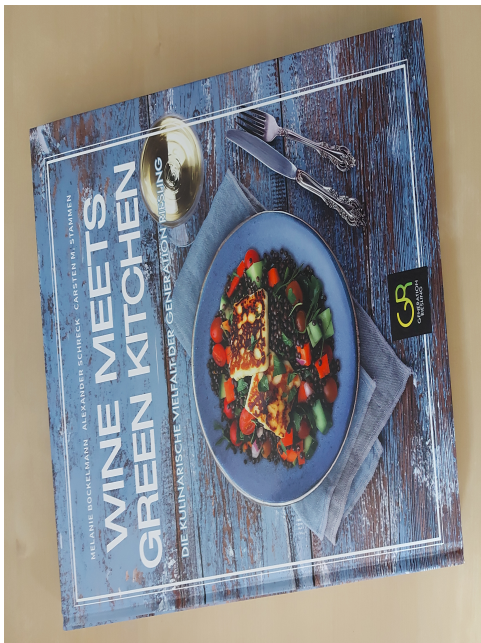




Wine meets Green Kitchen

Melanie Bockelmann, Alexander Schreck, Carsten M. Stammen

„Wine meets Green Kitchen – die kulinarische Vielfalt der Generation Riesling“ ist das dritte Wein-Kochbuch der Organisation von jungen Winzerinnen und Winzern. Über 50 junge Winzerinnen und Winzer aus den deutschen Anbaugebieten präsentieren jeweils ein vegetarisches oder veganes Gericht mit ausführlichem Rezept. Dazu empfehlen sie jeweils passende Weine. So bietet dieses Buch Rezepte mit Pilzen, Gemüse oder Getreide, mit Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Süßkartoffeln. Die Vielfalt der dazu empfohlenen Weine reicht von Riesling und Burgundersorten bis zu resistenten Rebsorten, sogenannten Piwis, die weniger Pflanzenschutz benötigen. Die Winzerinnen und Winzer stammen aus fast allen deutschen Anbaugebieten und stellen sich selbst mit einem individuellen Kurzporträt vor. Zusätzlich geben Sie Tipps für touristische Sehenswürdigkeiten und Ausflüge in ihrer Heimat. Fotos von den Gerichten und Weinen sowie von den Personen geben dem Wein und dem Rezept im wahrsten Sinne des Wortes ein Gesicht. Die grüne Küche liegt im Trend, deutscher Wein auch. Wie gut beides zusammenpasst, zeigt „Wine meets Green Kitchen“!

Edition Graafmann & Schreck, Juli 2024

ISBN: 978-3945870075

24,90 Euro



Österreichs Jungwinzer kochen

Irina Weingartner, Melanie Bockelmann, Alexander Schreck, Carsten M. Stammen

Im Wein-Kochbuch „Österreichs Jungwinzer kochen“ präsentieren über 50 junge Winzerinnen und Winzer aus den vier österreichischen Haupt-Weinregionen – Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien – jeweils ihr Lieblingsrezept und empfehlen dazu einen passenden Wein aus ihrem Sortiment. Dazu enthält das Buch Fotos von den Gerichten, den Weinen und den Menschen, Hintergrundinformationen zum Weingut und zur Winzerin bzw. zum Winzer sowie alternative Weinempfehlungen des Betriebs. Am Anfang des Buchs stellt eine komprimierte Einführung zunächst den Weinbau in Österreich sowie die Grundlagen zur Kombination von Wein und Speisen vor, und auch die einzelnen Weinbaugebiete werden ausführlich porträtiert. Darüber hinaus verraten die Winzerinnen und Winzer im Buch ihre individuellen „Geheimtipps“ für Restaurants, Hotels und Ausflugsziele in unmittelbarer Nähe zum Weingut.

Edition Graafmann & Schreck, November 2020

ISBN: 978-3945870051

24,90 Euro



The Taste of Burgenland

Alexander Schreck, Carsten M. Stammen, Nicole Retter

Im Wein-Kochbuch „The Taste of Burgenland – Burgenlands Winzer kochen“ präsentieren rund 50 burgenländische Winzerinnen und Winzer jeweils ihr Lieblingsrezept und empfehlen dazu einen passenden Wein aus ihrem Sortiment. Die mitwirkenden Winzerbetriebe kommen aus allen Teilen des Burgenlands und erscheinen geordnet nach Herkunftsgebieten jeweils mit ihrem Rezept, ihrer Weinempfehlung und einem Kurzporträt. Nicole Retter, Vizepräsidentin der Sommelier-Union Deutschland, steuert die sensorischen Beschreibungen der Gewächse bei. Fotos von den Gerichten, den Weinen und den Personen geben dem Genuss im wahrsten Sinne des Wortes ein Gesicht. Darüber hinaus bietet das knapp 260 Seiten starke, reich bebilderte Werk ausführliche Informationen zum Weinbau in Österreich und im Burgenland sowie zur Kombination von Wein und Speisen. Auch die fünf burgenländischen Weinbaugebiete Neusiedlersee, Leithaberg, Rosalia, Mittelburgenland und Eisenberg werden anschaulich vorgestellt.

Edition Graafmann & Schreck, Dezember 2019

ISBN: 978-3945870037

24,90 Euro



Das Kochbuch der Generation Riesling

Alexander Schreck, Carsten M. Stammen

Die zweite Ausgabe des Wein-Kochbuchs der „Generation Riesling“ vereint wieder Rezepte und dazu passende Weinempfehlungen von rund 60 Mitgliedern der Jungwinzer-Vereinigung. Dazu bietet es Kurzporträts der Mitwirkenden und der deutschen Anbaugebiete sowie Informationen über das kulinarische Zusammenspiel von Speisen, Wein und Wasser. Ein noch moderneres Layout und mehr Bilder werben das Werk gegenüber der ersten Ausgabe zusätzlich auf.

Edition Graafmann & Schreck, Oktober 2018

ISBN: 978-3945870037

24,90 Euro



[So kochen junge Winzer – Weine und Rezepte der Generation Riesling](#)

Alexander Schreck, Armin Dörr, Carsten M. Stammen

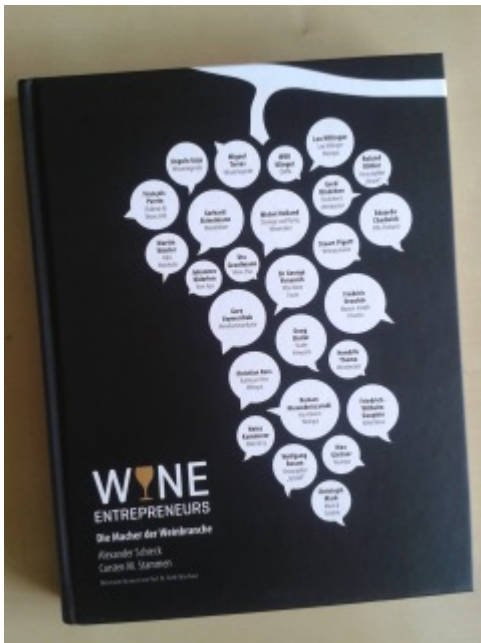
Die Jungwinzer-Vereinigung „Generation Riesling“ feiert ihr zehnjähriges Bestehen 2016 mit einem kulinarischen Geschenk: Im Buch „So kochen junge Winzer“ sind rund 60 Rezepte und dazu passende Weinempfehlungen von Mitgliedern der Vereinigung zusammengestellt, die genussvolle Einblicke in die Küchen- und Weinkultur der deutschen Anbauggebiete gewähren.

Ausgezeichnet mit dem [„Gourmand World Cookbook Award 2017“ als bestes deutsches Weinbuch.](#)

Edition Graafmann & Schreck, März 2016

ISBN: 978-3945870013

19,90 Euro



[Wine Entrepreneurs – Die Macher der Weinbranche](#)

Alexander Schreck, Carsten M. Stammen

Erfolgreiche Unternehmer prägen und bewegen die Weinbranche – als Erzeuger, Händler, Publizisten, Multiplikatoren, Veranstalter oder Berater. Sie sind Initiatoren, Meinungsbildner und Gestalter. Tatkraft, Kreativität und Durchsetzungsvermögen zeichnen sie aus. „Wine Entrepreneurs“ ist ein Buch über die Erfolgsrezepte und -geschichten dieser starken, engagierten Persönlichkeiten. Wie war ihr Werdegang? Welche Eigenschaften verbinden und unterscheiden sie? Wie gehen sie an neue Herausforderungen heran?

In „Wine Entrepreneurs“ geht es um unternehmerisches Denken und Handeln, um Innovationen und Werte, um Entscheidungen, Führung und Motivation – jedoch nicht bzw. nicht nur auf akademischem Niveau, sondern ganz pragmatisch. Dafür kommen 25 renommierte Wein-Unternehmer aus Europa und Übersee selbst zu Wort, die in Interviews über ihren Weg zum Erfolg und ihr persönliches Erleben der unternehmerischen Tätigkeit berichten. Mit dabei sind unter anderem Miguel Torres, Angelo Gaja, Frédéric Drouhin, Leo Hillinger, Roman Niewodniczanski, Gary Vaynerchuk, Hendrik Thoma und Martin Kössler.

„Wine Entrepreneurs“ richtet sich an alle, die sich für Wein interessieren und mehr über Menschen erfahren wollen, die ihren Erfolg dem Wein verdanken oder die ihrerseits Weinen zum Erfolg verholfen haben. Weinliebhaber und auch Profis, die selbst in der Weinbranche arbeiten, lernen Persönlichkeiten kennen, die jeweils auf ihre eigene Art die Welt der Weine beeinflussen.

Edition Graafmann & Schreck, März 2015

ISBN deutsche Version: 978-3945870198

ISBN englische Version: 978-3945870204

39,90 Euro



[Weinmarketing – das Praxishandbuch](#)

Alexander Schreck

Redaktionelle Mitarbeit: Carsten M. Stammen

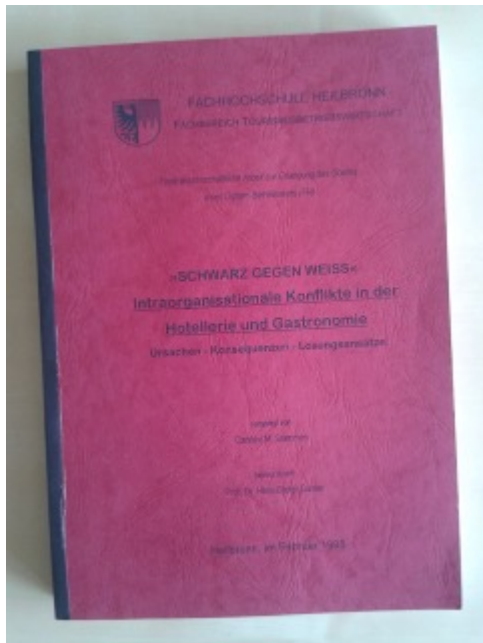
„Weinmarketing – Das Praxishandbuch“ ist das erste seiner Art und soll Winzern und Weinhändlern eine grundlegende Hilfestellung bieten, wie sie mit den neuen Medien, z.B. Online-Shopping, sozialen Medien, Facebook, Twitter, Youtube und Google, umgehen und erfolgreich im Internet kommunizieren.

Gewinner des „Gourmand Award 2014“ in der Kategorie „Best Wine Books for Professionals“

Gebr. Kornmayer, Februar 2013

ISBN: 978-3942051477

24,95 Euro



„Schwarz gegen Weiß“ – Intraorganisationale Konflikte in der Hotellerie und Gastronomie

Carsten M. Stammen

In der Hotellerie und Gastronomie haben Kontroversen zwischen den Abteilungen Küche und Service eine gewisse Art von Tradition; sie kommen also häufig und regelmäßig im gastgewerblichen Arbeitsalltag vor. Diese Diplomarbeit (vorgelegt 1998 an der Hochschule Heilbronn) untersucht, welche Hintergründe und Ursachen diese Konflikte haben, wie sie sich konkret darstellen, welche Konsequenzen sie nach sich ziehen, und schlägt ein Konzept der systematischen Organisations- und Personalentwicklung vor, das an den Konfliktursachen ansetzt. Argumentationsbasis ist dabei die These, dass intraorganisationale Konflikte in der Hotellerie und Gastronomie sich dysfunktional hinsichtlich des definierten Ziels gastgewerblicher Tätigkeit verhalten: der Gästezufriedenheit zwecks langfristiger Ertragssteigerung. Das theoretische Fundament der Argumentationslinie bilden zwei sachliche Schwerpunkte: Dienstleistungsqualität und Organisation in der Hotellerie. In einem Praxisteil werden anhand von empirischen Fallstudien Konflikte zwischen den Abteilungen Küche und Service analysiert und ihre Ursachen kategorisiert nach strukturellen, interpersonellen, intrapersonellen und situativen Faktoren. Konflikte generieren Stress, der in einer Kausalkette über Unzufriedenheit beim Dienstleister und konsequent beim Gast zu betriebswirtschaftlich wahrnehmbaren Qualitätseinbußen führt. Den Konfliktursachen werden verschiedene Organisations- und Personalentwicklungsmaßnahmen entgegengesetzt, um die Leistungsqualität zu erhöhen und den Zielwiderspruch aufzulösen.

Diplom.de, November 2000

ISBN: 978-3838628387

38,00 Euro