

TITELINFORMATION



Sri Owen
Die indonesische Küche
110 Originalrezepte
288 Seiten, ca. 127 Abbildungen, Format 22,7 x 22,7 cm
ISBN 978-3-88472-920-5
€ [D] 14,95
€ [A] 15,40*
sFr 21,90

Die Esskultur der indonesischen Inseln

Von der traditionsreichen berühmten Reistafel über das Nationalgericht Gado-gado bis zum Festmahl Selamatan - die über Jahrzehnte zusammengetragenen Rezepte beruhen auf dem Wissen von Generationen und sind Sri Owens Vermächtnis an die geliebte Heimat. Gewürzküche von Java und Sumatra bis Bali und Sulawesi - einzigartig auf dem deutschen Markt. Erleben Sie die Esskultur der indonesischen Inseln in anregenden Rezepten und kenntnisreichen Texten, inklusive der Originalwürzpasten zum Selbermachen.

»Die Autorin hat Rezepte aus verschiedenen Generationen gesammelt, dazu außerdem zahlreiche Tricks für die Zubereitung und ein bisschen Länderkunde. Abgerundet wird dieses Kochbuch durch ein deutsch-indonesisches Glossar.«

Hamburger Morgenpost

»Ein Buch nicht zum schnellen Sattwerden, sondern um abzutauchen in die Kultur des asiatischen Inselstaates.«
Stuttgarter Nachrichten

Sri Owen

SRI OWEN wurde auf Sumatra geboren. Dort und auf Java verbrachte sie ihre frühen Jahre, in denen Indonesien noch um seine Befreiung von den Besatzern kämpfte. Während sie an der ältesten Universität des Landes Englische Sprache und Literatur studierte, fand sie dennoch Zeit, um ihren sportlichen Interessen und ihrer Begeisterung für das traditionelle javanische Theater nachzugehen und sich beim Rundfunk wie auch als Autorin erste Spuren zu verdienen. Nach dem erfolgreichen Abschluss des Studiums war sie Dozentin,

Dolmetscherin und Bibliothekarin tätig, bis sie einen englischen Kollegen heiratete. Bald siedelte das Paar nach London um, wo Sri Owen beim BBC Indonesian Service eine lange und erfolgreiche Karriere startete. Wie die begeisterte Köchin, Gastgeberin und Feinschmeckerin nach ihrer Ankunft in Europa bald feststellte, erwachte dort gerade das Interesse an der Küche Südostasiens. Eine beinahe logische Konsequenz war die Veröffentlichung eines ersten Kochbuches (1976). Es folgten mehr als ein Dutzend weiterer Titel. Sri Owen gewann mehrere Auszeichnungen. Einige Jahre lang betrieb sie in Wimbledon ein eigenes Delikatessengeschäft. Nachdem sie zahlreiche Länder besucht und an vielen Orten Vorlesungen und Vorträge gehalten hat, beschreibt sie sich selbst heute als freie Autorin, reisende Kochlehrerin und Forscherin in Sachen südostasiatische Küche und ihre Geschichte (www.sriowen.com). Derzeit arbeitet sie mit ihrem Ehemann Roger an The Oxford Companion to Southeast Asian Food.