

TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

Selection



F R Ü H J A H R 2 0 2 6



DIE TOP-TITEL AUS UNSEREM PROGRAMM 2025



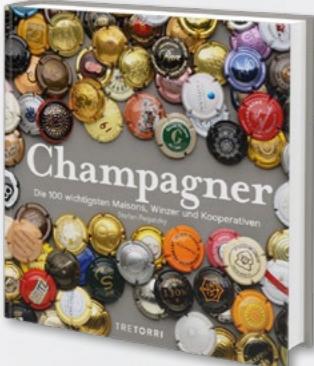
€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-187-2



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-190-2



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-008-0



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-119-3

DIE GENUSSBUCH-MANUFAKTUR NOVITÄTEN FRÜHJAHR 2026

PROMI- UND TV-BÜCHER

TV-BACKBÜCHER

GESUNDE KÜCHE

THEMEN & MARKEN

KÜCHENSTANDARDS & GOURMETKÜCHE

MEILENSTEINE DER DEUTSCHEN KULINARISTIK

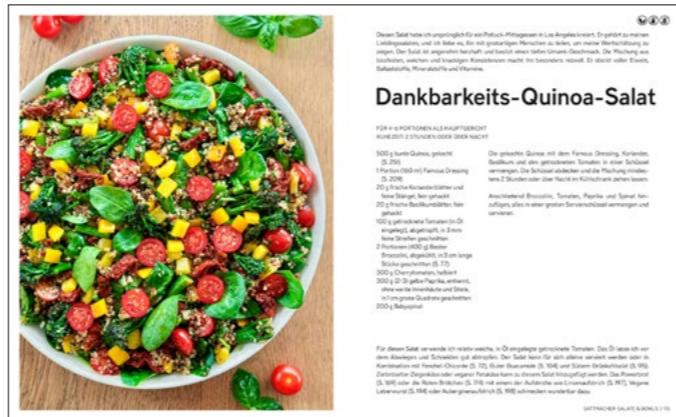
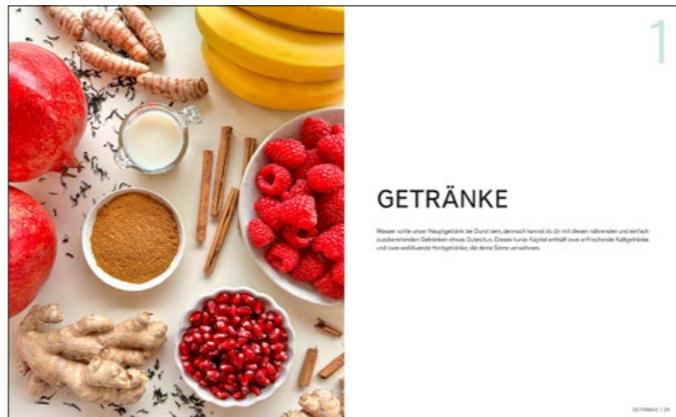
BEEF! MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER

WEINSCHULEN & SPITZENWEINE INTERNATIONAL

FINE DAS WEINMAGAZIN



TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS



Weltoffene Genussentdeckerin mit wissenschaftlichem Tiefgang und kulinarischer Neugier:
Line Sjolte Byskov ist eine dänische Innenarchitektin, Ingenieurin und Wissenschaftlerin. Sie promovierte in ihrer Heimat Dänemark in Physik. An der renommierten Stanford University in den USA bildete sie sich auf dem Feld der Ernährungswissenschaften fort. Mehrere Jahre arbeitete Line Byskov unter anderem in der Automobil-Industrie, war in der Personalberatung tätig und gründete Byskov Interiors mit Sitz in Frankfurt am Main. Line Sjolte Byskov lebte in Dänemark, den USA und China. „Das Gute ist: Lachen kann man in allen Sprachen!“ – ein Gedanke, der ihre internationale Offenheit und die weltoffene Atmosphäre in ihrem Elternhaus widerspiegelt. Seit ihrer Kindheit inspirierten sie die kulinarischen Einflüsse aus verschiedenen Ländern, und diese Faszination begleitet sie bis heute, angereichert durch ihre Lebensstationen und Reisen.



© Johannes Grau



Hardcover



**TIPP
FÜRS
FRÜHJAHR**

Line Sjolte Byskov

Koch dich glücklich

Natürlich. Pflanzlich. Gesund.

Hardcover · 264 Seiten · WG 1456

Format 21,0 x 26,0 cm

ISBN 978-3-96033-190-2

€ [D] 35,00 · € [A] 36,90

bereits erschienen



9 783960 331902

Kreative Vielfalt für jede Gelegenheit – Innovative, vegane und vegetarische Rezepte von Frühstück bis Abendessen

Gesundheit und Genuss im Einklang – Pflanzliche Ernährung, die mit vollmundigen Aromen begeistert – perfekt für eine ausgewogene Ernährung

Dieses Buch vereint ästhetische Präsentation mit einfachen, aber raffinierten Rezepten

**Glück beginnt in der Küche.
Über 90 vegane und vegetarische Rezepte**

Dieses Kochbuch ist eine Hommage an die Freude am Kochen, Genießen und Teilen. Mit einer Auswahl an köstlichen vegetarischen und veganen Rezepten lädt Line Byskov dazu ein, die Vielfalt pflanzlicher Zutaten zu entdecken und mit allen Sinnen zu genießen. Inspiriert von Kindheitserinnerungen, internationalen Einflüssen und einer Leidenschaft für kreative Küche vereint dieses Buch einfache Alltagsgerichte mit spannenden Geschmackskombinationen. Lassen Sie sich inspirieren, experimentieren Sie und erleben Sie, wie viel Freude das gemeinsame Zubereiten und Essen bereiten kann!



DER APERITIF

MATCHA-SAKE-MARTINI (G)
mit Zitronensorbet & rosa Pfeffer

Mondamin Feine Speisestärke steht für
- kontrollierte Viskosität im Glas

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Tl Matcha-Pulver
- 12 g Mondamin Feine Speisestärke
- 200 ml Wasser
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 3 EL Glukosetropf
- 1 TL Zitronensirup
- 1 Prise Mersalat
- 100 ml Zitronensaft
- 30 g Butter

Zubereitung

- 1 das Matcha-Pulver mit etwas lauwarmem Wasser anröhren & auflösen
- 2 Mondamin Feine Speisestärke in Wasser auflösen
- 3 Butter & Zucker rösten
- 4 sobald die Zuckerröstung kocht, die angerührte Speisestärke zugeben & 1 Minute köcheln lassen
- 5 anschließend den Zitronensaft zugeben & die Butter in die Masse mischen
- 6 komplett auskühlen lassen & danach einfrieren

Fertigstellung

- 1 EL rosa Pfeffer
- 2 Martini-gläser kalzenieren
- 3 den rosa Pfeffer im Mörser fein zermahlen & in ein Sieb geben
- 4 das Sorbet in ein Martingläser absetzen
- 5 dann den Matcha-Sake-Martini darüber gießen
- 6 den rosa Pfeffer mit einem Sieb leicht über das Sorbet pürieren

14 15



Jürgen Dollase: Seit der bekannte Restaurantkritiker vor bald 40 Jahren in Paris (wo sonst?) den Genuss kulinarischer Köstlichkeiten und damit seine wahre Berufung entdeckte, arbeitet er unermüdlich daran, das kulinarische Bewusstsein seiner Mitmenschen zu erweitern. Als ehemaliger Rockmusiker, der zudem in jüngeren Jahren die schönen Künste (ja, auch Philosophie!) studierte und malte, zeigt er sich nicht grundsätzlich dem „Fast Food“ abgeneigt – allerdings nur, wenn es denn ordentlicher Qualität ist. Der gebürtige Oberhausener schreibt seit 1999 für die FAZ; seine Artikel und Kolumnen finden sich darüber hinaus in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung sowie im Magazin Der Feinschmecker, und er ist Autor zahlreicher Bücher. Im TRE TORRI Verlag erscheinen Jürgen Dollases Standardwerke der Kulinarik seit 2005.

Rezeptsammlung

MATCHA-SAKE-MARTINI (G)
mit Zitronensorbet & rosa Pfeffer

Mondamin Feine Speisestärke steht für
- kontrollierte Viskosität im Glas

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Tl Matcha-Pulver
- 12 g Mondamin Feine Speisestärke
- 200 ml Wasser
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 3 EL Glukosetropf
- 1 TL Zitronensirup
- 1 Prise Mersalat
- 100 ml Zitronensaft
- 30 g Butter

Zubereitung

- 1 das Matcha-Pulver mit etwas lauwarmem Wasser anröhren & auflösen
- 2 Mondamin Feine Speisestärke in Wasser auflösen
- 3 Butter & Zucker rösten
- 4 sobald die Zuckerröstung kocht, die angerührte Speisestärke zugeben & 1 Minute köcheln lassen
- 5 anschließend den Zitronensaft zugeben & die Butter in die Masse mischen
- 6 komplett auskühlen lassen & danach einfrieren

Fertigstellung

- 1 EL rosa Pfeffer
- 2 Martini-gläser kalzenieren
- 3 den rosa Pfeffer im Mörser fein zermahlen & in ein Sieb geben
- 4 das Sorbet in ein Martingläser absetzen
- 5 dann den Matcha-Sake-Martini darüber gießen
- 6 den rosa Pfeffer mit einem Sieb leicht über das Sorbet pürieren

50 51

Ein neues Kapitel

Wir sind sehr stolz, mit Mondamin Feine Speisestärke neue Wege zu entdecken und zu gehen. Mondamin Feine Speisestärke ist ein Lebensmittel mit langer Geschichte und gleichzeitig eine wichtige Ressource der kulinarischen Welt von heute. Seit über 100 Jahren begleitet die aus Mais gewonne Speisestärke Küchenmacher, Bäckerinnen und Menschen in ihren heimischen Küchen zuverlässig. Sie inspiriert Generationen. Genuss auch einmal anders zu denken. Vegan, glanzfrei, allergenfrei und vielseitig einsetzbar – Eigenschaften, die sie zu einem echten Alleinstellmerkmal machen, gerade in einer Zeit, in der Kreative, gesunde, schnelle und flexible Lösungen mehr denn je gefragt sind.

Dieses Buch richtet sich gezielt an kreative Profis aus Küche, Gastronomie, Hersteller und Backwaren. Neben Fachleuten in die lange Geschichte von Mondamin führen wir Rezepte integriert, die zeigen, wie facettenreich die Mondamin Feine Speisestärke einsetzbar ist – von Klassikern bis zu innovativen Ideen, die traditionelle Handwerkskunst und moderne Kulinarik verbinden.

Viel Freude beim Lesen wünscht das Team von Mondamin.

6 7

Vorwort



Hardcover

Mondamin, Die kulinarische Intelligenz

Mehr als nur Stärke
Dollase, Jürgen
Hardcover · 264 Seiten · WG 1451
Format 16,5 x 11,0 cm

ISBN 978-3-96033-198-8

€ [D] 20,00 · € [A] 20,90
bereits erschienen,
noch nicht angeboten



TRE TORRI

Neues Standardwerk zur „kulinarischen Intelligenz“:

Dollase macht Genusskompetenz erlern- und nachvollziehbar – als Gegenentwurf zu reinen Rezept- oder Trendbüchern

Starker Autor mit hoher Glaubwürdigkeit:
seit Jahrzehnten einer der prägendsten Gastronomiekritiker Deutschlands (FAZ, FAS, Feinschmecker, FINE Das Weinmagazin)

**Genuss kann man lernen:
Jürgen Dollase zeigt den Weg zur kulinarischen Intelligenz.**

Dieses Buch ist nicht gegen, sondern für etwas geschrieben: für ein wesentlich intensiveres Verhältnis zu Nahrung und Genuss, für den Aufbau kulinarischer Kompetenz, für eine bewusstere kulinarische Sozialisation. Das Werkzeug dazu heißt kulinarische Intelligenz. Wie man es benutzt, um die Mauer im Kopf einzuräumen? Die Antwort findet sich hier.

**MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK**

10 Meilesteine der deutschen Kulinaristik: Tre Torri präsentiert in seinen kommenden Programmen zehn seiner großen Klassiker, die die Gastronomiebranche und Gourmetszene beeinflusst haben. Mit diesen Meisterwerken, die fundiertes Wissen und kreative Inspiration vereinen, tauchen Sie tief in die Welt der Kulinarik ein. Den Auftakt machen im Frühjahr 2026 die ersten vier Bände.



Hardcover



**Jürgen Dollase
Geschmacksschule**

Meilesteine der deutschen Kulinaristik - Band 1
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
192 Seiten · WG 1455
Format 24,0 x 30,0 cm

ISBN 978-3-96033-201-5
€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.03.2026



Ersetzt: 978-3-937963-20-4



Hardcover



**Michael Hoffmann
Kräuter**

Meilesteine der deutschen Kulinaristik - Band 2
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
256 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-202-2
€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.03.2026



Ersetzt: 978-3-937963-60-0

**MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK**



Hardcover



Band 3: Wild

Meilesteine der deutschen Kulinaristik - Band 3
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
340 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-203-9
€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.03.2026



Ersetzt: 978-3-96033-100-1



Hardcover



Band 4: Gewürze

Meilesteine der deutschen Kulinaristik - Band 4
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
220 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-204-6
€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.03.2026



Ersetzt: 978-3-937963-32-7

"Wild" von Karl-Josef Fuchs ist das umfassende Standardwerk für alle, die die Kunst der Wildzubereitung meistern möchten. In dieser neu überarbeiteten Ausgabe präsentiert der erfahrene Wildkoch eine Vielzahl neuer, innovativer Rezepte, von klassischen Wildgerichten bis hin zu modernen Zubereitungstechniken wie Sous-vide und Grillen. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und wertvolle Profi-Tipps machen es sowohl Anfängern als auch erfahrenen Köchen leicht, Wildbret perfekt zuzubereiten. Ein Muss für alle, die die Vielfalt der Wildküche entdecken und auf kreative Weise genießen möchten.

PROMI- UND TV-BÜCHER



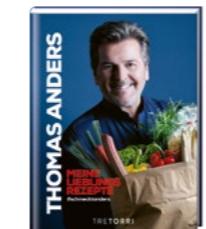
€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-187-2



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-178-0



€ 25,00 (D) | € 25,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-157-5



€ 28,00 (D) | € 28,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-173-5

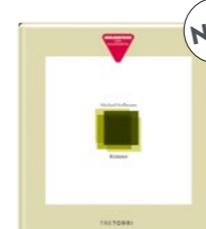


€ 22,90 (D) | € 23,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-171-1

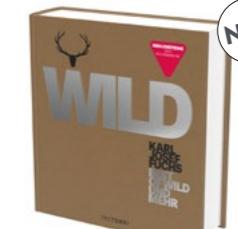
MEILENSTEINE DER DEUTSCHEN KULINARISTIK



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN 978-3-98033-201-5



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN 978-3-96033-202-2



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN 978-3-96033-203-9



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN 978-3-96033-204-6

TV-BACKBÜCHER



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN 978-3-96033-125-4



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-097-4



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-089-9



19,90 (D) | 20,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-155-1

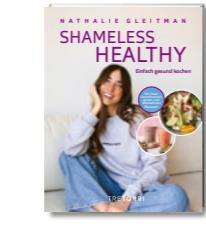
GESUNDE KÜCHE



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-190-2



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-108-7



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-165-0

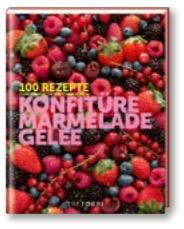


€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-131-5

THEMEN & MARKEN



40,00 (D) | 41,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-123-0

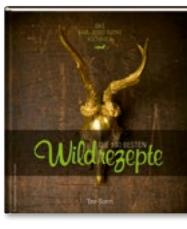


€ 19,90 (D) | € 20,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-106-3



€ 39,99 (D) | € 41,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-101-8

KÜCHENSTANDARDS & GOURMETKÜCHE



€ 49,90 (D) | € 51,30 (A)
ISBN 978-3-941641-98-3



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-944628-17-2



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-151-3



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-150-6



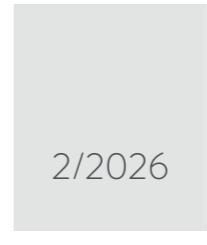
20,00 (D) | 20,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-198-8



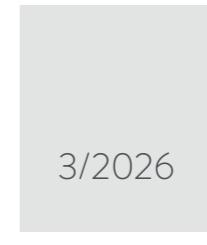
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-194-0



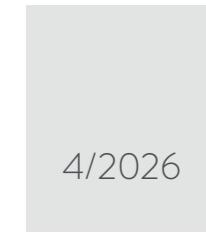
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-211-4



€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-212-1

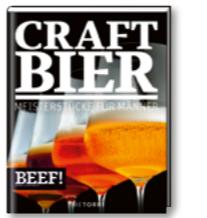


€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-213-8



€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-214-5

BEEF! MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN 978-3-944628-67-7



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN 978-3-96033-011-0



€ 39,90 (D) | € 41,40 (A)
ISBN: 978-3-96033-013-4



€ 39,90 (D) | € 41,40 (A)
ISBN: 978-3-96033-014-1

WEINSCHULEN & SPITZENWEINE INTERNATIONAL



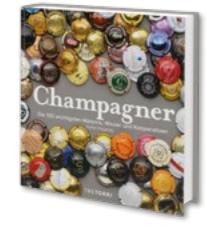
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-008-0



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-060-8



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-124-7

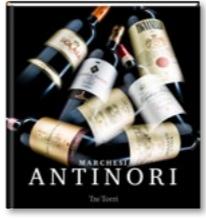


€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-119-3

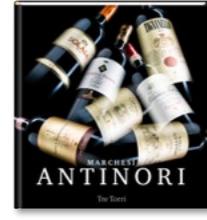
FINE DAS WEINMAGAZIN



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN: 978-3-96033-063-9



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-944628-20-2



englisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-944628-72-1
italienisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-944628-73-8



englisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-941941-94-5



€ 49,90 (D) | € 49,90 (A)
ISBN 978-3-944628-40-0



VERLAG

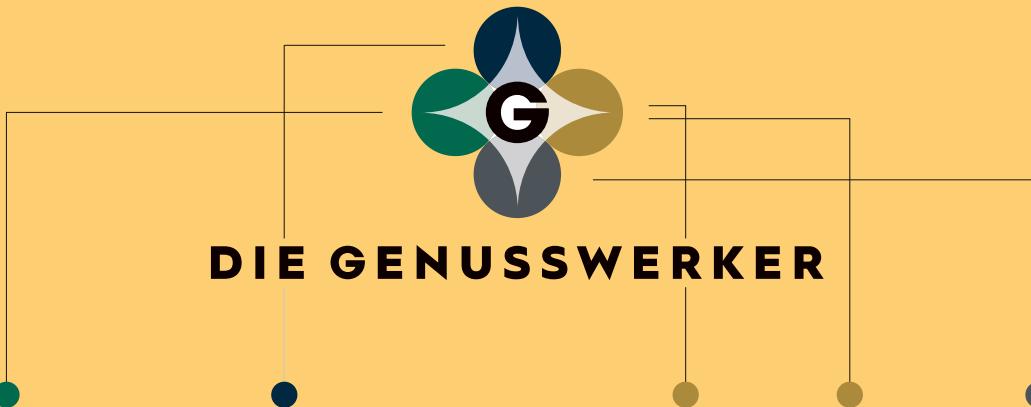
TRE TORRI Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
65191 Wiesbaden
Telefon 0611/50 55 8-40
info@tretorri.de
www.tretorri.de

Marketing/Vertrieb/Werbung
Ilka Engelhardt
i.engelhardt@tretorri.de

Christine Schlötterer
c.schloetterer@tretorri.de

Presse

Bei Presse-Anfragen wenden
Sie sich bitte an Christine Schlötterer
oder an presse@tretorri.de.



DIE GENUSSWERKER

CPA!

TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

FINE
DAS WEINMAGAZIN

FINE CLUB
FINE DAS WEINMAGAZIN

TRETORRI DIGITAL



<https://youtu.be/ht4-MtOoEaY>

LERNEN SIE UNS KENNEN!

Auslieferung Österreich / Südtirol:
Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
1230 Wien
Telefon 0043 1/ 680-14-0
bestellung@mohrmorawa.at
www.mohrmorawa.at

Vertreter:innen Österreich
Gebiet Österreich Ost (Wien, Niederösterreich, Burgenland):
Birgit Raab
Telefon 0043 664/ 84 62 898
birgit.raab@mohrmorawa.at

Gebiet Österreich West
(Oberösterreich, Steiermark, Salzburg, Kärnten, Tirol, Vorarlberg, Südtirol):
Gertrude Rupp
Telefon 0043 664/ 88 70 63 39
gertrude.rupp@mohrmorawa.at

Auslieferung Schweiz:
Buchzentrum AG (BZ)
Industriestr. Ost 10
4614 Högendorf
Telefon 0041 62/ 209 26 26
Kundendienst@buchzentrum.ch



TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS