

[Get free] Bohnen - vom Garten in die Kche: Vielfalt erhalten und genieen

Bohnen - vom Garten in die Kche: Vielfalt erhalten und genieen

Von Ulla Grall

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #299551 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-01Abmessungen: 8.50 x .71b x 5.59l, Einband: Gebundene Ausgabe220 Seiten | File size: 25.Mb

Von Ulla Grall : Bohnen - vom Garten in die Kche: Vielfalt erhalten und genieen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Bohnen - vom Garten in die Kche: Vielfalt erhalten und genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht nur fr Bohnen-Fans eine OffenbarungVon BijouDer Pala-Verlag hat wieder etwas ganz Besonderes herausgebracht:Ein Buch ber Bohnen von einer Autorin, ber deren Wissen man nur staunen kann. Hier gibt es locker

geschriebene kompetente Texte über die Kulturgeschichte der Bohnenarten und -sorten, gewürzt mit kleinen Einstreuern von Redensarten über Bohnen bis zur Kunst mit Bohnen. Ulla Grall, die lange Zeit einen Bio-Saatgut-Versand führte und weiterhin in ihrem Biogarten an der Erhaltung alter Nutzpflanzen beteiligt ist, hat die Bohne theoretisch, praktisch und kulinarisch genau studiert. Dabei herausgekommen ist ein sehr informatives Buch über diese alte, in ihrer Vielfalt kaum bekannte Pflanzengattung (bzw. mehrere Gattungen). Zumal die Bezeichnungen im Handel mehr als verwirrend und selten zutreffend sind. Neben vielen selbst erprobten Anleitungen zum Anbauen, Ernten, Kochen, Haltbarmachen und Vermehren gibt es eine tolle Auswahl vegetarischer Rezepte, die sich alle recht einfach nachkochen lassen. Dazu bekommt man von der Autorin jede Menge Tipps, wie das Rezept so abgewandelt werden kann, dass es unterschiedlich gewürzt wird und ganz sicher gelingt. Besonders nett sind die eingestreuten Erfahrungen ihrer Gromutter und der feine Humor der Autorin. Aber auch die kenntnisreichen und aktuellen kritischen Texte, z.B. zur Sojabohne, sollten gelesen werden. Die Anbauanleitungen für den Garten sind sehr wertvoll für jeden, der die Kultur auf dem Balkon oder im Garten versuchen möchte. Aber auch als (essbare) Zierpflanze und Sichtschutz sind Bohnen geeignet. Immer wieder erstaunlich, wie es der Verlag fertigbringt, ohne jedes Foto auszukommen. Die Schwarz-Weiß-Grafiken von Lisa Apfelbacher zeigen die Bohnen, ob Hlsen oder Samen, so anschaulich, dass man meint, sie aus dem Buch pflücken zu können. Für jeden, der einmal wirklich frische eigene Bohnen essen möchte ein Muss, für alle anderen eine tolle Anregung und wertvolle Bereicherung der Gartenbibliothek und Rezeptsammlung. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein absolut zu empfehlendes Koch- Gartenbuch zum Thema Bohnen! Zahlreiche leckere Rezepte und viele tolle Infos. Von touche--tout Inhalt: - Wer sagt hier- Geschichte- Bunte Vielfalt der Bohnen- Bohnen im Garten- Bohnen in der Küche- Rezepte- Die Autorin- Anhang- Rezeptindex Dieses Buch "wandert" in meine Gartenbcher-Ecke. Natürlich ist es ein Kochbuch, mit zahlreichen sehr vielfältigen tollen Rezepten rund um die Bohne :-) Aber es sind unheimlich viel an Informationen und Wissenswertes enthalten, dass es einfach in die "Garten-Ecke" MUSS! Bohnen faszinieren mich - wie auch die Chilis - schon sehr lange! Ihre variantenreichen Formen, Farben, Blüten, Früchte, Namen ... Puffbohnen, Helmbohnen, Spargelbohnen, Gartenbohnen, Limabohnen, Adzukibohnen, Feuerbohnen, Flgelbohnen, Schwertbohnen, Schwarzaugenbohnen, YinYang-Bohnen und wie sie noch so alle heißen. Als Busch-Bohnen, Stangenbohnen, Kletterbohnen ... In diesem Buch bekommen wir wirklich jede Menge Infos zum Thema Bohnen! Herkunft, Geschichte, Arten, Kunst, Märchen, Redensarten, Anbautipps und Pflege einzelner Sorten, Krankheiten, Schädlinge und ihre Bekämpfung, Saatgutgewinnung und dessen Lagerung ... Wissenswertes zum Thema "Bohnen in der Küche", passende Gewürze zu Bohnengerichten, Bohnen lagern und konservieren, einkochen, dörren, einsalzen, einfrieren ... Toll finde ich auch das kurze aber sehr interessante Kapitel "Bohnen keimen". Welche Sorten kann ich verwenden, was brauche ich als Zubehör, wie funktioniert es und wie werden die Keime verwendet? Und dann folgen die vielen tollen Rezepte incl. ein paar hilfreicher Tipps Tricks zum Vorbereiten Kochen der Bohnen. z.B.: weiße Bohnen mit Pesto, klassischer Wachsbohnen Salat, Gärtnerinnensuppe, persische grüne Bohnen, Bohnen und Spargel aus dem Wok, Schwertbohnen Curry, Limabohnen mit Krbis und Mais, Succotash, Flan von weißen Bohnen, Bohnentorte, se Adzukibohnenpaste usw.

Kurzbeschreibung Wer sagt hier 'das interessiert mich nicht die Bohne'?! Mehr als jedes andere Gemüse steht die Bohne für Vielfalt - Vielfalt nicht nur in unzähligen Formen und Farben ihrer Samen und Früchte, sondern auch in Blütenfarben und Wuchs. Kompetent entführt Ulla Grall die Leser in die Welt der Bohnen und macht Vielfalt an deren Beispiel lebendig.. im Garten stellt die Autorin heimische und exotische Bohnen und deren Anbau vor. Ausführlich erklärt sie, welche Sorte für welchen Standort am besten geeignet ist und wie man eigenes Saatgut gewinnt. Kennen Sie 'Mombacher Speck' und 'Beste von Allen'? Diese und andere Bohnensorten warten darauf, wieder und neu entdeckt zu werden.. in der Küche zeigt die begeisterte Köchin mit rund 80 vegetarischen Rezepten aus aller Welt, dass Bohnen auch kulinarisch in Sachen Vielfalt kaum zu überbieten sind. Lassen Sie sich einladen zu Bohnen-Sushi oder Filetbraten in Butter, zu Schwertbohnen Curry, mexikanischen Bohnenpflockchen oder Sen Bohnencrepes. Oder kennen Sie 'Lonesome Cowboy', das schnellste Bohnengericht der Welt? über den Autor und weitere Mitwirkende Ulla Grall führte lange Zeit den Vertrieb der Firma 'Bio-Saatgut' im rheinhessischen Armsheim. Das Unternehmen widmet sich der Vermehrung, dem Erhalt und Vertrieb von Saatgut aus kontrolliert biologischem Anbau für Hobbygärtner. Die Autorin beschäftigt sich seit vielen Jahren intensiv mit der Saatgutvermehrung und dem Saatguterhalt. Frau Grall ist engagiertes Mitglied der Erhalterorganisationen 'VEN' (Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.) und 'Arche Noah' (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung).