



Es war die Pandemie im Frühjahr 2020, welche uns dazu bewogen hat dieses Kochbuch zu schreiben. Wir setzten uns zusammen und planten die nächsten Schritte, da unsere Türen für die nächsten Wochen geschlossen bleiben mussten. So entstand die Idee, die vor uns liegende Zeit sinnvoll zu nutzen indem wir Rezepte zusammenstellten, lokale Produzenten anriefen, Partner suchten und gemeinsam dieses Buch entwarfen.

Unser Restaurant „A Guddesch“ basiert auf dem Grundstein unseres landwirtschaftlichen Betriebes, welcher selbst viele eigene Produkte hervorbringt. War es Anfangs das eigene Limousin-Fleisch, so haben wir uns mittlerweile durch weitere Produkte, wie z.B. Erdbeeren, Tomaten, versch. Kräuter, Champignons, Hokkaidos und Zucchini erweitern können.

Unser 1. Chefkoch Christophe Fiegen, welcher 11 Jahre den Erfolg des Hauses merklich prägen konnte, hat sich zusammen mit seinem Nachfolger René Vogl dazu inspiriert, diese wunderbaren Rezepte mit Produkten von unseren regionalen Produzenten und Partner zusammenzustellen. Die Ernährungswissenschaftlerin Lise Buekens hat mit ihren Nutrition Tipps und wertvollen Hinweisen zu den verschiedenen Gemüsearten einen wesentlichen Teil zum Gelingen dieses Buches beigetragen.

Den Verantwortlichen der Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ möchten wir für die Nominierung dieses Preises danken und wir sind stets bemüht dieser grossen Ehre gerecht zu werden!

**Sou schmaacht  
Lëtzebuerg**  
Savourez le Luxembourg

ISBN 978-99959-0-791-4



9 789995 907914

LUXEMBURG SAISONAL

LUXEMBURG  
SAISONAL

