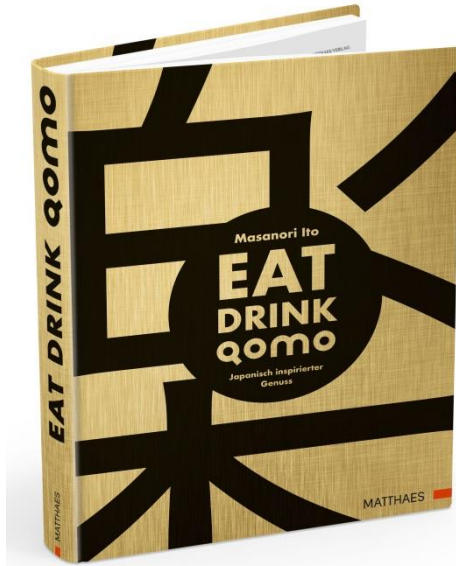


# PRESSEINFORMATION

Kontakt für Bild- und Rezeptanfragen:

Matthaes Verlag GmbH  
Alina Breunig  
Telefon: +49 711/2133-356  
E-Mail: [a.breunig@matthaes.de](mailto:a.breunig@matthaes.de)



**Masanori Ito / Claus Liebscher**

***Eat Drink Qomo***

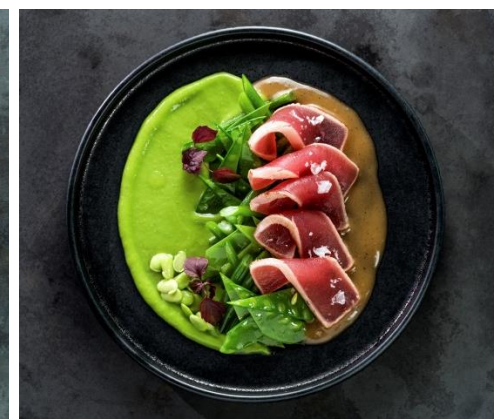
Text: Rainer Schillings  
Fotografie: Ansgar Pudenz

Matthaes Verlag, Stuttgart 2019  
192 Seiten | Hardcover  
ISBN 978-3-87515-434-4 |  
39,90€ [D] 41,10€ [A]

Internationale Restaurants in London, Paris und New York waren die Trendsetter: Westlicher Lifestyle, kombiniert mit japanisch inspiriertem Genuss! Spätestens seit der Eröffnung des Restaurants QOMO im Düsseldorfer Rheinturm hat diese kulinarische Welle auch Deutschland erfasst.

Ob kunstvolle Maki oder edles Wagyu-Rind – stets überrascht der japanische Sushi-Meister Masanori Ito mit ebenso ästhetischen wie exotischen Kombinationen der modernen japanischen Crossover-Küche. Nichts ist bei den über 40 Rezepten dem Zufall überlassen. Sie sind perfekt abgestimmt und elegant. Präzision ist ein wichtiger Baustein der japanischen Küche, daher widmet der Autor der klassischen Zubereitung des Reises sowie dem richtigen Schneiden von Fisch eigene Kapitel. Für zusätzliche Genusserlebnisse sorgen die Cocktails, die in der QOMO-Bar auch versierte Kenner der Szene positiv überraschen. Hier treffen authentisch japanische Einflüsse auf die besten Drinks Europas. Verantwortlicher Mixologe ist Claus Liebscher, der mit seinen Kreationen – sei es als Aperitif oder als Sundowner – die Sterne über den Dächern Düsseldorfs zum Leuchten bringt.

Diese spannende Kombination aus japanisch motiviertem Eat & Drink wird durch die Fotos von Ansgar Pudenz wundervoll in Szene gesetzt.



# DIE AUTOREN

**EAT | MASANORI ITO** ist Küchenchef des QOMO Restaurant & Bar im Düsseldorfer Rheinturm. Er prägt mit seiner künstlerischen Handschrift das kulinarische Angebot. Dabei kann er auf seine Erfahrung in internationalen Sterne-Restaurants in London, Dubai und Tokyo zurückgreifen. Perfektion, geprägt durch Ruhe und Konzentration beim Erstellen der Speisen, ist das Geheimnis seiner großen Kochkunst. Ob à la carte oder Mix-and-Match – als Küchenchef kreiert er gerne Gerichte, die durch seltene Zutaten, ausgezeichnete Qualität und zurückhaltende Optik überzeugen. Gerne steht Ito an der offenen Sushi-Bar, um vor den Augen der Gäste seine Kunst unter Beweis zu stellen. Die Sprache des zurückhaltenden Küchenchefs ist der gute Geschmack.

**DRINK | CLAUS LIEBSCHER** hat sich als kreativer Kopf in der deutschen Mixologen-Szene einen guten Namen gemacht. Dem Zufall überlässt der studierte Physiker jedenfalls nichts. In zahlreichen Stationen in anerkannten Bars in Deutschland hat er seine Leidenschaft für gepflegte Barkultur entdeckt. Seine besondere Aufmerksamkeit gilt übrigens dem Eis in seiner reinen Form, das bei jedem Drink als Zutat eine wesentliche Rolle spielt. Er gilt als sorgfältiger Tüftler unter den Mixologen.