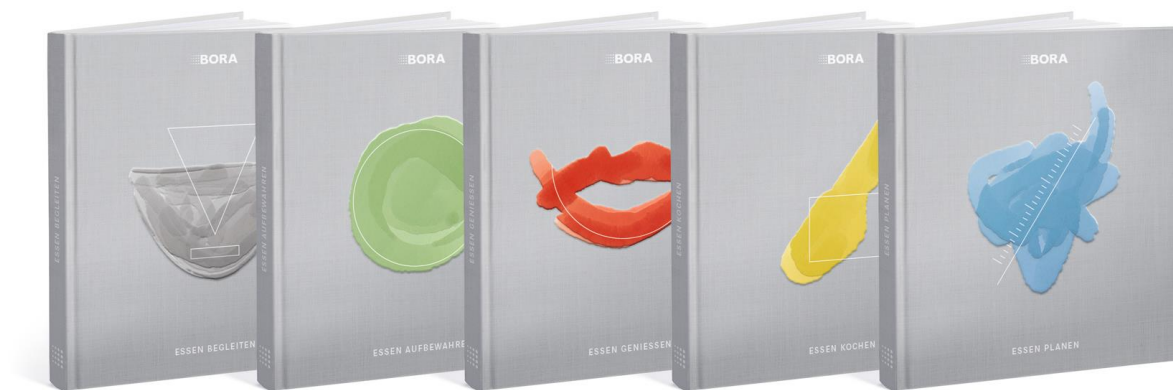


**ESSEN verbindet. ESSEN belebt.
BORA widmet dem Thema eine ganze Buchreihe**

Als Spezialist für Premium-Kücheneinbaugeräte hat BORA nicht nur ein Augenmerk auf die Ausstattung der Küche, sondern studiert seit fast zwei Jahrzehnten auch die Geschehnisse rund um den Vorgang der Nahrungszubereitung. Im Lebensraum Küche passiert so vieles, was Beachtung verdient. Menschen feiern und finden sich, Familien entstehen, Kinder lernen und wachsen, Ideen werden erdacht und verfeinert. Die Küche, das Essen – ein verbindendes Element, das Emotionen erlaubt und erlebbar macht. Gemeinsam essen verbindet die Menschen überall auf der Welt. BORA hat eine fünfteilige Buchreihe geschaffen und gibt damit einem der zentralsten Themen unseres Lebens eine wertschätzende Bühne.



Mit der fünfteiligen Buchreihe 'Essen' von BORA kommen praktische Beispiele, konkrete Tipps und viel Know-how rund um eins der zentralsten Themen auf den Tisch. Fotos: BORA

Das Thema Essen beinhaltet viel mehr als den reinen Akt der Nahrungsaufnahme. Hier geht es um die vorausschauende Planung und gesunde Auswahl der ‚Lebens-Mittel‘ als Grundlage unseres Lebens. Es geht um die schonende Zubereitung und das Aufbewahren. Und um die attraktive Inszenierung von Lebensmitteln und Getränken im mitteleuropäischen Kulturkreis. Deutlich zu umfangreich für einen einzelnen Ratgeber erscheint die Welt des guten Geschmacks daher als mehrteilige Buchserie über die Freude am Kochen, Planen und Präsentieren.

In fünf Bänden beleuchtet BORA alle Facetten aus dem zentralen Lebensraum Küche. Essen allein oder in größerer Runde, Essen im Alltag oder an Festtagen. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob Wasser, Wein oder Cocktail – diese Bücher nehmen den Leser mit auf eine köstliche Reise. Einkaufsbeauftragte, Hobbyköche und Partyorganisatoren begleitet BORA damit hilfreich durch den Alltag. Mit Rezepten, praktischen Beispielen, konkreten Tipps und viel Know-how bieten Ratgeber und Kochbuch reichlich Input für die Verwirklichung eigener kulinarischer Träume. Einige der Themen werden digital tiefer ausgeführt und so findet der interessierte Leser mehr Content und Rezeptvideos über die QR-Codes auf den entsprechenden Seiten.

Das umfangreiche Wissen für entspannte Momente an Herd und Tisch publiziert BORA im Eigenverlag. Die Bücher sind in sechs Sprachen insbesondere als kommunikative Ergänzung zur Küchenberatung der internationalen Handelspartner und zur Inspiration der Endkunden gedacht. Für alle Koch- und Essbegeisterten sind die hochwertigen Hardcover-Bücher einzeln sowie als gesamte Buchreihe erhältlich bei den BORA Partnern im Küchenfachhandel, im BORA Online Shop unter shop.bora.com und auf Amazon.

Die Inhalte der Bände im Einzelnen

Band 1: Essen planen (166 Seiten, € 24,95)

Essen planen – Der Auftakt einer kulinarischen Reise

In diesem Buch finden Sie alles, um die Planung und Vorbereitung Ihrer Mahlzeiten effizient und stressfrei zu gestalten: Basiswissen zu gesunder Ernährung und verschiedenen Ernährungsformen, dazu wertvolle Tipps, wie Sie dieses Wissen in Ihren Alltag integrieren können. Entdecken Sie, wie eine durchdachte Essensplanung Ihr Leben erleichtern kann – egal ob Sie für sich selbst, Ihre Familie, für Freunde oder Gäste kochen, im Alltag oder zu besonderen Gelegenheiten.

Mit nützlichen Anleitungen zur Erstellung von Wochenplänen und der Planung von Festen, Tipps für den effizienten Einkauf und die Lagerung von Lebensmitteln sowie kreative Resteverwertung begleitet Sie dieses Buch durch den Alltag. Kombiniert mit abwechslungsreichen Rezeptideen, die sich leicht an jeden persönlichen Zeitplan anpassen lassen, zum Beispiel Pilzrisotto mit Rinderstreifen, Hähnchenbrust mit Couscous-Salat oder Forellenfilets auf Babyspinat.

Für entspannte Momente an Herd und Tisch.



Band 2: Essen kochen (350 Seiten, € 44,95)

Essen kochen – Das kulinarische Herz der „Essen“-Reihe

Weit mehr als ein Kochbuch. Die BORA Küchenexperten haben ein besonderes Mix & Match-Prinzip entwickelt, das nicht nur größtmögliche Abwechslung für Ihren Speiseplan bedeutet, sondern auch Aspekte wie Flavour Pairing und Resteverwertung berücksichtigt.

Entdecken Sie, ausgehend von beliebten Lebensmitteln wie Kartoffeln, Meeresfrüchten, Rindfleisch, Beeren oder Reis, wie viele unterschiedliche Gerichte Sie aus denselben Zutaten kreieren können – genießen Sie beispielsweise ein cremiges Parmesan-Kartoffelgratin, Gnocchi oder eine klassische Kartoffelsuppe. Am Ende eines jeden Rezeptes und in einer ausführlichen Liste am Schluss des Buches finden Sie Ideen, wie Sie verschiedene Zutaten und Rezeptbestandteile neu und immer wieder anders zu spannenden Gerichten kombinieren und so Lebensmittelverschwendung vermeiden können. Erleben Sie die Vielfalt Ihrer Küche und wie einfach Sie gekonnt kombinieren und nachhaltig kochen.

Ihr praktischer Begleiter für eine gesunde und abwechslungsreiche Küche.



Band 3: Essen genießen (126 Seiten, € 19,95)

Essen genießen – Das Auge isst mit

Die Kunst der perfekten Inszenierung: Ob romantisches Candle-Light-Dinner oder reich geschmückte Tafel – das Ambiente ist mitentscheidend für einen unvergesslichen Abend. In diesem Buch erfahren Sie, wie Sie Ihre Gerichte gekonnt in Szene setzen und für eine echte Wohlfühl-Atmosphäre sorgen.

Außerdem finden Sie detaillierte Anleitungen zur Auswahl des passenden Geschirrs und Bestecks, kreative Ideen für die stilvolle und themenbezogene Tischdekoration, Tipps und Tricks zur optimalen Beleuchtung, um Ihre Speisen ins beste Licht zu rücken. Dazu praktische Kniffe für die Gestaltung einer stimmigen und einladenden Atmosphäre, sowohl im kleinen Kreis als auch für eine große Feier. Sie erfahren, welche Getränke zum Anlass passen und nicht zuletzt finden Sie hier viele Ideen zum geschmackvollen Anrichten – natürlich mit passenden Rezepten, beispielsweise für Parmesan-Chips und Rosmarinstangen, geräucherte Lachsforelle mit Salatherzen oder Marillenknödel.

Kreieren Sie Momente, die in Erinnerung bleiben.



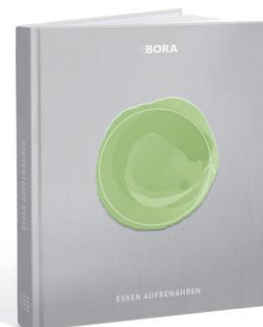
Band 4: Essen aufbewahren (142 Seiten, € 19,95)

Essen aufbewahren – Lebensmittel haltbar machen und lagern

Was gehört in welches Kühlschranksfach, welche Lebensmittel lassen sich gut einfrieren, wie wird sicher eingekocht? Mit dem richtigen Wissen bleiben Ihre Vorräte nicht nur länger frisch, Sie können sie auch vielfältig veredeln. Entdecken Sie bewährte Verfahren aus Großmutterns Zeiten, wie Einlegen, Fermentieren oder Trocknen, und lernen Sie die wichtigsten Erkenntnisse über Vakuumieren, Dörren und mehr kennen.

In diesem Buch finden Sie praktische Tipps für die optimale Lagerung von frischen und getrockneten Lebensmitteln, Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum sicheren Einkochen und Fermentieren, wertvolle Informationen über die Haltbarkeit und Nährstofferhaltung verschiedener Lebensmittel und natürlich einfache Rezepte, die Ihre Vorräte in köstliche Mahlzeiten verwandeln: Fermentierte Beeren-Limo, Pilzpulver oder gebeizte Lachsforelle sind köstliche Beispiele, wie Sie Ihr neues Wissen kreativ anwenden können.

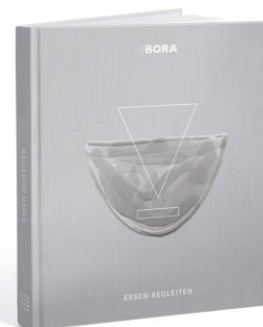
Werden Sie zum Aufbewahrungsprofi.



Band 5: Essen begleiten (142 Seiten, € 19.95)

Essen begleiten – Der krönende Abschluss einer kulinarischen Reise

Ein spritziger Mocktail zur Vorspeise, ein leichter Weißwein zur Forelle – wenn Speisen und Getränke zueinander passen, wird aus einem guten Essen ein unvergessliches Erlebnis. Lassen Sie sich entführen in die Welt der Getränkebegleitung und entdecken Sie, wie Sie Ihr Menü durch die richtige Auswahl und Kombination von Drinks veredeln können.



Ob Wein, Bier, den alkoholfreien Genuss, das passende Wasser oder das perfekte Heißgetränk, in diesem Buch finden Sie fundierte Informationen über die Grundlagen der Menübegleitung und praktische Tipps zur Kombination von Getränken mit verschiedenen Speisen. Lassen Sie sich von Rezeptideen für kreative Drinks oder zum Kochen mit Getränken inspirieren, wie dem gebratenen Rehrücken mit Kaffeekruste, Passionsfrucht-Sellerie-Smoothie oder selbstgemachtem Waldmeistersirup.

Entdecken Sie die große Welt der Getränke.

Band 1-5 als Ratgeberreihe (€ 69,95)

Entdecken Sie mit der exklusiven BORA Buchreihe „Essen“ den Lebensraum Küche und werden Sie zum Experten an Herd und Tisch – egal, ob es um Alltag oder Festtag, um das Speisen allein oder in größerer Runde, um Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Wasser, Wein oder Cocktail geht. Lassen Sie sich auf eine köstliche Reise mitnehmen, die alle Facetten des Planens, Kochens, Aufbewahrens und Inszenierens von Lebensmitteln und Getränken beleuchtet. Mit praktischen Beispielen, konkreten Tipps und viel Know-how bietet Ihnen die Buchreihe „Essen“ viel Input, um Ihre kulinarischen Träume zu verwirklichen. Tauchen Sie ein in die Welt des guten Geschmacks und genießen Sie die Freude am Kochen, Planen und Präsentieren – Tag für Tag.



Zum Unternehmen

BORA entwickelt und produziert innovative Premium-Kücheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Die deutsch-österreichische Unternehmensgruppe positioniert ihr Portfolio international mit dem Claim ‚More than cooking.‘ Seit Willi Bruckbauer BORA 2007 gründete, hat das Unternehmen den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen. Die Mission: ‚Wir revolutionieren den Lebensraum Küche. Mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse.‘

Begonnen hat alles mit den innovativen Kochfeldabzugssystemen, die dank intelligenter Technik den Kochdunst nach unten abziehen und mit dem BORA eigenen Anspruch an Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung. Am Sortiment und der Live Experience wird laufend gearbeitet, um BORA Fans und Kunden auch zukünftig das beste Kocherlebnis bieten zu können. Produkte von BORA zeichnen sich durch höchste Performance, leichte Reinigung und einfache Bedienung aus. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich problemlos in jede Küche ein und sorgen für frische Luft und freie Sicht im Lebensraum Küche.

BORA beschäftigt über 650 Mitarbeiter weltweit, insbesondere an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie in den Flagship Stores in München und Herford. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile weltweit in mehr als 40 Ländern.

Die BORA Unternehmensgruppe ist ein vielfach ausgezeichneter, attraktiver Arbeitgeber dessen Produkte zahlreiche international bedeutende Design Awards gewinnen konnten.

Weitere Informationen unter bora.com