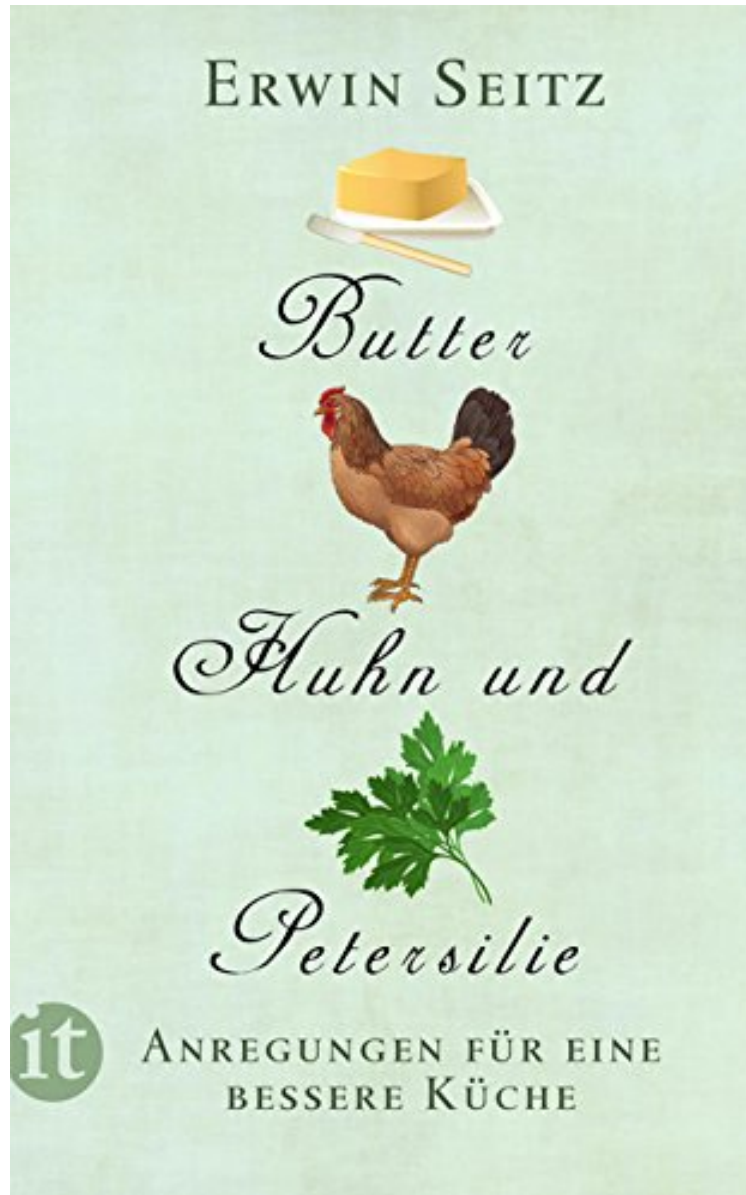


(Online library) Butter, Huhn und Petersilie: Anregungen für eine bessere Küche (insel taschenbuch)

## Butter, Huhn und Petersilie: Anregungen für eine bessere Küche (insel taschenbuch)

Von Erwin Seitz

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #564224 in BcherVerffentlicht am: 2011-06-20Anzahl der Produkte:  
2Abmessungen: 7.40 x .67b x 4.65l, Einband: Taschenbuch186 Seiten | File size: 38.Mb

Von Erwin Seitz : **Butter, Huhn und Petersilie: Anregungen für eine bessere Küche (insel taschenbuch)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Butter, Huhn und Petersilie: Anregungen für eine bessere Küche (insel taschenbuch):

Kundenrezensionen  
Hilfreichste Kundenrezensionen  
1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Butter, Huhn und Petersilie  
Von Sabine Grupp-Ruhland  
Ein sehr schn kulinartisches Buch fr eine ausgewhlte und doch einfache Kche. Dieses Buch ist sehr empfehlenswert fr lle die Spass am Kochen haben.  
4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessantes und Wissenswertes aus deutscher und europischer Kche  
Von Foodart  
Der Grat zwischen Gelingen und Nichtgelingen ist beim Kochen oft sehr schmal. Doch bedarf es meist nur des richtigen Wissens und entsprechender Hinweise, um Lebensmittel in kulinarische Kstlichkeiten und Essen in sinnlichen Genu zu verwandeln...  
Der Koch, Metzger und promovierte Germanist Erwin Seitz bringt uns, auf locker erzhlte Art und Weise die Grundzutaten unserer deutschen und europischen Kche nahe. Gelegentlich gibt er einen kurzen kulturhistorischen Ausflug, immer Zubereitungstipps oder Rezepte und ohne mahnenden Zeigefinger erklrt er, was frher warum besser war, als es noch keine Massentierhaltung und keine berdngten, berspritzen Bden und Monokulturen gab, in denen zum Beispiel das Rebhuhn keine Lebensgrundlage mehr findet. Man merkt deutlich: Hier spricht jemand, dem der mavolle Genuss am Herzen liegt. Jemand, der das Wesen der Lebensmittel verstehen will, um sie mit dem grtmglichen Genu zu ehren. Jemand, der gutes Essen und gute Tiere zu schtzen vermag.  
Allein mit dem Kapitel Schwein schafft es Seitz, einerseits Lust auf den Genuss von Schweinefleisch zumachen und andererseits das Bewusstsein und das Mitgefhl fr das Lebewesen Schwein zu schrfen.  
Lassen wir Seitz selbst zu Wort kommen, als Einleitung zu seinem Artikel ber das Reh:  
Wenn sich der August zum Ende neigt und abends wieder khlere Winde ber die gemhten Felder wehen, fhlt man, da das Jahr seinen Hhepunkt berschritten hat. ber Wochen war man dankbar fr eine leichte Kost, und man war froh, wenn man einen schlanken, trockenen Weiwein mit belebender Sure zur Hand hatte. Wenn jedoch die Tage krzer werden und das Licht wie die Temperatur zu sinken beginnt, verlangen auch Auge, Nase und Gaumen wieder nach dunklen, erdhafteren Tnen. Es beginnt die Zeit des Wildbrets und des Rotweins...  
Weitere Kapitel, die einer Artikelserie in der FAZ entstammen, sind:  
Einleitend eine kleine Geschichte der feinen Kche in Europa, Salz, Pfeffer, Butter, Olivenl, Balsamessig, Zitrone, Petersilie, Koblach, Senf, Parmesan, Apfel, Kopfsalat, Tomate, Nudel, Kartoffel, Rosenkohl, Sauerkraut, Steinpilz, Zander, Steinbutt, Huhn, Rebhuhn, Reh, Ente, Lamm, Schwein, Rind und schlielich Schokolade.[...]

Pressestimmen  
hnlich wie bei leckeren Gerichten fhlt rechtzeitiges Aufhren schwer. Was zur Folge hat, dass am Ende der Kapitel keine Energie mehr zum (Selber-)Kochen vorhanden ist. Oder schlicht der berraschende Effekt, zu meinen, man habe bereits erquicklich gespeist, nmlch all die feinen und liebenswert zubereiteten Kstlichkeiten aus dem Hause Seitz und Co. Insofern: Wohl bekomms!  
Brigitte Bttner, Konradsblatt, Wochenzeitung fr das Erzbistum Freiburg 30/2011  
Erwin Seitz beschreibt den Eigengeschmack der Lebensmittel, ihren Charakter und die diesem angemessene Garmethode ... Die strksten Seiten dieses kleine, hbschen Buches aber sind der Vorratskammer gewidmet: Wie man mit Butter, Zitrone und Olivenl umgeht, lsst sich praktisch fr jedes Essen anwenden und reformiert deshalb die Alltagskche an der Wurzel.  
Joma Mangold, Sddeutsche Zeitung 24.06.2002  
Kurzbeschreibung  
Der Grat zwischen Gelingen und Nichtgelingen ist beim Kochen oft sehr schmal. Denn nicht nur die richtige Kombination von Zutaten ist entscheidend, auch deren Eigenheiten, Feinheiten und Geheimnisse mu man kennen, um Geschmack und Aroma voll zur Geltung zu bringen. Kenntnisreich schildert Erwin Seitz Herkunft, Geschichte und Eigenheiten der wichtigsten kulinarischen Zutaten angefangen vom l ber die Kartoffel bis hin zum Lamm. Diese kulinarische Geschichte verfeinert er mit reichlich Tips und Hinweisen und rundet sein Werk mit vielerlei leckeren und anregenden Rezeptvorschlgern zum erfolgreichen Nachkochen ab. So kann in der Kche nichts mehr schiefgehen!  
ber den Autor und weitere Mitwirkende  
Erwin Seitz, geboren 1958 in Wolframs-Eschenbach, lernte Metzger und Koch, studierte Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte in Berlin und Oxford und promovierte mit einer Arbeit ber Goethes Autobiographie. Seitz war von 2002 bis 2008 Herausgeber von Cotta's kulinarischem Almanach und lebt als freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker in Berlin.