



# Leseprobe

Tim Mälzer

## Kitchen Impossible

Die besten Rezepte, die tollsten Locations, die schrägstens Challenges, die coolsten Sprüche

---

»Mit Liebe gemacht Und einer gehörigen Portion derber Sprüche. [...] Was'n Wälzer!“ *Barbara*

Bestellen Sie mit einem Klick für 10,00 €



---

Seiten: 176

Erscheinungstermin: 21. Februar 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguin.de](http://www.penguin.de)

# Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

## Zum Buch

---

### Das Buch zur TV-Sendung »Kitchen Impossible« bei VOX!

Tim Mälzer: Kuchenbulle, Küchenmaschine, selbsterklärter Küchengott – Millionen begeisterter Fans sehen ihn in der TV-Kochshow »Kitchen Impossible« auf VOX schwitzen, fluchen und kochen.

Nicht immer kann er seinen Gegner in die Pfanne hauen, aber beste Unterhaltung mit kulinarischen und emotionalen Höhenflügen ist garantiert. Ob in fernen Ländern, der hessischen Provinz oder auf dem Marineschiff: Tim Mälzer gibt alles und scheitert genauso grandios wie er siegt – echter gehts nicht.

Das Buch nimmt die Fans mit auf die emotionale Reise zu den tollsten Locations und den krassesten Challenges der Sendung, blickt hinter die Kulissen und serviert die 45 besten Rezepte. Ein Reise-Koch-Buch zu »Kitchen Impossible« für Kenner.



### Autor

## Tim Mälzer

---

**Tim Mälzer** hat Deutschlands Kochgewohnheiten umgekämpft. Gastronom, TV-Koch, Buchautor, Showmaster – er ist der mediale Star am Herd. Seine TV-Sendungen sind Kult, sein lässiger Kochstil hat tausende Fans zu begeisterten Hobbyköchen gemacht. Die frische und kreative Küche zu alltagstauglichen Preisen ist seine Stärke. Tim Mälzer steht für eine neue Generation am Herd. Seit über sieben Jahren und 60 Folgen begeistert das Erfolgsformat **Kitchen Impossible** bis zu zwei Millionen

# EUROPA

**A**ngefangen hat alles mit einer Box im Zürcher Hotel Baur au Lac. Voilà, Rehrücken im Speckmantel mit Gewürzbrot, Dörrbirne und Sellerie, gekocht von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada. Anders ausgedrückt: Viel mit viel mit viel. Ein Gericht, das einem auf dem Papier vielleicht vertraut erscheint, in der Realität aber wahnsinnig komplex ist.

Tim Raue, der sich diese allererste Aufgabe in der Box im Jahr 2014 für mich ausgedacht hat, schickt mich nicht etwa in die weite Ferne, sondern in die Schweiz. Er will mich in einer Genusswelt scheitern sehen, die, global betrachtet, quasi um die Ecke von der Bullerei liegt, der Homebase von Kitchen Impossible. Er weiß: Gefühlt befindet sie sich auf einem anderen Planeten.

Damit ist diese Premieren-Challenge bis heute typisch für Kitchen Impossible. Es gehört ohne Frage zum Reiz dieses Küchenabenteuers, uns Köche in einem uns komplett unbekannten Umfeld leiden zu sehen. Auf den Kapverden zum Beispiel. Oder in Aserbaidschan. In Europa liegen aber oft die viel größeren Herausforderungen.

Nicht wenige Spitzenköche wissen, wie man perfektes Sushi oder Thai Curry zubereitet. Geht es um Gerichte aus der näheren Umgebung, sind sie aufgeschmissen. Globalisierung eben. Für so ziemlich alle hierzulande gehören verschiedene europäische Landesküchen zum Alltag, allen voran die deutsche, die italienische, die französische und die spanische. Was wir für authentisch halten, ist allerdings oft ein

wilder Remix oder eine eigenwillige Neuinterpretation. Hinzu kommt, dass das Essen, was viele für typisch europäisch halten, nur für einen Teil des Kontinents steht. Wer außerhalb Finnlands kennt schon finnische Gerichte? Wer außerhalb Litauens litauische? Es gibt kein typisch europäisches Essen. Europa ist kulinarisch wahnsinnig vielfältig.

Kitchen Impossible beweist, wie großartig das ist. Es ist gut, dass sich Europa wirtschaftlich und politisch weiter angleicht, kulinarisch sollte es sich so viel Individualität wie möglich erhalten. Je mehr wir uns gegenseitig in die Töpfe gucken, je mehr wir zusammen kochen, essen, trinken, beim Kopieren von Originalgerichten scheitern und voneinander lernen, desto mehr wachsen wir zusammen.



