

Zurück zur Natur: „Jamie At Home“



- Der Kult-Koch Jamie Oliver zeigt in seiner neuen dreizehnteiligen Serie „Jamie At Home“, wie einfach es ist, selber Gemüse anzubauen - und was man daraus Leckerer kochen kann
- Start: Samstag, 10. November 2007, um 11.30 Uhr

Jamie Oliver hat in den letzten Jahren jungen Arbeitslosen eine solide Ausbildung in „Jamie’s Kitchen“ verschafft und mit großem Engagement gegen Junk Food an britischen Schulen gekämpft. Jetzt geht er zurück zu seinen Wurzeln – auch in einem ganz wörtlichen Sinne. In seiner neuen Serie „Jamie At Home“ widmet sich Jamie Oliver nicht nur seiner Leidenschaft für das Kochen von leckeren Gerichten aus frischen Zutaten. Er hat den Garten seines Hauses in Essex in ein grünes Paradies verwandelt und zeigt, wie einfach jeder selber Gemüse anbauen kann.

Nach fünf Jahren, in denen der britische Starkoch engagiert soziale Themen angepackt hat, wie für gesünderes Essen an Schulen zu sorgen oder Projekte zur Bekämpfung von Jugendarbeitslosigkeit zu initiieren, ist Jamie Oliver jetzt zurück an Heim und Herd. In den dreizehn neuen Folgen wird er wie immer großartige Rezepte vorstellen, aber diesmal Zutaten für seine fantastischen Gerichte verwenden, die er in seinem eigenen Garten angebaut hat.

Von perfekten Kartoffeln zu saftigen Erdbeeren, von leckeren Tomaten bis zum frisch geernteten Pizzabelag, ist „Jamie At Home“ ein unkomplizierter Ratgeber, wie man das Beste von Mutter Natur persönlich serviert bekommt – ohne dass man dafür in den Bio-Supermarkt gehen muss. Mit Hilfe von Gärtner Brian hat er den Garten seines Hauses in Essex umgebaut und seine Leidenschaft, sein eigenes Gemüse anzubauen, entdeckt, und nun will er zeigen, wie einfach es ist, sich mit selber angebauten Produkten gesund zu ernähren. In jeder Sendung wird eine andere Gemüsesorte vorgestellt. Das kann ein Blick auf die vielfältigen Unterschiede von Tomaten sein, oder was man aus selbst gezüchteten Karotten zaubern kann. Gezeigt wird dabei aber auch, wie man zum Beispiel die verschiedenen Teile eines Lammes richtig zubereitet.

Selbst wenn man nur ein Fensterbrett, einen kleinen Balkon oder einen Hinterhof zur Verfügung hat: Jamie zeigt die simplen Tricks, wie man fantastisches Gemüse oder Früchte auch auf kleinstem Raum ziehen kann – und wie man sie in einfache, köstliche Gerichte verwandelt. Voll gepackt mit Dutzenden von neuen Rezepten, die Schritt für Schritt erklärt werden, wird es bei „Jamie At Home“ jeden Hobbykoch im grünen Daumen jucken...

- „Jamie At Home“ – Dreizehn Folgen **ab Samstag, den 10. November 2007, um 11.30 Uhr** – exklusiv und in deutscher Erstaussstrahlung bei RTL II
- Das **Kochbuch zur Sendung** erscheint bereits am 8. November 2007 unter dem Titel „**Natürlich Jamie**“ im Dorling Kindersley Verlag (gebunden, 408 Seiten, über 330 Fotografien und Zeichnungen, ISBN 978-3-8310-1102-5)

Weitere Informationen:

RTL II Presse & PR; Hannes Gräbner; Telefon: 089-64185-6522; hannes.graebner@rtl2.de