

**Betreff:** Auftischen wie die Profis

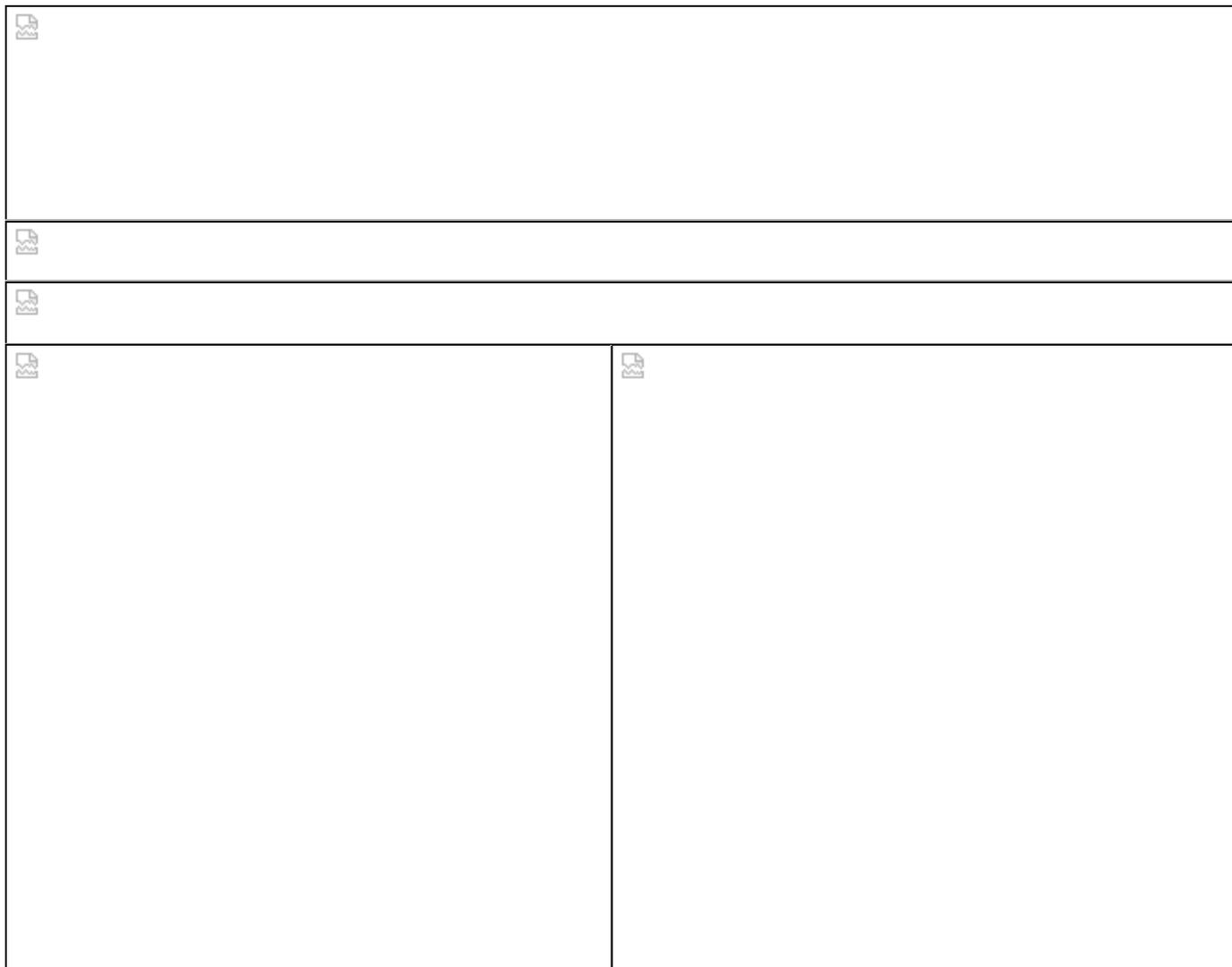
**Von:** simplify-Redaktion <simplify-Redaktion@info.orgenda.de>

**Datum:** Thu, 30 Jul 2009 13:03:32 +0200 (CEST)

**An:** mwimmer@promain-software.de

Falls der Newsletter nicht korrekt angezeigt wird, klicken Sie bitte hier.

Sie erhalten diese E-Mail als Leser/in eines [Gratis-E-Mail-Newsletters](#) aus dem Orgenda-Verlag.

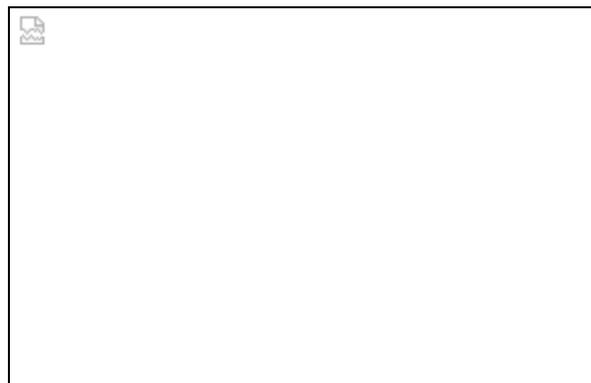


Sehr geehrter Herr Wimmer,

bei einem guten Essen wurde schon so manche Freundschaft besiegelt, so mancher Geschäftsabschluss eingefädelt oder auch Streit beendet.

Egal, ob festlicher Anlass oder einfach eine gesellige Runde unter Freunden ... Die besten Gespräche entstehen häufig beim gemeinsamen Essen an einem schön gedeckten Tisch.

Doch die Vorbereitung eines mehrgängigen Menüs ist mitunter eine große Herausforderung. Denn für die meisten von



uns – vielleicht auch für Sie – gehört es heute nicht mehr zur Routine, andere zu bekochen. Und auch die Zeit dafür wird immer knapper.



Von der richtigen Menüzusammenstellung und der Auswahl der passenden Getränke über die stimmige Dekoration bis hin zum Einkaufen der Zutaten und der Vorbereitung in der Küche ... Wer es nicht gewohnt ist, andere zu bewirten, für den kann das alles in regelrechten Stress ausarten.

## Machen Sie es sich ab jetzt einfach ...

Denn die Vorbereitung eines mehrgängigen Menüs muss nicht kompliziert oder aufwändig sein. Und schon gar nicht müssen Sie als Gastgeber oder Gastgeberin bereits vor dem Eintreffen der Gäste völlig müde und gestresst sein.

## Machen Sie es wie die Profis!

Mit der richtigen Planung Ihres Menüs und dem richtigen „Vorbereitungssystem“, zaubern Sie nicht nur ein tolles Menü auf den Tisch ... Sie können auch völlig entspannt und gelassen in den Abend gehen – und so die Zeit mit Ihren Gästen genießen.

Und genau dabei hilft Ihnen jetzt „Das kleine simplify Kochbuch“.



## Die besten Tipps der Profis, umgesetzt in konkrete Schritt-für-Schritt-Anleitungen!

„[Das kleine simplify Kochbuch](#)“ ist **kein normales Kochbuch**, wie Sie viele im Handel finden. Es ist einzigartig! Denn es geht viel weiter als normale Kochbücher – und bietet Ihnen an den Stellen Hilfe, die andere Kochbücher überhaupt nicht thematisieren. Sie finden dort ...

- **optimal abgestimmte Menüs** für verschiedene Anlässe und Jahreszeiten,
- **einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen**, mit denen die Zubereitung der einzelnen Gänge garantiert gelingt,
- **Getränke-Vorschläge**, die das jeweilige Menü ideal ergänzen,
- einen **kompletten Ablaufplan** zu jedem Menü, so dass Sie die Vorbereitungszeit in der Küche auf ein Minimum reduzieren,
- eine **komplette Einkaufsliste** für jedes Menü, übersichtlich sortiert nach den Regalen der Supermärkte bzw. gegliedert nach Fachgeschäften, die Sie eventuell aufsuchen müssen – so erledigen Sie das Einkaufen in Windeseile,
- effektvolle **Dekorationstipps**, mit denen Sie Ihrem Zuhause das zum



jeweiligen Menü passende Ambiente verleihen.

Mit dem kleinen simplify Kochbuch, müssen Sie ab sofort nicht mehr viel Zeit und Mühe investieren, um den Abend in Ihrem Zuhause zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Nutzen Sie ganz einfach die Tipps und Kniffe der Profis, die wir direkt umsetzbar in dieses außergewöhnliche Kochbuch haben einfließen lassen.



## **Für jeden Anlass und jede Jahreszeit stets das richtige Menü!**

Ganz gleich, ob Sie Ihre Gäste zu einem Frühlingsmenü, zu einem italienischen Abend, zu einer sommerlichen Grillparty oder zu einem deftigen Südtiroler Abend einladen möchten ... „Das kleine simplify Kochbuch“ bietet Ihnen für jede Gelegenheit das passende Menü – inklusive Variationsvorschlägen.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste doch zum Beispiel mal mit einer bunten Nudelschlemmerei. Beginnen Sie mit einem leckeren Fitness-Salat, reichen Sie anschließend drei raffinierte Nudelgerichte und als krönenden Abschluss servieren Sie eine köstliche Joghurt-Limonen-Creme in der Mandeltulpe.



Oder jetzt im Sommer ...

## **Laden Sie Ihre Gäste doch zu einer kleinen Grillparty ein.**

Kartoffelspieße mit Kerbelcreme ... Spitzpaprika mit Kräuterfüllung ... gegrillte Kalbssteaks mit Pfirsich-Salsa ... gefüllte Forelle im Speckmantel ... und andere ausgefallene Köstlichkeiten, die „[Das kleine simplify Kochbuch](#)“ für Sie bereithält, machen Ihre Grillparty in diesem Jahr zu einem unvergesslichen, kulinarischen Ereignis.

Und wenn die Tage dann wieder kürzer werden ... Wie wäre es mit einem deftigen Südtiroler Abend – dank unserer Dekorations-Tipps natürlich im entsprechenden Bergwelt-Ambiente.

Tomatengangerl mit ausgebackenen Laiberln, Kasknödel, Schüttelbrot und Knusper-Streusel-Birnen werden Ihre Gäste begeistern.



**Wir haben auf viele bunte Bilder  
von Zutaten verzichtet und uns  
auf das Wesentliche für Sie konzentriert:**

Was bringen Ihnen bunte, 4-farbige Fotos von Gemüse oder Kräutern, wenn Sie eigentlich wissen, wie diese aussehen? Und natürlich ist es schön, hübsch angerichtete Speisen anzusehen ...

Doch der Zweck des kleinen simplify Kochbuchs ist es, Sie nicht mit Bildern, sondern mit handfesten, hilfreichen Anleitungen und Tipps **für gelungene Abende in netter Runde** zu begleiten. Deshalb finden Sie dort nur sehr wenige und speziell ausgewählte Bilder.

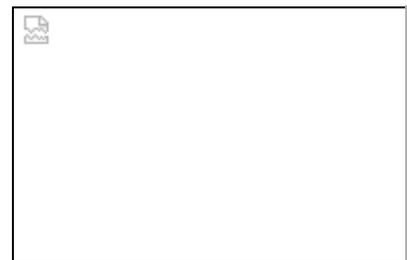
Und auch sonst ist [„Das kleine simplify Kochbuch“](#) nicht mit unnötigem Ballast vollgestopft. Es hat übersichtliche 77 Seiten und durch die kompakte Form können Sie es **zum Einkaufen mitnehmen** ... ohne dass es Ihnen viel Platz wegnimmt, **in der Küche damit arbeiten** ... oder einfach gemütlich **auf der Couch** in Ruhe das Menü für den nächsten geselligen Abend auswählen.

## Heiße Tipps für Ihre Küche

Die Arbeit mit frischen Zutaten erfordert immer eine gewisse Flexibilität, die routinierte Profis nicht aus der Ruhe, den Laien aber ganz schön ins Schwitzen bringen können.

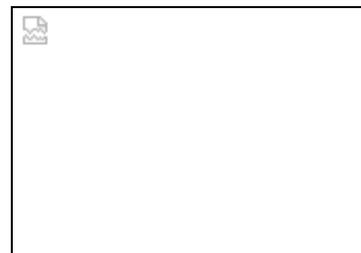
Und natürlich gibt es auch zahlreiche Tricks und Kniffe, mit denen Sie sich das Kochen erleichtern und das Kochergebnis auf einfachste Weise perfektionieren können. Doch wenn Sie kein gelernter Koch sind, kennen Sie viele dieser Tipps und Geheimnisse nicht.

Doch auch hier hilft Ihnen [„Das kleine simplify Kochbuch“](#). Zum Beispiel zu diesen Themen ...



**Spätzle schaben leicht gemacht:** Das Schaben von Spätzle bedarf einiger Übung. Mit dem Küchenwerkzeug, das wir Ihnen auf Seite 13 vorstellen, gelingen Ihre Spätzle aber garantiert.

**Spargel zu jeder Jahreszeit:** Sie möchten Spargel auch außerhalb der Spargelsaison genießen? Dann frieren Sie die leckeren Stangen doch einfach ein. Wie Sie es richtig machen, zeigt Ihnen [„Das kleine simplify Kochbuch“](#) auf Seite 22.

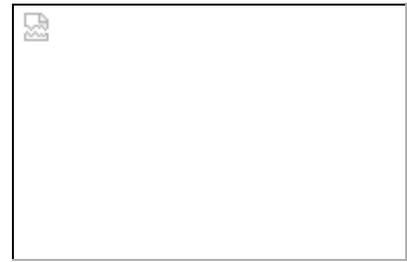


**Spontan grillen:** Erfahren Sie auf Seite 31 des kleinen simplify Kochbuchs, mit welchem Trick Sie die mehrstündige Marinierzeit bei Fleisch auf wenige Minuten verkürzen können.

**Rauke optimal zubereiten:** Lesen Sie auf Seite 45 des kleinen simplify Kochbuchs, wie Sie durch richtige Zubereitung den Nitratgehalt von Rauke verringern.

## Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit Ihrem Wissen!

Was viele nicht wissen ... Jede Zutat hat bestimmte Eigenschaften und häufig auch eine eigene Geschichte. Und auch viele Speisen entstanden vor einem besonderen Hintergrund.



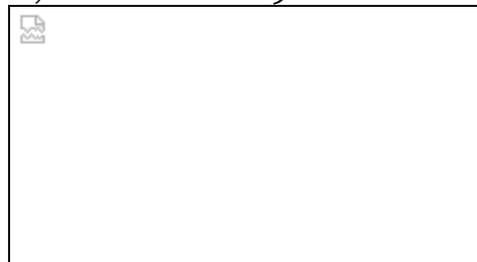
„[Das kleine simplify Kochbuch](#)“ liefert Ihnen zu jedem Menü eine kleine Warenkunde, in der Sie Wissenswertes über die verwendeten Zutaten erfahren. Wussten Sie zum Beispiel ...

**Nudeln machen glücklich:** Der hohe Kohlehydrateanteil in Nudeln tut unseren Nerven gut und macht entspannt-glücklich.

**Erdbeeren – das Anti-Aging-Obst:** Freie Radikale, die unter anderem die Haut altern lassen, werden von den Pflanzenstoffen der Erdbeeren eingefangen.

**Südtiroler Küche – einfach, aber köstlich:** Die Rezepte aus Alto Adige – so der korrekte Amtsname der italienischen Provinz über der Etsch – sind auch heute noch geprägt von den Produkten der Bergwelt und der früheren, oft großen Armut der Bergbauern. Auch wenn Flora und Fauna der Alpen die eine oder andere Köstlichkeit hergaben, wurden die Erzeugnisse meist verkauft, um ein kärgliches Leben zu ermöglichen.

**Spargel – gesunder Schlankmacher:** Spargel schmeckt nicht nur gut, sondern ist dabei noch sehr kalorienarm, da er zu über 90 % aus Wasser besteht. Zudem liefert er noch wertvolle Mineralien wie Kalium, Kalzium und Magnesium. Ein ideales Gemüse also zum Entschlacken und Abnehmen!



**Rauke – das Trendkraut:** Obwohl die Rauke schon im Mittelalter in Deutschland angebaut wurde, konnte sie ihren Siegeszug durch die deutsche Küche erst in den 1980er Jahren unter ihrer italienischen Bezeichnung „Rucola“ antreten. Rucola gilt als wassertreibend und verdauungsfördernd.

## Mit dem kleinen simplify Kochbuch begeistern Sie Ihre Gäste – jedes Mal!

„[Das kleine simplify Kochbuch](#)“ bietet Ihnen nicht nur für jeden Anlass und jede Jahreszeit optimal abgestimmte Menüs ...

Mit den Ablaufplänen, den Einkaufslisten und Dekorations-Ideen wird jede Einladung zu einem perfekten Abend.

Und das Beste daran: alle Anleitungen und Tipps sind leicht verständlich aufbereitet und

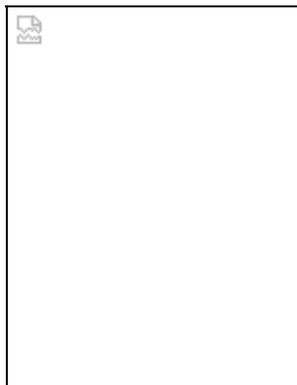


ganz einfach umzusetzen – auch wenn Sie kein Küchen-Profi sind.



## Die Erstauflage unseres Kochbuchs ist begrenzt. Es gilt: nur solange der Vorrat reicht!

Bestellen Sie jetzt Ihr Exemplar des kleinen simplify Kochbuchs gleich hier. Und freuen Sie sich schon jetzt auf schöne Stunden mit Freunden und Familie, die auch Sie als Gastgeber oder Gastgeberin völlig entspannt genießen können.

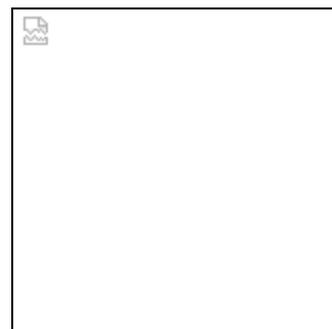


Ich freue mich auf Ihre Antwort!

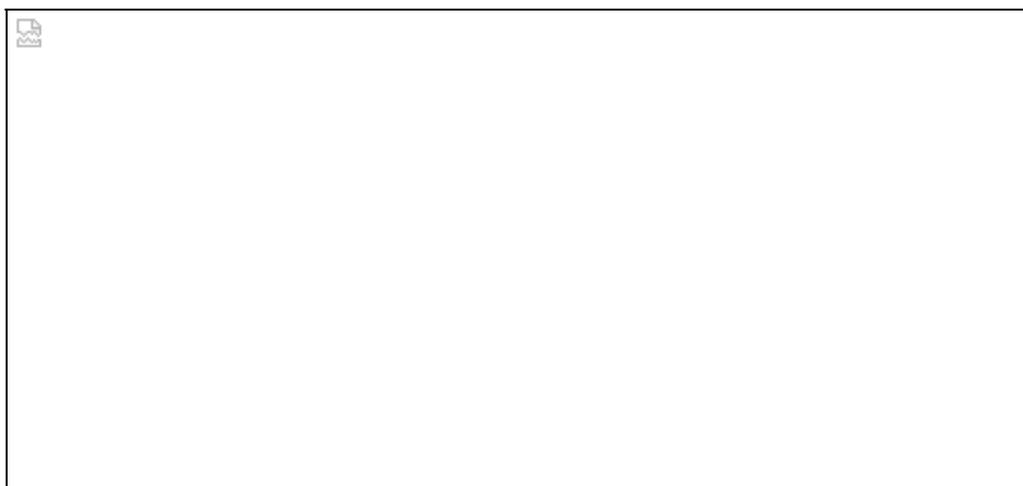
Ihr



Detlef Koenig,  
Herausgeber



**PS:** Und für den Fall, dass bei Ihnen mal eine etwas formellere Einladung ansteht ... In [„Das kleine simplify Kochbuch“](#) finden Sie nicht nur tolle Menüs, einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen und originelle Dekorations-Tipps, sondern auch einen kleinen Party-Knigge, mit dem einem stilvollen Abend nichts im Wege steht.



**Fordern Sie noch heute Ihr Exemplar an.  
Klicken Sie einfach [hier](#) !**

***Vielen Dank für Ihre Antwort!***

---

#### Impressum

Orgenda Verlag für persönliche Weiterbildung  
- ein Unternehmensbereich der VNR Verlag für die Deutsche Wirtschaft AG

Theodor-Heuss-Str. 2-4 · D-53177 Bonn  
Tel.: 02 28 - 95 50 140 · Fax: 02 28 - 36 96 001  
USt.-ID: DE812639372 | Amtsgericht Bonn, HRB 8165 | Vorstand: Helmut Graf  
© Verlag für die Deutsche Wirtschaft AG

Wenn Sie zukünftig keine interessanten Neuigkeiten und Angebote mehr erhalten möchten, dann klicken Sie bitte [hier](#).