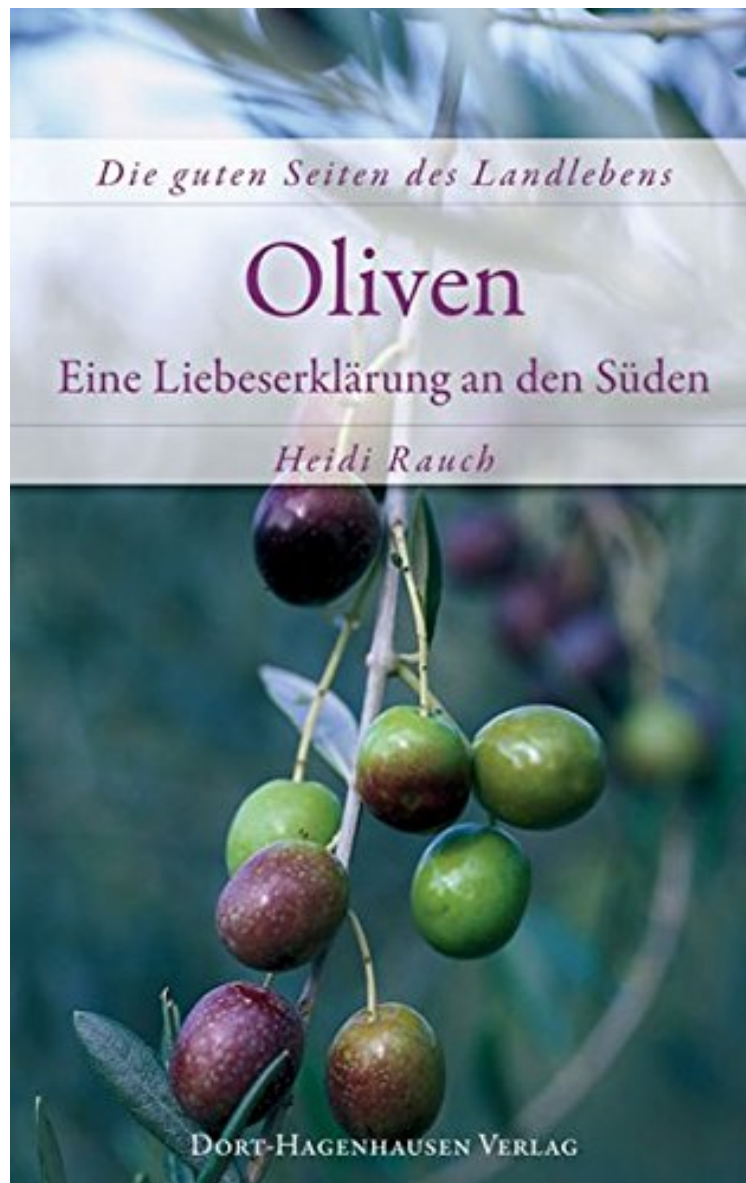


(Read and download) Oliven - eine Liebeserklärung an den Süden (Die guten Seiten des Landlebens)

Oliven - eine Liebeserklärung an den Süden (Die guten Seiten des Landlebens)

Von Heidi Rauch

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #334964 in BcherVerffentlicht am: 2015-03-18Einband:
Taschenbuch160 Seiten | File size: 25.Mb

Von Heidi Rauch : Oliven - eine Liebeserklärung an den Süden (Die guten Seiten des Landlebens) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Oliven - eine Liebeserklärung an den Süden (Die guten Seiten des Landlebens):

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Heidi Rauch, Oliven Eine Liebeserklärung an den Sden
Von HDREine Liebeserklärung unterstreicht man gewöhnlich durch einen ppigen Blumenstrau. Ihr mit Oliven das erhoffte Gewicht zu verleihen, ist eher ungewöhnlich, aber umso wirkungsvoller, weil eine solche Offenbarung damit eben einen besonderen Akzent bekommt. Heidi Rauch lsst ihre Leserinnen und Leser von Anfang an nicht im Unklaren darber, dass hinter den Seiten des Buches ihre eigene Liebe und Begeisterung fr das Landleben in den italienischen Marken stecken und sie selbst bei pasta, pane e olio glcklich ist. Olio doliva, ist dann auch der Schlsselbegriff, der fr ein Leben auf dem Lande mit und in der Natur steht. Mit einem Blick auf die Rolle des olivo, des lbaums, in der Mythologie und Kunst entfhrte sie uns in die Olivenhaine des sonnigen Italien, wo sie uns mit bodenstndigen, aber dennoch weltoffenen Olivenbauern bekannt macht, die authentisch ber das Wachstum und die Pflege der Bume, ber den fachmnnischen Baumschnitt bis hin zur oft mhsamen, gemeinschaftlichen Ernte informieren. Und hinter all diesen interessanten und wissenswerten Angaben, die auch einen kenntnisreichen Blick auf die lgewinnung vermitteln, erkennt man das eigene Interesse und die eigene Faszination der Autorin. Mit ihren differenzierten und gut recherchierten Informationen, die durch ihre eigenen Erfahrungen noch anschaulicher werden, macht die Autorin ihre Leser zu Kennern, die vielleicht schon nach der Lektre einen guten Tropfen l von den gewhnlich laut angepriesenen Supermarktangeboten unterscheiden knnen. In einem hochinformativen Crashkurs zur Verkostung des Olivenls und zur professionellen Begutachtung der edlen Tropfen bekommt man schon beim Lesen Lust, die eigenen Geschmacksnerven auf die Probe zu stellen. Wenn die Oliven-Heidi dann auch die gesundheitlichen Vorzge dieser Frchte aufzeigt und gleich noch einige Rezepte liefert, lassen sich auch die von der Begeisterung der Autorin anstecken, denen die Wahl ihres Speisels bisher eher gleichgtig war, und manch einer lsst sich sicher an den Herd locken. Eine knappe Einfhrung in die weltweite Verbreitung dieser seit biblischen Zeiten genutzten Frucht erweitert den Blick ber die Grenzen Italiens und Europas hinaus und dokumentiert die Bedeutung des lbaums im Laufe der kulturellen Entwicklung bis hin zu seiner existenziellen Bedeutung fr die Olivenbauern. Ein Aufriss der Nutzung des lbaums und seiner Frchte in der kosmetischen Pflege und im medizinischen Bereich schliet die Liebeserklärung ab und fhrt zur ber die Jahrhunderte tradierten Wertschtzung fr diese berlebensfhige Pflanze zurck, die sich zum Schluss in den persnlichen Argumenten der Autorin fr Olivenl ausdrcken. Eine wirklich empfehlenswerte Lektre, die Appetit auf kulinarische Erlebnisse anregt und mit ihren vielfltigen Informationen zum lbaum die Neugier weckt, im Olivenhain unserer mediterranen Nachbarn eigene Erfahrungen zu suchen, die dort vom Trumen im Schatten eines Olivenbaums bis zur Bruschetta in der abendlichen Ruhe unter den Bumen winken.
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes, kleines Buch zum Thema Olivenl
Von ralf gambckIch kenne die Autorin Heidi Rauch schon lange und war mit meiner Familie vor einigen Jahren bei der Olivenernte in den Marken dabei. Daher wei ich, wie mhsam und gleichzeitig befriedigend die Arbeit im Olivenhain ist. Das Gefhl, wenn das frische Olivenl in der lmhle in die Kanister fliet, ist unbeschreiblich. Ganz zu schweigen vom Geschmack natrlich. Klar, dass wir nun nur noch direkt vom Olivenbauern unser Olivenl kaufen, am liebsten natrlich aus den italienischen Marken. Liest man das Oliven-Buch von Heidi Rauch, will man sofort wieder dorthin reisen. Natrlich schreibt sie auch ber das Olivenl anderer Lnder, und das sehr sachkundig. Ich habe nicht gewusst, dass z. B. Nordafrika derart viel Olivenl produziert. Neu war mir auch, wie viel Pflege so ein Olivenhain braucht und wie schmerzhaft es ist, wenn trotz aller Mhen die Olivenfliege zuschlt und die Ernte vernichtet, wie letztes Jahr in Italien. Wir drcken allen die Daumen, dass die Olivenernte 2015 wieder ertragreich wird und dieses Buch viele Leser findet.
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alles rund um die Olive macht Lust auf den sonnigen Sden
Von alusruIch koche viel mit Olivenl und achte auch beim Salat immer darauf, dass ich wirklich gutes Olivenl nehme. Aber was wirklich gutes Olivenl ist, wei ich erst jetzt nach der Lektre dieses Buchs: Nmlich ein Olivenl, von dem ich mehr wei. Wissen heit in diesem Fall, die W-Fragen stellen: Wer hat es wann wie wo, womit und in welchem Zeitraum hergestellt? Denn wie beim Wein und bei vielen anderen Lebensmitteln: Olive ist nicht gleich Olive und das l daraus schon gar nicht. Das Schöne an dem Buch ist, dass man dieses Wissen en passant erfahrt verpackt in interessante und persnliche Geschichten rund um dieses herrliche Lebensmittel. Wenn man auf der letzten Seite angelangt ist, mchte man am liebsten losfahren und Bruno, Tiziano oder Antonio bei der Olivenernte helfen. Das kann man brigens, denn die Autorin, deren Blog [...] ebenso kurzweilig wie ihr Oliven-Buch ist, bietet erstmals auch eine Schnupperreise zur Olivenernte an inkl. Olivenl-Degustation. Also: Ab nach Italien und vorher dieses Buch lesen!

Produktbeschreibung
2015 Zur mediterranen Kunst, das Leben zu genieen, gehrt neben der Liebe und dem Wein vor allem die Olive und das aus ihr gewonnene l. Begeben Sie sich auf eine liebevoll illustrierte Reise durch die spannende Kulturgeschichte des Olivenbaums und sein

Kurzbeschreibung
Mit seinen Bildern und Illustrationen weckt und stillt dieses Buch die Sehnsucht nach Sonne und Urlaubsgefhlen. Sie erfahren von Bio-Olivenbauern, die mit ihrer schweren Arbeit in den Olivenhainen zwar wenig Gewinn aber viel Zufriedenheit ernten, dass die beste Erntezeit ist, sobald sich die Oliven violett frben und dass man mit Olivenl extra vergine sehr viel fr seine Gesundheit tun kann. Dazu Olivenl-Lnderkunde, Geschenktipp und vieles mehr. ber den Autor und weitere Mitwirkende
Heidi Rauch ist Diplom-Journalistin, PR-Beraterin fr Kultur und Golf

und Buchautorin, u. a. 'Falling in love' und 'Mut zur neuen Hfte!'. Sie ist in Berlin geboren, hat in Mnchen studiert und als Theaterkritikerin gearbeitet, bevor sie in die ffentlichkeitsarbeit wechselte. Seit 2008 verbringt sie rund drei Monate im Jahr in den mittelitalienischen Marken, wo sie gemeinsam mit ihrem Mann und einer befreundeten Familie ein Haus mit Olivenhain besitzt. Seitdem beschftigt sie sich intensiv mit Olivenl.