

## Presstext

Die Küche des Maghreb ist geprägt von Herzlichkeit, Großzügigkeit und familiärer Wärme. Sie steht für Teilen, Geselligkeit sowie Kreativität. Mehdiya Kerairia lädt – ganz im Sinne des Buchtitels Habibi (arabisch für »Liebling«) – dazu ein, ihre algerischen Wurzeln kennenzulernen und diese besondere Küche zu entdecken, selbst auszuprobieren und gemeinsam mit Freunden und Familie die aromatisch-duftende Welt des Maghreb zu genießen. Dazu präsentiert sie 80 leicht umzusetzende Rezepte, die nach Belieben kombiniert und abgewandelt werden können. Dabei helfen die gut verständlichen Einführungen in jedes Kapitel, die Grundlagen der orientalischen Küche mühelos zu meistern.

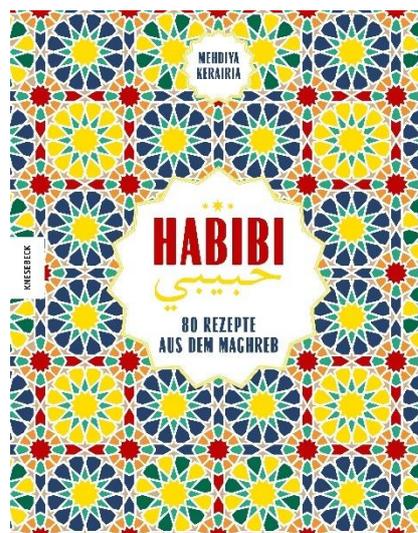


**Mehdiya Kerairia**, Autorin und Foodstylistin mit algerischen Wurzeln, gründete 2013 den Blog Poiretcactus, der für seine praktischen Rezepte bekannt ist. Inspiriert von den Aromen der Welt, legt sie besonderen Wert auf Details, die ihre Kreationen visuell ansprechend wie geschmacklich überzeugend machen.



**Paula Soryano**, geboren in Rumänien, lebt und arbeitet seit über 10 Jahren in Paris. Nach einem Sabbatical, Reisen durch Asien und Europa und ersten Fotografien mit einer Spiegelreflexkamera, begann sie 2018 eine Umschulung zur kulinarischen Fotografie. Bald darauf fotografierte sie ihr erstes Kochbuch für Hachette Pratique.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Mehdiya Kerairia, Paula Soryano**

## **Habibi** *80 Rezepte aus dem Maghreb*

Gebunden, 248 Seiten,  
mit 140 farbigen Abbildungen  
aus dem Französischen von Helmut Ertl  
Preis € 36,- [D] 37,10 [A]  
ISBN 978-3-95728-839-4  
Erscheinungstermin: 20. März 2025

[Blog der Autorin](#)

Instagram: [@poiretcactus](#)

Pinterest: [@poiretcactus](#)

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (und die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 12, S. 13, S. 19, S. 28, S. 35, S. 37, S. 44, S. 53, S. 63, S. 77, S. 94, S. 97 unten, S. 120, S. 137, S. 158-159, S. 183, S. 190, S. 198, S. 227.

## **Pressebilder**

**Mehdiya Kerairia, Paula Soryano: Habibi**

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei Fotografien (und die dazugehörigen Rezepte), ein Autor:innenfoto 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 acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

### **Copyright:**

**[Name des:der Urheber:in]/Knesebeck Verlag**



**Bild 01**  
Seite 12

© Alex Azabache



**Bild 02**  
Seite 13

© Boggy22 / 123rf



**Bild 03**  
Seite 19

© Khellon / 123rf



**Bild 04**  
Seite 28

© Eduardo Casajús Gorostiaga / Unsplash



**Bild 05**  
Seite 35

Couscous royal

© Paula Soryano



**Bild 06**  
Seite 37

Tunesischer Couscous

© Paula Soryano



**Bild 07**  
Seite 44

Couscous mit Laban

© Paula Soryano



**Bild 08**  
Seite 53

Rindfleisch Tajine

© Paula Soryano



**Bild 09**  
Seite 63

Tajine

© Paula Soryano



**Bild 10**  
Seite 77

Loubia

© Paula Soryano



**Bild 11**  
Seite 94

Samosas

© Paula Soryano



**Bild 12**  
Seite 97 unten

Samosas mit Spinat-Käse-Füllung

© Paula Soryano



**Bild 13**  
Seite 120

Sardinien Rillettes

© Paula Soryano



**Bild 14**  
Seite 137

© Flaperval / 123rf



**Bild 15**  
Seiten 158-159

© Héctor Martínez



**Bild 16**  
Seite 183

Zlabias

© Paula Soryano



**Bild 17**  
Seite 190

Bjawia

© Paula Soryano



**Bild 18**  
Seite 198

Kokosgebäck

© Paula Soryano



**Bild 19**  
Seite 227

Dattelmilch

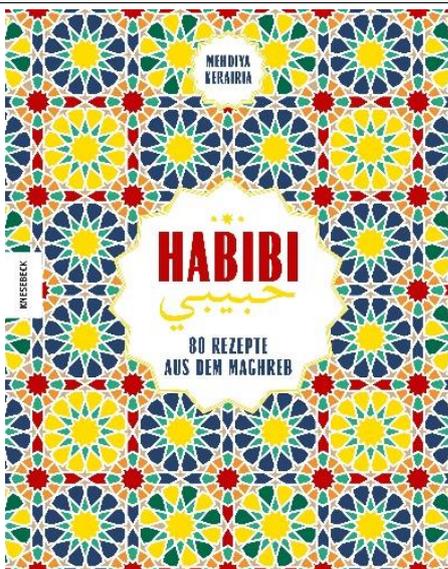
© Paula Soryano



**Autorinnenporträt**

Mehdiya Kerairia

© Paula Soryano



**Buchcover**

Mehdiya Kerairia, Paula Soryano

**Habibi**  
*80 Rezepte aus dem Maghreb*

Gebunden, 248 Seiten, mit 140 farbigen Abbildungen aus dem Französischen von Helmut Ertl

Preis € 36,- [D] 37,10 [A]  
ISBN 978-3-95728-839-4

Erscheinungstermin: 20. März 2025