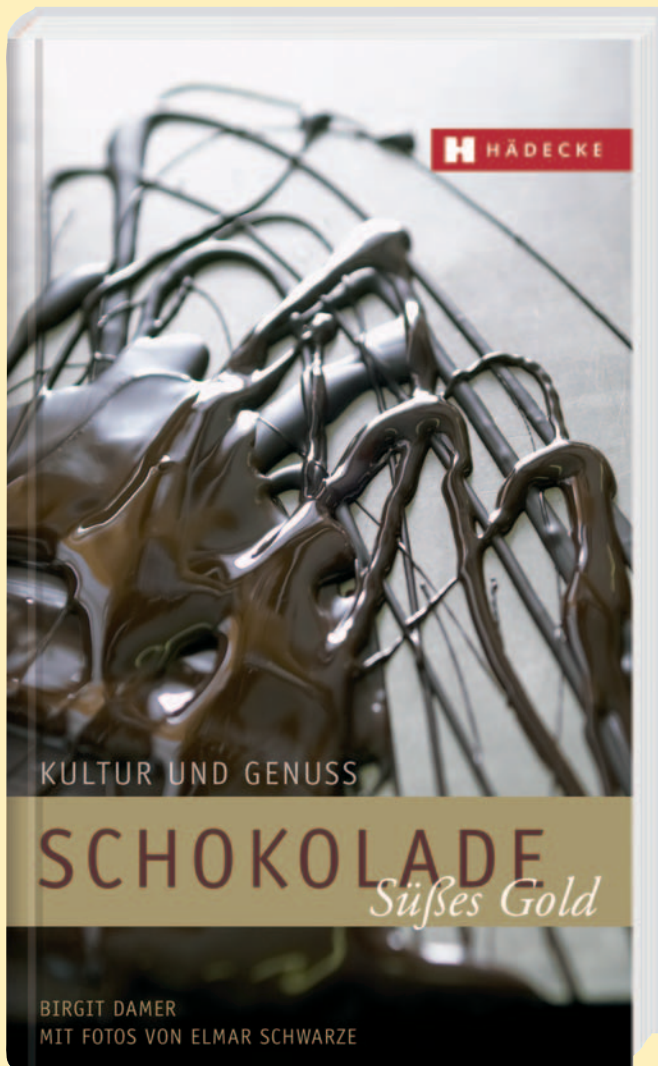


# Schoko-Kult



- H** Moderne Gestaltung und Rezepte, Warenkunde, Produktinformationen und Zitate aus der Weltliteratur.
- H** Rezept-Kreationen von zehn internationalen Spitzenköchen.
- H** Für Schocololics auf Reisen: Adressen von Schokoladen-Museen und -Tempeln.

#### Über die Autorin:

Birgit Damer ist Goldschmiedin und fertigt in ihren Ateliers auf Sylt und Berlin exquisites Schmuckdesign. Sie wurde 2004 »Deutschlands beste Hobbyköchin« im ZEIT-Kochwettbewerb. Wolfram Siebeck bestätigte ihr, dass sie es versteht, erlesene Genüsse mit moderner Raffinesse zu kreieren. 2007 steht sie in Hamburg und Sylt mit der Dinershow »Nicht satt, aber glücklich« erfolgreich auf der Bühne. Neben Schmuckentwurf- und Goldschmiedekursen bietet sie auch Kochkurse und Küchenerlebnisse für alle Sinne.

**Schokolade ist ein Phänomen.** Kaum ein anderer Stoff beglückt uns neben dem Gaumenkitzel mit einer so sinnlichen Bandbreite an Hochgefühlen. Legenden und Mythen bestätigen seine außergewöhnlichen Eigenschaften. Die Trends zu hochwertigsten Schokoladen-Spezialitäten und Verkostungen zeigen, dass Schokolade längst mehr ist, als »nur« eine Tafel Edelbitterschokolade oder Schokoprälinen. Das Buch beschreibt kurz und kurzweilig den zarten Schmelz der Schoko-Geschichte und die wunderbare Verwandlung von der Kakaobohne zu Spitzencreations der Confisereien und Edelmanufakturen weltweit. Es vermittelt Wichtiges zur Warenkunde, beschreibt die unterschiedlichen Kakaoaromen mit den schönsten Genusskombinationen und bietet eine Edel-Auswahl verführerischer Rezepte von Sterneköchen.

#### Schokolade – süßes Gold

von Birgit Damer, Fotos: Elmar Schwarze  
in der Reihe LebensArt: ca. 96 Seiten, mattcellophaniertes Hardcover mit Goldfarbe  
ca. € [D] 14,95 / SFR 26,- / € [A] 15,30  
ISBN 978-3-7750-0459-6  
ET: Oktober 2007    WG: 1455

Buchformat: 145 x 223 mm

