

Liebe Gastronom*innen, liebe Köch*innen und Berufskolleg*innen. Liebe Freund*innen unseres Kochberufes.

Ich lade Euch alle herzlich ein, Teil eines besonderen Projekts zu werden: «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» – die umfassend überarbeitete und ergänzte Neuauflage des erfolgreichen und ausgezeichneten sowie bereits vergriffenen Buches «Saucen nach Escoffier» (2010). Für diese Überarbeitung wurde Kochliteratur zurück bis ins 15. Jahrhundert konsultiert.

Um dieses Werk zu publizieren, benötige ich Eure Unterstützung bei der Finanzierung. Die Investitionen setzen sich grob wie folgt zusammen: Lektorat und Korrektorat CHF 5'000.–, Gestaltung CHF 20'000.–, Fotografie CHF 20'000.–, Druck CHF 35'000.–, Distribution, Versand, etc. CHF 5'000.–, Organisation CHF 5'000.–. In den Kosten ist kein Autorenhonorar vorgesehen. Wir fassen wiederum eine Kleinstauflage von mindestens 1'000 Büchern ins Auge. So wird der Verkaufspreis auf CHF 98.– pro Buch festgesetzt.

Eure Investition trägt dazu bei, die Tradition und Kunst des Handwerkes der klassischen französischen Küche und das Wissen dazu zu bewahren, damit dieses dem Koch-Nachwuchs und allen Interessierten zur Verfügung steht.

Eure Möglichkeiten, das Projekt zu unterstützen:

CHF 1'000.–

Was Ihr für Euer Investment bekommt:

- * 12 Bücher zum offiziellen Buchpreis von CHF 98.–
- * Firmen-Eintrag (Firmenname, Bezeichnung, Homepage) im Buch unter Verdankung, Förderinnen und Förderer

CHF 10'000.–

Was Ihr für Euer Investment bekommt:

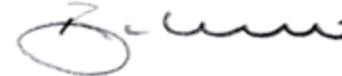
- * 200 Bücher zum offiziellen Buchpreis von CHF 98.–
- * Firmen-Eintrag (Firmenname, Bezeichnung, Homepage) im Buch unter Verdankung, Förderinnen und Förderer

Die 200 Bücher werden mit dem Firmennamen auf dem Schmutztitel (1. Seite des Buches) standardisiert personalisiert. Zum Firmennamen hinzu kommt noch eine kurze persönliche Aussage oder ein Slogan zum Buch oder zum Thema. So eignen sich die Bücher z.B. als Firmenpräsent, Mitarbeitergeschenk oder dergleichen.

Gemeinsam können wir dieses Projekt verwirklichen und «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» umfassend in die nächste Generation tragen.

Melde Dich jetzt mit einer E-Mail an onion@onionmedia.ch und werde Teil dieser kulinarischen Reise.

In grosser Vorfreude



Romeo Brodmann

P.S.

Den gebuchten Betrag stellen wir sofort in Rechnung. Sobald wir 70 Prozent der Kosten verbucht haben, starten wir das Projekt. Kommt das Projekt nicht zustande, überweisen wir die bereits einbezahlten Beträge selbstverständlich zurück. Du wirst von uns über den Stand der Dinge per E-Mail auf dem Laufenden gehalten. Voraussichtlicher Erscheinungstermin: Best case Ende 2025, worst case 2026.



Rennweg 8, 8001 Zürich, Telefon + 41 76 365 75 61
onion@onionmedia.ch, www.onionmedia.ch

Bestellung

Ja, ich unterstütze das Projekt. Darum bestelle ich im Buch-Vorverkauf «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» von Romeo Brodmann:

12 BÜCHER
für CHF 1'000.– (und spare CHF 176.–
zum offiziellen Buchpreis)

200 BÜCHER
für CHF 10'000.– (und spare CHF 9'600.–
zum offiziellen Buchpreis)

Firmenname: _____

Bezeichnung: _____

Homepage: _____

KONTAKTANGABEN

Vorname: _____

Name: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

VORWORTE

AUSSCHNITTE AUS DEN VORWORTEN DER ERSTEN AUSGABE VON «SAUCEN NACH ESCOFFIER» (2010)

«Könnte Romeo Brodmann mit seinem Buch etwa einigen Fachleuten Mut machen, einigen Laien den Floh ins Ohr setzen, mal selber etwas Mutiges zu tun und eine Sauce nach Escoffier im Restaurant zu verlangen oder gar selber zu kochen? Das wäre doch fantastisch.»

ANDRÉ JAEGER, *Star- und Sternekoch, langjähriger Inhaber der Fischerzunft Schaffhausen, Créateur de la Cuisine du Bonheur.*

*

«In diesem Sinne wünsche ich, dass dieses Buch der Ausgangspunkt einer weiterführenden Entwicklung ist und sozusagen die Brücke zwischen den klassischen französischen Kochtraditionen und der Küche der anderen Länder und Traditionen bis hin zur ganz aktuellen Küchenentwicklung schlägt und dem Praktiker auf diese Weise neue Impulse eröffnen möge.»

ECKART WITZIGMANN, *ehemals Küchenchef im legendären Tantris, Gründer des Gourmetrestaurants Aubergine und ausgezeichnete Jahrhundertkoch.*

*

«I really welcome this book and know that, within a short space of time, the copy I will be putting in the kitchen at Mosimann's will certainly become not only well-thumbed, but also sauce-splattered; surely the essence of a great and important book!»

ANTON MOSIMANN, *der legendäre Küchenchef des Dorchester Hotel London, Gründer des Mosimann's Club London sowie Koch am englischen Hof, insbesondere für Queen Elizabeth II.*

*

«Les sauces de la cuisine française fait partie de ces livres de bases classiques que chacun devrait posséder à la maison. Intemporel, il reste un outil de référence pour tous cuisiniers professionnels comme amateurs éclairés.»

BENOÎT VIOLIER, (1971 - 2016) *ausgezeichneter Sternekoch und früherer Inhaber des Restaurants Hôtel de Ville in Crissier.*

*

«Les sauces étant une référence incontournable de la cuisine française. C'est une excellente initiative de remettre leurs réalisations au goût du jour, en cuisine. Cette préparation apparaît comme une évidence pour tout cuisinier qui se respecte.»

PAUL BOCUSE (1926 - 2018), *l'Auberge du Pont de Collonges.*

*

CROWDFUNDING

DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE



Pochierte Austern mit einer leichten Sauce Hollandaise, die auch eine fette Weinschaumsauce sein könnte, auf der Basis des Austernsaftes überbacken.