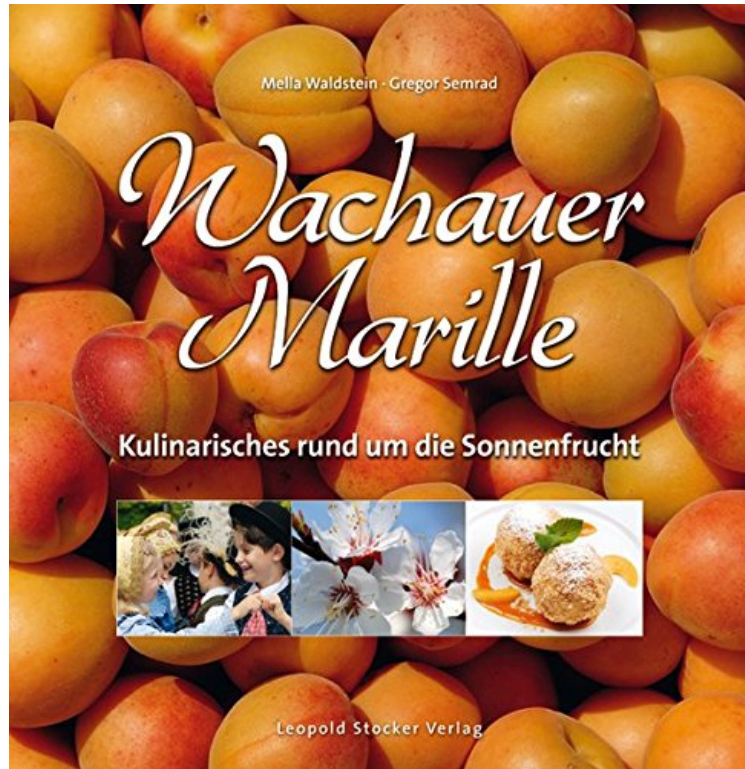


(Download pdf) Wachauer Marille: Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht

Wachauer Marille: Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht

Von Mella Waldstein, Gregor Semrad
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #715615 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-15Abmessungen: 8.82 x .47b x 8.90l, Einband: Gebundene Ausgabe120 Seiten | File size: 73.Mb

Von Mella Waldstein, Gregor Semrad : Wachauer Marille: Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wachauer Marille: Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Kulinarisches rund um die SonnenfruchtVon Thorsten WiedauAprikose oder Marille - lecker ist sie allemal die Frucht, welche wohl schon mit den Kreuzfahrern nach sterreich kam und im Tal der Wachau die besten Bedingungen vorfand um sich auszubreiten und zu vermehren. Das Buch WACHAUER MARILLE von Mella Waldstein Gregor Semrad bringt sowohl historisches wie auch kulinarisches rund um die Sonnenfrucht konzentriert dem Leser nahe und fungiert zudem als wunderbarer Botschafter dieser einzigartigen Region in sterreich.Zu aller erst war ich dankbar fr die interessanten Rezepte aber auch fr die schnen Photos aus der Wachau, der Landschaft und den dortigen Menschen. Das Buch WACHAUER MARILLE von Mella Waldstein Gregor Semrad gibt sowohl zu Traditionen der Region als auch zu Wanderwegen, rtlichkeiten und zu Festen umfassend Auskunft, ein sehr schner Grussbote der Wachau.Das Buch WACHAUER MARILLE von Mella Waldstein Gregor Semrad zeigt auf was alles aus Marille herstellbar ist, wo man die Marille findet und wie sie sich integriert in das leben der Bewohner und es aber auch bestimmt.Ob im Garten, der Kche oder im Keller, ob als Brand, als Marmelade oder Fllung, ob herzhaft oder s - die Marille macht alles mit und der Hinweis das nur vollreife Frchte den ganzen Geschmack haben, ist Usus.Wer also schon einmal in der Wachau war oder die Marille schtzt wird mit dem Buch WACHAUER MARILLE von Mella Waldstein Gregor Semrad sehr

zufrieden sein. Eine schöne Erinnerung an diese Kulturlandschaft oder eine brillante Einladung diese demnächst zu besuchen. Empfehlenswert! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wachauer Marille Von Rolf Stindeke Ingrid Stindeke Echo Nord Ein wahrhaft kulinarisches, Nachschlagewerk. Marillen Rezepte gemischt mit Wachauer-Hintergrundinformationen. Passt, für jeden etwas. Das Wahrzeichen der Wachau, ist die Marille. Die Wachau, eine der schönsten Landschaften Österreichs, wenn nicht in Europa wird von der Marille geprägt. Im Frühling bezaubert die Pracht der Marillenblüte, im Sommer dreht sich alles um die sonnengelbe Frucht. Die renommierte Journalistin und Autorin Mella Waldstein und der Wachau-Fotograf Gregor Semrad sprechen in dem prachtvoll bebilderten Band, erschienen ist er im Leopold Stocker Verlag Graz Österreich, den vielen Aspekten der Frucht nach und portraituren die von ihr geprägte Landschaft gleichermaßen wie die Kulinarik. Im kulturgeschichtlichen Teil des Buches erfahren Sie Interessantes über die Wachau und Wissenswertes rund um die Frucht, von ihrer Herkunft, Kultivierung und Verarbeitung bis hin zu den Festen, die ganz im Zeichen der Marille stehen. Im Rezeptteil finden sich zahlreiche Marillenschmankerln, darunter Kreationen bekannter Wachauer Gastronomen, die zum Nachkochen anregen. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Hoch auf die Marille Von Schmid Also erst mal muss man wissen, dass bei uns hier (Deutschland) die Marillen Aprikosen heißen (und nicht, wie manche meinen, Mirabellen). Es gibt eine Menge bekannter (ich liebe Marillenkügelchen - so lecker!) und auch ungewöhnlicher Rezepte, teils aus der Spitzengastronomie, die meisten ohne Foto. Doch dies ist nicht der Mittelpunkt des Buches: es ist ein Buch rund um die Wachauer Marille, historisches, kulturelles, ökonomisches... alles drin, um diese besondere Region zu würdigen und kennen zu lernen. Schöne Fotos, speziell Naturaufnahmen, ergänzen die vielen Informationen perfekt. Es zeigt sich, dass Marillen gar nicht so einfach anzubauen sind. Dieses Buch macht deutlich, wie eine ganze Region ihren Ruf und auch teils ihre Ökonomie einer alten Frucht verdankt, möge dieses Brauchtum der Kulturlandschaft Wachau noch lange erhalten bleiben und wir in die Vorzüge der Produktvielfalt kommen.

Kurzbeschreibung Die Wachau, eine der schönsten Landschaften Österreichs, wird von der Marille geprägt. Jetzt steht die sonnengelbe Frucht im Mittelpunkt eines reich bebilderten Buchs. Die Wachau und die Marille sind zwei, die ganz einfach zusammengehören! Die Bäume prägen die Landschaft nicht nur zur Blütezeit, deren Früchte haben auch in der Küche der Region ihren Niederschlag gefunden. Die renommierte Journalistin Mella Waldstein und der bekannteste Wachau-Fotograf Gregor Semrad sprechen in dem prachtvoll bebilderten Band Wachauer Marille den vielen Aspekten der Frucht nach und portraituren die von ihr geprägte Landschaft gleichermaßen wie die Kulinarik. Im kulturgeschichtlichen Teil des Buches erfährt man alles Wissenswertes rund um die Frucht, angefangen von ihrer Herkunft über die Anstrengungen zur Kultivierung, die verschiedenen Sorten und deren Verarbeitung, beispielsweise zum berühmten Marillenschnaps, bis hin zu den Festen, die ganz im Zeichen der Marille stehen: Blütenessonntag und Marillenkirtag. Darüber hinaus finden sich im Band Wachauer Marille viele Rezepte, darunter Kreationen bekannter Wachauer Gastronomen, die problemlos zuhause nachgekocht werden können. Neben den klassischen wie Marillenkügelchen, Marillenkuchen, Marillentascherl, Marillenfleck oder verschiedenen Gebäck mit Marillen gibt es auch Deftiges aus der Wachauer Frucht: Marillen-Paprikarster zu Schweinefleischkügelchen, getrocknete Marillen als pikante Beigabe zu einem orientalischen Reisfleisch, Marillen-Avocado-Pesto zum Saiblingscarpaccio oder Marillensenf das Wachauer Wahrzeichen hat sich längst auch als beliebte Beilage zu Fleisch, Fisch etabliert! Ein stimmiges Buch zur stimmigen Einheit von Landschaft und Frucht für alle, die die Wachau genauso schätzen wie die Marillen.