

# Kochen, wie's den Stars schmeckt

Ab 15. September im Handel erhältlich.

Catering für Rockstars und ihre Crew ist oft nicht leicht: Diverse Extra-Wünsche bei der Menüzusammenstellung müssen bei fast jeder Band berücksichtigt werden und Fragen nach „aromatisierten Zahnstochern“ oder „australischen Gewürzwurzeln“ sind keine Seltenheit.

Erfahrungen mit den internationalen Stars der Konzertbühnen konnten Simone Voigt und Katrin Lauter in fünf Jahren sammeln. Die beiden gründeten 2003 einen Catering-Service und sind dabei zu den Lieblingen von Muff Potter, Bela B. & Co. avanciert. Jetzt hat Jens Nink, Diplom-Designer aus Trier, alle Rezepte der beiden gesammelt und herausgekommen ist das Buch „Rockterrine – so schmeckt Rock'n'Roll“.

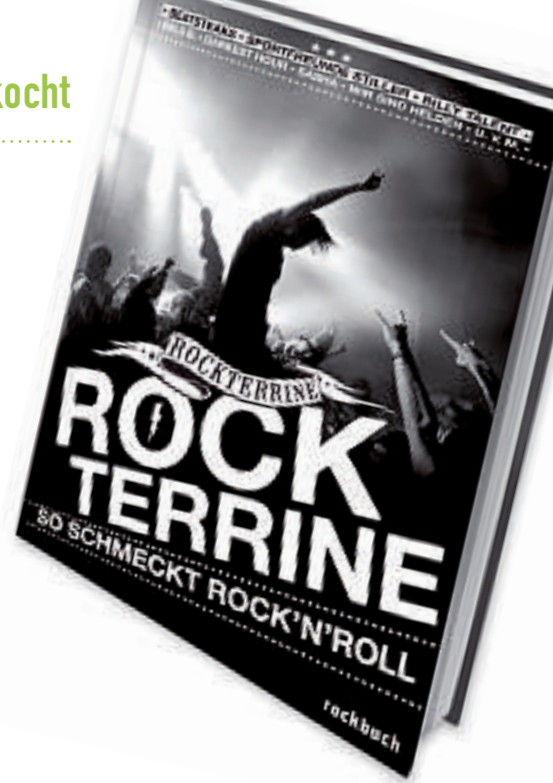
Vom „Subway to Sally Lachstatar“ über den „Bela B. Zucchini-Kuchen“ bis zum „Exotischen Tomte Obstsalat“ ist ein kulinarisches und musikalisches Potpourri versammelt, mit dem man nicht nur Backstage punkten kann. Und „Rockterrine“ ist viel mehr als ein klassisches Kochbuch mit rund 70 Rezepten: In den Interviews erfährt der Leser Näheres vom Tour-Alltag und den Essgewohnheiten der Bands und erhält auf den vielen Fotos Einblick in das Leben hinter den Bühnen.

Zum „Rockterrine“-Team: Simone Voigt (29) und Katrin Lauter (28) kennen sich seit ihrer Kindheit. 2003 gründeten sie in Trier den Catering-Service „Rockterrine“. Gemeinsam mit Samaneh Parvin Zamir bilden sie ein eingespieltes Team, das sich dem gesunden und leckeren Essen verschrieben hat. Die Philosophie der Rockterrine ist es, mit vielen frischen Kräutern zu kochen. Ständig bei Wind und Wetter auf Tour, versuchen sie den Künstlern eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu bieten. Die Rockterrine arbeitet sehr gerne mit guten Ölen, exotischen Essig-Variationen, einem nicht

alltäglichen Senf-Sortiment oder einem guten Moselwein, der seine Dienste nicht nur beim Essen erfüllt. Es sind frische Kräuter, frisches Obst oder Gemüse aus Opa Willis Garten, wirklich guter Safran und Berberitzen direkt importiert von Mama aus dem Iran, die den Weg in die Töpfe und Schüsseln der Terrinen finden.

## So frisch und anders schmeckt Rock'n'Roll!

① „So schmeckt Rock'n'Roll, 160 Seiten, Hardcover, Format 16x22 cm, 17,90 €, erschienen im Rockbuch Verlag, ISBN 978-3-927638-49-5, Erscheinungstermin: 15.09., [www.rockbuch.de](http://www.rockbuch.de) und [www.rockterrine.de](http://www.rockterrine.de)



„Best fuckin food I've ever had in Germany“  
Fat Mike (NOFX)

„Best food on tour“ Kim Wild

„Na ick bin jedenfalls Fan von der Rockterrine“ Bela.B

