

# Vom Haken auf den Teller – Nachhaltig angeln, kochen und genießen



Angeln liegt im Trend! Umso wichtiger ist Nachhaltigkeit und ein schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen: „Fair gefangen und restlos verwertet!“ ist das Motto dieses Buchs mit 25 Rezepten von Spitzenkoch Simon Stirnal



**Martin Liebetanz-Vahldiek** ist seit Kindertagen mit der Angel unterwegs. Im Hauptberuf bei der Hamburger Fischereibehörde tätig, schreibt er seit 20 Jahren freiberuflich für Kutter & Küste.

Nach Stationen als Küchenchef in Hamburg und im Rheingau führt Spitzenkoch **Simon Stirnal** heute sein eigenes Restaurant bei Hamburg.

Grafikdesigner **Hannes Dänekas** ist als passionierter Angler und Hobbykoch der ideale Gestalter für dieses besondere Buch.

Martin Liebetanz-Vahldiek  
Hannes Dänekas

**Hook & Cook – Nachhaltig angeln, kochen und genießen**

ISBN: 978-3-275-02262-5  
208 Seiten, 200 Bilder  
Format: 210mm x 240mm  
Preis: 34,90 €

Fisch liegt im Trend, schließlich zählt er zu den gesündesten Lebensmitteln überhaupt. Immer mehr Menschen fangen ihren Fisch selber, doch die Ressourcen sind begrenzt.

Dieses Buch erklärt, warum Nachhaltigkeit bei Fang und Verwertung so wichtig ist. Es inspiriert mit 25 leckeren Rezepten von Profikoch Simon Stirnal zu den 12 beliebtesten Fischarten. Dabei geht es nicht nur um Filet und Bäckchen, sondern darum, möglichst viel vom Fisch zu verwenden.

Bereichert wird das Buch mit vielseitigen Angel-Tipps, die das Angeln für Fisch & Fänger ein Stück besser machen.



Ihr Ansprechpartner: **Daniel Gotzen**  
Paul Pietsch Verlage, Hauptstätter Str. 149, 70178 Stuttgart  
Tel. 0711/210 80-40, Fax 0711/210 80 96, E-Mail: [d.gotzen@motorbuch.de](mailto:d.gotzen@motorbuch.de)