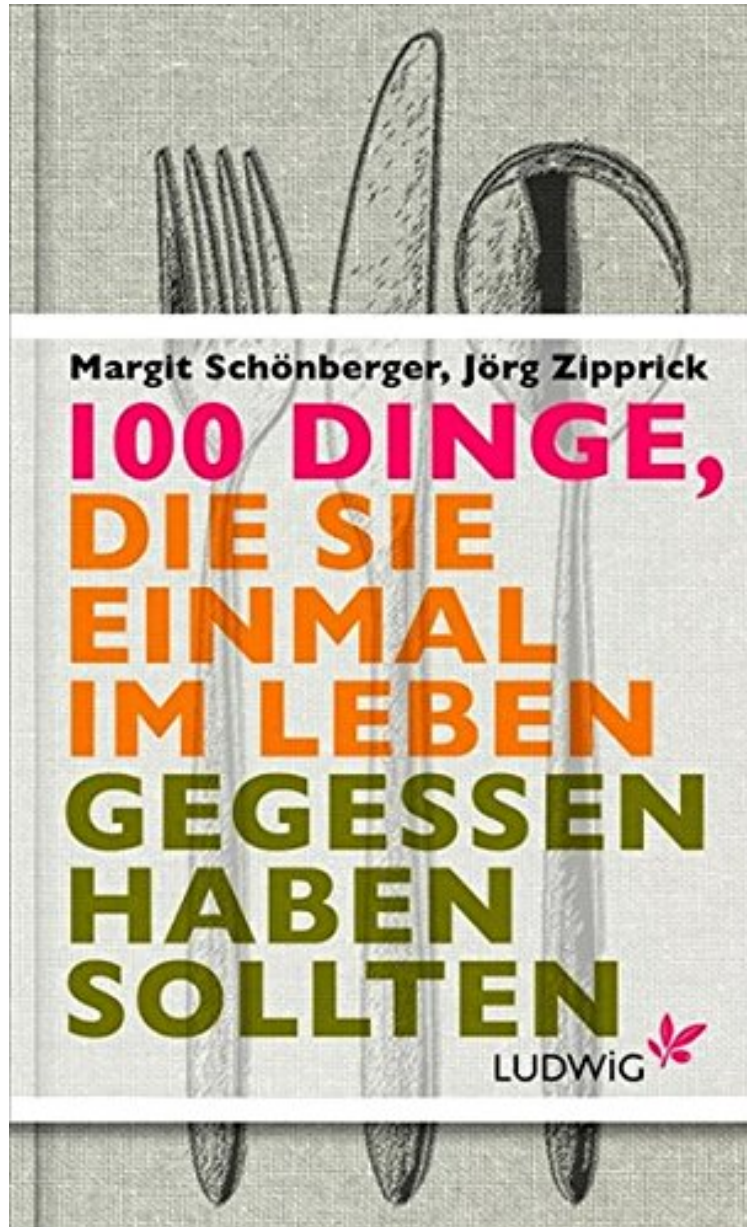


(Read and download) 100 Dinge, die Sie einmal im Leben gegessen haben sollten

100 Dinge, die Sie einmal im Leben gegessen haben sollten

Von Margit Schönberger, Jörg Zipprick
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #442439 in BcherVerffentlicht am: 2011-05-23Abmessungen: 8.07 x 1.30b x 5.28l, Einband: Gebundene Ausgabe336 Seiten | File size: 23.Mb

Von Margit Schönberger, Jörg Zipprick : 100 Dinge, die Sie einmal im Leben gegessen haben sollten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 100 Dinge, die Sie einmal im Leben gegessen haben sollten:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Spannend
Von Mibu...was man so alles mal gegessen haben sollte. Butter??? Na ja, es gibt wenigstens Hintergrundinfos zu einigen Lebensmitteln, die man alltglich nutzt. Fr Leute, die aber schon alles mgliche ausprobiert haben und fr Leute, die sowas wie Artischocke noch nie gegessen haben ist das Buch sicher spannend. Ich habe das Buch dann in einem Prsentkorb mit einigen der genannten Lebensmittel geschenkt und habe gleich auch Rezepte fr die Verarbeitung der Lebensmittel beigelegt. Kam gut an
14 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Geschmacksabenteuer fr Genieer und Neugierige
Von Thorsten Wiedau
Was sollte man nicht einmal alles gegessen haben, denn der Geschmack der Dinge ist doch eine groartige Sache fr den Menschen. Essen dient nicht nur der Ernhrung und das man darber auch nicht sprechen sollte, stammt sicherlich von Spielverderbern und religisen Fanatikern. Ganz anders das Buch 100 DINGE DIE SIE EINMAL IM LEBEN GEGESSEN HABEN SOLLTEN von Margit Schnberger
Jrg Zipprick hier wird geplaudert, gewitzelt und mit Ironie betrachtet - was gibt es nicht alles - und man kann fast alles davon essen, sogar mit Genuss. Das Buch bietet einen reizvollen Einblick in 100 Lebensmittel die man so wohl noch nie betrachtet hat.
Angenehm geschrieben, mit einem Part von Margit Schnberger und einem folgenden Teil von Jrg Zipprick. Immer darauf bedacht das Lebensmittel im Kontext ihrer Erfahrungen zu zeigen, seine Vorzge und auch, wenn vorhanden, seine Nachteile.
Haben sie schon mal Fugu gegessen, den echten Fugu, nicht den gezchteten? Denken sie jetzt blo nicht an Homer Simpson, aber verrckt sind die Japaner schon, oder? Wie steht es mit Glasaalen oder mit echten Anschovis? Ein Steinpilz, frisch aus dem Wald kann auch ein Geschmackserlebnis sein, ebenso wie eine selbst gezogene Tomate und was man ber das Kobe Rind schreibt ist doch eh bezogen, ebenso wie der Preis dafr.
Seeigel sollten sie sich schenken, doch zu Walderdbeeren wrde ich schon raten. Das Buch 100 DINGE DIE SIE EINMAL IM LEBEN GEGESSEN HABEN SOLLTEN von Margit Schnberger
Jrg Zipprick hebt nicht den Zeigefinger, es maregelt auch nicht, das Buch nimmt uns einfach mit auf eine Reise und man muss nicht einmal kochen knnen um es zu genieen.
Beide Autoren, Margit Schnberger
Jrg Zipprick, haben es verstanden mir ein paar schne Stunden mit Ihren sinnvollen und angenehmen Betrachtungen zu den vorgestellten Lebensmitteln zu machen - dem sei Dank, denn ich verbringe gerne meine Zeit mit Bchern die mich ansprechen, die sowohl Geschichten erzhlen wie auch Sachinformationen bereit stellen und die es verstehen ein wenig Einfluss zu nehmen auf die uns umgebende Wirklichkeit.
Empfehlenswert!
10 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ist ok
Von Sarah
Hmmm.. ja sind schon paar lustige Sachen. dabei aber Groteils findet man nichts mega Neues. Es findet sich u.A. Butter darin.

Pressestimmen
"Sehr geschmackvoll!" (BUNTE)
"Die neue ESS-KLasse" (miss)
"Ein Schlaraffenland zwischen zwei schlichten Buchdeckeln" (Berner Zeitung)
Kurzbeschreibung
Eine kulinarische Entdeckungsreise
Noch nie echte Walderdbeeren, Stilton oder Kobe-Rind gekostet? Dann wirds aber Zeit! Denn jenseits der industriellen Massenproduktion gibt es berall auf der Welt noch Lebensmittel mit unverflichtem Geschmack. Die Genieerin Margit Schnberger und der Food-Experte Jrg Zipprick stellen sie vor: berhmte Klassiker, Schlichtes in hchster Qualitt und exotische Raritten. Allzu oft enttuscht uns, was wir serviert bekommen. Irgendwie schmeckt alles gleich. Oder nach nichts. Doch zwei ausgewiesene Feinschmecker wissen, dass es immer noch Lebensmittel mit Aroma und Charakter gibt: Obst und Gemse, Fleisch und Fisch, Kse, Wurst und Gewrze, die man unbedingt probieren sollte. Margit Schnberger und Jrg Zipprick prsentieren Delikatessen, denen ihr Ruf vorausseilt, Raritten, um die sich Legenden ranken, aber auch Unbekanntes und das scheinbar Alltgliche, das wir noch nie in so berzeugender Qualitt gegessen haben. Viele der Produkte schmecken am besten pur oder in schlichter Zubereitung. In 100 Einzelportrts erzhlen Margit Schnberger und Jrg Zipprick die Geschichten hinter den Kstlichkeiten. Sie liefern Hintergrundwissen ber die Herstellung, Einkaufstipps, Bezugsquellen sowie das eine oder andere Rezept. Und immer geht es ihnen dabei um das Bewusstsein, dass Essen mehr ist als reine Nahrungsaufnahme: sinnliche Erfahrung und genussvolles Abenteuer.
ber den Autor und weitere Mitwirkende
Margit Schnberger ist Journalistin und Autorin mehrerer erfolgreicher Sachbcher, darunter der Bestseller Wir sind rund, na und?. Sie war lange Zeit Leiterin der Presse- und ffentlichkeitsarbeit einer groen Verlagsgruppe, bevor sie sich als Literaturagentin selbststndig machte. Sie ist verheiratet und lebt mit ihrem Mann in Mnchen.
Jrg Zipprick, Jahrgang 1964, arbeitet seit 1991 als Journalist und Autor mit den Schwerpunkten Frankreich und Kulinarisches, unter anderem fr Stern, die Lufthansa-Magazine, die Financial Times Deutschland, Der Feinschmecker und Beef. Zipprick lebt vor der Pariser Stadtgrenze, seine kulinarischen Reisen fhrten ihn durch ganz Europa, nach Asien, Nordafrika sowie Nord- und Mittelamerika. Sein Buch Sdfrankreich - Kche und Kultur (2004) wurde von einer internationalen Jury mit dem Gourmand Award 2005 als best French cuisine book in the world ausgezeichnet.
Jrg Zipprick, Jahrgang 1965, arbeitet seit 1991 als Journalist und Autor mit den Schwerpunkten Frankreich und Kulinarisches, unter anderem fr den stern, die Lufthansa-Magazine, die Financial Times Deutschland, Der Feinschmecker und Beef. Jrg Zipprick lebt vor der Pariser Stadtgrenze, seine kulinarischen Reisen fhrten ihn durch ganz Europa, nach Asien, Nordafrika sowie Nord- und Mittelamerika. Sein Buch Sdfrankreich - Kche und Kultur (2004) wurde von einer internationalen Jury mit dem Gourmand Award 2005 als best French cuisine book in

the world ausgezeichnet.