



Mario Enchelmaier  
**Seehnsucht Heimat**

*Auf der Suche nach neuen kulinarischen Wegen.  
Mit Kochinspirationen vom Bodensee*

144 Seiten, Softcover,  
ISBN 978-3-98726-106-0,  
22,00 € (D).  
Auch als E-Book erhältlich.

Zurück zur Natur: Mario Enchelmaiers Weg zu authentischem Kochen und regionalen Lebensmitteln am Bodensee

Ein Leben zwischen Sterneküche und Jetsetting – für den Koch Mario Enchelmaier ging dabei die Liebe zu Lebensmitteln verloren. In »Sehnsucht Heimat« erzählt er, wie er das Kochen am Bodensee neu entdeckt hat – naturverbunden und ganzheitlich.

Eine persönliche Krise führte Mario Enchelmaier zu einem radikalen Lebenswandel – und zurück zu sich selbst. 2020 erreichte der Koch aus Leidenschaft einen Wendepunkt: Als kulinarischer Manager & Food Trend-Experte jettete er für eine internationale Airline um die Welt, doch die Rastlosigkeit und der Mangel an echter Verbindung zu natürlichen Lebensmitteln sowie die fehlende Authentizität ließen ihn die Freude am Kochen verlieren.

In seiner Sehnsucht nach Veränderung tauschte der erfolgreiche Koch das Flugzeug gegen einen lebhaften Hof am Bodensee, die High-Tech-Küche gegen einen Kindheitstraum: einen alten Feuerherd. Mit seiner liebevoll restaurierten »Küchenhexe« entdeckte er hier eine völlig neue Art des Kochens – authentisch, intuitiv und ursprünglich, im Einklang mit der Natur.

Die Reise zu den Wurzeln des Kochens inspirierten Enchelmaier dazu, seine Erfahrungen und Erkenntnisse in einem Buch zu teilen. »Sehnsucht Heimat. Auf der Suche nach neuen kulinarischen Wegen« (ET 05.08.2024) ist kein gewöhnliches Kochbuch, kein Reiseroman oder psychologischer Ratgeber, erklärt er. »Für mich geht es um die Wertschätzung echter lokaler Lebensmittel; um Emotionen, die mit Lebensmitteln und deren Erzeuger\*innen verbunden sind und um tolle Begegnungen mit einzigartigen Menschen und ihrem Handwerk. Es ist das Unvollkommene, das uns erfüllt. Das möchte ich mit meinem Buch vermitteln.«



© Kim Höhnle

## Mario Enchelmaier

Mario Enchelmaier lebte die ersten 10 Jahre seines Lebens in Kenia. Nach seiner Lehre bei einem Restaurant mit 16 Gault-Millau-Punkten in der Schweiz, war er unter anderem für die berühmten Eventcaterings Feinkost Käfer und Mosimann's sowie die Sterneküche von Cornelia Poletto und als kulinarischer Manager & Food Trend-Experte bei den Lufthansa Lounges tätig. Heute lebt und arbeitet er am Bodensee und kocht mit seinem Konzept »Kitchen Unplugged« Outdoor-Events auf einem alten Feuerherd. Außerdem hat er die Kulinarische Leitung auf dem Stotz Hof inne.