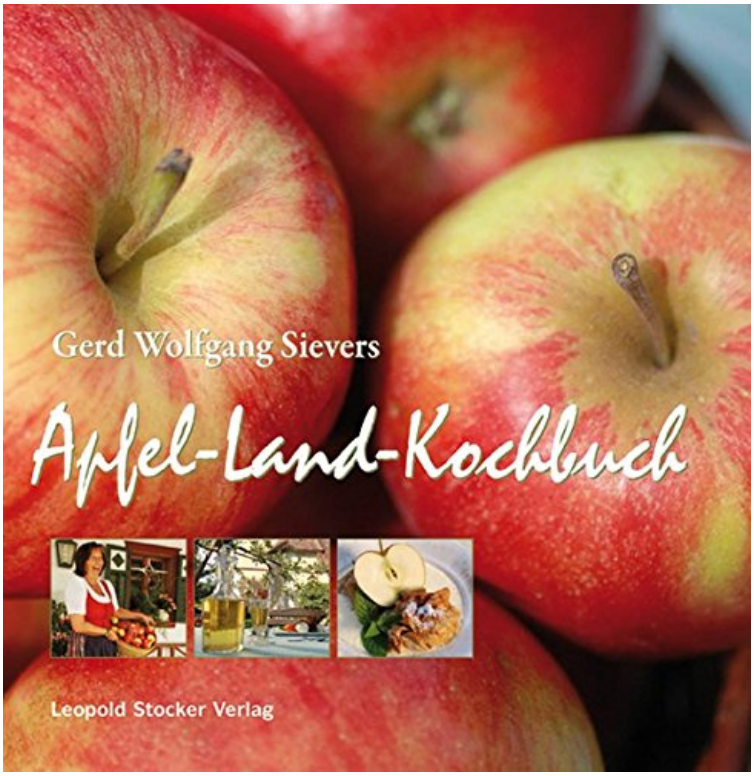
[Pdf free] Apfel-Land-Kochbuch

Apfel-Land-Kochbuch

Von Gerd Wolfgang Sievers
*audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC*



Download Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1251742 in BcherMarke: StockerVerffentlicht am: 2011-04-01Abmessungen: 9.02 x .59b x 8.98l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 52.Mb

Von Gerd Wolfgang Sievers : Apfel-Land-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Apfel-Land-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fantastisch - Ein Apfel - Kochbuch - fr alle die pfel lieben!Von Thorsten WiedauApfel, Apfel, Apfel - wer den Apfel ehrt lebt lange oder einen Apfel am Tag und du lebst lnger - so schn kann also der Apfel sein und er ist als Gartenfrucht schon beraus lange ein Begriff in der Germanischen wie auch der Keltischen Kultur der Vor-/ und Frhgeschichte. Das Buch APFEL-LAND-KOCHBUCH von Gerd Wolfgang - Sievers zeigt die multiplen Mglichen des Einsatzes von pfeln bei Vorspeisen, Hauptgerichten und natrlich Nachspeisen - ein Kochbuch das dem Apfelfreund gewidmet ist, dem Apfel Enthusiasten und denen die den Apfel fast als gttliche Frucht anbeten. Dem Apfel sei Dank - hier nun ein schnes aus sterreich kommendes Kochbuch, inspiriert von seiner Majestt dem Apfel!Ob in der Soe, als Fllung oder als gebackene Variante, das Kochbuch APFEL-LAND-KOCHBUCH von Gerd Wolfgang - Sievers zeigt auf das der Apfel in sterreich hohes Ansehen geniet und verehrt wird.Zudem reiste der Autor von Ort zu Ort und erkundete dabei Gaststuben und Hersteller von Apfelspezialitten - herausgekommen ist fast schon eine Art Reisebericht - eine Adresssammlung (inklusive aller Kontaktdaten) des guten Geschmacks und eine Reisehilfe wenn man in sterreich unterwegs ist und dem Apfel huldigen mchte.Multiple Einsatzmglichkeiten werden dem Apfelfreund offeriert und es klingt und sieht alles sehr, sehr lecker aus. Lamm und Apfel, Blutwurst und Apfel, Geflgel und Apfel und natrlich Apfeldesserts und Apfelgeist aus der Flasche - was will das Herz mehr?! Selbst rmisch-keltisch

inspiriertes gibt es und wer wenn nicht die Mnche lieben den Apfel und haben Rezepte erdacht?Ob BIO Hof oder Gaststtte, ob Erzeuger oder Restaurant, immer wieder ldt das Buch APFEL-LAND-KOCHBUCH von Gerd Wolfgang - Sievers zum entdecken ein und es gingt dem Autoren uns Neues zu prsentieren - einen Dank an ihn und seine Apfel - Reise.Wer also auf der Suche nach Apfelrezepten ist und nicht nur Ses sucht der wird mit dem APFEL-LAND-KOCHBUCH von Gerd Wolfgang - Sievers gut bedient sein.Ein kulinarisches Denkmal dem Apfel - wer htte das gedacht!Empfehlenswert!0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. kulinarischer Reisefhrer mit RezeptenVon AdriafreundDer Autor hat sicherlich schon wesentlich bessere Bcher geschrieben bzw. herausgebracht als dieses, gleichwohl ist das Apfel-Land-Kochbuch keineswegs schlecht - nur wenn man halt Meisterwerke wie "Genussland sterreich", "Rind Co" oder das "Schneckenkochbuch" als Mastab nimmt (an dem sich wahrscheinlich auch der Autor selbst messen wird) so fllt das Apfel-Land-Kochbuch zurck.Aber es gelingt dem Autor dennoch die Gegend, welche ich persnlich sehr gut kenne, treffend darzustellen und alle wichtigen Hot-Spots (sofern man in dieser verschlafenen Region berhaupt von Hot Spot reden kann) vorzustellen. Die Rezepte sind - wie eigentlich immer beim Hrn, Sievers - sauber dargestellt und gut nachkochbar. Alles in allen ist diese Mischung zwischen kulinarischem Reisefhrer und Kochbuch dann doch so zufriedenstellend. 4 Sterne sind vielleicht etwas zu viel, aber 3 Sterne wren wieder zu wenig, da es 3,5 nicht gibt, habe ich mich "im Zweifel fr den Kritisierten" dann doch zu 4 Sternen durchgerungen.0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht so tollVon monika kollEs sind zwei drei interessante Rezepte dabei aber ansonstennicht wirklich interessant. Vor allem fr Leute die selbstObst im Garten haben nichts neues.

ProduktbeschreibungGebundenes BuchIn seinem neuen Werk widmet sich Gerd Wolfgang Sievers einem frisch-saftig-steirischen Thema: den pfeln. Und weil der Apfel bekanntlich nicht weit vom Stamm fllt, kennzeichnet natrlich auch das "Apfel-Land-Kochbuch" die bekannte und geschtzte "Sievers-Qualitt" in der Auswahl der Rezepte und in der Vorstellung der Landschaft in Wort und Bild. Eine Qualitt, die in der Vergangenheit bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Sievers-Kenner wissen, was sie erwartet: ein Streifzug durch die Region - das steirische Apfelland zhlt ja zu den schnsten Gegenden sterreichs -, bei dem kulturelle Besonderheiten und Brauchtum vorgestellt werden. So manches Geheimnis wird gelftet, beispielsweise was es mit den 23 Apfelmnnern auf sich hat und was ein Abakus (nein, nicht die Rechenmaschine) ist. Und dann wren da noch die Rezepte: Der Apfel eignet sich im Prinzip als Ausgangsprodukt bzw. Verfeinerung fr eine gesamte Menfolge, von der Vorspeise ber die Hauptspeise bis zum Dessert. Dementsprechend vielfltig prsentiert sich der Apfel in der Kche und in Form von Most und Schnaps auch im Keller. Gastronomiebetrieben, die ganz auf den Apfel setzen, wird genauso Platz eingerumt wie Veranstaltungen rund um den Apfel, dem Apfelmuseum und den Apfelbauern mit ihren Produkten. Eine runde, je nach Sorte rote, grne oder gelbe Sache!

KurzbeschreibungIn seinem neuen Werk widmet sich Gerd Wolfgang Sievers einem frisch-saftig-steirischen Thema: den pfeln. Und weil der Apfel bekanntlich nicht weit vom Stamm fllt, kennzeichnet natrlich auch das Apfel-Land-Kochbuch die bekannte und geschtzte Sievers-Qualitt in der Auswahl der Rezepte und in der Vorstellung der Landschaft in Wort und Bild. Eine Qualitt, die in der Vergangenheit bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Sievers-Kenner wissen, was sie erwartet: ein Streifzug durch die Region das steirische Apfelland zhlt ja zu den schnsten Gegenden sterreichs , bei dem kulturelle Besonderheiten und Brauchtum vorgestellt werden. So manches Geheimnis wird gelftet, beispielsweise was es mit den 23 Apfelmnnern auf sich hat und was ein Abakus (nein, nicht die Rechenmaschine) ist.Und dann wren da noch die Rezepte: Der Apfel eignet sich im Prinzip als Ausgangsprodukt bzw. Verfeinerung fr eine gesamte Menfolge, von der Vorspeise ber die Hauptspeise bis zum Dessert. Dementsprechend vielfltig prsentiert sich der Apfel in der Kche und in Form von Most und Schnaps auch im Keller. Gastronomiebetrieben, die ganz auf den Apfel setzen, wird genauso Platz eingerumt wie Veranstaltungen rund um den Apfel, dem Apfelmuseum und den Apfelbauern mit ihren Produkten. Eine runde, je nach Sorte rote, grne oder gelbe Sache!