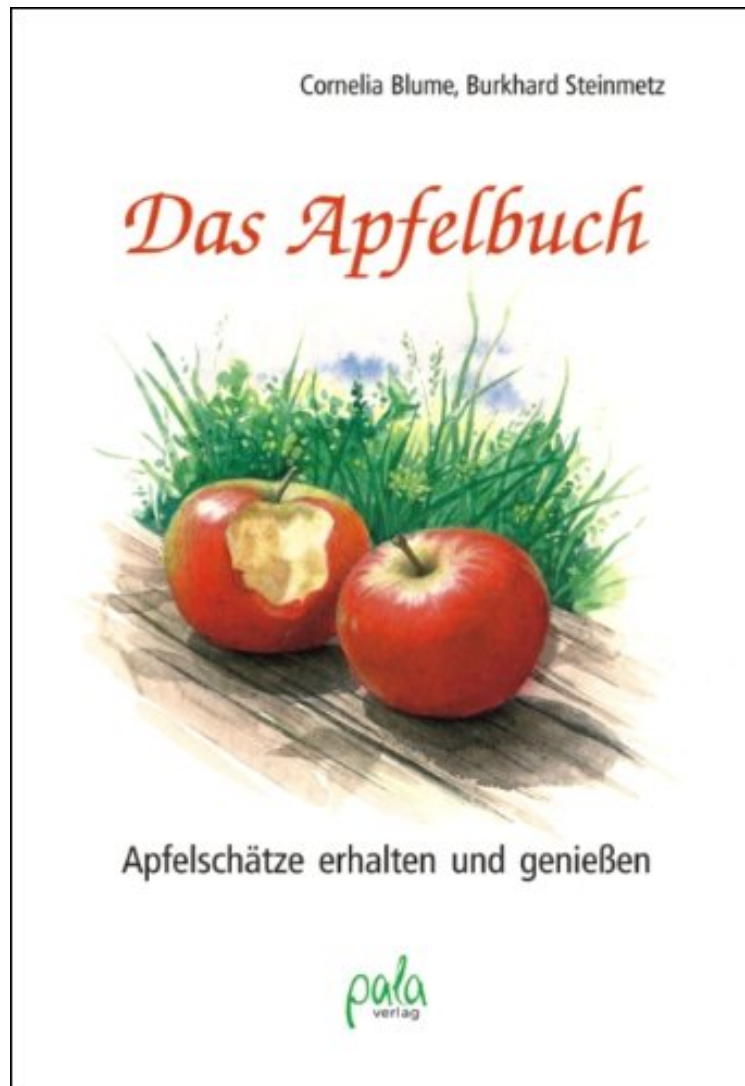


(Read and download) Das Apfelbuch. Apfelschätze erhalten und genießen

Das Apfelbuch. Apfelschätze erhalten und genießen

Von Cornelia Blume, Burkhard Steinmetz
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #648866 in BcherVerffentlicht am: 2007-04-10Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 59.Mb

Von Cornelia Blume, Burkhard Steinmetz : Das Apfelbuch. Apfelschätze erhalten und genießen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Apfelbuch. Apfelschätze erhalten und genießen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen23 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker und lehrreichVon Ein KundeDas Apfelbuch trgt seinen Namen zurecht: Es schafft auf nur 170 Seiten geballtes Wissen und Praktisches rund um den Apfel zu versammeln.Man erfht sowohl einiges ber den Anbau und wie man ihn am besten selbst macht, als auch was man nachher mit den pfeln so alles anstellen kann.Vom Anbau ber die Ernte bis zur Lagerung und Weiterverarbeitung zu Saft, eingemachtem, Wein und Schnaps wird einmal der komplette

Jahresablauf des Apfels behandelt. Die Rezepte enthalten aus jedem Bereich etwas: Msli, Salate, Herzhaftes, Desserts und Kuchen. Es lsst sich nicht bersehen, dass die Autoren sehr auf gesunde Ernhrung mit Vollkorn und Bio-Produkten achten. Wenn man es nicht ganz so bio-dynamisch mag, kann man das Vollkornmehl auch durch Weimehl ersetzen und mehr Zucker hinzugeben. Nett ist die Auflockerung der Sachthemen durch Geschichten, Liedern und Gedichten rund um den Apfel. Einer der ntzlichsten Teile des Buches ist die groe Adressenliste am Ende. Hier findet man viele weitere Informationen. Wer einen oder mehrere Apfelbume hat, sollte dieses Buch kaufen. Aber auch wer keinen eigenen hat und pfel mag, der wird das Buch fter wieder in die Hand nehmen. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es geht auch ohne Fotos Von Bijou Wie alle Bcher des Pala-Verlages kommt auch dieses ohne bunte Fotos aus und macht trotzdem Appetit auf die zahlreichen Apfelrezepte. Zuerst jedoch lernen wir eine Menge aus Botanik, Naturschutz und Pomologie ber die vielseitige heimische Frucht. Zum Gck braucht man hier keine hunderte Sortennamen lernen, sondern bekommt eine knappe praxisgerechte Einfhrgung in Sommer-, Herbst- und Winterpfel, die fr den Normalsterblichen vllig ausreicht. Beim Thema Wachstumsformen htte ich mir begleitend zum Text jedoch eine kleine Grafik gewnscht, die eine Entscheidung fr Gre und Standort des Apfelbaums im Garten erleichtern wrde. Das Bndchen kann natrlich auch nicht den Baumschnittkurs ersetzen, doch die umfangreiche Adressenliste im Anhang hilft hier, weitere Informationen zu bekommen. So ist das Bndchen mit seinen Gedichten, Geschichten und zahlreichen (vegetarischen) Rezepten ein informatives und anregendes Bchlein fr alle, die Informationen und Ideen zur Verwertung von pfeln suchen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein hilfreicher Ratgeber mit leckeren Rezepten Von tipundtop Das Apfelbuch bietet einen guten berblick ber Apfelschtze, grenzt die ursprnglichen, heimischen Sorten, die auf den Streuobstwiesen beheimatet sind oder waren, gegen die Sorten des industriellen Anbaus ab. Auerdem finden sich in einer Liste eben jene alten Sorten, die fr den Hobbygarten oder den eines Selbstversorgers geeignet sind, die man reif erntet und, die auch noch Geschmack aufweisen, weil sie nicht da Jahr ber halbreif in Reifekammern gelagert werden. Unterschieden werden Sommer-, Herbst- und Winterpfel sowie die Erziehung als Hoch-, Halb- oder Niederstamm. Untersttzende Informationen zur Wahl des persnlich richtigen Apfels, zur Ernte, Lagerung und Verarbeitung werden gegeben und ganz viele Rezepte, bei denen mir die Kstchen mit Tipps besonders gut gefallen. Zwischendurch werden Gedichte, Mrchen und Geschichten rund um den Apfel erzht; es finden sich auch Checklisten, z.B. fr bentigte Materialien zum Einkochen. Ntzlich finde ich auch die Listen im Anhang mit Adressen und Literaturtipps. Ausgesprochen gut gefallen mir auch die Illustrationen, wie man sie bei pala gewohnt ist, und, selbstverstndlich auch, dass dieses Buch, ebenfalls wie gewohnt, auf Papier aus 100% Recyclingmaterial gedruckt wurde. Fazit: Ein hilfreicher Ratgeber mit leckeren Rezepten

Kurzbeschreibung pfel aus dem eigenen Garten oder von der Streuobstwiese sind dem Obst aus dem Supermarkt oft berlegen: Sie bestechen durch besonderes Aroma und wertvolle Inhaltsstoffe. In der Praxis kann der Erntesege aber schnell zum Problem werden. Denn die Bume mssen geschnitten, die Frchte mchten sorgfllig gelagert und verarbeitet werden. Zu diesen Fragen geben die Autoren ihr gesammeltes Wissen und ihre praktischen Erfahrungen weiter. Neben praktischen Informationen und Geschichten rund um den Apfel sorgt das Buch fr gut gefllte Vorratskammern: Flaschen voll Apfelsaft, -most oder -wein neben Glsern mit Kompott und Mus, pikantem Chutney oder exotischem Apfelgelee beweisen, wie vielseitig die reiche Ernte in Kche und Keller zu verwerten ist. Darber hinaus bringen ber 60 vegetarische Rezepte vom pikanten Apfelrisotto ber Thringer Apfelkle und Glemser Apfeltorte bis zum Apfelomelett aus dem Iran Abwechslung in Kche und Backstube. Traditionelles Wissen aus dem deutschsprachigen Raum und aktuelle Informationen werden in diesem Buch auf unterhaltsame Weise verknipft und sind so eine wertvolle Hilfe fr die Erntezeit. ber den Autor und weitere Mitwirkende Die Musikerin Cornelia Blume und den Buchmenschen Burkhard Steinmetz hat es auf getrennten Wegen nach Tbingen verschlagen. Das schwbische Apfelland war ihnen immer Anreiz zum Schmecken der Frchte und Ausprobieren von Rezepten. Sieben Jahre bewirtschaften sie zusammen ihre Familien-Streuobstwiese und verwerten die pfel auf vielfltige Weise. Um diese traditionelle Wirtschaftsform zu untersttzen und vor dem Vergessen zu bewahren, stellen sie in ihrem Buch eigene Erfahrungen und gesammeltes Wissen vor.