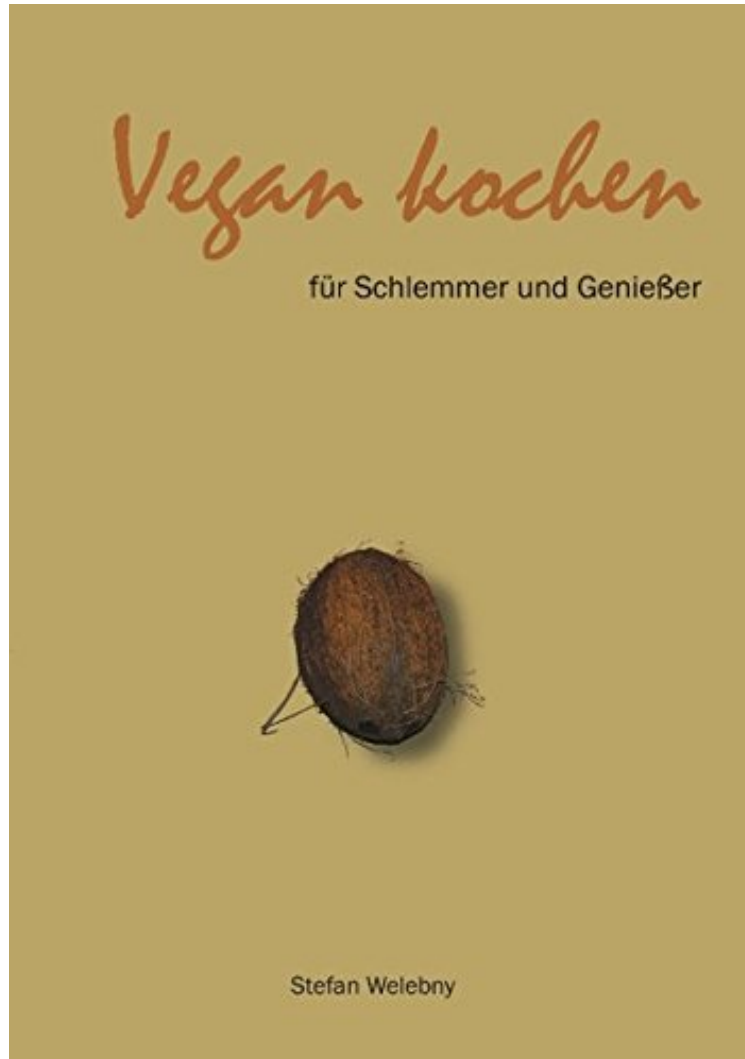


[FREE] Vegan kochen fr Schlemmer und Geniesser

Vegan kochen fr Schlemmer und Geniesser

Von Stefan Welebny

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1902603 in BcherVerffentlicht am: 2004-02-01Abmessungen: 8.27 x .28b x 5.83l, Einband: Taschenbuch124 Seiten | File size: 74.Mb

Von Stefan Welebny : Vegan kochen fr Schlemmer und Geniesser before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan kochen fr Schlemmer und Geniesser:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Frechheit oder Witzbuch?Von Endi von IvanhoeIch bin beim Stbern nach veganen Inspirationen nach der Umstellung im letzte Herbst in unserer Stadtbibliothek auf den Titel aufmerksam geworden und hab ihn vorbestellt. Dass es eine lange Warteliste gab und ich mehr als 6 Monate warten musste, stimmte mich erwartungsvoll - nach dem Titel! Und dann? Wenn es einen Preis fr die goldene Himbeere" unter den Kochbchern gbe, htte dieses Werk diese Auszeichnung sicher verdient. Dass es keine Fotos gibt, mag man tolerieren, es gibt eben verschiedene Arten von Kochbchern, wiewohl auch das erstaunlich ist bei dem Preis von fast 15 - dafr gibt es gerade mal eine Broschre. Glck gehabt - ich

kann es einfach zurückgeben....Das Inhaltsverzeichnis liest sich auch noch gut:SuppenVorspeisen und kleine GerichteHauptgerichteSalate und BeilagenSaucen (upps, da stehen gerade mal 3...)Kalte SpeisenFrhstckGetrnkeNachspeisenDie meisten Rezepte im Einzelnen sind dann an Banalitt nicht zu bertreffen. Oft hab ich mich gefragt, ob das ernst gemeint oder die Parodie eines Kochbuchs ist. Beispiele:Abteilung Suppen:Ingwersuppe: 100 gr. frischen Ingwer, 1 EL Vollrohrzucker. Prierten Ingwer mit Zucker mischen und in 1500 ml Wasser aufkochen lassen. Suppe????Abteilung Kleine GerichteWer bitte braucht ein Kochbuch, um Champignons mit Zwiebeln plus Gewrzen in einer Pfanne schmoren zu lassen, um die Mischung dann auf Toastbrot zu verteilen? Gut daran ist meine Erkenntnis, dass vegan nicht bei allen Autoren etwas mit gesunder Ernhrung und Vollwertigkeit zu tun hat.Abteilung SalateGrner Salat, 2 kleine oder 1 groer Apfel, Olivenl, Salz. Salat in Stcke, Apfel schlen und wrfeln. Alle Zutaten mischen. Dafr htten Sie auch ein Kochbuch gebraucht, stimmt's?Abteilung SaucenStimmt, es gibt nur 3 - Mayonnaise, Aioli und Rouille. Was der Unterschied ist? Bei Aioli kommt zu dem Grundrezept noch Knoblauch dazu, bei Rouille noch Cayenne und Brsel. In serisen Kochbchern stehen diese Angaben unter Varianten" und brauchen 2 Zeilen, statt wie hier 2 Seiten zu fllen. Was soll man davon denken? Seiten fllen, um den Verkaufspreis zu rechtfertigen oder den Eindruck zu erwecken, dass es wirklich ein Kochbuch mit vielen Rezepten ist?Abteilung kalte SpeisenKarottenbrot. Hier lernt der geneigte Leser, dass es mglich ist, eine Scheibe Brot (Sorte nach Gusto!) mit fein geriebenen Karotten samt Salz und Olivenbrot zu belegen. Ach ja, das Ganze geht dann auch mit Tomaten - wieder ein Rezept mehr...Tut mir leid, sptestens hier hab ich mich vllig auf den Arm genommen gefhlt.Abteilung NachspeisenObstsalat. Man nehme eine Liste mit verschiedenen Frchten und rate dem Leser auf der Suche nach veganen Inspirationen, das alles kleinzuschneiden und alsbald mit Rosinen und Nssen zu mischen, mit reichlich Zucker zu bestreuen und mit Rum zu betrufeln.....Meine Erfahrung bislang ist, dass sich Menschen mit veganer Ernhrung beschftigen, die ein bestimmtes Bewusstsein haben und etwas fr die eigene Gesundheit, fr die (in Massentierhaltung gequkten) Tiere oder unseren Planeten (durch Reduzierung der Emissionen) tun mchten. Und die haben sich schon mit Ernhrung und Selber-Kochen statt Fertiggerichte aus der Mikrowelle auseinandergesetzt. Ihnen so eine Sammlung zuzumuten unter dem Motto Fr Schlemmer und Genieer" empfinde ich als Frechheit, um kein grberes Wort hier zu benutzen. Vegan kochen fr absolute Kcheneulinge" htte es besser getroffen - auch wenn gerade diese Zielgruppe sicher Untersttzung mit Bildern brauchen knnte.Fazit: Wenn Sie absolut keine Ahnung von Kochen und Freude an Banalitten haben, dann ist das Ihr Kochbuch. Wenn Sie schon mehr als 10 Mahlzeiten eigenhndig zubereitet haben und von einem Kochbuch tatschlich Kreativitt und neue Impulse erwarten, kaufen Sie sich lieber ein anderes. (Sehr kreativ: Isa Chandra Moskowitz. Leider die meisten auf Englisch, aber wenn man das halbwegs kann, lohnt es sich.) Schade - so ein Kochbuch ist geeignet, die immer noch bestehenden Vorurteile(z.B. langweilig, simple, geschmacksarm) gegen vegane Kche zu erhrtten. Eine Chance fr den Veganismus, die Umwelt und die Tiere vertan.38 von 45 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lieber ein anderes Buch kaufen!Von Ein KundeAlso wie man Pommes mit Ketchup macht weiss ich noch ganz gut selber und ohne Anleitung. Sehr nett finde ich auch den Hinweis, Pizzateig lieber von einem Bcker zu beziehen als ihn selbst herzustellen (warum auch immer?).Die Zutaten sind teilweise aufgrund eigenartiger Namen schwer zu identifizieren, so wird beispielsweise Marillen anstelle von Aprikosen geschrieben.Auch Bezugshinweise fr die sehr speziellen Zutaten fehlen ganz.Weiterhin ist das Buch schlecht illustriert und enthlt keine Bilder.Der Veganismus in allen Ehren, doch es gibt in der heutigen Zeit zum Glck viel bessere Bcher, die es sich zu kaufen lohnt.53 von 65 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schade um das GeldVon Ein KundeSelten war ich von einem Kochbuch so enttuscht...Rezepte wie Pommes mit Ketchup, Msli, Spaghetti Alio Olio, Maiskolben ("10 frische Maiskolben, Olivenl, Salz") usw. sind an Einfachheit wirklich nicht zu bertreffen und knnen selbst von Erstklsslern nachgekocht werden. Interessant auch das Kapitel "Saucen", das nur Aioli, Mayonnaise (die sich nur durch den Knoblauch unterscheiden) und Rouille (genau wie Aioli plus Semmelbrsel) enthlt.Wer ein veganes Kochbuch mit raffinierten Rezepten erwartet - der Titel verspricht immerhin ein Kochbuch fr "Schlemmer und Genieer" - wird genauso enttuscht sein wie ich. Es gibt innen weder ein Farbfoto noch sonstige Illustrationen, die Rezepte sind lieblos runtergeschrieben. Es kommt wie die Kopiensammlung eines Studenten daher. Ich kann nur abraten und wrde es dem Verfasser am liebsten persnlich zurckgeben.

Produktbeschreibung"Veganrezepte mit Einflssen aus China, Frankreich, Griechenland, Indien, Italien, Japan, Kanada, Mexiko, sterreich, Spanien, Taiwan, Thailand, Trkei, Ungarn, USA und Vietnam sorgen fr Aussicht auf gutes Essen.Vegan bedeutet vegetarisch im engeren Sinne."