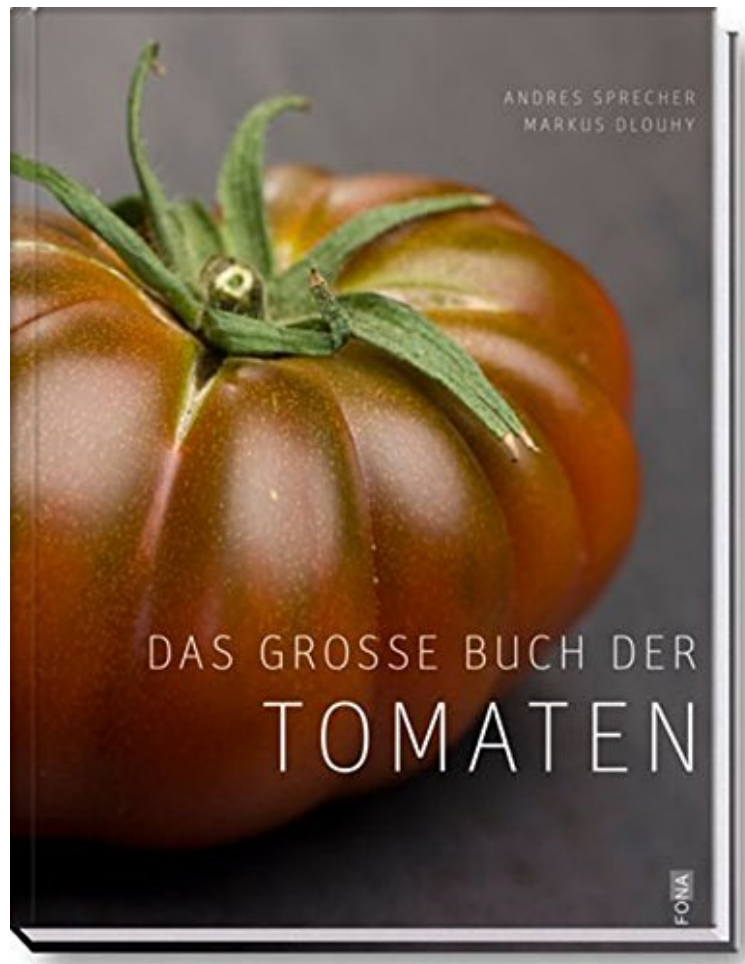


[Free read ebook] Das grosse Buch der Tomaten (Maxima)

## Das grosse Buch der Tomaten (Maxima)

Von Andres Sprecher

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #305892 in BcherMarke: FonaVerffentlicht am: 2010-03-01Abmessungen: 10.83 x .98b x 8.35l, Einband: Gebundene Ausgabe220 Seiten | File size: 24.Mb

**Von Andres Sprecher : Das grosse Buch der Tomaten (Maxima)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das grosse Buch der Tomaten (Maxima):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes BuchVon Genussatelier ErfurtIch bin bekennende Tomatenfreakin, besitze mindestens 30 Tomatenbcher, wenn nicht noch mehr und baue jedes Jahr um die 60 Sorten an. Dieses Buch hier gehrt zu meinen bevorzugten. Es ist gut gegliedert, man erfahrt nicht nur etwas ber die Geschichte der Tomate sondern auch ber deren Botanik, Anbau und Krankheiten. Es folgen Tomatenportrts, geordnet nach Tomatentyp und einem kleinen jedoch sehr guten Rezepteteil. Ich kann nicht nachvollziehen, was die Rezensentin Claudia Birkert von einem Tomatenbuch erwartet. Es gibt mindestens 5000 Tomatensorten mit Namen und nochmals so viele Namenlose. Viele Sorten haben verschiedene Namen oder umgekehrt manchmal sind mit einem Namen verschiedene Sorten gemeint. Ich weiss nicht was sie mit oft falsch geschrieben meint?! Man msste da schon Beispiele nennen. Am Ende des Buches sind im Anhang auch einige

Saatgutlieferanten, nützliche Webadressen und weiterführende Literaturangaben aufgeführt. Z.B. wird auf den Tomaten-Atlas (unverzichtbares Nachschlagewerk für jeden Tomatenliebhaber) hingewiesen und da sind praktisch alle Sorten zu finden, auch ganz bestimmt die angeblich "falsch" geschriebenen. Und was bitte soll die Frage nach den günstigen Standorten für die jeweiligen Sorten? Die Boden- und Düngeansprüche sind für alle Sorten gleich. Jeder der sich mit Tomaten beschäftigt, weiß, Tomaten sind Sonnenkinder und mögen keinen Regen!!!! In den aufgeführten Sortenbeschreibungen findet man alle Angaben, die man braucht für den Anbau. Am wichtigsten ist die Reifezeit, daraus lässt sich die jeweils passende Sorte für ein bestimmtes Klima ableiten. Zudem findet man in der Kurzbeschreibung auch Hinweise auf Robustheit, Platzfestigkeit, Kälteempfindlichkeit etc. wo dies bekannt ist. Der Preis dieses Buches ist auch durchaus gerechtfertigt. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich ein Buch mit Recherchen zu den Sorten. Von BggiFast 200 Sorten sind in Wort und Bild beschrieben. Der Autor legt Wert auf korrekte Sortenbezeichnungen und weist auch auf die historische Entwicklung hin. Soweit dies bekannt ist. Alle Sorten sind samenrecht, also fehlen die heute oft verwendeten kurzlebigen Hybriden. Auf Grund der detaillierten Hinweise kann man sich ein Bild machen, was eine Sorte hergeben könnte. Das lässt auch Spielraum für die eigene Anzucht. Sämtliche Sorten sind im Handel meist noch erhältlich. Man muss natürlich etwas danach suchen. Der Rezeptteil ist weniger stark betont, das ist aber eigentlich ein Gewinn. Denn Rezepte gibt es anderswo, detaillierte Sortenbeschreibungen aber viel seltener. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schönes Buch. Von Veit I. R. Das ist wirklich ein sehr umfangreiches Buch, das sich für Anbau von Tomaten oder auch nur deren Zubereitung lohnt. übrigens sehr schöne Bilder!

Produktbeschreibung  
Warenkunde  
Rezepte  
Gebundenes Buch  
Die Tomate, auch Paradeiser, Liebesapfel, Paradiesapfel oder Goldapfel genannt, stammt ursprünglich aus den peruanischen Anden und hat eine lange Tradition: die Azteken nannten sie tomatle, was soviel wie Schwellfrucht bedeutet. Botanisch stammt sie aus der Familie der Nachtschattengewächse, der Solanaceae. Die Vielzahl ihrer Farben und Formen ist bewundernswürdig: es gibt sie in rot, gelb, weiß, grün, violett, orange und sogar schwarz. Dass sie zudem gesund ist, belegen zahlreiche wissenschaftlichen Untersuchungen zur Heilkraft des Lycopersins, einem sekundären Pflanzenstoff, der für die kräftige rote Farbe verantwortlich ist und in der Krebsprävention und als natürliches Anti-Aging-Mittel eine wichtige Rolle spielt. Die ausgewählten Rezepte bringen den Wohlgeschmack der Tomate, ob roh, getrocknet oder gekocht, in ihren zahlreichen Varianten voll zur Geltung und machen Appetit auf mehr. Die Warenkunde geht zum Ausführlichsten, was es derzeit auf dem deutschen Buchmarkt zur Tomate gibt.

Kurzbeschreibung  
Der aktuelle Tomatenboom zeigt: Alle lieben die Tomate, und zwar in Garten und Blumentopf genauso wie auf dem Teller. Der Leser wird in die faszinierend vielgestaltige Welt der roten, gelben, weißen, grünen, violetten, orangen oder schwarzen Nachtschattengewächse entführt. Die ausführlichen Porträts erleichtern die Wahl für den eigenen Anbau bis zur erfolgreichen Ernte. Zu kulinarisch Kostlichem aus frischen, getrockneten und passierten Tomaten inspirieren die kreativen Rezepte von Lucas Rosenblatt. Neben dem Autor und weiteren Mitwirkenden ist Andres Sprecher leidenschaftlicher Tomatenkenner und -sammler, der eine eigene Tomaten-Datenbank angelegt hat, in der er seltene Sorten für die Nachwelt aufbewahrt. Von jeder seiner ausgedehnten Reisen hat er Tomatensamen mit nach Hause genommen, kultiviert sie nun bei uns und macht sie für Garten und Küche verfügbar. Er organisiert Tomatenevents und -märkte, die wahre Tomaten-Begeisterungsströme auslösen.