

## Presstext

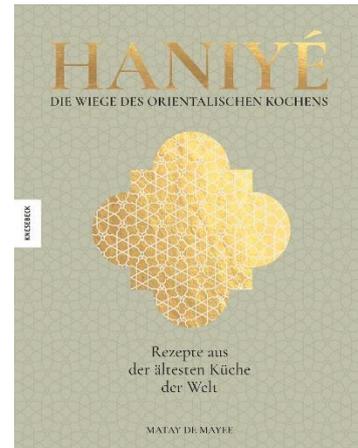
Von den ältesten aufgezeichneten Rezepten der Welt führt ein gerader Weg zu den Kochkünsten von Smuni Turan. Ihre Rezepte und die Geschichten hinter den Gerichten wurden von ihrem Sohn Matay in diesem Kochbuch gesammelt, das sowohl die älteste Küche der Welt als auch die Kultur der Suryoye, auch bekannt als Assyrer oder Aramäer, beschreibt. Die Suryoye leben heute über die ganze Welt verstreut und kochen immer noch die Gerichte, die Einfluss auf die gesamte Küche des Nahen Ostens hatten. Ein stimmungsvoller und authentischer Einblick in die älteste Küche der Welt und die Wiege der orientalischn-levantinischen Küche.



**Matay de Mayee** wurde als Kind einer der ersten niederländischen Suryoye-Familien (auch Assyrer oder Aramäer genannt) geboren. Nach seinem Studium der Betriebswirtschaft reiste er für verschiedene Arbeitgeber durch die Welt. Vor drei Jahren beschloss er, sein Berufsleben zu ändern und seinem Herzen zu folgen. Er eröffnete *De*

*Stijlkamer Amsterdam*, ein High-End-Multikonzert-B&B in einem historischen Amsterdamer Grachtenhaus und debütierte mit *Haniyé* als Kochbuchautor.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Matay de Mayee**

## **Haniyé. Die Wiege des orientalischen Kochens** *Rezepte aus der ältesten Küche der Welt*

**Gebunden, 224 Seiten,**  
aus dem Holländischen von Birgit van der Avoort

Preis € 32,- [D] 32,90 [A]

ISBN 978-3-95728-870-7

Erscheinungstermin 26. September 2024

Instagram: [@mataydemayee](https://www.instagram.com/mataydemayee)

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorenfoto sowie bis zu drei Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben.

## **Pressebilder**

### **Matay de Mayee »Haniyé. Die Wiege des orientalischen Kochens«**

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei Bilder inklusive Rezept, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie gern mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Für Online-Besprechungen sind bis zu sechs der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.



**Bild 01**  
Seite 66/67

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf

**Copyright: Emma Peijnenburg/Knesebeck Verlag**



**Bild 02**  
Seite 88/89

Gestürzte Reis-Hackfleisch-Pfanne

**Copyright: Dann Heijbroek/Knesebeck Verlag**



**Bild 03**  
Seite 108/109

Pikanter Zwiebel-Eintopf mit Rindfleisch

**Copyright: Emma Peijnenburg/Knesebeck Verlag**



**Bild 04**  
Seite 112/113

Geschmorte Zucchini aus dem Ofen

**Copyright: Emma Peijnenburg/Knesebeck Verlag**



**Bild 05**  
Seite 120/121

Gerösteter Rotkohl mit Weißkäse, Minze und Pistazien

**Copyright: Milan Gino/Knesebeck Verlag**



**Bild 06**  
Seite 134/135

Rote-Bete-Salat mit Kichererbsen

**Copyright: Daan Heijbroek/Knesebeck Verlag**



**Bild 07**  
Seite 162/163

Spiegelei mit Sucuk

**Copyright: Emma Peijnenburg/Knesebeck Verlag**



**Bild 08**  
Seite 164/165

Brathähnchen mit Reis-Gemüse-Füllung

**Copyright: Claire Witteveen/Knesebeck Verlag**



**Bild 09**  
Seite 179

Weißfisch mit Safran, Minze, Dill und Erbsen

**Copyright: Claire Witteveen/Knesebeck Verlag**



**Bild 10**  
Seite 194/195

Warme Weizengrütze mit Trockenpflaumen und gemahlene Melonenkerne

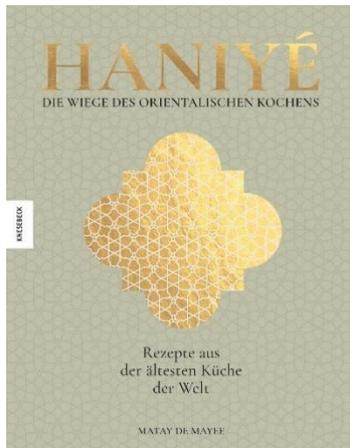
**Copyright: Daan Heijbroek/Knesebeck Verlag**



**Autorenporträt**

Matay de Mayee

**Copyright: Claire Witteveen/Knesebeck Verlag**



**Buchcover**

**Copyright: Daan Heijbroek/Knesebeck Verlag**

Matay de Mayee  
Haniyé. Die Wiege des orientalischen Kochens  
Rezepte aus der ältesten Küche der Welt  
Gebunden, 224 Seiten,  
aus dem Holländischen von Birgit van der Avoort  
Preis € 32,- [D] 32,90 [A]  
ISBN 978-3-95728-870-7  
Erscheinungstermin 26. September 2024