



FOTOS: PICTURE ALLIANCE



Marlene Dietrich galt als Inbegriff des Glamours – und hatte dennoch eine Vorliebe für zünftige Hausmannskost. Zum 110. Geburtstag der Diva erscheinen ihre Lieblingsrezepte in einer einzigartigen kulinarischen Biographie.

Delikatessen für Diven

AUTOR Georg A. Weth arbeitet als Publizist für internationale Printmedien und ist erfolgreicher Autor von Sachbüchern, Märchensammlungen und Biographien.

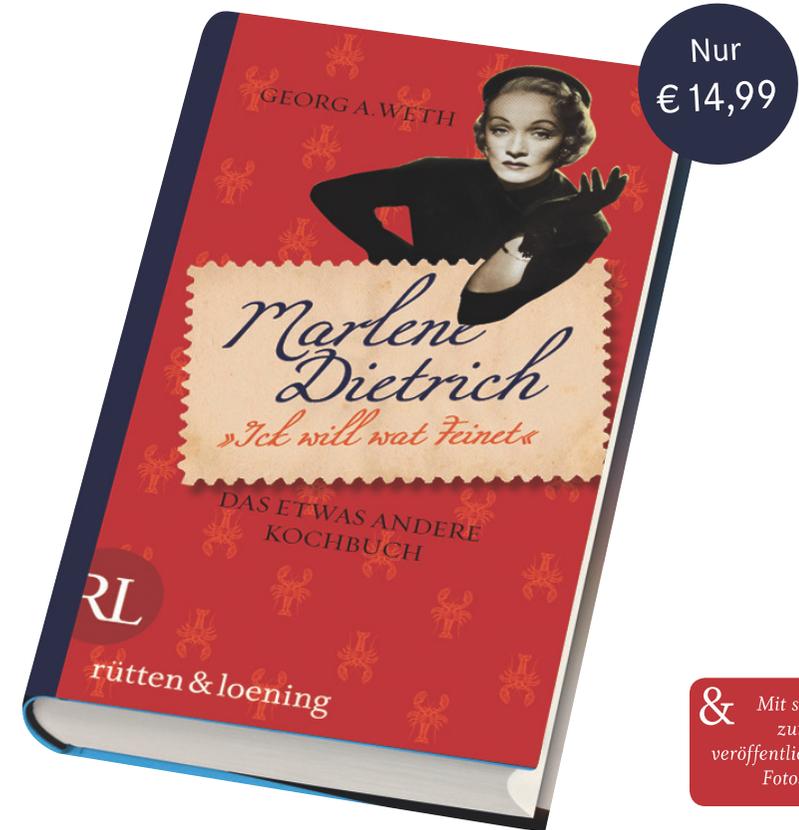
Unter anderem verfasste er »Casanovas Lustmahler« oder »Salvador Dalí. Katalanische Küchenträume«. Er lebt am Kaiserstuhl und kocht mit Leidenschaft.

INHALT Marlene Dietrich testete die Qualitäten ihrer Liebhaber mit Rühreiern: ein Pfund Butter und drei Eier – und wehe dem, der nicht aufaß. Sie bekochte Soldaten mit Gulasch und Filmteams mit Bouillon. Sie kochte in jedem Alter und in allen Lebenslagen. Dies ist die erste kulinarische Biographie einer Frau, deren Karriere mit ihrer Vorliebe für zünftige Kost Hand in Hand ging.

Georg A. Weth garniert die Rezepte der Diva mit spannenden Geschichten und heiteren Anekdoten von Markus Auer, dem letzten Leibkoch der Dietrich in Paris. Ihn pflegte sie zu Unzeiten mit dem Satz aus dem Bett zu klingeln: »Schätzchen, ick will wat Feinet.«

»Kochen ist eine Kunst, während es beim Film letztlich doch immer nur ums Geld geht.«

MARLENE DIETRICH



& Mit seltenen, zum Teil nie veröffentlichten Fotos

GEORG A. WETH
»ICK WILL WAT FEINET«
 Das Marlene Dietrich Kochbuch
 Mit ca. 30 s/w Abbildungen
 Etwa 250 Seiten
 Gebunden. Mit Leseband
 € [D] 14,99 / € [A] 15,50 /
 SFR 23,50
 ISBN 978-3-352-00823-8
 NA in veränderter Ausstattung
 Warengruppe XXXX
 Auslieferung am 18. November



- Zum 110. Geburtstag am 27. Dezember 2011
- »Ein Must für alle Dietrich-Fans!« DER FEINSCHMECKER
- »Ein liebevoll aufgemachtes Buch, das mit kurzweiligen Anekdoten und köstlichen Rezepten für Unterhaltung und Gaumengenuss sorgt.« MÜNCHENER MERKUR
- Alle Rezepte in diesem außergewöhnlichen Kochbuch wurden mehrfach nachgekocht, einige davon von renommierten Spitzenköchen.