

(Mobile ebook) Genieen auf den Weltmeeren: Eine kulinarische Weltreise mit MS EUROPA

# Genieen auf den Weltmeeren: Eine kulinarische Weltreise mit MS EUROPA

Von Lutz Jkel

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufs-rang: #1280309 in BcherVerffentlicht am: 2008-08-01Abmessungen: 11.42 x .98b x 9.92l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 79.Mb

**Von Lutz Jkel : Genieen auf den Weltmeeren: Eine kulinarische Weltreise mit MS EUROPA** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Genieen auf den Weltmeeren: Eine kulinarische Weltreise mit MS EUROPA:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hohe Kche auf hoher SeeVon Helga KnigDie Buchautor und Fotojournalist Lutz Jkel hat gemeinsam mit Stefan Wilke, dem Kchenchef der MS EUROPA Europa das vorliegende Buch verfasst.Die MS EUROPA ist das Flaggschiff der Reederei Hapag-Lloyd.Die Bordsprache des Schiffes ist deutsch, die Flagge ist die der Bahamas.Vom Berlitz Cruise Guide ist der Luxusliner zum 8. Mal in Folge als einziges Kreuzfahrtschiff weltweit mit begehrten " Prdikat 5 -Sterne plus " ausgezeichnet worden.Die Leser von " Genieen auf den Weltmeeren " haben die Chance kulinarisch an der 157 Tage andauernden Weltreise zu den schnsten Traumzielen dieser Erde teilzunehmen.Sollte man nach der Lektre auf den Geschmack gekommen sein das Gelesene " live " zu erleben, so ist dies pro Person fr etwa 100.00 Euro mglich.Kchenchef der MS EUROPA ist der Schwarzwlder Stefan Wilke, der nach seinen ersten Ausbildungsstationen

in Baiersbronn vom 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt in die hohe Kunst der feinen Küche eingeweiht wurde. Er und seine Crew achten mit viel Akribie darauf, dass ihre Gäste auf allerhöchstem Niveau zufrieden gestellt werden. Das Schiff bewegt sich im Mittelmeer, im Indischen Ozean, im Nordpazifik, im Atlantik, in der Karibik und im Golf von Mexiko. Überall, wo der Luxusliner anlegt, kauft Wilke auf den lokalen Märkten ein um die Speisen seiner Gäste mit traditionellen Zutaten zu kosmopolitischen Erlebnissen zu kombinieren. Die Berichte über die kulinarischen Besonderheiten einzelner Länder sind sehr spannend geschrieben. Wie kocht man bei Windstöße? Was geschieht, wenn bei steifer Brise die Teller rutschen? Wer sind die Köchinnen auf dem Flaggschiff der Hapag-Lloyd? Wer ist für die Weine zuständig? Wie werden logistische Probleme während der 157 Tage gelöst? Diese und viele andere Fragen beantwortet das Buch ausführlich. Überrascht bin ich, dass auf der Weinkarte der MS EUROPA 375 Positionen edler Weine gelistet sind. Der Sommelier hat über 18.000 Flaschen. Alle vier Wochen werden 6000 Flaschen neu eingelagert, um den Bestand nicht zu minimieren. Zum Wein kommen noch 1500 Flaschen Sekt und 2.500 Flaschen Champagner hinzu. Verdurstet man auf der MS EUROPA demnach keiner. Die 60 Rezepte des Küchenchefs Stefan Wilke im Buch machen deutlich, dass man auf der MS EUROPA wirklich auf allerhöchstem Niveau kulinarisch verwöhnt wird. Die Rezepte sind so gut erklärt, dass Hobbyköche keine Probleme damit haben sie zuhause zuzubereiten. Besonders gefällt mir, dass die Dekoration und das Anrichten auch beschrieben sind und der Sommelier mit bemerkenswerten Weintipps zum jeweiligen Essen Hilfestellung gibt. Einige Gerichte habe ich bereits nachgekocht und mich vom delikaten Ergebnis überzeugen können. Es handelt sich um: "Kaisergranat mit Weichweizenrisotto und Weißweinsauce", (ein spanisches Zwischengericht). Hierzu empfiehlt der Sommelier Silvaner Sehnsucht des Weinguts Sauer aus Franken. "Risotto mit Oktopus", (ein italienisches Zwischengericht). Schmeckt umwerfend gut. "Ingwer-Lauch-Suppe", (eine Suppe aus Thailand). Das Herstellen von Lauchstroh und Ingwerchips erfordert etwas Geduld. Zugegeben: Ein kulinarisches Highlight kommt aus den Vereinigten Arabischen Emiraten: "Schwertfischsteak mit schwarzen Nudeln und Safransauce". Ich habe wie empfohlen Loibners Berg Riesling Smaragd von F.X. Pichler aus der Wachau dazu gereicht. Ein Traum! Ebenfalls nicht von dieser Welt sind die japanischen Thunfischvariationen und "Escabeche vom Lachs mit Jasminreis und Sojaglasur", (Philippinen). Leider konnte ich den Grenache des Chateau Capitul nicht auf die Schnelle auftreiben und reichte einen Cote de Provence dazu. Er harmonisierte aber auch. Sehr gut schmeckt der "Lammrücken mit Shirazsauce, Sesamkartoffeln und Karotten-Minz-Gemüse", (Neuseeland) und das "Hochrippensteak mit Maiskolben, Offenkartoffeln und Chilibon" aus Argentinien. Dazu habe ich Merlot von Norton, Mendoza gereicht, weil ich ein Fan dieses argentinischen Weinguts bin. Der Sommelier möge mir verzeihen. :- ) Wirklich zum Niederknien sind die Klassiker-Gerichte zum Ende des Buches. Noch habe ich mich nicht gewagt "Kaninchenrücken mit Gänsestopfleber, Pfifferlingen und Steinpilzen im Crepeteig mit Sherrysauce und Kaiserschoten" nachzukochen. Die Zubereitung ist nicht unkompliziert, aber die Zutaten machen mich sehr neugierig und wecken meinen Ehrgeiz. Delikate Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte, Zwischengerichte, Desserts warten darauf vom Leser auf den gemütlichen Tisch gezaubert zu werden und natürlich Schiffsreisewünsche zu potenzieren. Wem das Glück hold ist, wird eines Tages gewiss eine Weltreise auf der MS EUROPA genießen können. Ich wünsche dieses Glück jedem Menschen, der offen für Neues ist. Ein Feuerwerk wunderschöner Fotos erwartet Sie und wird Ihre Reiselust ganz bestimmt wecken. Empfehlenswert. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vergessen in vielerlei Hinsicht Von Media-Mania Die MS Europa steht für ein sehr exklusives Vergnügen in vielerlei Hinsicht. Die vier Restaurants tragen dabei sicherlich einen großen Teil dazu bei. Dass es sich dabei nicht um Hausmannskost handelt, dürfte jedem klar sein. In diesem Buch findet man eine große Auswahl an besonderen Leckerbissen der exquisiten Küche des Luxus Schiffes. Dabei passen sich die Gerichte den jeweiligen Regionen an, in denen die MS Europa verkehrt. Das spiegelt sich auch bei den einzelnen Rezepten wider. Hinzu kommt ein außergewöhnliches Kochtalent, das der junge Schwabe Stefan Wilke als Küchenchef zeigt. Diese Mischung sorgt für eine exklusive Auswahl an Gerichten für das Buch. Neben den Speisen wird auch immer auf die verschiedenen Regionen und typische Zutaten eingegangen. Natürlich liegt dabei der Schwerpunkt auf dem kulinarischen Erlebnis. Zusätzlich erhält man einen guten Einblick in die Arbeit und die Bewirtung der Gäste auf der MS Europa. Inhaltlich ist das Buch dadurch perfekt abgerundet. Jedes Rezept erstreckt sich über eine der groß ausfallenden Doppelseiten. Auf der linken Seite befindet sich eine Fotografie des fertigen Gerichts, rechts werden noch oberhalb des Titels die Zutaten nach den einzelnen Komponenten sortiert aufgelistet. Nach dem Titel ist die Beschreibung ebenfalls nach Komponenten in Abfolge gegliedert. Dazu gibt es noch Hinweise zum Anrichten, Anmerkungen und Weintipps. Im Vorwort wird dem Leser versprochen, dass die Gerichte für ambitionierte Hobbyköche geeignet sind. Dieses Versprechen wird eingelöst. Man sollte eine gut eingerichtete Küche haben und Freude am Kochen, dann stellen die meisten Gerichte keine Probleme dar. Dafür ist das Resultat einfach beeindruckend und verwöhnt die Gaumen der Gäste. Ein faszinierendes Buch, das einen Einblick in das Leben auf der MS Europa gibt und wundervolle Gerichte mit Spezialitäten aus der ganzen Welt präsentiert. Eine edle Aufmachung und wundervolle Fotografien runden das Gesamtbild des Buches ab. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine kulinarische Reise mit der MS EUROPA Von Thorsten Wiedau MS EUROPA, alleine der Name bricht bereits für höchste Qualität und Ansprüche seiner Gäste, wie auch der Besatzung. Das Flaggschiff des Hapag-Lloyd ist die Perle der Ozeane, die weiße Dame der Meere und birgt in ihrem Innern das einzige 5\*\*\*\*\*+ Restaurant der Meere. Der Fotograf und Autor Lutz Jckel begleitet den Küchenchef Stefan Wilke auf seiner kulinarischen Reise, das Buch

GENIESSEN AUF DEN WELTMEEREN ist das exquisite Ergebnis. Das 40-köpfige Team um den Küchenchef Stefan Wilke zeigte dem Autoren Lutz Jkel seine Vielseitigkeit, sein Engagement und seine Kreativität. Das Buch zeigt zudem 60 ausgewählte, exklusive Rezepte und lässt mit interessanten Reportagen einmal hinter die Kulissen blicken oder die Zieldestinationen farbenfroh aufleuchten. Das Buch besticht bereits beim aufschlagen mit seinen sehr schönen Photos, eingängigen Texten und das es nicht vergisst, dass der wahre Motor die unzähligen fast unsichtbaren Angestellten des Schiffes sind, welche den jahrzehntelangen Erfolg der Serie MS EUROPA garantieren. Das sich auch auf einem Schiff wie der MS EUROPA die Küche gendert hat, sei hier vermerkt, weg von edwardianischen Genssen, hin zu leicht, lecker und nicht mehr ganz so kalorienreich. Die Küche besticht durch einen Fusionsmix - einer World-Cuisine mit deutlichen Anklängen aus den Destinationen auf den sieben Weltmeeren. Das es noch das sogenannte "Feierabendbier" für die Mannschaft gibt, lässt mich persönlich hoffen, dass noch das eine oder andere von der alten "Europa" hinüber gerettet wurde. Auch die Logistik kommt zu Wort, wie sollte man auch ohne sie das Meisterwerk eines 5\*\*\*\*\* Glanzes hinbekommen. Die Gäste werden rundum versorgt und noch ist wohl kein Wunsch offen geblieben, bei den Gästen dieses außergewöhnlichen Schiffes. Ein Hinweis noch in eigener Sache, bitte nicht nachkochen - lieber nur ansehen und in Träumen schwelgen! Diese Rezepte sehen einfach aus, das Resultat ist aber nur nach jahrelangem, intensivem Studium zu erreichen. Die Klassiker am Ende des Buches haben mir besonders gut gefallen und damit meine ich sowohl die beiden dienstältesten Restaurantstewards (Herrmann Fritz), wie auch die beliebtesten Gerichte aus der tadellosen Karte des Schiffes. Sehr empfehlenswert!

**Kurzbeschreibung** Der Luxusliner MS Europa wird als die schönste Yacht der Welt bezeichnet, regelmäßig wird das Flaggenschiff der Reederei Hapag Lloyd Kreuzfahrten mit der höchsten Auszeichnung Fünf Sterne Plus geehrt. Entsprechend exklusiv und international ist auch die Küche an Bord. Küchenchef Stefan Wilke und sein Team laden in diesem Buch dazu ein, sie auf einer kulinarischen Reise rund um den Globus zu begleiten. Sie haben ihre schönsten Kreationen aus aller Welt zusammengetragen. Dabei haben die Küche in den exotischen Destinationen nach lokalen Spezialitäten Ausschau gehalten, sich auf den Märkten von den Düften und Zutaten regionaler Küchen anregen lassen und ihre Menüs damit bereichert. Genießen auf den Weltmeeren ist eine verlockende Mischung aus Kochbuch und kulinarischer Kreuzfahrt. Nicht nur für Seefahrer auch für Landratten!