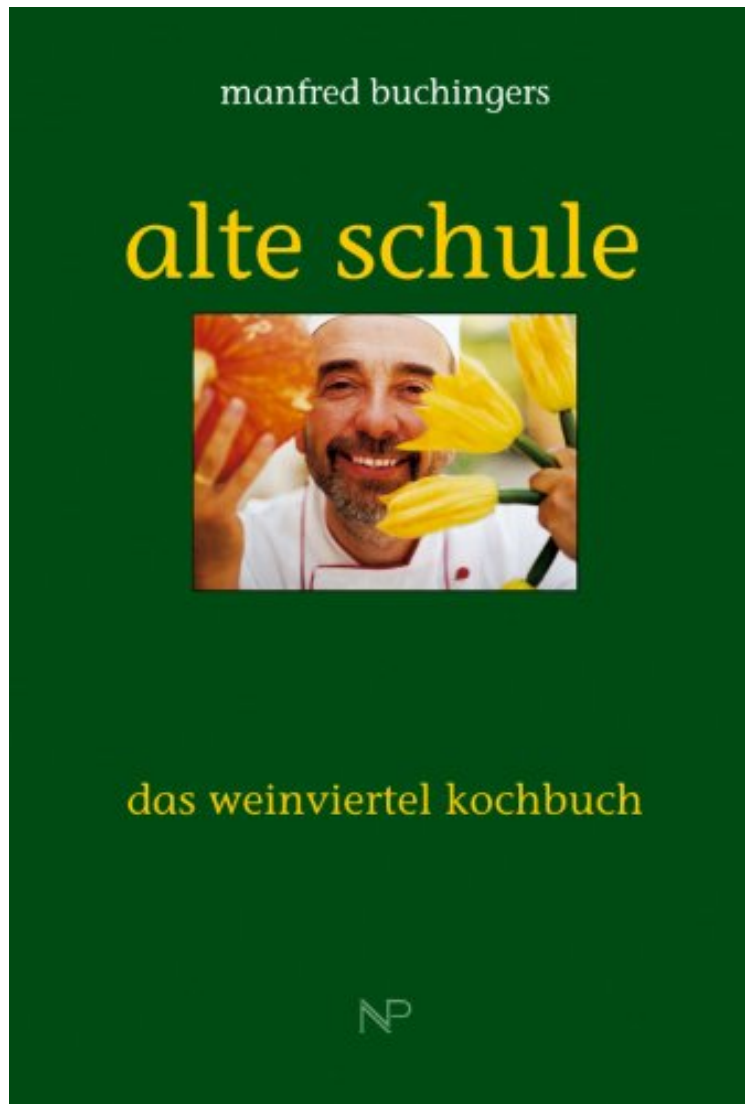


(Pdf free) Alte Schule: Rezepte

Alte Schule: Rezepte

Von Manfred Buchinger

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #581479 in BcherVerffentlicht am: 2003-04-01 Abmessungen: 9.76 x .98b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe 192 Seiten | File size: 46.Mb

Von Manfred Buchinger : Alte Schule: Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alte Schule: Rezepte:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alte Schule - Hohe Schule! Von St. Kitts in Kochbuch, ganz ohne Food-Fotos? Schulmeister Manfred Buchinger will nicht, dass seine Auszubildenden frustriert sind, weil das Hochglanz-Foto vom Produkt des "Chefs" besser aussieht als das Ergebnis auf dem real existierenden Teller: "ich mchte, dass sie meine rezepte nachkochen, nach dem bild, das aufgrund des textes bei ihnen entsteht ... lesestoff und theater fr kopf und kochlffel..." Buchinger liefert alle

Voraussetzungen dafr. 16 Kapitel zu verschiedenen Rezeptgruppen (Titel wie "Spargel", "Grnzeug zwischen Kohl, Fisolen, Bohnen und Gartenrauke", "Alles, was Flgel hat", "Topfen und anderer Kse") beginnen jeweils mit sehr persnlichen Reflexionen zum Thema. Da berichtet er unter "Rindviecher" von den "Corridas" der Kinderzeit mit dem Kalb des Nachbarbauern, erwht bei "Fisch und andere Wassertiere" eine Insel vor der bretonischen Kste, wo die Kinder mit Austern gro gezogen wurden, oder singt ein Loblied der Schokolade: "manche, so sagt man, werden sogar dick davon. das glaube ich nicht, das kann man der schokolade nicht antun!" Buchinger ist frei von tierischem Ernst, auch die Rezepte sind durchaus mit Augenzwinkern geschrieben. Fr die "Backwachtel mit Brioche-Trffel-Fllung" braucht man unter anderem "1 kleines Ei (wer raffiniert sein will, nimmt vier wachteleier, aber fr den geschmack ist es egal)". Keine Gnade gibt es allerdings bei den Anweisungen fr den korrekten Umgang mit hochwertigen Rohprodukten. Fr die "scharfe klare Lachsforellensuppe mit Ingwer und Kokosrum" beschreibt er ganz przise, wie man das Fischfleisch von den Grten trennt. Eher elaborierte Rezepte wie die eben zitierten, die man mit etwas bung aber problemlos nachkochen kann, stehen neben Grundtechniken, die man in dieser Klarheit auch selten kriegt: das gilt fr die Rindsuppe und diverse andere Fonds genauso wie fr Erdpfelteig oder Leberknidel. Aber er erklrt auch, wie die Consomm oder die Velout funktionieren, ohne dass sich AmateurIn zu frchten beginnt. Wie "weinviertlerisch" Buchingers Kche ist, lsst sich relativ einfach erklren: er geht, als Sohn der Gegend, von den hiesigen Traditionen aus, verwendet wo immer es geht, frische Produkte aus der Umgebung, und lsst in die Arbeit das einflieen, was er sich in vier Kontinenten an Geschick und Raffinesse erkocht hat. Und so folgt eben auf den "Krbis-Schwarzbrotauflauf" das "Krbis-Curry aus dem Wok" (oder einer anderen groen, schweren Pfanne, wie es im Text heit); so vertragen sich "Apfelspatzen", "eingemachte schwarze Nsse" und "Coruba-Rum-Beeren". Ein sympathischer Aspekt am Rand: Wenn Buchinger bei einzelnen Rezepten die Inspiration von einem anderen Grokoch erhalten hat, so schreibt er das auch. Fr LeserInnen, die das Weinviertel Idiom nicht so ganz beherrschen, gibt es eine Seite "weinviertlerisch-deutsches Kchenwrterbuch", und das ist gut so. Denn spannend ist das Buch vermutlich unabhngig vom Wohnort fr alle Menschen, die sich fr gutes Essen und das Drumherum interessieren. Fr potentielle Kchinnen oder Kche in Wien und Niedersterreich hat es darber hinaus zwei zustzliche Vorteile: sie erfahren, wo es etwa Wachteln oder Fleisch von Freilandschweinen zu kaufen gibt (nicht als Werbeeinschaltung, sondern einfach als Tipp unter Kollegen). Und wenn man das Produkt der eigenen Kocherei am Original berprfen will, oder wenn man sich das Kochen sparen und gleich perfekt essen will, kann man sich ja in Buchingers "Alte Schule" in Riedenthal bei Wolkersdorf begeben, von Wien sind es nicht einmal 30 Kilometer...

ber den Autor und weitere Mitwirkende Manfred Buchinger, 1952 geboren in Obersdorf, Starkoch ohne Allren, hat Kchenbrigaden in vier Kontinenten dirigiert, war Chef des Restaurants "Vier Jahreszeiten" im Hotel Inter-Continental, Kchenchef des Catering der Wiener Hofburg und wurde mit Kronen, Hauben, Sternen und anderen Insignien der Kochkunst ausgezeichnet. 1999 erflfte er sich den Traum vom eigenen Wirtshaus und kehrte auch kulinarisch ins Weinviertel heim. Seither verwhnt er die Gste der "Alten Schule" in Riedenthal bei Wolkersdorf mit seinen Interpretationen erdig-regionaler Kche.