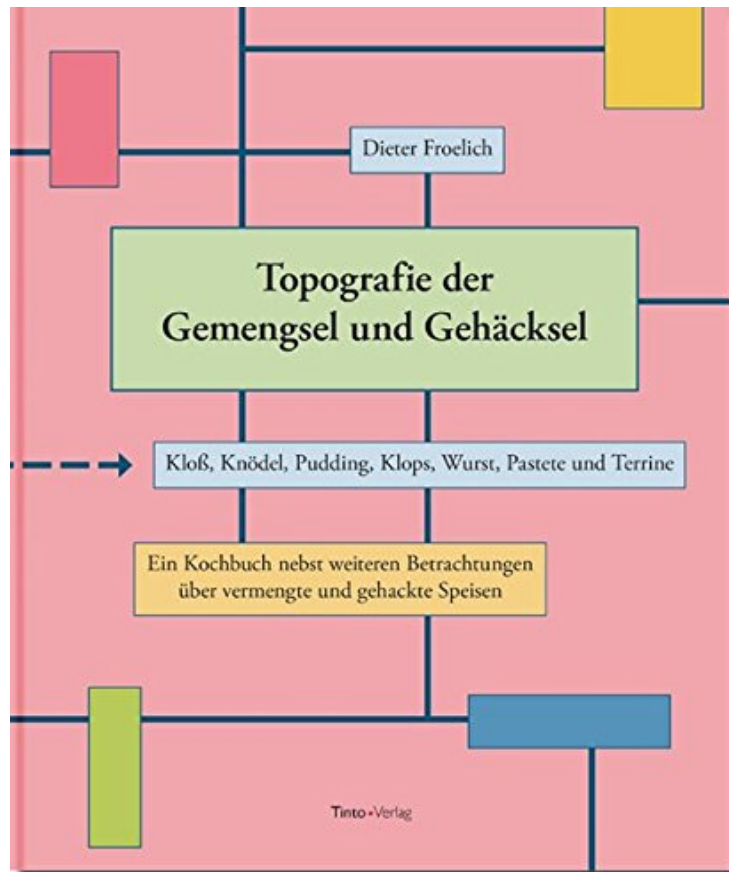


Topografie der Gemengsel und Gehcksel

Von Dieter Froelich

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #574747 in BcherMarke: TintoVerffentlicht am: 2010-10-01Abmessungen: 9.76 x 1.30b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe400 Seiten | File size: 46.Mb

Von Dieter Froelich : Topografie der Gemengsel und Gehcksel before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Topografie der Gemengsel und Gehcksel:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. was BesonderesVon kathamaranDieses Buch scheint mir was Besonderes zu sein! Es sieht toll aus.Ich bin schon gespannt aufs Ausprobieren der Rezepte ...

ProduktbeschreibungEin Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen ber vermengte und gehackte SpeisenGebundenes BuchDiese Buch ist eine grundstzliche Abhandlung ber Kndel, Kle, Puddinge, Klopse, Wrste, Terrinen und Pasteten - sowie ber das Kochen selbst. "Gemengsel und Gehcksel" entstanden im Ursprung aus Mangel und der mit ihm einhergehenden Resteverwertung. Wer keinen Hasenbraten hatte, der bereitete aus Kleinfleisch den "Falschen Hasen" zu und altbackenes Brot wurde zu Kndeln und Puddingen verarbeitet. Mit der Zeit verloren diese Speisen den Beigeschmack der Not und gingen in den Rezeptkanon unserer Kche ein. Bis heute sind sie Zeugen eines nachhaltigen Wirtschaftens, bei dem nichts weggeworfen wurde.Anhand von ber 350 Rezepten, meist aus deutschsprachigen Kochbchern des 18. und 19. Jahrhunderts, stellt der Autor die Prinzipien dieser Speisegattung dar.Die Topografie der

Gengele und Gehcksel ist keine Anleitung zum "kreativen" Kochen, denn gerade bei der Zubereitung von Speisen wird deutlich, dass alle angestrebten Bemühungen zur Selbstverwirklichung beflüßigt sind. Bestrebungen nach Originalität und Kreativität haben - nicht nur beim Kochen - meist die Karikatur zum Ergebnis. Erfahrung und Kenntnis vorausgesetzt, trägt eine Speise immer die Signatur ihres Kochs. Durch die Vermittlung dieser grundsätzlichen Erkenntnisse möchte das Buch einen Beitrag zum Erhalt des handwerklichen Kochens leisten. Es ist für Leser gedacht, die nicht einfach Rezepte "nachkommen", sondern die den Aufbau einer Speise verstehen wollen. Denn wer zum Beispiel das Prinzip des Kndels erkannt hat, ist in der Lage, jede Art von Kndel herzustellen. Die am Ende des Buches enthaltenen acht ausklappbaren Karten machen die Prinzipien der Gemengsel und Gehcksel auch visuell erfahrbar.

Kurzbeschreibung Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen über vermengte und gehackte Speisen. 400 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag, mit zahlreichen Abbildungen und 8 ausklappbaren, farbigen Tafeln im Format 24 x 36 cm. Dieses Buch ist eine grundsätzliche Abhandlung, in der nicht das raffinierte Einzelrezept im Vordergrund steht, sondern die Errterung und Darstellung prinzipieller Aspekte der vermengten und gehackten Speisen und des Kochens selbst. Von daher ist es keine Anleitung zum kreativen Kochen, denn gerade bei der Zubereitung von Speisen wird deutlich, dass alle angestrebten Bemühungen zur Selbstverwirklichung beflüßigt sind. Erfahrung und Kenntnis vorausgesetzt, trägt eine Speise immer die Signatur ihres Kochs. Ein Buch für Leser, die nicht einfach Rezepte nachkochen, sondern den Aufbau einer Speise verstehen wollen. Denn wer das Prinzip eines Kndels verstanden hat, ist in der Lage, jede Art von Kndel zu kochen. über den Autor und weitere Mitwirkende Dieter Froelich ist ein Hauptvertreter der puristischen kulinarischen Praxis. Er studierte in den 1980er Jahren Kochen als Kunstgattung an der Stdelschule in Frankfurt am Main. Seit 1999 lehrt Froelich Kochen als Kunstgattung und 2003 gründete er das Kochkunstprojekt Restauration a.a.O. (am angegebenen Ort). Im Rahmen dieses mobilen Restaurants hlt er Vorträge und veranstaltet Gastmahle sowie Kochseminare an Hochschulen, Museen, Kunst und Kulturinstituten.