

Gemse aus dem Bauerngarten: Vergessene und besondere Sorten - Grundrezepte - Gerichte von Starkchen

Von Thomas Ruhl

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #228073 in BcherVerffentlicht am: 2014-07-16Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 19.Mb

Von Thomas Ruhl : Gemse aus dem Bauerngarten: Vergessene und besondere Sorten - Grundrezepte - Gerichte von Starkchen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gemse aus dem Bauerngarten: Vergessene und besondere Sorten - Grundrezepte - Gerichte von Starkchen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen30 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein informatives, ein schnes, ein mutiges Buch,Von Johanna aus Kasselwas nicht nur Kultcharakter bekommen knnte, sondern in jede Bibliothek und Kche geht. Wir alle wissen nicht, wie lange wir diese alten schmackhaften Gemse-Sorten nach haben (drfen) und jeder kann dazu beitragen!Dies wertig aufgemachte Buch und Lexikon ber alte Sorten, ihre Entstehung, Erhaltug und Zucht, Pflanzenkunde und Rezepte vermittelt Wissenswertes ber Gemse, so, wie es einmal war und noch ist: vielfltig, abwechslungsreich und fruchtbar ber Generationen. Dies Buch bereichert jede Kche, egal ob Fleischesser oder Vegetarier darin leben.Tglich sterben Kulturpflanzen aus, die seit Jahrhunderten als Nahrungs- oder Heilpflanzen genutzt wurden. Mit diesem Buch setzt der Autor, der bekannte Fotograf Thomas Ruhl ein Zeichen, diese Nutz-Pflanzen wieder anzubauen. Nicht nur sind diese alten Gemsesorten robuster, vor allem

schmecken sie oft besser als die neuen Sorten. Noch vor ein paar Jahren war in der gehobenen Gastronomie ein Gericht ohne Fleisch kaum denkbar. Heute sehen Starkche wie Thomas Bhner, Mike Ser, Volker Drkosch oder Christian Scharrer (um nur einige zu nennen) zunehmend Gemse auf ihren Tellern. Zwar ist dies kein vegetarisches Buch, sondern ein Buch ber Gemse, Fleisch darf aber gern die Nebenrolle spielen. ber das Kochen kann man immer etwas lernen wenn man will, ich bevorzuge es, von wahren Knnern zu lenen! Die vorgestellten Rezepten werden um einen Gemsegeschmack herum aufgebaut. "Blumenkohl und Pinie", "Ssses Spargelfeld" "Rotkohl mit Mohn" (kann man wohl nachkochen), "Geschmorter Romanasalat", ...jedes Rezept hat eine sehr persnliche Note. Gemse ist seit Jahren in vielen Kchen auf dem Vormasch. Im Moment hat die nova regio (die regionale Kche) in vielen Nuancen eindeutig die Nase vorne. Es werden viele regionalen Gemsesorten wieder entdeckt oder dank der Nutzung bekannter Kche wieder angebaut. Diese Regionalitt, die sich auch bekannte Kche auf die Fahne schreiben, setzen manche Kche wie Ren Redzepi, der in Kopenhagen-Christianshavn sein Restaurant hat, konsequent um. Das zeigt, dass modene Sterne-Kche neben Forschung auch viel Mut bedeutet. Da kann es passieren, dass ein Gericht wetterbedingt von der Karte muss, weil ein unerwarteter Klteeinbruch die wild wachsenden Pflnzchen zertstrt hat. Hier entsteht also etwas ganz Neues und dazu haben nicht zuletzt die Erhalter alter Pflanzen beigetragen. Damit alte Gemsesorten nicht aussterben, setzten sich viele Menschen ein. Sie zchten sie, pflegen ihre ungebeizten Samen, wie der in diesem Buch vorgestellte Marco Seibold, der Sorten, wie den Bremer Scheerkohl hegt und pflegt. Aufbau des Buches Zunchst werden Gemse als Gruppen vorgestellt, von Kohl ber Mangod bis hin zur Zucchini. Immer natrlich mit wunderbaren Fotos. Es gibt eine 20-seitige Darstellung ber Rhizome, dann eine ber Krbisgewchse, Tomaten und Hlsenfrchte. Dann folgen 40 Seiten mit wichtigen traditionellen Grundrezepten. Alles sehr gut recherchiert!! Die informativen Texte von Katrin Rolan, Thomas Ruhl und Hanjo Wimmeroth sind schnittig zu lesen. Von Seite 126 252 folgen die Rezepte und Portrats der Sterne-Kche. Einfach wunderbar! Manch einer fragt, wie kann ich solche Gerichte nachkochen? Ich sage, das muss man nicht. Mozart kann auch nicht jeder singen. Aber Einiges kann man in einer einfachen Kche nachkochen. Wer aber in erster Linie ein Buch mit Rezepten zum Nachkochen sucht, ist hier falsch. Die Speisen sollte man einfach mit den Augen verschmausen! Mir sind solche Rezepte - vor allem bei den wunderbaren Fotos eine Inspiration, einige Aspekte ahme ich mit meinen Mglichkeiten nach. Diese Rezepte zeigen, dass Kochen eine hohe Kunst ist, die alle Sinne anspricht, vor allem, wenn - wie hier - mit allen Farben der Natur gespielt wird und dies auf den Fotos so natrlich eingefangen ist! Das Schreiben von aussagekrftigen Bewertungen kosten Zeit, daher freue ich mich auf Ihren "hilfreich"-Klick

Kurzbeschreibung Vergessene Klassiker - wieder entdeckt! Biologisch angebaute Produkte liegen voll im Trend - groes Verbraucherinteresse an gesunden Lebensmitteln Umfassender Theorieteil mit allem Wesentlichen zu den Themen Entstehung, Zchtung und Warenkunde ber 50 alte Gemsesorten mit kstlich-kreativen Rezepten von Starkchen Durch die Industrialisierung der Landwirtschaft verschwanden zahlreiche der seit Jahrhunderten angebauten Gemsesorten wie Portulak, Meerkohl, Kapuzinerbart oder Hirschhornwegerich. Diese klangvollen Namen machen neugierig und versprechen nicht alltgliche Gensse. Und das Beste: Sie sind robust, vermehren sich leicht und sind echte Hingucker auch im eigenen Garten. In seinem neuen Buch begibt sich Thomas Ruhl auf die spannende Reise in die Welt alter Gemsesorten. Neben der Entstehungsgeschichte und Wiederentdeckung von Kohl-, Blatt- und Fruchtgemse, Hlsenfrchten sowie Zwiebel-, Gewrz- und Sprossengemse kommen die verschiedenen Saaten in kstlich-kreativen Rezepten von Starkchen zum Einsatz. Lassen Sie sich von vergessenen und besonderen Gemsesorten verzaubern. ber den Autor und weitere Mitwirkende Thomas Ruhl Jahrgang 1956, studierte Grafik und Fotografie an der Folkwangschule in Essen, war Dozent fr Druckgrafik und arbeitete als freier Art Director in groen internationalen Werbeagenturen in Mnchen, Dsseldorf und Kln. Mit 28 Jahren machte er sich mit einer eigenen Agentur und einem Fotostudio einen Namen und arbeitete fr fhrende Marken-Unternehmen. Seine Bcher wurden mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet, darunter der Goldmedaille der Gastronomische Akademie Deutschlands, dem Prix Mazille, dem Gourmand World Cookbook Award, Best of World Photography und vielen mehr.