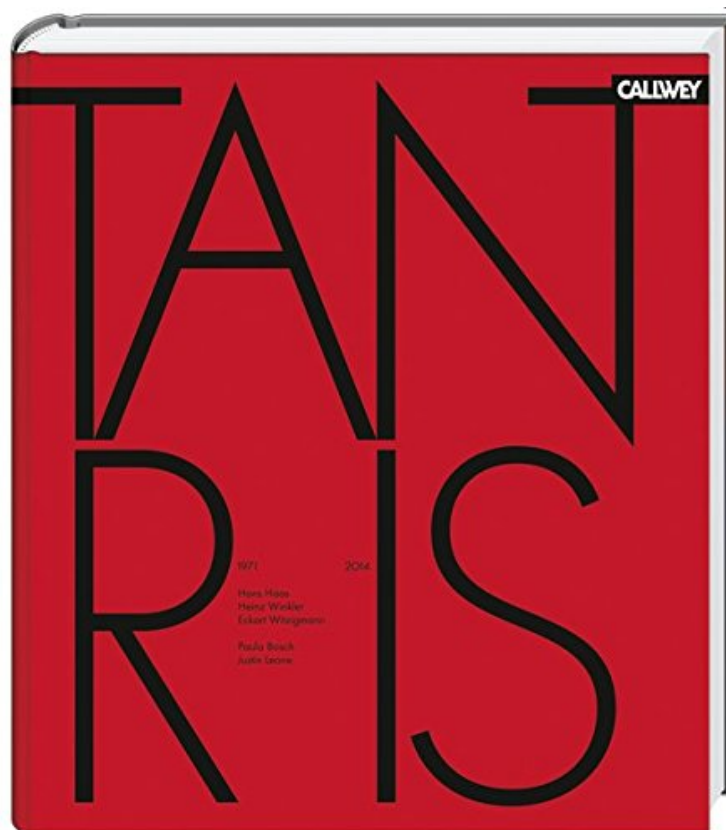


## Tantris: Eine kulinarische Legende

Von Hans Haas

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



Produktinformation -Verkaufsrank: #48022 in BcherMarke: CallweyVerffentlicht am: 2015-02-03Abmessungen: 11.34 x 1.10b x 10.28l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 63.Mb

**Von Hans Haas : Tantris: Eine kulinarische Legende** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tantris: Eine kulinarische Legende:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes BuchVon fuzziSehr schnes Buch mit tollen Fotos und tollen Rezepten. Eignet sich super zum Verschenken. Jeder Hobbykoch drfte sich ber solch ein Buch freuen.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super schnes Buch!Von IsabellDas Buch ist sehr aufwendig und schn gestaltet. Wir haben es als Symbol fr einen Besuch im Tantris verschenkt, was sehr gut ankam. Auch die Rezepte sind super und nicht zu abgehoben.8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die lebende Legende : TANTRISVon holger sieblerUm es vorweg zu nehmen: gro ist dieses Kochbuch. Wobei Kochbuch trifft es nicht wirklich, vielmehr ein Stck Geschichte unserer Zeit, Erinnerungen an grosse Momente des Mnchener Schickeria. Das knallige Layout und die groformatigen Fotos mit grandiosen Rezepten und den dazugehrigen Weinempfehlungen laden zum Kochen ein.Mehr ber die Geschichte des 1971 erffneten Restaurants zu erfahren, bietet der erste Teil des Buches an. Im zweiten Teil mit 50 Rezepten der Kochlegenden Eckhart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas wird leicht nachvollziehbar beschrieben, wie die Grossen unserer Zeit arbeiten. Die daran folgenden Weinempfehlungen von Paula Bosch und Justin Leone krnen die Gerichte und sind sehr hilfreich. Im Anhang die 2000 Mitarbeiter, die in den letzten 40 Jahren dem Tantris Leben

einhauchten zu Danken, empfinde ich als eine grossartige Idee. Die ersten Rezepte habe ich bereits nachgekocht. Herrlich!..Dieses Buch ist absolutes "must have" !

**Produktbeschreibung**Eine kulinarische LegendeGebundenes BuchWerde man das Restaurant Tantris in drei Worten beschreiben, kmen wohl folgende: Revoluzzer, Gourmettempel, Architekturikone.1971 ffnete das damals scharf kritisierte Gebude seine Tren. Eckart Witzigmann wurde als Chefkoch engagiert. 1978 lste ihn Heinz Winkler ab. Seit 1991 ist Hans Haas Kchenchef. Dieses Buch ist eine Hommage an die Vergangenheit, eine Ode an die Gegenwart und ein Versprechen an die Zukunft. 50 Tantris-Rezepte neu interpretiert, exklusiv von den Spitzenkchen persnlich, mit Weinempfehlungen von Paula Bosch, eine der bekanntesten Sommelire, und Justin Leone, derheute die Weinkarte im Tantris fhrt.Das Kochbuch ist neben den exklusiven Rezepten und Menvorschlggen gespickt mit Erinnerungen an die letzten Jahrzehnte. Fotografien, Gstebucheintrge und spannende Gesprche geben beeindruckende Einblicke in die Welt des Tantris und lassen den Leser teilhaben an einem Stck Geschichte.

**Kurzbeschreibung**Werde man das Restaurant Tantris in drei Worten beschreiben, kmen wohl folgende: Revoluzzer, Gourmettempel, Architekturikone.1971 ffnete das damals scharf kritisierte Gebude seine Tren. Eckart Witzigmann wurde als Chefkoch engagiert. 1978 lste ihn Heinz Winkler ab. Seit 1991 ist Hans Haas Kchenchef. Dieses Buch ist eine Hommage an die Vergangenheit, eine Ode an die Gegenwart und ein Versprechen an die Zukunft. 50 Tantris-Rezepte neu interpretiert, exklusiv von den Spitzenkchen persnlich, mit Weinempfehlungen von Paula Bosch, eine der bekanntesten Sommelire, und Justin Leone, derheute die Weinkarte im Tantris fhrt.Das Kochbuch ist neben den exklusiven Rezepten und Menvorschlggen gespickt mit Erinnerungen an die letzten Jahrzehnte. Fotografien, Gstebucheintrge und spannende Gesprche geben beeindruckende Einblicke in die Welt des Tantris und lassen den Leser teilhaben an einem Stck Geschichte.ber den Autor und weitere MitwirkendeHans Haas kocht seit ber 20 Jahren im Tantris. Der sterreicher hlt zwei Michelin-Sterne.Eckart Witzigmann war von 1971 bis 1978 Kchenchef im Tantris. 1994 krte ihn der franzsische Restaurantfhrer Gault Millau zum Koch des Jahrhunderts.Heinz Winkler war der jngste Drei-Sterne-Koch der Welt und hielt diese 10 Jahre lang im Tantris.Paula Bosch ist eine der bekanntesten Sommelire.Justin Leone fhrt heute die Weinkarte im Tantris.Gerhard Matzig ist Architekturkritiker, Buchautor und Journalist (u.a. SZ).Wolfram Siebeck ist der wohl bekannteste Restaurantkritiker. Seine Kolumnen und Bcher haben das Ziel, die Leser zu sensibilisieren, dass Essen und Trinken von hchster Qualitt sein sollen.Der Fotograf Joerg Lehmann fotografiert seit vielen Jahren fr internationale Buchproduktionen und Zeitschriften. Fr den Callwey Verlag war er bereits fr Filmrezepte ttig.