

TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

Selection



Zeichnung: Michael Hoffmann

FRÜHJAHR 2026



DIE TOP-TITEL AUS UNSEREM PROGRAMM 2025



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



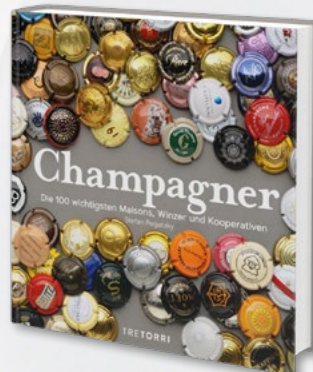
€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-190-2



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



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



€ 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

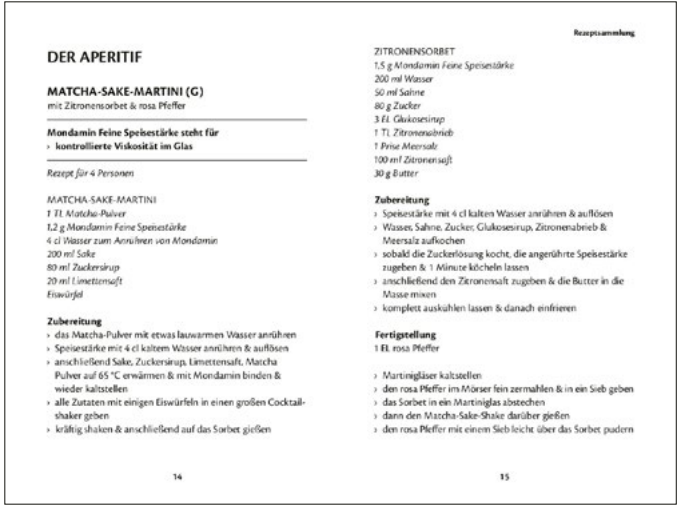
BEEF! MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER

WEINSCHULEN & SPITZENWEINE INTERNATIONAL

FINE DAS WEINMAGAZIN



TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS



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



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 einzureißen? Die Antwort findet sich hier.

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.



© Peter Schulte

MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK



Hardcover

Jürgen Dollase
Geschmacksschule

Meilensteine 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

Meilensteine 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

10 Meilensteine 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.



Band 1: Geschmacksschule

Der bekannte Restaurantkritiker und Kolumnist Jürgen Dollase entwickelte eine völlig neue Vorstellung von Essen. Er nimmt Sie mit auf eine sensorische Reise, auf der sich Ihre Rezeption von Essen entscheidend verändern wird. Im Fokus stehen speziell kreierte „Löffelgerichte“ und ein fünfgängiges Menü, begleitet von visuellen Geschmacksdarstellungen und modernen Rezepten. Noch nie war es so einfach und vielfältig, Geschmack zu erleben. Es ist Zeit, das Verhältnis zum Essen neu zu definieren und die Intensität des Genusses zu entdecken. Viel Vergnügen bei dieser besonderen Gourmet-Reise!



Band 2: Kräuter

Michael Hoffmann, einer der besten Köche Deutschlands, widmet sich in seinem Kochbuch seinem ganz besonderen Faible für Kräuter. Auf über 250 Seiten werden 50 Kräuter detailliert beschrieben und auf Geschmack, Konsistenz sowie Garverhalten untersucht. Der Autor beantwortet Fragen zur optimalen Verwendung und liefert zu jedem Kraut ein kreatives Rezept. Michael Hoffmanns gesunde Küche bietet vielseitige Geschmacksvariationen. Ausdrucksstarke Bilder der Kräuter und Gerichte machen das Buch zu einem sinnlichen Erlebnis – ideal für alle, die in die Welt der Kräuter eintauchen möchten.

MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK



Hardcover

Karl-Josef Fuchs
Wild

Meilensteine 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

Ingo Holland
Gewürze

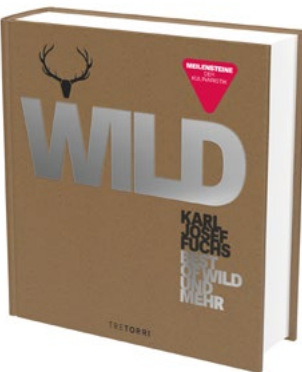
Meilensteine der deutschen Kulinaristik – Band 4
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
220 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-204-6

€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.03.2026



Ersetzt: 978-3-937963-32-7



Band 3: Wild

"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.



Band 4: Gewürze

Ingo Holland, einst Sternekoch und einer der renommiertesten Gewürzexperten Deutschlands, hat mit seinem einzigartigen Wissen über Aromen die Kochwelt bereichert. Sein Name steht für höchste Qualität, handverlesene Gewürze und raffinierte Mischungen, die in der gehobenen Küche und bei Hobbyköchen gleichermaßen geschätzt werden.

PROMI- UND TV-BÜCHER



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



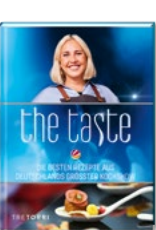
€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-178-0



€ 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

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

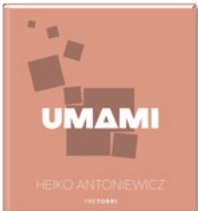
KÜCHENSTANDARDS & GOURMETKÜCHE



€ 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

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

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



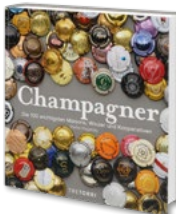
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-008-0



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



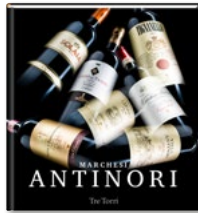
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-124-7



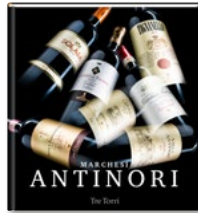
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-119-3



€ 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

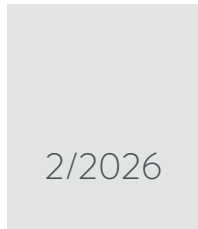
FINE DAS WEINMAGAZIN



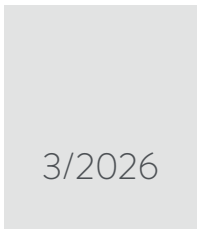
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-194-0



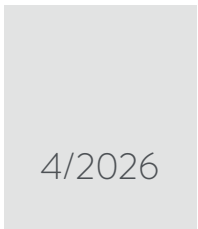
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN 978-3-96033-211-4



€ 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



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.



Zentrale Auslieferung:
Siemensstr. 16
35436 Fernwald
www.prolit.de

Verlags- und Kundenbetreuung:
Martina Köhnke
06 41/ 9 43 93-14
m.koehnke@prolit.de

Heike Schenk-Schwarzer
06 41/ 9 43 93-203
h.schenk-schwarzer@prolit.de

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)
Industriest. Ost 10
4614 Hägendorf
Telefon 0041 62/ 209 26 26
Kundendienst@buchzentrum.ch



TRE TORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS



DIE GENUSSWERKER

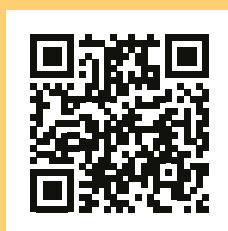
CPA!

TRE TORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

FINE
DAS WEINMAGAZIN

FINE
CLUB
DAS WEINMAGAZIN

TRE TORRI
DIGITAL



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

LERNEN SIE UNS KENNEN!