviefalt.

Im Laufe der Jahrhunderte entstand durch Kreuzungen und Neuzüchtungen der heutige Reichtum an Sorten: Blumenkohl, Grünkohl, Rotkohl, Weißkohl, Spitzkohl, Chinakohl und Spitzkohl sind die vermutlich bekanntesten Sorten. Nicht jeder weiß, dass auch Brokkoli, Kohlrabi, Wirsing und Kohlrübe Kohlsorten sind. Andere Sorten wie Schwarzkohl, Couve Galega, Romanesco und Pak Choi kommen in der deutschen Küche nicht vor – dafür aber in den internationalen Rezepten der Neuerscheinung Kohlviefalt.

Über die Jahrhunderte hinweg half der Kohl den Menschen in Notzeiten oft und entwickelte so seinen Ruf als „Arme-Leute-Essen“. Dabei ist er so viel mehr. Neben Vitaminen und Mineralstoffen, beispielsweise Vitamin C, Vitaminen des B-Komplexes, Betacarotin, Folsäure und Kalium, Calcium sowie Eisen, sind in Kohlgemüsen viele Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten.

Heute erlebt das Kohlgemüse in Deutschland eine Neubelebung. Alte Sorten erleben eine Renaissance und in der Gastronomie findet das Gemüse wieder vielerlei Verwendung, auch in edleren Gerichten.

Tradition, Genuss und Gesundheit – drei von vielen Gründe also, um sich dem Kohlgenuss hinzugeben. Dank der mehr als 130 abwechslungsreichen Rezepten aus vielen Ländern kommt beim Nachmachen nie Langeweile auf: Kohl als Suppe oder Eintopf, als Roulade, als Auflauf, als Hauptgericht, als Snack, als Beilage oder als Smoothie. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind extrem vielfältig.

Portrait

Der Schnell Verlag ist ein traditionsreiches Medienunternehmen. Nach der Unternehmensgründung 1834 war der Verlag zuerst Zeitungsverlag und Druckerei, wandelte sich in den letzten Jahrzehnten aber in einen reinen Buchverlag. Derzeit sind etwa 110 Buchtitel lieferbar.

News-ID: 968010 • Views: 1149 (Stand: 02.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/968010/Kohlviefalt-im-Schnell-Verlag.html>