

29.02. 2024

"Das Kochbuch" - Schweizer Sackmesser für die exzellente Küche

Von Beat Ambord



Bild Rechte

David Geisser AG

(Küsnacht)(PPS) Mit «Das Kochbuch» haben der Schweizer Spitzenkoch David Geisser und der deutsche (Renommierter Küchenchef von Weltrang und ehemals jüngster deutscher Koch mit Zwei-Sterne-Auszeichnung) Tristan Brandt ein Buch herausgegeben, das sich trotz seines Titels doch deutlich von klassischen Kochbüchern unterscheidet. In Kennerkreisen wird "Das Kochbuch" schon jetzt als das Schweizer Sackmesser der exzellenten Küche bezeichnet. Dafür gibt es mindestens sechs Argumente, die wir Ihnen hier kurz vorstellen möchten. Mehr Informationen zum aussergewöhnlichen Kochbuch gibt es unter diesem Link (<https://geisser.run/pr-daskochbuch>).

"Das Kochbuch" - Made in Switzerland

Eines der Argumente, das für die Nachhaltigkeit und Qualität des neuartigen Kochbuches steht, ist die Tatsache, dass dieses Buch zu 100 % in der Schweiz produziert wird. Interessant dabei auch, dass dieses Kochbuch quasi ein "Kochbuch

on demand" ist. Das heisst, wir drucken und liefern "Das Kochbuch" in genau der bestellten Menge und sorgen auf diese Weise dafür, dass keine Exemplare für den Reisswolf gedruckt werden. Damit kommen wir dem uns eigenen Anspruch entgegen, umweltschonend und bedarfsgerecht zu produzieren und keine Rohstoffe zu verschwenden oder unnötige Kosten zu generieren.

Der Druck des Buches wird über das Unternehmen edubook aus der Schweiz realisiert. Die enge Partnerschaft mit dieser Druckerei sichert unter anderem, dass wir Presseexemplare zur Verfügung stellen können und edubook uns auch Freixemplare für allfällige Verlosungen bereitstellt. Mehr über edubook am Ende dieser Presseinformation.

Ein weiteres Argument für Made in Switzerland ist zweifelsfrei die absolut hochwertige Qualität des gedruckten Buches. Exzellente Fotografien in bester Auflösung, ein klares Schriftbild, hochwertige Papiere und die ausgezeichnete Druckqualität heben "Das Kochbuch" aus der Masse vergleichbarer Bücher heraus. Damit wird "Das Kochbuch" nicht nur zum praktischen Helfer in der guten Küche, sondern präsentiert sich auch für Sammler und Liebhaber guter Kochbücher als ein erstrebenswertes Buch. Wenn wir uns "Das Kochbuch" ansehen, können wir davon ausgehen, dass es in dieser Qualität wohl kein weiteres vergleichbares Kochbuch gibt.

Eine konsequente Umsetzung von Swissness garantieren wir bei "Das Kochbuch" durch einen Produktionsprozess, der vom ersten Entwurf über die Erstellung der Videos und digitalen Inhalte bis hin zum Druck ausnahmslos auf Schweizer Unternehmen und Werte setzt. Das spiegelt sich nicht zuletzt in der ausgereiften hochwertigen Qualität, sondern auch in der Präzision wider, in der "Das Kochbuch" konzipiert und produziert worden ist.

Mehr zu einzelnen Akteuren in der Kreation und Umsetzung erfahren Sie im unteren Teil dieser Presseinformation.

Die Leistung geht weit über den Preis hinaus

Gute Kochbücher kosten in aller Regel auch gutes Geld. Wir haben das Preis-Leistungs-Verhältnis für "Das Kochbuch" so gestaltet, dass die Leistung deutlich über dem Preis steht. Damit möchten wir sichern, dass wirklich jeder interessierte Hobby-

oder auch Profikoch sich "Das Kochbuch" leisten kann und sich damit einen exzellenten Helfer in die gute Küche holt.

"Das Kochbuch" ist multimedial

Warum wir "Das Kochbuch" auch als das Schweizer Sackmesser für die gute Küche bezeichnen, liegt unter anderem daran, dass wir das gedruckte Buch und das E-Book um einige zeitgemässe Elemente und Schnittstellen erweitert haben.

Ein Beispiel dafür ist die integrierte Augmented Reality. Damit werten wir "Das Kochbuch" deutlich auf und überführen das klassische Kochbuch in die digitale Welt. Die integrierten und einfach abrufbaren Erklärvideos zu einzelnen Rezepten und Arbeitsschritten tragen dazu bei, dass "Das Kochbuch" zu einem echten Kompendium der modernen Küche wird. Insgesamt sind es rund 80 Videos, die David Geisser und Tristan Brandt in "Das Kochbuch" integriert haben, in denen sie mit Begeisterung jedes Gericht auf ihre jeweils individuelle Weise vorstellen.

Zusätzlich begeistert „Das Kochbuch“ mit 30 Deep-Dive-Videos, in denen anspruchsvolle Kochschritte visuell demonstriert werden. So kommt auch der ungeübte Koch zu Ergebnissen, von denen er niemals geglaubt hätte, dass er solche erreichen kann. Diese Detailtiefe ist ein geniales Element, mit dem "Das Kochbuch" noch wertvoller wird. Damit wird "Das Kochbuch" zu einem universellen Werk, das das klassische Kochbuch um visuelle Eindrücke und ergänzende Lerninhalte erweitert.

Eine weitere Option im neuartigen Kochbuch ist die Schnittstelle zu Get More Brain. Diese Schnittstelle zum digitalen Pendant erlaubt es, dass der Benutzer quasi aus "Das Kochbuch" heraus sein eigenes digitales Kochbuch erstellt und mit individuellen Tipps und Tricks, Optionen und Handlungsschritten erweitern oder ergänzen kann. Lieblingsrezepte aussuchen, Timer stellen, Zutaten abhaken, eigene Notizen dazu machen und persönliche Verfeinerungen vornehmen, das alles geht digital und erweitert "Das Kochbuch" mittels Get More Brain zum echten persönlichen Kochbuch. Dazu stellt "Das Kochbuch" mit seinen digitalen Erweiterungen Einkaufslisten bereit und erlaubt den Aufbau einer eigenen Rezeptsammlung mit den Lieblingsrezepten aus "Das Kochbuch".

Darüber hinaus stellt "Das Kochbuch" insgesamt 80 Work-Cook-Books bereit, die ganz spezielle Einblicke in das Kochen, Anrichten und Servieren der einzelnen Gerichte erlauben. Auch das ist einzigartig und macht aus "Das Kochbuch" ein wahrhaft multimediales Werk, das in der Verbindung von offline Kochbuch und digitalen Elementen mehr bietet, als sich von einem klassischen Kochbuch erwarten liesse. Unter Work-Cook-Books stellen Sie sich dabei spezielle kleinere digitale Anleitungen vor, die sich mit speziellen Themen des Handwerks Kochen befassen und damit wertvolles handwerkliches Grundwissen für die Leser zur Verfügung stellen.

Überraschend positive Verkaufs-Bilanz

Schon vor der offiziellen Vernissage zu "Das Kochbuch" können wir eine überaus positive Bilanz zum Verkauf der 1. Auflage melden. Für uns selbst ist das weniger eine Überraschung, sondern vielmehr ein gutes Zeichen dafür, dass "Das Kochbuch" mitsamt seiner digitalen und multimedialen Erweiterungen von der Zielgruppe begeistert aufgenommen wird.

Die erste Auflage ist bereits so gut wie ausverkauft, sodass wir nunmehr schon die 2. Auflage mit weiteren Erweiterungen und Spezifikationen in den Druck gegeben haben. Wir sind uns sicher, dass auch diese Auflage innerhalb kurzer Zeit vergriffen sein wird. Mehr Informationen zu den Erweiterungen in der 2. Auflage sind ebenfalls im Presselink zu erreichen.

<https://geisser.run/pr-daskochbuch>

Impressionen und weitergehende Informationen

Unter dem angegebenen Link ermöglichen wir Journalisten und Medienschaffenden, sich weitere Informationen zu "Das Kochbuch" zu beschaffen. Dafür sorgen auch die Videosequenzen, die wir hier zur Verfügung stellen. Dazu haben wir hier eine Pressemappe integriert, die von den Nutzern als praktische Ablage mit den wichtigsten Informationen zu nutzen ist. Hier finden sich weitere Inhalte mit Videos, Bildern und Texten für Journalisten.

Gern verweisen wir auf die Sammlung von Bildern, die durch die Medienschaffenden für ihr Medium genutzt werden können. Diese Bildsammlungen finden Sie in der Pressemappe.

Darüber hinaus besteht für Medienschaffende hier auch die Möglichkeit, Fragen zu stellen, was eine gelingende und fundierte Berichterstattung zu "Das Kochbuch" deutlich erleichtern dürfte.

Wir sind fest davon überzeugt, dass David Geisser und Tristan Brandt mit der einzigartigen, wenn nicht revolutionären Herangehensweise an "Das Kochbuch" eine völlig neue Ära der Kochbuchgestaltung eingeleitet haben.

Diese Überzeugung teilen nicht nur die Herausgeber und Produzenten, sondern auch die ersten Leser und Konsumenten des Kochbuches sowie die Partner, die "Das Kochbuch" als den vielleicht besten Einstieg in die exzellente Küche für jedermann verstehen.

Wir würden es begrüßen, wenn Sie mit Ihrem Medium die Aufmerksamkeit auf "Das Kochbuch" lenken und mit entsprechenden Beiträgen dabei mithelfen, dass jeder ambitionierte Hobbykoch die Vorteile von "Das Kochbuch" kennenlernen und für sich nutzen kann.

Über die Organisation:

Über David Geisser

David Geisser steht mit seiner internationalen Bekanntheit an der Spitze einer neuen Generation von ambitionierten Schweizer Köchen, die sich dank Social Media, Fernsehen und Partnerschaften unabhängig weiterentwickeln und eine grosse Wirkung auf die exzellente Küche in der Schweiz und international haben. David Geisser ist Träger des internationalen Gourmand World Cookbook Award 2021 und des deutschen Influencer Awards 2020. Dazu kommt der Schweizer Influencer Award 2022.

Bereits mit 18 Jahren erreichte David Geisser mit seinem ersten Kochbuch «Mit 80 Tellern um die Welt» den Sprung in die Aufmerksamkeit der nationalen und internationalen Medien von der Schweiz bis in die USA. Aufgrund seiner Erfahrungen im Dienst der Päpstlichen Schweizer Garde in Rom veröffentlichte er weitere Kochbücher, welche in den USA zu Bestsellern wurden.

In seiner eigenen Kochshow und im 2018 eröffneten Kochstudio entwickelt David Geisser nicht nur neue, einfach nachzukochende Rezepte, sondern auch Produkte, welche unter seinem Namen zum Beispiel bei Migros im Sortiment sind.

Darüber hinaus erscheinen in loser Folge immer wieder neue Kochbücher. Bemerkenswert auch "Rezept zum Erfolg", das weniger als Kochbuch, sondern mehr als Motivationsgeber für den Beruf des Kochs zu verstehen ist. Trotz aller Vielseitigkeit in seinem Auftreten bleibt David Geisser immer auch dem handwerklichen Aspekt in der Küche treu, was er unter anderem auch bei seinen Auftritten als Störkoch oder als Gast in unterschiedlichsten Formaten unter Beweis stellt.

Über Tristan Brandt

Tristan Brandt entdeckte schon sehr früh seine Leidenschaft fürs Kochen. Zunächst schaute er seiner Mutter begeistert zu und durfte ab und zu in der Küche mithelfen. Bereits mit 12 Jahren kochte er ihr zum Geburtstag ein 3-Gänge-Menü. Und spätestens nach seinem ersten Praktikum in einer Küche war sein Weg vorgezeichnet.

Damit beginnt auch sein beruflicher Werdegang in der Gastronomie. Nach der Ausbildung bei Michael Stortz im Land & Golfhotel Stromberg steigt er 2004 in die Sternegastronomie ein. Bereits 2008 sammelt er für zwei Jahre Auslandserfahrung in einem französischen 3-Sterne-Restaurant im Elsass. Mehrere nationale und internationale Stationen folgen, bis Tristan Brandt seinen ersten und dann auch den zweiten Stern erkocht. Damit war er seinerzeit der jüngste 2-Sterne-Koch Deutschlands. Bis heute ist Tristan Brandt der internationalen Küche treu geblieben und begeistert in seinen Restaurants, aber auch als Gastkoch mit exzellenter Küche.

Über edubook

edubook bietet innovative Lösungen und standardisierte Prozesse, damit digital gedruckte Inhalte in jeder gewünschten Art und Qualität, nachhaltig, kostenoptimiert, zeitnah und flexibel geliefert werden können. Mit dieser Mission hat sich die Schweizer Druckerei nicht nur in der Schweiz selbst, sondern auch darüber hinaus bereits einen guten Namen gemacht.

Als produzierendes Unternehmen in der Schweiz trägt edubook soziale und gesellschaftliche Verantwortung. Mit einem hohen Engagement im Klimaschutz leistet das Unternehmen seinen Beitrag zur Erreichung des Ziels vom Pariser Abkommen.

Die Druckerzeugnisse werden klimaneutral und ausschliesslich in der Schweiz produziert. Dabei achtet edubook wo immer möglich auf den Einsatz von nachhaltigen Ressourcen, wie zertifizierten Papieren des Forest Stewardship Council (FSC).

Über Get More Brain

"In der schnelllebigen Welt von heute ist das Streben nach Wissen wichtiger denn je. Ganz gleich, ob es darum geht, Ihr persönliches Wissen zu erweitern oder das Wissen eines Teams innerhalb einer Organisation zu fördern.

Wir haben unsere Plattform mit dem Ziel entwickelt, das Wissensmanagement durch effektive Kommunikation und Zusammenarbeit zu verbessern.

Unser System ist flexibel genug, um Ihre aktuellen Anforderungen zu erfüllen und Sie gleichzeitig mit dem Wissen auszustatten, das Sie zur Bewältigung künftiger Herausforderungen benötigen."

Mit diesem Anspruch entwickelt Get More Brain digitale Inhalte und verknüpft diese mit der analogen Welt. So werden Lernräume erreichbar, wie es solche bislang nicht gegeben hat. Digital, umfassend, aber auch individuell und sozial. Ein hervorragendes Beispiel für die Erweiterung und Vermittlung von Wissen und Können im digitalen Raum dürften die Get More Brain Elemente in "Das Kochbuch" sein.

Zum Thema Augmented Reality

Augmented Reality (AR), auch als **“erweiterte Realität”** bezeichnet, ermöglicht es, **virtuelle Inhalte in die reale Welt zu integrieren**.

In der AR werden **digitale Elemente direkt in die konkrete Umwelt eingefügt**. Diese virtuellen Informationen überlagern sich mit der echten Umgebung. Auf "Das Kochbuch" bezogen, bietet AR hervorragende Möglichkeiten, die Realität der Umgebung in der Küche mit digitalen Inhalten zu verknüpfen, die das Kochen erlebnisreicher, einfacher und in einzelnen Schritten auch einfacher verständlich machen.

Pressekontakt:

David Geisser AG
Wettsteinstr. 61a
8332 Russikon

Pressespiegel: <https://www.davidgeisser.ch/presse/>

Ihre Presse-Ansprechpartner:

Tristan Brandt Pressestelle

Corinna Dosch

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: c.dosch @ tristan-brandt.de

David Geisser Pressestelle

Nadine Hardegger

Mobil: +41 (0) 44 952 16 60

E-Mail: nadine.hardegger @ davidgeisser.ch

Kategorie

Freizeit & Vermischtes

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/das-kochbuch-schweizer-sackmesser-fuer-die-exzellente-kueche>