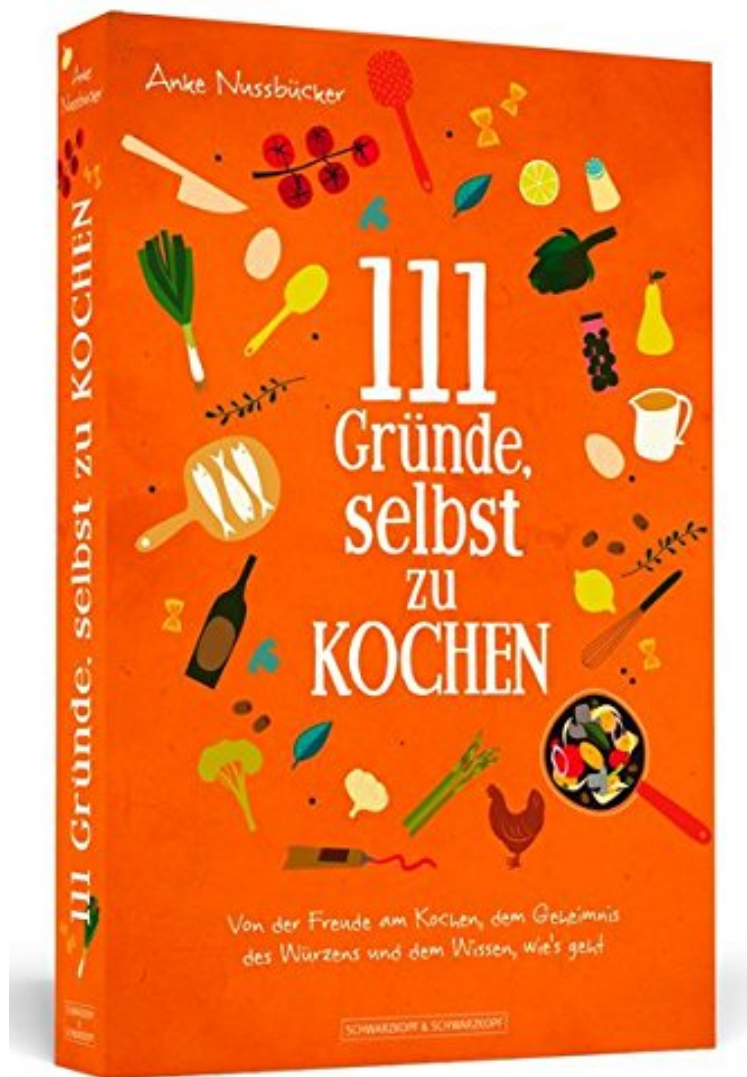


(Read now) 111 Gründe, selbst zu kochen: Von der Freude am Kochen, dem Geheimnis des Würzens und dem Wissen, wie's geht

## 111 Gründe, selbst zu kochen: Von der Freude am Kochen, dem Geheimnis des Würzens und dem Wissen, wie's geht

Von Anke Nussbcker

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #709449 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-01Abmessungen: 7.40 x 1.06b x 4.92l, Einband: Taschenbuch336 Seiten | File size: 60.Mb

**Von Anke Nussbcker : 111 Gründe, selbst zu kochen: Von der Freude am Kochen, dem Geheimnis des Würzens und dem Wissen, wie's geht** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 111 Gründe, selbst zu kochen: Von der Freude am Kochen, dem Geheimnis des Würzens und dem Wissen, wie's geht:

Kundenrezensionen  
Hilfreichste Kundenrezensionen  
9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine gelungenes Buch für diejenigen, für die das Kochen mehr als nur Nahrungszubereitung ist. Von Willi Kirseilch war auf der Suche nach einem Buch, das die bloe Nahrungszubereitung mit den Geschichten vor dem Essen, währenddessen und danach verbindet. Sozusagen ein Buch über das Kochen, nicht nur für den Magen, sondern auch für das Herz. Es gibt schon soviel Kochbücher. Aus jedem Land, für jedes Kraut, für jede Gelegenheit. 20g hier, 1l da und am Ende ein Ergebnis, dass mit den abgebildeten Fotos wenig zu tun hat. Der Frust sitzt tief und keine Passage in keinem Kochbuch, dass Dich wieder auffngt, dass Dir Mut zuspricht, es noch einmal zu versuchen und vor allem das Dir das Gefühl gibt, dass bei ein wenig Liebe, eigentlich jeder kochen kann. Dieses Buch nenne ich mal eine gelungene Überraschung. Es schafft es, sogar Menschen die sich bis dahin als Kochmuffel verstanden sich mit diesem Thema zu beschäftigen. Ich kann das Buch nur empfehlen, für einen selbst, als Geschenk, für Kochläien aber auch für alle die schon lngst das selbst kochen für sich entdeckt haben. Es motiviert diejenigen, die das Kochen noch nicht entdeckt haben und bestätigt auf wunderbare Weise, diejenigen die schon lange das Kochen für sich entdeckt haben.  
5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Aus dem prallen Leben  
Von Wolfgang Hoge  
Was sich mir als "normales" Kochbuch vorstellte, entpuppte sich schnell als fesselnder Schmecker, der mir zwischen vielen Storys aus dem scheinbar normalen Leben einen kulinarischen Tipp nach dem anderen servierte. Manches Bekannte, dazu viele für mich neue Ideen. Als bald fing ich - normalerweise der totale Rezept-Muffel - an, das eine oder andere Rezept sofort in die Tat umzusetzen. ... Mein Urteil mit etwas Abstand: Wahrscheinlich trockene Ernährungswissenschaft heruntergebrochen auf unterhaltsame Geschichten aus dem Leben, unaufdringlich gewürzt mit viel Wissenswertem über die Ernährung, weit über den Tellerrand der eigenen kleinen Küche hinaus. Aus meiner Sicht empfehlenswert für jeden, der sich in irgend einer Weise für die Kunst der Ernährung interessiert, vom Gelegenheits-Brutzler bis zum Chefkoch.  
6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wunderbares Buch mit Herz und Verstand geschrieben  
Von Kunde  
Ein wunderbares Buch absolut empfehlenswert. Man merkt dass die Autorin sich schon lange mit dem Thema gesunde Ernährung beschäftigt und sie hat es geschafft daraus ein Kochbuch der anderen Art zu machen. Wissenswerte Dinge die bei vielen schon lngst in Vergessenheit geraten sind, sehr gut beschrieben und in schne Geschichten verpackt. Unbedingt zu empfehlen!!!!

Kurzbeschreibung  
Selbstgekochtes schmeckt besser, ist gesnder, verbraucht weniger Ressourcen, bleibt erschwinglich, bringt Sinnlichkeit ins Rendezvous und Charme in jede Kücheparty. Die erste eigene Wohnung oder das Zimmer mit Gemeinschaftsküche, das erste Kind, Appetit auf Spaghetti, das erste Rote-Bete-Risotto in Weiwein, Besuch von den Eltern oder der Schwiegermutter, der gesndere Schokoladenpudding, der allererste Gnsesbraten Anlsse sowie handfeste Gründe, den Kochlöffel zu schwingen, mit dem Tourniermesser einem Radieschen zu Leibe zu rücken, ein Hühnerrei auf dem Tassenrand aufzuschlagen oder den Liebsten von der Fertigdose Ravioli abzubringen, gibt es viele. Wer das Handwerk des Kochens erlernen möchte sei es als Hobby oder schlicht für die (eigene) Gesundheit seiner Lieben, findet in diesem Buch motivierende Geschichten über Kochen, Zubereiten und das gemeinsame Genießen.  
EINIGE GRÜNDE  
Weil die guten Bratkartoffeln nur dem Liebsten gelingen. Weil gemeinsames Kochen jede Beziehung erprobt. Weil die eigene Küche mehr Platz für Zweisamkeit bietet. Weil Schokoladenpudding Männer nachts in die Küche lockt. Weil Liebsteckel den Geschmack viel schneller verstrkt. Weil Thüringer Kle Heimatgefühle wecken. Weil Rote-Bete-Ragout an Science-Fiction erinnert. Weil die lieblichsten Kräuter auf der Fensterbank wachsen. Weil Atheisten wie das Jod im Salz der Erde sind. Weil die besten Partys in der Küche stattfinden. Weil der Mensch von Brot alleine nicht leben kann. Weil Sauerkraut Pickel verschwinden lässt. Weil Linsen s-sauer beim Schlankbleiben helfen. Weil Spargelspitzen ein erotisches Gemüse sind. Weil Fische in Butter schwimmen können. Weil gute Gnses auf der Wiese watscheln. Weil Lwenzahn nicht nur den Kaninchen mundet. Weil Artischocken ein regionales Gemüse sein können. Weil Krbissuppe so einfach geht. Weil Bettelstudenten auch essen müssen. Weil Mikrowellen den Durst unserer Zellen veralbern. Weil Lieblingsspeisen meist von Großmtern stammen. Weil für die Katze etwas übrig bleibt. Weil Aluminium womöglich Alzheimer verursacht. Weil Konservendosen an die Nieren gehen. Weil Zucchini so schrecklich vielseitig sind. Weil Spinat im Souffl mit Hirse überrascht.  
über den Autor und weitere Mitwirkende  
ANKE NUSSBCKER, geboren 1971 im Erzgebirge, legte bereits als Kind viel Wert auf das Vitamin A für ihre Augen, um endlich lesen und schreiben zu lernen, studierte in Jena Ernährungswissenschaften mit dem Schwerpunkt Ernährungsphysiologie für Milchküche und Leistungssportler, um dann in Zeitungen und in 111 GRÜNDE, SELBST ZU KOCHEN darüber zu schreiben. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. "Manchmal, wenn ich heimkomme, empfngt mich unverhofft ein Wohlgeruch nach Thymian, Rosmarin und geschmorten Zwiebeln. Der Liebste war an seinem Schreibtisch hungrig geworden und mochte nicht warten, bis ich mit einer Einkaufstüte voller grüner Salat- und Spinatblätter zurückkehrte. Ohne es studiert zu haben, wendet er beim Wrzen die grundlegende Weisheit an: Mindestens drei, höchstens neun verschiedene Gewürze oder Kräuter. Für seine klassische Variante nimmt er Butter. Will er die Bratkartoffeln ein bisschen mediterraner, nimmt er Olivenöl. Dann streut er zusätzlich gerebelten Oregano darüber. Die grünen Kartoffeln halbiert er lngs, dann schneidet er schmale

Scheibchen. Die Schale isst er dran. Er gibt die so vorbereiteten Kartoffeln in die Pfanne, brät sie möglichst lange, möglichst kross. Ein Grund für ihn, die Kartoffeln selbst zu braten, liegt darin, dass er ihnen daheim die Hauptrolle geben kann. In der Gaststätte stellen Bratkartoffeln nur das Beiwerk dar." Anke Nussbcker