

Kulinarische berflieger. Das Hangar-7-Kochbuch 2013

Von Roland Trettl

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #613744 in BcherVerffentlicht am: 2013-10-02 Abmessungen: 12.09 x 1.18b x 9.33l, Einband: Gebundene Ausgabe 304 Seiten | File size: 19.Mb

Von Roland Trettl : Kulinarische berflieger. Das Hangar-7-Kochbuch 2013 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kulinarische berflieger. Das Hangar-7-Kochbuch 2013:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zwlf mal: Erste Klasse! Von Detlef Rsch Aller guten Kochknste sind 12 kann man bei diesem fulminanten Band nur sagen. Das Duzend Sternecke bzw. ihre Rezepte werden hier sowohl vom Photographischen her als auch von den Rezeptbeschreibungen und der typographischen Gestaltung her hervorragend in Szene gesetzt. Diese Mischung aus Kochbuch und Kunstbuch wird hier synergetisch zu einem Kochkunstbuch, das einen richtig auf den Geschmack kommen lsst und dabei nicht auf Bekanntes setzt, sondern vielmehr dem Auergewhnlichen, Experimentellen und Gewagten den Kochtopf und den Teller reicht. Auch wenn sich die Menkreationen auf das Jahr 2013 beziehen, bleiben die "Kochkunstwerke" aus dem Hangar-7 am Salzburger Flughafen eine zeitlose Gourmetfreude. Es ist Eckart Witzigmann zusammen mit dem Executive Chef Roland Trettl gelungen, fr jeden Monat einen anderen Spitzenkoch im Restaurant Ikarus zu Gast zu haben. Hierzu zhlen Jacob Jan Boerma, "De Leest", Vaassen, Niederlande; Ramon

Freixa, "Ramon Freixa Madrid", Spanien; Davide Scabin, "Combal.Zero", Rivoli, Italien; Enrique Olvera, "Pujol", Mexiko; Bertrand Grbaut, "Septime", Frankreich; Claude Bosi, "Hibiscus", England; Dylan Jones Bo Songvisava, "Bo.Ian", Thailand; Eneko Atxa, "Azurmendi", Larrabetzu, Spanien; Richard Ekkebus, "Amber" im "Mandarin Oriental", Hongkong; "Ikarus"-Team, "Ikarus" im Hangar-7, Salzburg; Brent Savage, "Bentley", Surry Hills, Australien; Klaus Erfort, "Gstehaus Klaus Erfort", Saarbrücken, Deutschland. Der Band mit über 300 Seiten zeigt die Küche und Gerichte, die Zutaten sowie die Orte ihres Schaffens in fast schon verschwenderischer Größe und Perfektion. Ein wunderschöner Geschenkband für alle, denen Kochen und Essen Kunst, Freude und Genuss zugleich ist! 2 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Immer wieder ein Genuss! Von Maria During war ein Geschenk, daher nur angesehen, tolle Bilder und Rezepte. Kann ich nur jedem empfehlen, der Spaß am nicht alltäglichen Genuss hat, schon mehrere Bücher aus dieser Reihe verschenkt! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Top! Von Frau U Das Buch gibt einen sehr schönen Einblick in die bunte Welt der Küche. Mit Mr. Trettl würde ich auch gerne kochen ;)

Kurzbeschreibung Die neue kulinarische Weltreise: 12 neue Sterne-Küche aus aller Welt - die neuen Berflieger präsentieren ihre Meisterkreationen 2013. Der Hangar-7 am Salzburger Flughafen ist nicht nur für Flugzeugbegeisterte und Kunstfreunde eine Pilgerstätte, sondern auch für Gourmets: Unter dem Patron Eckart Witzigmann und dem Executive Chef Roland Trettl ist allmonatlich ein neuer Spitzenkoch im Restaurant Ikarus zu Gast, um die Besucher mit einem fulminanten Menü zu verwöhnen. Jacob Jan Boerma, De Leest, Vaassen, Niederlande; Ramon Freixa, Ramon Freixa Madrid, Madrid, Spanien; Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli, Italien; Enrique Olvera, Pujol, Mexico City, Mexiko; Bertrand Grbaut, Septime, Paris, Frankreich; Claude Bosi, Hibiscus, London, England; Dylan Jones Bo Songvisava, Bo.Ian, Bangkok, Thailand; Eneko Atxa, Azurmendi, Larrabetzu, Spanien; Richard Ekkebus, Amber im Mandarin Oriental, Hongkong, China; Ikarus-Team, Ikarus im Hangar-7, Salzburg, Österreich; Brent Savage, Bentley, Surry Hills, Australien; Klaus Erfort, Gstehaus Klaus Erfort, Saarbrücken, Deutschland