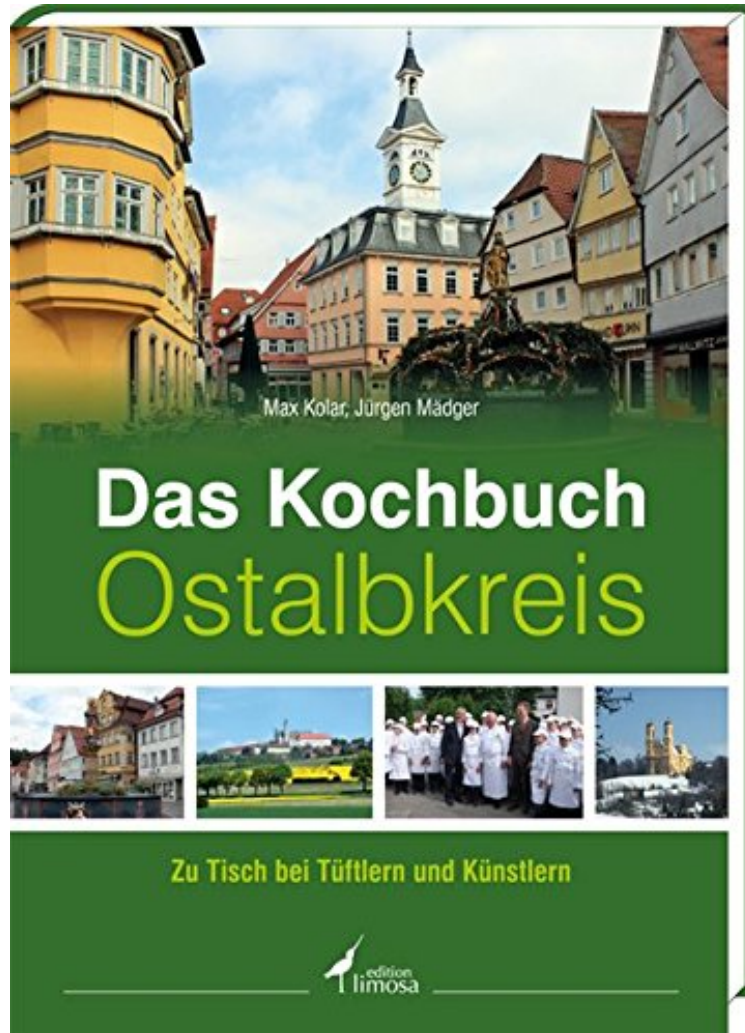


(Free) Das Kochbuch Ostalbkreis: Zu Tisch bei Tftlern und Knstlern

Das Kochbuch Ostalbkreis: Zu Tisch bei Tftlern und Knstlern

Von Max Kolar, Jrgen Mdger
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #156960 in BcherVerffentlicht am: 2013-11-08Abmessungen: 9.57 x .79b x 6.97l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 15.Mb

Von Max Kolar, Jrgen Mdger : Das Kochbuch Ostalbkreis: Zu Tisch bei Tftlern und Knstlern before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kochbuch Ostalbkreis: Zu Tisch bei Tftlern und Knstlern:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch aus dem OstalbkreisVon timtoSchne Rezepte. Besonders toll die Art, Wissenswerte von der Ostalb einflieen zu lassen, auch die kleinen Geschichten, die eine Stadt betreffen, erwht. Schne Bilder.Ich denke, ideales Werbegeschenk fr ansssige Firmen fr Kunden oder als Mitbringsel. Toll! Danke fr dieses Buch0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Kochbuch OstalbkreisVon aurDas Kochbuch habe ich selbst zu Weihnachten geschenkt bekommen und fr eine Freundin bestellt. Das Kochbuch hat mir und meiner Freundin sehr gut gefallen. Die

Rezepte, die Geschichten, alles pat.

Kurzbeschreibung Eine Region öffnet ihre Schatzkammern - Der Ostalbkreis verbindet die Landschaftsräume der Keuperwaldberge über das Albvorland bis zur Schwäbischen Alb. Von den steinigem Kern der 'rauen Alb' geht es hinunter in die fruchtbaren Täler von Rems, Kocher, Bühler und Jagst. So unterschiedlich die Teilregionen, so vielfältig sind auch die Speisen. Max Kolar hat sich auf eine Entdeckungsreise durch den Ostalbkreis begeben und war Rezepten und Geschichten auf der Spur. Zahlreiche persönliche Begegnungen und viel Liebe zum Detail haben dieses Heimatkochbuch entstehen lassen. Über 120 Rezepte haben die Autoren zusammengetragen für jeden probierfreudigen Hobbykoch oder -kchin nachkochbar. Es wurden vor allem 'alte' Rezepte ausgewählt, die typisch für die Ostalb sind. Dazu werden einheimische Produkte wie Spitzmehl und 'Soidawirscht' verwendet. Zusätzlich finden sich auch viele Rezepte und Bilder der 'Minikche' im Buch, die der Mitautor Jürgen Mäger eingebracht hat. Sein 1989 gegründetes Projekt: 'Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt' ist mittlerweile zu den EUROPA Minikchen geworden. So charakteristisch wie die Rezepte aus der Region sind aber auch die rund 25 Geschichten und Anekdoten, in denen sich die Lebensart der Menschen auf der Ostalb widerspiegelt. Sie berichten von Kulinarischem, von Bräuen und kuriosen Begebenheiten oder erschließen landschaftliche Besonderheiten. Rund 215 Bilder illustrieren diesen regionalen Streifzug. Die Schwäbische Ostalb wartet mit zahlreichen Attraktionen wie dem Limes und dem GeoPark auf. Vom quirligen Leben in den Großen Kreisstädten Aalen, Ellwangen und Schwäbisch Gmünd bis hin zu Ruhe, Erholung, Natur und Landschaft pur in den kleineren Landgemeinden findet der Gast hier alles, was er braucht.