

[Download free ebook] Tafeln im Zeppelin: Spannende Geschichten und Originalmens

## Tafeln im Zeppelin: Spannende Geschichten und Originalmens

Von Angela Staberoh

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1047336 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-19Abmessungen: 9.29 x .67b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 38.Mb

**Von Angela Staberoh : Tafeln im Zeppelin: Spannende Geschichten und Originalmens** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tafeln im Zeppelin: Spannende Geschichten und Originalmens:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Speisen wie die Luftschiff-Passagiere Rezepte und AnkedotenVon Edith NebelEin Kochbuch, in dem Luftschiffe vorkommen Geschichten ber Prominente sowie ber Affen, Katzen und Dackel in dessen Rezepten ausschlielich Zutaten verwendet werden, auf die man auch schon im Deutschland der 1920er- und 1930er-Jahre Zugriffe hatte, aber definitiv kein Knoblauch?Natrlch habe ich mich gefragt, wie jemand auf die Idee kommt, mglichst genau das nachzukochen, was man den noblen Passagieren auf dem legendren Luftschiff, der LZ 127 Graf Zeppelin, serviert hat. Wenn man wei, dass der Schwiegervater der Autorin, Rudolph Staberoh, Steward auf der Graf Zeppelin und der Hindenburg war, ist diese Idee auf einmal gar nicht mehr so schrg. Sicher wird Staberoh seiner staunenden Familie viel von seinem ungewhnlichen Arbeitsplatz erzht haben. Seine Verlobte, Hilda Lamprecht, war seinerzeit jedenfalls so fasziniert von dem Zeppelin-Tafelgeschirr, dass er ein identisch aussehendes Service bestellte und es ihr 1936 zur Hochzeit schenkte. Nur ein LZ-Logo hatte ihr Service natrlch nicht.Dieses Geschirr ist heute noch in Familienbesitz und wird in Ehren gehalten. Das trifft sich natrlch gut, weil so die nachgekochten Gerichte stilecht auf diesem Porzellan fotografiert

werden konnten. Und schon haben wir das Konzept: Angela Staberoh kocht und schreibt, ihr Mann Uwe hat die Gerichte fotografisch ins Szene gesetzt, und gewürzt wird das Ganze mit Anekdoten und fiktiven Dialogen von Passagieren und Mannschaft. Die zugrundeliegenden Geschichten stammen entweder aus den Erinnerungen des Schwiegervaters oder wurden aus seriösen Quellen recherchiert. Nun ist es eine Frage des persönlichen Interesses, was einen mehr begeistert: das, was die Passagiere auf ihren luxuriösen Reisen alles erlebt haben oder die exquisiten Menüs, die man ihnen an Bord servierte. (Nerds begeistern sich natürlich für die technischen Details.) Gut, wahnsinnig außergewöhnlich klingt so manches Menü aus heutiger Sicht nicht (mehr). Manches ist ohne moderne Zutaten aufwendiger zuzubereiten als heute blickt. Die Vorbereitungszeiten erfordern in der Regel mehr als drei Stunden, schreibt die Autorin (Seite 10). Fürs Nachkochen des legendären Millionerdinners vom 9.10.1936 dürfte das möglicherweise nicht mal ausreichen. Damals gab es Indische Schwalbennestsuppe, kalten Rheinlachs mit Gewürzsauce und Kartoffelsalat, Filetsteak mit Gänselebersauce, Chateau-Kartoffeln und grünen Prinzessbohnen, Carmensalat, geistete kalifornische Melone, türkischen Mokka, Gebäck, Liköre, dazu einen perlenden 1928er Feinst Brat und ein Piesporter Goldtröpfchen von 1934. Ich schätze, dass dieses Buch eher etwas für Luftschiff-Fans als für gewöhnliche Hobbyköche ist. Die Gestaltung hat mich manchmal etwas verwirrt. Mal hat eine Seite zwei gleich breite Spalten, mal drei, mal eine breite und eine schmale gelegentlich wusste ich nicht so recht, wo ich weiterlesen muss. Die Foodaufnahmen sind auf einem sehr hohen Amateurniveau. Nicht immer sind sie optimal ausgeleuchtet, oft sind sie (zu) dunkel. Und ich nehme an, dass da wirklich die frisch gekochten Speisen abfotografiert wurden ganz ohne Foodstyling. Das ist zwar authentisch, aber als Maßstab gelten heute eben die mit allerhand Tricks geschönten Aufnahmen aus Zeitschriften und Büchern. Zubereitetes Fleisch appetitlich zu fotografieren ist gar nicht so einfach. Hier klappt nicht immer, dass die Gerichte auch so lecker aussehen wie sie sicher schmecken (Rehrücken auf Seite 20, Mockturtlesuppe auf Seite 43, Leberspatzle auf Seite 56). Und tusche ich mich, oder verkauft man uns auf Seite 83 einen schändlichen Supermarkt-Spekulatius als kologisch-biologisch selbstgebackenen Keks? ;-) Ich sage nur: Kochbuch-Sammler sind oft ganz schön anspruchsvoll! Die hochinteressanten Informationsheftchen, die die Rezepte begleiten, machen diese Eigenheiten wieder wett. Ich bin jetzt auf jeden Fall wild entschlossen, mich eingehender mit dem Thema Luftschiffe zu befassen. Was mich schockiert hat, ist der Einstieg in das Buch. Als allererstes erfahren wir, dass Kochen und Genießen für die Autorin und ihren Mann ein Ausgleich war für die Sorgen und Probleme, die sie mit ihrem schwerkranken und jung verstorbenen Kind hatten. Das ist nur zu verständlich. Aber was macht der durchschnittlich neugierige Leser, wenn er eine schlimme Krankheit und deren Symptome genannt bekommt? Er geht erst mal googeln. Und so schwebt über dem originellen, informativen und unterhaltsamen Buch die ganze Zeit der Geist eines todkranken Kindes. Es ist verständlich, dass das Leiden und Sterben der Tochter ein Herzenthema der Autorin ist. Aber ist es gut, einen Leser, der in Genusservierung ein Kochbuch erwirbt, gleich im ersten Absatz mit den Details einer tödlichen Krankheit zu konfrontieren? Dieses sensible Thema hätte man im Rahmen einer Widmung, eines Nachworts oder einer Danksagung vielleicht etwas dezenter präsentieren können.

**Kurzbeschreibung** Seit Graf Zeppelin das erste Luftschiff aufsteigen ließ, haben die fliegenden Luxusliner nichts von ihrer Faszination eingebüßt. Atmen Sie den Charme dieses epochalen, schwerelosen Reisens beim Kochen exquisiter Menüs, wie sie an Bord der Himmelsriesen serviert worden sind oder träumen Sie einfach nur davon. Verwehnen Sie sich und Ihre Gäste mit Delikatessen - die ausführlichen Rezepte verführen zum Nachkochen. Die erlesenen Originalmenüs werden auf edlem Heinrich Elfenbein-Porzellan von Sammlern heute heiß begehrt fotografisch präsentiert. Unterhaltsame Geschichten zu authentischen Ereignissen an Bord der Graf Zeppelin und der Hindenburg vermitteln eine anschauliche Vorstellung von dieser legendären Luftschiffära. Über den Autor und weitere Mitwirkende Angela Staberoh legt sich auf kein literarisches Genre fest. Die unendlich lange Leidenszeit ihrer Tochter, die im Alter von zwei Jahren den ersten zerebralen Schlaganfall erlitt, verarbeitete sie in dem Buch Anja. Wenige Jahre später entdeckte sie beim Kochen von Originalmenüs und liebevollem Servieren auf familien eigenem Zeppelinporzellan ihre Leidenschaft für die Giganten der Lüfte. Angela Staberoh verfasste Bücher über Medizinethik, deutschsprachige Literatur und Zeppeline. Sie ist in der Erwachsenenbildung tätig und lebt in Friedrichshafen am Bodensee.