



Der Langnauer Spitzenkoch und sein Kochbuch

In Langnau aufgewachsen und zum Koch ausgebildet, hat Urs Messerli von Kindheit an einen Bezug zur Küche der Region. Mit dieser Grundlage gibt er in «La haute cuisine bernoise» sein Wissen und seine Leidenschaft exklusiv und dennoch nachvollziehbar an die Leser weiter. Urs Messerli, Starkoch mit 15 GaultMillau-Punkten, einst Co-Chef im «Hirschen» Langnau und bekannt durch seine «mille sens groupe», präsentiert in seinem professionellen Werk die Berner Landküche auf höchstem Niveau: 13 mehrgängige Menüs nach alter Tradition – modern interpretiert und mit dem nötigen Respekt und hochwertigen Produkten. Messerli bleibt in seinem Buch seinem Grundsatz treu: Er bringt die Kochkunst, das Kochhandwerk mit seinen Geheimnissen ein – und begeistert damit seine Gäste und die Lesenden zugleich. Ein wunderbares Kochbuch zum «Gluschte», Träumen und Inspirationen holen.

«Urs Messerli – La haute cuisine bernoise» mit zahlreichen kulinarischen und landschaftlichen Fotos, Weber Verlag Thun.