

(Mobile pdf) Die Stuttgarter Markthalle kocht, Rezepte, Tipps und Bilder aus der Markthalle Stuttgart

Die Stuttgarter Markthalle kocht, Rezepte, Tipps und Bilder aus der Markthalle Stuttgart

Von Eva Wolf, Kaspar Mosetter
ebooks / Download PDF / *ePub / DOC / audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #793951 in BcherMarke: Nizza VerlagVerffentlicht am: 2011-03-04Abmessungen: 9.80 x 1.10b x 7.011, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 44.Mb

Von Eva Wolf, Kaspar Mosetter : Die Stuttgarter Markthalle kocht, Rezepte, Tipps und Bilder aus der Markthalle Stuttgart before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Stuttgarter Markthalle kocht, Rezepte, Tipps und Bilder aus der Markthalle Stuttgart:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach, unkompliziert, lecker!Von Daniela79Was soll ich sagen, allein des Glasnudelsalates wegen wrde sich die Anschaffung des Buches schon lohnen, aber dann wrde man den anderen Kstlichkeiten natrlich Unrecht tun.Die Markthndler der Markthalle geben ihre Rezepte weiter und spicken diese noch mit wertvollen Tips und Kniffen. In der Regel sind die

Zutaten gut zu beschaffen und die Umsetzung der Rezepte ist unkompliziert. Bei den Ergebnissen gab es bis jetzt keine Beschwerden, ganz im Gegenteil. Weiterhin soll nicht unerwähnt bleiben, dass in diesem Buch auch Rezepte zu finden sind, die die alten Gemise wie Rote Bete, Steckrübe, Petersilienwurzel und Freunde wieder in den Fokus des Lesers rücken. Unbedingt empfehlenswertes Buch. Im Übrigen gibt es noch ein artverwandtes Buch mit dem Titel: "Die Frankfurter Kleinmarkthalle kocht" mit dem gleichen Prinzip und auch dieses Buch ist eine Bereicherung für die Küche bzw. den Hobbykoch.

Produktbeschreibung Rezepte, Tipps und Bilder aus der Markthalle Stuttgart Gebundenes Buch Dem Charme der Stuttgarter Markthalle kann man sich kaum entziehen. Was diesen Ort so magisch macht, ist nicht nur die Schönheit der Halle, das phantastische Angebot und die lebhaftige Atmosphäre. Es sind vor allen Dingen die Händler, diese Genuss-Experten, die ihre Profession mit großer Leidenschaft betreiben. Die meisten kochen selbst und verraten gerne ihre Lieblingsrezepte nebst Tipps und warenkundlichen Informationen. Daraus und aus ihrem eigenen Fundus haben Kaspar Mosetter und Eva Wolf dieses Kochbuch zusammengestellt. Es präsentiert mehr als 130 klassische und moderne, einige schwabische und viele mediterrane Gerichte, die raffiniert und dennoch einfach und unkompliziert zu kochen sind. Das Buch ist auch ein Bilderbuch. Über 130 Fotografien von Paul Claessen fangen die einzigartige Atmosphäre der Stuttgarter Markthalle ein: die Kunden beim Einkauf, die Händler im Beratungsgespräch, das farbenfrohe Angebot und die schöne Architektur.

Kurzbeschreibung Dem Charme der Stuttgarter Markthalle kann man sich kaum entziehen. Was diesen Ort so magisch macht, ist nicht nur die Schönheit der Halle, das phantastische Angebot und die lebhaftige Atmosphäre. Es sind vor allen Dingen die Händler, diese Genuss-Experten, die ihre Profession mit großer Leidenschaft betreiben. Die meisten kochen selbst und verraten gerne ihre Lieblingsrezepte nebst Tipps und warenkundlichen Informationen. Daraus und aus ihrem eigenen Fundus haben Kaspar Mosetter und Eva Wolf dieses Kochbuch zusammengestellt. Es präsentiert mehr als 130 klassische und moderne, einige schwabische und viele mediterrane Gerichte, die raffiniert und dennoch einfach und unkompliziert zu kochen sind. Das Buch ist auch ein Bilderbuch. Über 130 Fotografien von Paul Claessen fangen die einzigartige Atmosphäre der Stuttgarter Markthalle ein: die Kunden beim Einkauf, die Händler im Beratungsgespräch, das farbenfrohe Angebot und die schöne Architektur. Über den Autor und weitere Mitwirkende: Kaspar Mosetter, Koch, Weinfachmann und Gastronom, fuhr schon während seiner Lehrzeit im Sommerberghotel in Bad Wildbad mit seinem Küchenchef zum Einkaufen in die Stuttgarter Markthalle; nach wie vor versorgt er sich hier regelmäßig mit guten Produkten. Eva Wolf hat ihr Herz an schöne Markthallen verloren und bereits ein Buch über die Frankfurter Kleinmarkthalle verfasst. Prolog. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Es soll, so erzählt man sich, Kochmuffel gegeben haben, die nach einem einzigen Besuch der Stuttgarter Markthalle zu passionierten Köchen wurden. Verwunderlich wäre das nicht. Die Markthalle vereint so viele gute Eigenschaften, dass man sich ihrem Charme kaum entziehen kann. Wie es sich für einen Markt gehört, liegt sie mitten in der Stadt, gleich neben dem Alten Schloss und der Stiftskirche. 1914 von Martin Elsaesser gebaut, schmückt sie sich außen mit gotisch anmutenden Arkaden, Rundtürmen, Erkern und farbigen Fresken. Die sichtbare Stahlbeton-Konstruktion im Innern mit einer umlaufenden Galerie und einem durchgehenden Glasdach in gewaltiger Höhe war damals zukunftsweisend und beeindruckt die Besucher noch heute. Die nach schweren Beschädigungen im zweiten Weltkrieg 1953 rekonstruierte Halle wurde in den siebziger Jahren von einem Brand erneut verwüstet. Danach wäre sie um ein Haar Opfer des damals grassierenden Abrisswahns geworden. Ein Proteststurm von Bürgern, Standbesitzern, Presse und Landesdenkmalamt rettete den schönsten Bau der Stuttgarter Schule. Ein Spaziergang durch die Markthalle ist wie eine Reise auf die Märkte der Welt. Ganz gleich mit welchem Rezept der Besucher in die Halle kommt: er findet garantiert alle Zutaten, jedes noch so ausgefallene Gewürz, jedes noch so exotische Gemüse. Auf 5000 Quadratmetern Verkaufsfläche bieten rund 40 Händler ein wahres Schlaraffenland. Was diesen Ort aber so magisch macht, ist nicht nur die Schönheit der Halle, das farbenfrohe Angebot und die lebhaftige Atmosphäre. Es sind vor allem die Händler, diese Genuss-Experten, die ihre Profession mit großer Leidenschaft betreiben. Ständig sind sie auf der Suche nach den besten Lebensmitteln, nicht nur den ausgefallensten, sondern den qualitativ herausragenden. Sie verfügen über ein enormes Fachwissen und erzählen bereitwillig, woher ihre Ware stammt und was man daraus zaubern kann. Die meisten kochen selbst gerne und verraten ihre Lieblingsrezepte. Daraus und aus unserem eigenen Fundus ist dieses Kochbuch entstanden. Die Rezepte wurden mehrfach an vielen kritischen Essern erprobt und für gut befunden. Sie sind raffiniert und dennoch leicht nach zu kochen. Das Buch ist aber nicht nur eine Rezeptsammlung, sondern auch ein Bilderbuch. Es versucht die einzigartige Atmosphäre der Stuttgarter Markthalle einzufangen: die Kunden beim Einkauf, die Händler im Beratungsgespräch, das prächtige Angebot und die schöne Architektur.