

Vegan kochen fr alle

Von Björn Moschinski

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #163410 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-17Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 10.55 x .67b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 45.Mb

Von Björn Moschinski : Vegan kochen fr alle before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan kochen fr alle:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider nicht so meins...Von eternaliceIch habe das Buch wieder zurckgeschickt und mir den Kaufpreis erstatten lassen. Anhand der Zutatenliste merkt man deutlich, dass der Autor ein Chefkoch ist, da teilweise Zutaten dabei sind, die man nicht so einfach bekommt bzw. auch bei "Alltagsrezepten" nicht zur Verwendung kommen.Da gibt es schnere vegane Kochbcher mit Rezepten, die einfacher nachzukochen sind.Fr Hobbykche, die mal was neues ausprobieren mchten. Ansonsten fr den Alltag eher nicht geeignet.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wieder ein geiles Kochbuch von BjörnVon osmaniaEin sehr schnes Buch mit vielen leckeren Rezepten und vielen groen Bildern. Ich bin schon fleiig am Probekochen :). Ich kann es wirklich nur weiterempfehlen.2 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Recht simple Rezepte, wenig raffiniert - fr Anfnger gut geeignetVon MaraMaInsgesamt finde ich in diesem Buch schon an die 20 Rezepte, die mich spontan ansprechen. Jedoch muss ich mich vorhergehenden Rezensionen in drei Punkten anschlien:1. Sind zu viele Suppen (10), Salate (9), Vorspeisen/Snacks(16) enthalten und

im Verhältnis zu wenig Hauptgerichte (insgesamt nur 9 (!) sowie 13 Nachspeisen enthalten. Ich suche ein Kochbuch für alltagstaugliche Küche, die mich auch satt macht und möchte mich nicht überwiegend von Suppen und Snacks ernähren.² Etwa 20 Rezepte scheinen es bereits auf den ersten Blick wert zu sein, diese nachzukochen. Allerdings sind einige wirklich sehr simpel (z. B. Tomaten-Kokos-Suppe, Karotten-Ingwer-Suppe, Couscous etc...). Bestimmt erhält man ein schmackhaftes Ergebnis, für Leute mit etwas (veganer oder auch nicht veganer) Kocherfahrung sind diese Rezepte jedoch keine große Überraschung. Eigentlich benötige ich für diese Dinge kein neues Kochbuch. Nun lautet der Titel ja aber auch "Vegan kochen für alle" - da erfüllt der Autor sein Versprechen, nachkochen kann die Rezepte wirklich jeder. Für Leute mit wenig Kocherfahrung sicherlich zu empfehlen.³ Auch mir werden zu viele Fleischersatzprodukte verarbeitet. Ich benötige nicht unbedingt ein Schnitzel Wiener Art aus getrocknetem Sojaschnitzel. Da wünschte ich mir eher kreativere Alternativen wie z. B. ein leckeres Sellerie-/Auberginen-/Kohlrabischnitzel (obwohl auch das ja nicht mehr ganz neue Ideen sind). Das Buch ist m. E. mittelmäßig, daher geht es leider zurück - ich habe inzwischen ein raffinierteres gefunden...

Kurzbeschreibung Vegane Gerichte - köstlich und abwechslungsreich Noch nie war vegan genießen so einfach und überzeugend! Bedingt durch Lebensmittelskandale, die ökologischen Auswirkungen der Fleischproduktion sowie ein verbessertes Gesundheitsbewusstsein findet die Ernährungsweise ganz ohne Fleisch, Fisch und tierische Produkte immer mehr Anhänger und neugierige "Einsteiger". Der bekannteste vegane Koch der Szene, Björn Moschinski, beweist, dass der Verzicht auf vermeintlich Unverzichtbares ganz im Gegenteil neue Geschmackserlebnisse und Genuss bedeutet. Seine Rezepte machen neugierig und sollten unbedingt probiert werden. Über den Autor und weitere Mitwirkende Björn Moschinski ist mit 14 Vegetarier geworden, ein Jahr später Veganer. Auf Demos hat er dann schnell gemerkt, dass niemand glauben wollte, wie schmackhaft veganes Essen ist. Also begann er für andere zu kochen. 2001 gründete er sein eigenes Unternehmen, Herbivore Catering, ab 2005 folgten Praktika in der regulären à-la-carte-Gastronomie. Im Münchner Zerwerk wurde er 2007 schon nach kurzer Zeit Souschef, 2008 schließlich Chefkoch im veganen Restaurant "La Mano Verde" in Berlin. 2011 konnte Björn Moschinski ein lange gestecktes Ziel verwirklichen und eröffnete mit dem "Kopps" sein erstes eigenes Restaurant. Nachdem er diesem den benötigten Anstoß gab, reichte er es weiter und eröffnete 2013 sein neues Lokal "Mio Matto" in Berlin-Friedrichshagen. Moschinski wird als kompetenter, sympathischer Gesprächspartner in Print-, Online- und TV-Medien geschätzt. Im Südwest Verlag sind bereits seine drei erfolgreichen Bücher "Vegan kochen für alle", "hier jetzt vegan" und "Vegan backen für alle" erschienen.