



Harry Balkow-Göltzer / Ronny Pietzner
PreußenKrimiKochbuch
Kochen wie der Alte Fritz

240 Seiten, Paperback,
9,95 € (D) / 14,90 SFr / 10,30 € (A)
ISBN 978-3-89809-522-8

Friedrich der Große gab in den „Preußen-Krimis“ aus dem *berlin.krimi.verlag* dem Zweiten Hofküchenmeister Honoré Langustier immer wieder Gelegenheit, seinen Spürsinn zu beweisen. Inspiriert durch Langustiers Appetit und seine Kochkunst haben sich der Meisterkoch Ronny Pietzner und der Journalist Harry Balkow-Göltzer auf die Suche nach alten Rezepten gemacht und manches neu entdeckt.

Pietzner nimmt Bezug auf die Region und auf Zutaten, die Krimifans und Hobbyköchen heute zur Verfügung stehen. Entstanden ist ein buntes Lese- und Kochbuch mit Krimi-Szenen, historischen Originalrezepten und Geschehnissen aus der königlichen Hofküche sowie praktischen Anleitungen für den eigenen Herd.

Ronny Pietzner, Jahrgang 1978, ist gebürtiger Brandenburger. Zuletzt war er unter anderem Küchendirektor und Gastronomischer Leiter im Krongut Bornstedt in Potsdam und Gastronomischer Direktor im Elysée Hotel Hamburg. Zur Zeit betreibt er in eigener Regie die Restaurants „Bäkemühle“ in Kleinmachnow, „Wilhelmshöhe“ in Werder und „Stilbruch“ in Berlin-Karow. Er war Mitglied und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche und gewann 2006 die Weltmeisterschaft in Singapur. Dem breiten Publikum ist er bekannt als Fernsehkoch in den Sendungen „Musikantenscheune“ (ARD) und „zibb“ (rbb). Zuletzt erschien von ihm „Kulinarische Botschaften. Weltmeisterlich kochen mit Ronny Pietzner“.

Harry Balkow-Göltzer, Jahrgang 1949, war über zehn Jahre Redakteur und Moderator im Rundfunk der DDR, bis 1991 freier Hörfunkjournalist, seit 1996 freier Journalist und Autor (u.a. Drehbücher für Dokumentarfilme). Von ihm als Koautor erschien im be.bra verlag u.a. „Eine noble Adresse – Prominente in Berlin-Dahlem und ihre Geschichten“.

Kontakt und weitere Informationen:

Ingrid Kirschey-Feix, Pressestelle
Tel.: 030-440 23-812; Fax: 030-440 23-819
E-mail: i.kirschey-feix@bebraverlag.de
www.bebraverlag.de