

[Mobile library] Vegan Italian Style - Moderne italienische Küche (Vegane Kochbücher von Attila Hildmann)

Vegan Italian Style - Moderne italienische Küche (Vegane Kochbücher von Attila Hildmann)

Von Attila Hildmann, Simon Vollmeyer (Fotografie), Justyna Krzyzanowska (Fotografie), Johannes Schalk (Foodstyling)

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #5420 in BcherMarke: JPCVerffentlicht am: 2015-11-02Abmessungen: 11.42 x .91b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 72.Mb

Von Attila Hildmann, Simon Vollmeyer (Fotografie), Justyna Krzyzanowska (Fotografie), Johannes Schalk (Foodstyling) : Vegan Italian Style - Moderne italienische Küche (Vegane Kochbücher von Attila Hildmann) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan Italian Style - Moderne italienische Küche (Vegane Kochbücher von Attila Hildmann):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle Rezepte ohne TierVon E. S. Faberwer vegan kocht und sich mal was anderes wnscht, sollte hier zugreifen: lecker-kreative italienische Küche in vegan. Die Rezepte sind liebevoll bebildert - und Attila Hildmann beschreibt genau, wie man es anstellen sollte, zB eine wunderbare saftige Pizza ganz ohne Schinken und Kse zu kreieren :-)) Alle Gerichte sind auch fr Anfnger leicht nachzukochen und die meisten Zutaten gibts im Supermarkt.114 von 120 Kunden fanden

die folgende Rezension hilfreich. Italien mit Klassikern und vielen neuen Rezeptideen 'vegan und doch authentisch! Von H. Zum Autor: Der Name Attila Hildmann ist wahrscheinlich jedem, der sich mit veganer Küche beschäftigt, inzwischen ein Begriff. Wenn man sich mal schlau macht, was Herr Hildmann schon so alles gemacht hat, müsste man eigentlich meinen, er sei schon weit jenseits der 60 Jahre. Er hat bereits diverse Kochbücher sehr erfolgreich veröffentlicht ('Vegan for'. Fit / Youth / Starters' etc.), ist in Kochsendungen (u.a. in den USA) aufgetreten und hat auch welche produziert, hat Recherchen 'in unzähligen internationalen Ernährungsstudien und auch vor Ort in Ländern, in denen Menschen besonders alt werden, betrieben' (Zitat von der Homepage des Autors), hat einen eigenen Matcha-Tee kreiert und arbeitet nebenbei auch noch an seiner Physik-Diplomarbeit. Dieser 33-jährige 'Shooting Star' der Kochszene scheint in kein gängiges Raster zu passen und sich inzwischen selbst erfolgreich zur Marke gemacht zu haben. Kommen wir nun aber zum Wesentlichen, dem Buch selbst: Zur Aufmachung des Buches: Das Buch ist 'wie bereits seine Vorgänger' sehr hochwertig produziert. Mit seinen 24 x 28 cm, dem Hardcover (mit Schutzumschlag) und einer Stärke von rd. 2 cm braucht es durchaus seinen eigenen Platz auf der Arbeitsfläche. Mal eben während des Umrührens in der anderen Hand halten und lesen geht hier nicht. Viele Fotos 'gerne auch mit dem Autor selbst' unterstreichen den hochwertigen Anspruch. Was mir persönlich gefällt ist, dass alle Rezepte sehr einfach aber ästhetisch bebildert sind. So bekommt man schon einen sehr guten Eindruck davon, wie das Endergebnis aussehen sollte. Was mir bei einem Kochbuch dieser Preisklasse (29,95) aber fehlt, ist ein Lesebändchen (gerne auch zwei oder drei). Zum Inhalt: Auf rd. 240 Seiten präsentiert Attila Hildmann über 100 sehr abwechslungsreiche Rezepte der italienischen Küche. Sehr gut gefällt mir hierbei, dass sich darunter viele Klassiker (u.a. Lasagne und Pizza) befinden, nur eben in veganer Form, ganz ohne Fleisch, Milch, Käse und Co. In sofern eignen sich sämtliche Rezepte auch für Menschen mit Laktose- / Kaseinintoleranz. Den eigentlichen Rezepten hat Hildmann drei Kapitel vorangestellt, um ein bisschen grundlegendes Verständnis für die italienische Küche zu schaffen: 1. 'Wie isst Italien': Hier erklärt Hildmann u.a. die klassische italienische Menüabfolge. 2. 'Warum italienische Küche so gesund ist': Hier stellt Hildmann u.a. die 'wichtigsten Kräuter der Italienischen Küche' vor und huldigt Zutaten wie Tomaten, Knoblauch, Rotwein Co. Dies ist für meinen Geschmack ganz nett zu lesen, hätte aber auch weggelassen werden können. 3. 'So kocht Italien': Hier legt Hildmann die Grundlagen für viele der folgenden Rezepte ('Do's and Don'ts für Pastateig' / 'Der perfekte Pizzateig'). Dann startet das eigentliche Herzstück eines jeden Kochbuchs, der Rezeptteil. Auch hier hat Hildmann eine an die italienischen Essgewohnheiten angelehnte Aufteilung der Rezepte vorgenommen: 4. 'Antipasti e Pane' 'Leichtes zu Beginn': 15 sehr unterschiedliche Rezepte, die sich nicht nur als Vorspeisen, sondern auch prima als kleiner Snack oder für ein Buffet eignen. Hier finden sich Klassiker wie z.B. die sehr zu empfehlende Antipasti-Platte (S. 38), Bruschetta (S. 62) oder auch die beliebten Grissini (S. 65). 5. 'Insalate' 'Vegan, frisch, italienisch': Fünf verschiedene Salatrezepte. Hier hätten es gerne ein paar mehr sein dürfen, zumal dem Salat in der mediterranen Küche allgemein eine bedeutende Rolle zukommt. Unser persönliches, bereits selbst nachgekochtes Highlight ist hier der Panzanella ('Brotsalat mit gegrilltem Gemüse und Korbiskernen') von S. 70. 6. 'Pasta e Pesto' 'Köstliche Nudelgerichte': Entsprechend meinen Erwartungen bildet dieses Kapitel mit 42 Rezepten (davon 6 Pestos) den Schwerpunkt der Rezepte. Hier finden sich Klassiker wie 'Lasagne alla Bolognese' (S.90), die wir bereits selbst ausprobiert haben und die sich geschmacklich in keiner Weise hinter dem Original mit Hackfleisch verstecken muss, 'Spaghetti Napoli' (S. 128) mit nur 6 (!) Zutaten oder auch 'Attilas Spaghetti Tofubolognese' (S. 123). Dazu kommen sehr schöne Pasta-Variationen wie beispielsweise unser Lieblingsrezept 'Tagliatelle mit Hokkaidocreme und gersteten Korbiskernen' (S. 96), das in rd. einer halben Stunde fertig zubereitet ist, oder auch die sehr empfehlenswerte 'Pasta alla Norma' (S. 103) mit Auberginen, Tomaten und Zwiebeln. 7. 'Pizze' 'Kross und herzhaft frisch aus dem Ofen': Dass sich hier 'nur' sieben verschiedene Rezepte finden, strit mich persönlich weniger, denn wenn Pizzateig (hier darf man die Gehzeit für den Teig nicht unterschätzen - rd. 10 Stunden!) und 'Käsesatz' erklärt sind, kann man seiner Fantasie gerade bei Pizza ja wunderbar freien Lauf lassen und mit verschiedenem Belgen herumexperimentieren. Unser Highlight ist hier die Korbispizza (S. 153). 8. 'Secondi Piatti' 'Der italienische Hauptgang': Ein besonders spannendes Kapitel, immerhin wird der italienische Hauptgang i.d.R. von Fleisch, Fisch und / oder Meeresfrüchten dominiert. Doch mit 21 sehr unterschiedlichen Rezepten beweist Hildmann, dass es auch ohne geht, wie beispielsweise bei der 'Toskanischen Brotsuppe' (S. 188; schmeckt problemlos auch mit gekauftem Ciabatta-Brot vom Bäcker des Vertrauens), die mit wenigen (sieben) Zutaten schnell zubereitet, wirklich sehr schmackhaft und stützig ist. Sogar die selbstgemachten 'Gnocchi mit Tomatensauce' (S. 195) stehen in rund einer Stunde auf dem Tisch. Gut, zugegebener Weise würde ein Italiener viele der hier vorgestellten Rezepte eher als 'primo piatto' sehen, aber das hat uns persönlich weniger gestört. 9. 'Dolci' 'Der se Abschluss': Die Dolci dürfen selbstverständlich nicht fehlen! Unter den 15 Rezepten finden sich absolute Klassiker wie 'Tiramisu' (S. 200 'auch vegan ein Traum!) und 'Pannacotta mit Erdbeeren und Pistazien' (S. 203). Doch das Bild der 'toskanischen Eisbombe' auf S. 213 stellt hier wirklich alles in den Schatten. Hieran habe ich mich persönlich noch nicht getraut, aber ich werde es mit Sicherheit nachholen! Meine Meinung: Wir lieben die italienische Küche, kochen sie gerne und haben sie auf diversen Reisen in Italien schon in sehr vielen originalen Restaurants und Osterias genießen dürfen. Nachdem wir nun diverse Rezepte aus diesem Kochbuch selbst ausprobiert haben, die allesamt gut gelungen sind, können wir sagen: Es schmeckt echt original Italienisch, auch ohne Fleisch, Käse Co.! Zur schnellen Übersicht hier nochmal die Vor- und Nachteile aus unserer Sicht: + sehr wertig produziertes Kochbuch + abwechslungsreiche Rezepte mit vielen italienischen Klassikern, die auch vegan gelingen

und schmecken!+ die angegebenen Zubereitungszeiten kommen bei uns recht gut hin+ viele Rezepte lassen sich mit einer übersichtlichen Anzahl von Zutaten nachkochen+ es darf z.T. auch gerne auf fertige Zutaten wie Pasta Brot zurückgegriffen werden (zu Gunsten der Zubereitungszeit)- leider kein(e) Lesebändchen- nur 5 Salatrezepte- die 'secondi piatti' sind eher 'primo piatti'FAZIT:Typisch italienisch kochen geht auch ohne Fleisch und Milcherzeugnisse (Kse)! Tolle, abwechslungsreiche und grtenteils leicht nachzukochende Rezepte, die wirklich original italienisch schmecken!***Falls Ihnen diese Rezension weitergeholfen hat, wrde ich mich ber ein "hilfreich" sehr freuen, Dankeschn!***0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wie immer absolut zu empfehlen!Von osmaniaEin sehr schnes Buch mit vielen leckeren Rezepten und vielen groen Bildern. Ich bin schon fleilig am Probekochen :). Ich kann es wirklich nur weiterempfehlen.

ProduktbeschreibungAttila Hildmann, erfolgreichster deutschsprachiger Kochbuchautor der vergangenen Jahre, hat sich dieses Mal die leckerste Kche der Welt vorgenommen und italienische Klassiker in seinen veganen Stil bersetzt. So kommen nicht nur zwei der gesndesten Ernhrungsformen zusammen, sondern es entsteht darber hinaus eine mediterrane Aromenvielfalt, die man in der veganen Kche bisher oft vermisst hat.Und weil die italienische Kche wie keine andere schon immer das Frische, Gesunde und Naturbelassene mit einfach zuzubereitendem Drumherum vereint hat, erwartet die Fans eine grandiose Rezeptvielfalt, wie immer fotografisch perfekt in Szene gesetzt. Attila Hildmann hat alle Gerichte fr den gesunden Genuss tierfrei und raffiniert in seiner bekannten hohen Rezeptqualitt zubereitet: Antipasti, Pizza, Focaccia, Carpaccio, Crostini, Risotto, Gnocchi, Tagliatelle, Lasagne, Spaghetti, Polenta, Frittata, Orecchiette und viele, viele andere mehr.Gebundene Ausgabe, 240 Seiten.Allergene Zutaten: Keine

PressestimmenDas italienische Kochbuch ist perfekt fr Einsteiger, die sich an vegane Lebensweise erst herantasten. Denn die Klassiker (Pizza, Pasta, Pesto) haben hohen Wiedererkennungswert. Und die mediterrane Aromenvielfalt tut der veganen Kche gut (...) (Neue Presse, Nov 2015)Explosion auf der Zunge (...) Nachmachen lohnt sich garantiert. (n-tv.de, Dez 2015)Attila Hildmann zeigt, wie und dass es geht. (...) Mit seinen vielseitigen Rezepten beweist er, dass der Verzicht auf Fleisch und Kse kein Verzicht auf Genuss bedeuten muss. Ganz im Gegenteil. (Frauenzimmer.de, Nov 2015)KurzbeschreibungMediterran vegan 97 mediterrane Rezepte und Klassiker vegan, cholesterinfrei und aus frischen, berall erhltlichen Zutaten! Attila Hildmann, erfolgreichster deutschsprachiger Kochbuchautor der vergangenen Jahre, hat sich dieses Mal die leckerste Kche der Welt vorgenommen und italienische Klassiker in seinen veganen Stil bersetzt. So kommen nicht nur zwei der gesndesten Ernhrungsformen zusammen, sondern es entsteht darber hinaus eine mediterrane Aromenvielfalt, die man in der veganen Kche bisher oft vermisst hat. Und weil die italienische Kche wie keine andere schon immer das Frische, Gesunde und Naturbelassene mit einfach zuzubereitendem Drumherum vereint hat, erwartet die Fans eine grandiose Rezeptvielfalt, wie immer fotografisch perfekt in Szene gesetzt. Attila Hildmann hat alle Gerichte fr den gesunden Genuss tierfrei und raffiniert in seiner bekannten hohen Rezeptqualitt zubereitet: Antipasti, Pizza, Focaccia, Carpaccio, Crostini, Risotto, Gnocchi, Tagliatelle, Lasagne, Spaghetti, Polenta, Frittata, Orecchiette und viele, viele andere mehr.ber den Autor und weitere MitwirkendeAutor: Attila Hildmann Attila Hildmann ist Autodidakt, angehender Physiker und auf ungewhnlichem Wege zur veganen Kche gekommen. Als sein Vater 2000 einen Herzinfarkt erlitt, begann er, sich intensiv mit dem Thema gesunde Ernhrung zu beschftigen. Er entschied sich fr den kompletten Verzicht auf tierische Produkte in seiner Nahrung und eine vegane Lebensweise. Der Mangel an ideenreichen Rezepten und Kochbchern lie ihn kreativ werden, er brachte sich selbst das Kochen bei und dachte sich neue Gerichte aus. Durch die Umstellung zur veganen Kost in Kombination mit Sport verlor er 35 Kilo bergewicht und seine medizinischen Werte verbesserten sich eindrucksvoll. Er war begeistert. Seine lockere Art, seine Einstellung zu gesunder Ernhrung und klimafreundlichem Kochen kombiniert mit Sport trifft den Zeitgeist. Ob 8-Pack, Ironman oder Vegan for Fit-Challenge Sportbegeisterte kommen genauso auf ihre Kosten wie Kochfans. Schon lange ist Attila auch im TV gern gesehener Gast. Ob im TV oder in Lifestyle-Magazinen, das Thema Veganismus ist derzeit in allen Medien prsent und Attila Hildmann wird zu Recht als der Star der veganen Kche bezeichnet. Foto(s) von: Simon Vollmeyer Ent stammt dem Jahrgang 1970. Studium der Chemie angefangen, um dann jedoch festzustellen: Fotografie ist die spannendere Herausforderung, Fotografieren macht mehr Spa. Deshalb Ausbildung zum Werbefotografen in einem groen Bremer Studio, dort spter Leitung des ersten Studios fr Digitalfotografie. Danach - der Liebe wegen - Umzug nach Berlin, dort seit 2001 als freiberuflicher Fotograf ttig. Kocht gern, isst noch lieber - was gibt es also Reizvolleres, als Foodfotograf zu sein? Foto(s) von: Justyna Krzyzanowska Justyna Krzyzanowska, geboren 1978 im polnischen Jelenia Gora, zog im Alter von neun Jahren mit ihren Eltern nach Deutschland. Ihr Kommunikationsdesign-Studium an der Bergischen Universitt Wuppertal mit dem Schwerpunkt Fotografie und Typografie schloss sie 2004 mit Auszeichnung ab. Seither arbeitet sie erfolgreich als Art-Direktorin fr eine mittelstndische Werbeagentur im Raum Dsseldorf und gestaltet zudem Bcher und Kalender fr zahlreiche renommierte Verlage. Ihre Arbeiten wurden unter anderem mit der Goldmedaille der Deutschen Gastronomie Akademie ausgezeichnet und bei dem Gourmand World Cookbook Award gewrdigt. Auerdem gestaltete sie diverse Kataloge zu Kunstausstellungen, unter anderem fr das Nationalmuseum Stettin. Foodstyling: Johannes Schalk Johannes Schalk absolvierte 2001 im Studio Seekamp Bremen, einem der grten Fotostudios Europas, seine

Fotografenlehre. In einem Studio waren Foodaufnahmen an der Tagesordnung und seine Faszination für professionelles Foodstyling war geweckt. Nach der Lehre hat er überwiegend als Foodfotograf gearbeitet und konnte seine Fingerfertigkeiten im Foodstyling immer weiter ausbauen. 2006 schloss er eine zusätzliche Kochlehre im Maritim pro Arte Berlin ab. Seit Anfang 2007 ist er selbstständiger Foodstylist. Nicht nur Handarbeit macht die Kunst eines guten Foodstylisten aus. Auch am Rande wendet Johannes Schalk viel Zeit auf, um den naturwissenschaftlichen Ratseln und Geheimnissen der Kochkunst auf die Schliche zu kommen.