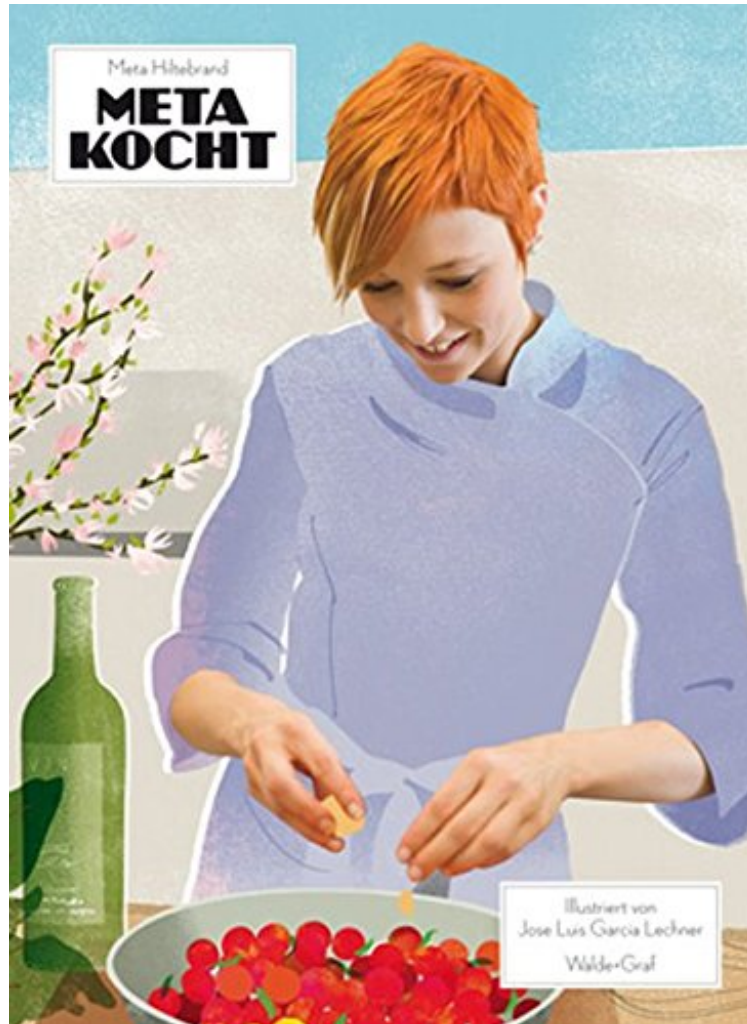


## Meta kocht

Von Meta Hildebrand  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #550284 in BcherVerffentlicht am: 2011-06-01Abmessungen: 9.84 x .79b x 7.13l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 47.Mb

**Von Meta Hildebrand : Meta kocht** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meta kocht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was ist denn das fr ein Preis??????Von TobiasBei aller Liebe zum kochen, aber 94 sind doch eher absolut berzeichnet. Warum? Und jetzt muss ich noch was schreiben. Geschafft!8 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der neue Liebling vieler Schweizer GastrokritikerVon Fuchs Werner DrWenn sich eine 27jhrige Kchin auch gerne selber inszeniert, sorgt das in der Gastroszene fr Aufregung. Kein Wunder, dass einige alteingesessene Kritiker und mit Preisen gekrnte Spitzkche Mhe haben, die neue Konkurrenz zu akzeptieren. Und das wird bei Meta Hildebrands Kochbuch hnlich sein. In einem Land, das ausser beim Schwingsport keine Knige mag, reicht selbst

aussergewöhnliches Durchsetzungsvermögen nicht aus, um eine fulminante Karriere hinzulegen. Aber seit Meta Hildebrand es zum Star geschafft hat, ist selbst bei ihr nicht mehr von Zufall oder Marketinggenie die Rede. Jetzt gilt bei ihr ebenfalls, dass Talent, harte Arbeit, Leidenschaft und Kreativität zu den sicheren Erfolgsfaktoren gehören. Aber statt weitere Worte über Werdegänge zu verlieren, widme ich mich lieber dem Buch. Erste Beobachtung: Diese Rezeptsammlung fällt auf. Und das ist vor allem der Arbeit von Jose Luis Garcia Lechner zu verdanken. Denn der 1968 in den Niederlanden geborene Grafiker und Illustrator gibt dem Buch mit seiner Kunst ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Als jung, frisch und unverbraucht lässt sich die Gestaltung bezeichnen, was sicher ganz im Interesse der Kchin ist. Doch ein solches Konzept fordert natürlich auch seine Opfer. So finden sich zum Beispiel keine Bilder fertiger Menüs, was wohl einigen Benutzern aufstossen wird. Meinen Kochgewohnheiten kommt diese Idee jedoch entgegen, da meine Schlussresultate ohnehin nur in Anstehen den Bildern der Starkche und -fotografen gleichen. Oder anders gesagt: Ich lasse mich von Kochbüchern lieber inspirieren als kochen. Die 72 vorgestellten Rezepte sind über Jahre entstanden und offenbar Hildebrands Lieblinge. Und wer Lust hat, kann an den Rezepten den Weg ablesen, den die junge Kchin bisher gegangen ist, bis sie zur Marke "Meta" wurde. Das ausführliche Inhaltsverzeichnis ordnet die Gerichte nach Appetit, Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse. Damit müssen sich Suchende zufrieden geben, da auf ein Register verzichtet wird. Dafür gibt es für Leser in Deutschland und Österreich ein Glossar, in dem typisch schweizerische Namen von Zutaten und Produkten übersetzt werden. Etwas überrascht bin ich, dass eine junge Starkkchin darauf verzichtet, ihre Fangemeinde auf Einkaufsgewohnheiten aufmerksam zu machen, deren Befolgung dem Ökosystem gut tun würde. Wie sich das ohne tadelloses Moralien bewerkstelligen lässt, haben neben Jamie Oliver auch andere Berühmtheiten bewiesen. Wenn alle weiterhin munter Thunfisch in die Pfanne hauen oder beim Kauf von Crevetten nur auf den Preis achten, muss man sich nicht wundern, wenn irgendwann "Fertig lustig" ist. Da tut es der Welt auch nichts, wenn Meta in ihrer Danksagung alle lieb hat, die ihr auf ihrem Weg und zu diesem Buch geholfen haben. Ein Kochfreak würde dies bei der Bewertung sicher berücksichtigen. Ausser die klaren Beschreibungen der Zubereitung und des Anrichtens stimmten ihn wieder um. Mein Fazit: Meta Hildebrand hat in der Schweiz inzwischen eine so grosse Fangemeinde, dass sich ihr Buch auch trotz des stolzen Preises verkaufen wird. Und zu den Gourmets werden sich auch noch einige stheten gesellen, da die Autorin mit Jose Luis Garcia Lechner einen Grafiker fand, der dieser Rezeptsammlung etwas Aussergewöhnliches verleiht.

Kurzbeschreibung Leidenschaft, Talent und Eigensinn zeichnen die Kchin Meta Hildebrand aus und sind der Schlüssel zu ihrem Erfolg. Sie liebt die einfache mediterrane Marktke, sie kocht mit viel Kreativität, Kompromiss- und Schnurrkellos. Dabei vertraut sie auf die Harmonie weniger aber perfekt aufeinander abgestimmter Zutaten und Aromen und kreiert so eine Küche von schlichter Eleganz. Ihr erstes Kochbuch versammelt ihre besten Rezepte. Inszeniert werden sie von den Illustrationen Jose Luis Garcia Lechners, die dieses Buch auch optisch zu einem Leckerbissen machen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Ihren Weg in die Küche fand die 28-jährige Meta Hildebrand über Umwege. Erst wollte sie Maurerin werden, später Servicemitarbeiterin im Restaurant. Als sie eines Tages zur Strafe in die Küche abkommandiert wurde, begann ihre fulminante Karriere. Heute ist Sie ihr eigener Chefkoch und kocht außerdem sehr erfolgreich in ihrer eigenen Kochshow KOCHEN.TV. Im März eröffnete Meta Hildebrand im Zürcher Kreis 4 ihr eigenes, von der Presse hochgelobtes Restaurant: Meta's Kutscherhalle.