

Rezepte aus dem „Ösch Noir“ für jeden zum Nachkochen

Manuel Ulrich veröffentlicht sein erstes Kochbuch

Donaueschingen, den 06.10.2022. Der Öschberghof und sein Zwei-Sterne-Koch Manuel Ulrich öffnen die Küche des Gourmetrestaurants „Ösch Noir“, zeigen kulinarische Geheimnisse und laden ein, sich inspirieren zu lassen. Manuel Ulrich, Küchenchef des „Ösch Noir“ im Fünf-Sterne-Superior-Resort Öschberghof in Donaueschingen, gewährt erstmals einen exklusiven Einblick in seine Rezepte und veröffentlicht sein erstes Kochbuch. Es ist ein Buch für jeden, der sich an Herd und Backofen im Geist der deutschen Spitzengastronomie versuchen möchte: Sterneküche aus dem Öschberghof für zu Hause. Nicht abgehoben, sondern mit gemeinsamer Freude an der guten Küche. Das 240 Seiten umfassende Buch „Ösch Noir. Die Sterneküche des Öschberghofs“ von Manuel Ulrich mit Originalrezepten, Texten, farbigen Fotos und Illustrationen ist erschienen im DK Verlag Dorling Kindersley. Es ist ab sofort im Handel sowie im Öschberghof erhältlich.

Zwei-Sterne-Küche im Öschberghof

Manuel Ulrich hat geschafft, was selbst Spitzenköchen mit vielen Jahren Berufserfahrung am Herd nur in Ausnahmefällen vergönnt ist. Seit 2018 ist er Küchenchef des „Ösch Noir“ im Öschberghof, innerhalb von zwei Jahren, 2020 und 2021, hat er sich zwei Sterne im anerkannten Michelin-Restaurantführer erkocht. Der Erfolg bleibt ihm treu: In diesem Jahr hat er den zweiten Stern erfolgreich verteidigen können. Der Öschberghof ist für ihn Heimat: Hier hat er seine Kochausbildung absolviert, bevor er 2016 für die Meisterprüfung zu Christoph Rüffer ins Restaurant Haerlin nach Hamburg und dann bis 2018 zur beruflichen Weiterentwicklung in die Schwarzwaldstube in Baiersbronn wechselte. Geboren und aufgewachsen ist Manuel Ulrich 1986 in Heidenhofen, dem kleinsten Ortsteil von Donaueschingen, mitten auf der Baar, zwischen Schwarzwald und Bodensee und nur einen kräftigen Steinwurf von seinem Arbeitsplatz entfernt.

Der Spitzenkoch lässt sich über die Schulter blicken

In seinem Buch lässt sich Manuel Ulrich in seiner offenen Küche über die Schulter schauen: Er steht mit seinem Team für eine moderne französische Küche, die virtuos mit den hochwertigsten Zutaten und Spitzenprodukten der Region spielt und auch nach dem siebten Gang noch Leichtigkeit versprüht. Diesen Geist möchte der junge Sternekoch auch mit seinem ersten Kochbuch vermitteln. Ein Buch, das über den Tellerrand hinausblickt und das Lust auf Kulinarik und Selberkochen macht. Manuel Ulrich macht kein Geheimnis aus seiner Kochkunst, sondern möchte vielmehr andere erfreuen und inspirieren.

Rezepte zum Nachkochen für Gourmets und jene, die ausprobieren wollen

Vier umfangreiche Jahreszeitmenüs mit detailreichen Anleitungen laden Gourmets und jene, die sich daheim kulinarisch versuchen wollen, zum Ausprobieren der Fine-Dining-Rezepte aus der Küche von Manuel Ulrich ein. Mehr als 40 exklusive Gerichte mit mehr als 200 Einzelrezepturen machen die Sterne-Küche erlebbar und vermitteln die undogmatische Küche und Philosophie des

„Ösch Noir“-Küchenchefs. Hochwertige Fotos und stimmungsvolle Texten machen die Kreationen lebendig. Hinzu kommen informative, kurzweilig zu lesende Beiträge über den Öschberghof und sein Team, die Region sowie über das „Ösch Noir“. Ein Buch im Sinne von Manuel Ulrich, der die Menschen begeistern möchte: als Gäste in seinem Restaurant und als Leser seines Kochbuchs.

Das Buch:

Manuel Ulrich: „Ösch Noir. Die Sterneküche des Öschberghofs“, DK Verlag Dorling Kindersley, ISBN 978-3-98541-055-2, 240 Seiten, Hochglanz mit farbigen Fotos, 49,90 Euro

Kontakt Öschberghof:

Öschberghof GmbH, Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen, Telefon: 0771/ 840, Fax : 0771/ 846 00, E-mail: info@oeschberghof.com, www.oeschberghof.com