



Anne Faber

Anne Faber ist sowohl in London als auch in Luxemburg als TV-Köchin und Food-Journalistin unterwegs. Die gebürtige Luxemburgerin zog es 2003 zum Studieren nach England. Nach einem Master-Abschluss in englischer Literatur am University College in London absolvierte sie ein Aufbaustudium in Journalismus an der renommierten City University in London, wo sie sich auf den Bereich Essen und Trinken spezialisierte.

Anne Faber hat als TV-Produzentin für APTN, ZDF und RTL gearbeitet. Für das Magazin Time Out London hat sie sich als Restaurant-Kritikerin durch die Food-Szene Londons gegessen. 2010 begann sie ihren Blog „Anne's Kitchen“, der 2013 von der Zeitschrift Food & Wine (USA) mit dem Digital-Food-Award ausgezeichnet wurde. Anne ist Mitglied des englischen Guild of Food Writers.

Anne Fabers erstes Kochbuch über die englische Küche wurde 2013 veröffentlicht und hat 2014 den Luxemburger Buchpreis in der Kategorie bestes Sachbuch gewonnen. In ihrem zweiten Kochbuch (2014) drehen sich über 100 Rezepte rund um ihre Reisen nach Barcelona, Istanbul und Berlin. Zu beiden Kochbüchern hat die experimentierfreudige Köchin eine eigene Sendung bei RTL Luxemburg.

Anne Faber's Menü

Drink & Appetizer: Rhabarber-Bellini & Cheese Biscuits
 Starter: Bouneschlupp mit Suppen-Knödeln
 Main: Judd mat Gaardebounen-Pie, Salat & Kartoffel-Püree
 Dessert: Trifle & Shorthead

Lassen Sie sich überraschen!

de maufel verstehen wir als Treffpunkt für Menschen, die nicht nur gerne gut essen und trinken, sondern darüber hinaus - nach dem Leitmotiv in Susanne Kippenberger's Buch „Am Tisch“ - verweilen, genießen und sich austauschen wollen. In diesem Sinne finden in unseren Gasträumen auch Kulturveranstaltungen statt: Gesprächsrunden und Signierstunden, Theatervorstellungen, Lesungen oder kulinarische Themenabende, zu denen wir Sie regelmäßig sehr herzlich einladen.



Einladung Ein Abend mit Anne Faber

Anne Faber ist Journalistin, Bloggerin, TV-Köchin und Kochbuch-Autorin. Die gebürtige Luxemburgerin stellt ihre Arbeit vor und signiert ihr neu erschienenes Buch. Anne Faber wirbt für eine vorbehaltlose Experimentierfreudigkeit beim Kombinieren von Rezepten und Zutaten beim Kochen und erzählt von ihrer Leidenschaft, auf der Suche nach besonderen Gerichten und piffigen Ideen, fremde Küchen zu durchstöbern. Anne Faber, die in London lebt, serviert schließlich ein 3-Gänge-Menü, in dem sie eine ebenso verblüffende wie gelungene Kombination aus englischer und luxemburgischer Küche vorführt.

xxx

Dienstag, den 09. 06.2015
Beginn 18:30 Uhr

Apéro & 3-Gänge-Menü* à 39,50 €

xxx

de maufel · Leonhardtstrasse 13 · D-14057 Berlin
 contact@de-maufel.com · Tel. 030 3100 4399

* Menü-Preis ohne Getränke. Wir bitten um eine Tisch-Reservierung

Veröffentlichungen

Anne's Kitchen: Barcelona - Istanbul - Berlin
 288 Seiten, 300 Abb. / ISBN 978-2-87953-188-5
 2014 - Verlag Editions Schortgen (Luxemburg)

Über 100 Rezepten, die sich an drei sehr unterschiedlichen europäischen Küchen inspirieren, sowie einer Vielzahl an kurzen Erzählungen über ihre Erlebnisse in den bereisten Städten stellt die Autorin 300 Bilder zur Seite, die den Band zu weit mehr als einer der üblichen kulinarischen Entdeckungsreisen durch drei Metropolen aufwerten.

Anne's Kitchen: Über 100 geniale Englische Rezepte
 275 Seiten, 250 Abb. / ISBN 978-99959-36-07-5
 2013 - Verlag Editions Schortgen (Luxemburg)

Einfache & geniale Rezepte für jede Gelegenheit, begleitet von Geschichten und Anekdoten, die von den Streifzügen der Autorin durch die Londoner Küchen erzählen, sowie vielen faszinierenden Fotos der passionierten Fotografin.