

— Exposé —

© 2025 Iris & Jochen Grün





»KoJo – Kochen mit Jochen« – Lieblingsrezepte
224 Seiten / 21 x 28 cm / Durchgehend vierfarbig
Gestaltung, Fotos, Texte und Rezepte von Iris & Jochen Grün

USP's / Verkaufsargumente

**»So schön, so eigen, so kreativ – einfach
ein Must-Have für alle Foodies!«**

Michael Günther, Verleger

- ☀ **Ein Buch über die Schönheit von Essen & die Lust am Kochen über den Tellerrand hinaus**
- ☀ **Inspirierende Foodfotos als Augenschmaus**
- ☀ **Lustvolle Rezeptfotos als Gaumenfreude für gesellige Runden**
- ☀ **Wunderschöne Typografie und Farbgestaltung auf jeder Seite**
- ☀ **Genuss mit allen Sinnen für Kochbegeisterte und Gourmets**

Inhalt des Buches

.....

- ☀ Die Mischung macht's: **KOCHEN & Kunst**
- ☀ Klassiker der italienischen Küche
- ☀ Japanische Kreationen
- ☀ Eigene Kompositionen inspiriert von Spitzenköchen
- ☀ Mit und Ohne Fleisch

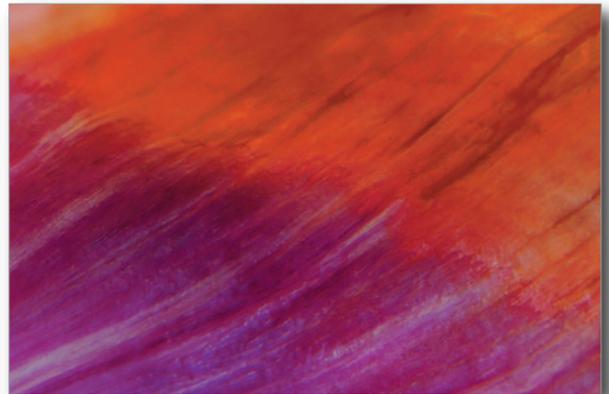


	
<i>Wie alles begann</i>	8
Farben, Formen & ein Hauch von Typografie	16
 VORSPEISEN-SALATE-SUPPEN	20
Strukturen und Texturen	52
TOMATEN	58
 PASTA & SUGO	66
 RISOTTO	98
BASICS	106
<i>lieblingsrezepte</i>	
Poesie der Natur	108
 FISCH	114
FRÜCHTE DES MEERES	130
Genuss für alle Sinne	138
 GEFLÜGEL & CO.	142
 JAPAN	172
 DESSERTS & KUCHEN	194
REZEPTE VON A-Z	218
DANKSAGUNG	220
IMPRESSUM	224

Aufbau des Buches

.....

Eine lockere Folge unserer eigenen Rezepte mit persönlichen Anekdoten, kulinarischen Tipps und Step-by-Step Anleitungen. Dazwischen doppelseitige Ambiente-Motive und Stopperseiten unserer Kunstfotos »Buchstaben-und-Bilder«, die wir schon mehrfach in Ausstellungen gezeigt haben.



Rezepte

K O C H E N & J O C H E N

Lieblingsrezepte

A	Austern.....132	E	Eisbergsalat mit Wassermelone.....33
B	Bacon-Melonen-Rote Beete Sticks.....34		Entenbrust »DueEffe«.....164
	Basertropfen.....208		Erdbeer-Caprese.....26
	Beste Bolognese der Welt.....70	F	Erdbeeren mit Balsamico.....200
	Birnen in Lambrusco.....210		Feldsalat mit Speck und Croutons mit Himbeeressig.....46
	Blaubeer-Pfifferling-Risotto.....102	G	Ganzes mariniertes Huhn.....148
	Bruschetta überbacken.....61		Gamberi aus der Pfanne.....133
	Bruschetta mit Tomatenwürfeln.....60		Garnelen-Öl.....134
	Bruschetta-Chips.....22		Gazpacho mit Seeteufel & Melonenbällchen.....64
C	Caffè freddo.....202		Gefüllte Paprika.....168
	Caprese-Sticks.....62		Gefülltes Zitronenhuhn.....149
	Chicorée mit Ziegenkäse.....42		Gekochter Rettich mit Miso-Sauce.....178
	Chicorée-Fenchel-Salat mit filetierten Orangen.....28		Gnocchi »Harmo«.....94
	Chitarine al limone I.....80	H	Gurke mit kühler Ingwersauce.....180
	Conchiglie »GutsSack«.....86		Himbeer-Tiramisu.....209
	Crema di Lazio.....214		Himbeertorte.....206
	Chicorée-Karotten Suppe mit Orangerfilet-Sticks.....48		Hosu-Maki.....184
D	Dorade auf Kartoffel-Fenchelbett mit Grillzitrone.....118		Hühnerbeine in Teriyakisauce.....158
	Dorade auf Selleriestreifen.....122	I	Hühnerfilet aus dem Ofen.....146
		J	Inari-Sushi.....182
			Japanischer Gurkensalat.....192

... 218 ...

K	Kartoffelgratin.....123	Sashimi.....185
L	Lachsfilet mit Balsamico-Vinaigrette.....124	Sesamdressing für asiatischen Gurkensalat.....190
	Lasagne.....90	Sommersotto mit gebratenen grünen Spargeln und Speck.....100
M	Mallorquinischer Mandelkuchen.....204	Spaghetti Aglio Olio.....72
	Mariniertes ganzes Huhn.....148	Spaghetti Carbonara.....75
	Meeresfrüchte-Risotto.....104	Spaghetti mit Polpetta.....85
	Melonensalat mit Parmaschinken und Orangenvinaigrette.....32	Spargel im Packerl.....166
P	Paprika, gegrillt.....24	Spezzatino.....154
	Paprika süßsauer eingelegt.....44	Spinat - Salsicce - Zwiebel.....87
	Pasta a Pomodoro al crudo.....68	Süßer Gurkensalat.....47
	Pasta mit Scampi.....76	T
	Pezzi di Pollo.....144	Tagliatelle al Limone II.....81
	Pizzaola.....84	Tempura.....186
	Putenbrustfilet im Speckmantel.....160	Thunfischsauce.....74
R	Renkenfilet.....128	W
	Rhabarber mit Blutorange.....196	Weintraubengemüse in Fragolina.....156
	Rhabarbertarte.....197	Y
	Ribisbiskuitkuchen.....198	Yakitori-Spieße.....174
	ROT-GRÜN Salat.....39	Z
	Rote Beete mit Romana-Schiffchen.....38	Zitronenkartoffeln.....126
	Rote Beete mit Wurzelspeck.....40	Zitronenschritten.....205
S	Saltimbocca.....152	Zucchini-Zwiebel Sugo.....88

... 219 ...

Musterseiten



»KoJo – Kochen mit Jochen« Lieblingsrezepte

*»Rezepte sind nicht heilig und es ist kein Sakrileg
ein wenig daran zu drehen.«
Jochen Grün*



1993 gründeten wir »GREENSTUFF«. Nach einigen Jahren im Buchmarketing wollten wir mit unserer Kombination von Typografie und Fotografie Bücher gestalten und eigene Buchprojekte konzipieren.

Dieses kreative Zusammenspiel von Fotografie und Typografie mit Herz, Verstand und Liebe zum Detail macht uns aus. Immer wieder wagen wir den Blick auch über den Tellerrand hinaus, sind neugierig auf Innovationen, lassen uns inspirieren von unserer Umgebung und gehen den Dingen auf den Grund.

Neben unseren Projekten, die wir als Designer für Print und Web, Fotograf und als Creativ-Agentur für Visualisierungen und Branding erstellen, entstehen freie Arbeiten, bei denen wir unserer Lust auf Leben und Sein »Ohne Wenn und Ohne Aber!« nachgeben.

Über unser Buch

Der Titel »**KoJo – Kochen mit Jochen**« ist mit Beginn der digitalen Fotografie entstanden, als wir die ersten Motive bei der Zubereitung unserer Gerichte fotografierten.

Besonderen Wert legen wir auf die Authentizität unserer Fotos, die nicht gestylt im Studio aufgenommen werden, sondern beim Entstehen im »Casa Verde«, also in unserem Haus und Garten.

Dabei inspirieren uns die Einzigartigkeit, Schönheit und Vielfalt von Formen und Farben bei den Zutaten genauso wie das Einfangen von Licht und Stimmungen der kompletten Gerichte. Das macht unsere Rezepte so genussvoll, authentisch und unsere Fotografien so kraftvoll.

2013 haben wir unseren ersten Kochkalender mit eigenen Rezepten publiziert und die ersten Motive auf Leinwand als »Buchstaben-und-Bilder« bei Kunst in Sendling präsentiert. In den Jahren darauf folgten weitere Motive und Ausstellungen.

So wächst unsere Sammlung an Rezepten und Fotos, die neue Einblicke in die Idee von Kochen und Essen ermöglichen. Unsere Neugier auf innovative kulinarische Herausforderungen und Kombinationen wird nie versiegen. Einige davon haben wir in diesem Band festgehalten.

»**KoJo – Lieblingsrezepte**« ist das neueste Werk mit 79 Rezepten und Motiven aus unserer Kreativ-Küche ... und es ist meine Hommage an meinen Traummann!

Unser Buch richtet sich an alle Köche und Köchinnen, die Wert auf Ästhetik legen und einen Sinn für die »Schönen Dinge des Lebens« haben. Es ist ein Buch zum Eintauchen und Schwelgen und macht Appetit auf das gemeinsame Zubereiten von Speisen, denn Kunst und Kochen gehören für uns zusammen.

Die Rezepte sind vielfach erprobt und kommen zumeist mit einfachen Zutaten aus, denn unserer Auffassung nach muss leckeres Essen nicht kompliziert sein. Das Wichtigste ist, dass es schmeckt!

Iris & Jochen Grün – Über uns

Unser Werdegang als Autoren

Vor etwa 25 Jahren bekamen wir Anfragen der Collection Rolf Heyne und unsere Aufträge für Kochbuchgestaltung nahmen Fahrt auf. »Zu Gast bei Verdi« und »Die ganz Welt der Pasta« waren nur zwei unserer erfolgreichen Projekte mit namhaften Autoren.

2003 machten wir uns auf die Reise in die Bassa, um unser erstes eigenes Kochbuch als Autoren, Fotograf und Designer zu konzipieren: »Am Tisch mit Don Camillo & Peppone« erschien ein Jahr später als Frühjahrs-Haupttitel in der Collection Rolf Heyne und wir kochten live bei TV-Gusto einige unserer Rezepte daraus. Unsere **Birnen in Lambrusco** und die **Erdbeeren mit Aceto Balsamico** haben wir in diesem Werk erstmals publiziert.

2005 veröffentlichten wir im Atmosphären Verlag (AT Verlag) unser erstes philosophisches Werk »DO, der Weg« mit Fotos von Jochens Japan-Reisen.

Viele Weihnachtsprojekte und Adventskalender mit eigenen Rezepten, Fotos und Gestaltung folgten in den nächsten Jahren bei arsEdition, Herder und Pattloch.

Zuletzt gestalteten wir mehrere Marketingkampagnen für Spitzentitel bei Penguin Random House, u.a. für das Finale der Schwester-Reihe von Lucinda Riley, laut Media Control der »*Buch-Hit 2023 im Bereich Belletristik mit über 700.000 verkauften Titeln*«.

Unsere kulinarischen Wurzeln

Jochen hat schon als Kind bei der »Momi«, seiner Großmutter, oft in die Töpfe geschaut und probiert, wollte wissen und lernen. So hatte er schon immer ein großes Faible fürs Kochen und Entwickeln von eigenen Kreationen.

In den 80er Jahren lernte er durch viele Reisen Japan und seine Küche kennen. In München brachte er mir die asiatische Lebenshaltung und die japanische Küche nahe: Lieblingsrezepte wie *Yakitori-Spieße, Inari, gekochten Rettich, Tofu* und natürlich *Sushi mit Gemüse und rohem Fisch* haben wir in unser Buch aufgenommen.

Anfang der 90er Jahre unternahmen wir häufig Reisen und Ausflüge nach Venedig zur Biennale und dem Ferienhaus seiner Familie in Caorle. Dort tauchten wir in die kulinarische Welt der mediterranen Küche mit *Pasta, frischem Fisch und Meeresfrüchten* aus der Adria ein.

Diese beiden kulinarischen Richtungen prägen auch heute noch unsere Lieblingsrezepte.



Wir freuen uns darauf, Ihnen unser Musterexemplar persönlich vorzustellen:
Telefon 089 / 76 75-44 44 • Mobil: 0171 / 51 00 570 • info@greenstuff.de

Iris & Jochen Grün, im Frühjahr 2025