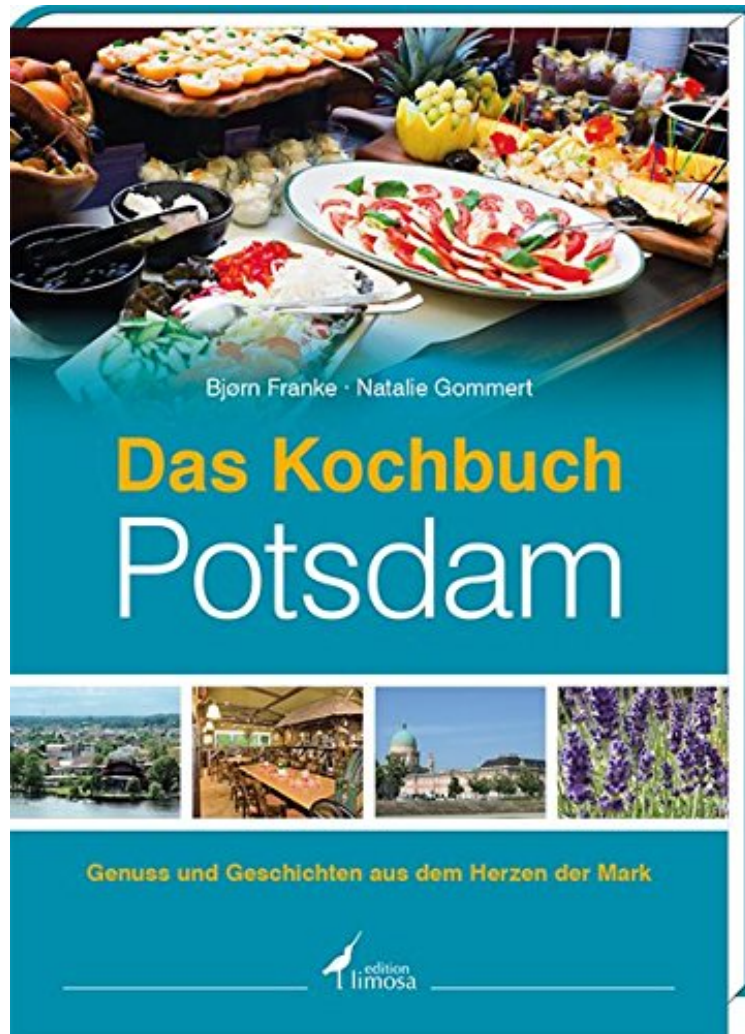


(Free pdf) Das Kochbuch Potsdam: Genuss und Geschichten aus dem Herzen der Mark

Das Kochbuch Potsdam: Genuss und Geschichten aus dem Herzen der Mark

Von Björn Franke, Natalie Gommert

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #992213 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-21Abmessungen: 9.72 x .71b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 30.Mb

Von Björn Franke, Natalie Gommert : Das Kochbuch Potsdam: Genuss und Geschichten aus dem Herzen der Mark before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kochbuch Potsdam: Genuss und Geschichten aus dem Herzen der Mark:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Echter Genuss aus der RegionVon Dsseldorfer LesefreundeDies ist mehr als ein Kochbuch, denn es sind auch spannende Geschichten und Erzhlungen enthalten - So zum Beispiel die Grndungssage von Potsdam, von der Freundschaftsinsel, dem grtnerischen Kleinod inmitten der Stadt oder von Maulbeerbumen, den Symbolen der Klugheit und des Luxus.

Dazu gibt es schmackhafte Salate, Suppen, Eintöpfe, Fleischgerichte und vieles mehr. Für den sensiblen Gaumen sind Desserts, Konfitüren und Gelees dabei. Eine Liebeserklärung an die Küche aus der Region - zubereitet mit frischen, gesunden Zutaten sind diese Rezepte ein wahrer Genuss. Das Ergebnis der Rezepte ist eine moderne, sinnliche und abwechslungsreiche Küche für viele Gelegenheiten. Dazu gibt es tolle Fotos - hier ist für jeden etwas dabei.

Kurzbeschreibung Potsdam ist bekannt für seine Schlösser und Gärten, seine Geschichte, sein Wasserreichtum, für Film, Wissenschaft und vieles mehr. Generationen von Kurfürsten, Königen und Kaisern schufen gemeinsam mit Architekten, Baumeistern und Gartenspezialisten aus dem 'Eyland' ein Gesamtkunstwerk, das heute das größte zusammenhängende Unesco-Welterbe in Deutschland bildet. Die weitläufige Kulturlandschaft besteht aus Parks und Gärten, Seen, der Havel und ihren Seitenarmen, aus Schlössern, Kirchen und bürgerlichen Villen, aus Belvederes und Gartenpavillons. Potsdam ist ein beliebtes Reiseziel mit vielen Besonderheiten und Spezialitäten. Dazu gehört die Potsdamer Küche, die gleichermaßen vom königlichen Hofe und internationalen Einflüssen, wie vom einfachen Sandboden und dem Wasserreichtum geprägt ist. Hier wachsen Obstbäume, Spargel, Kürbis und Erdbeeren von ausgezeichneter Qualität. Und Fisch gehört hier auf den Speiseplan. Mit dem Holländischen Viertel und der Kolonie Alexandrowka sind zudem holländische und russische Spezialitäten Bestandteile der Küche ebenso wie schlesische und französische Rezepte. Potsdams Küche hat demnach keine klassischen regionaltypischen Speisen. Vielmehr treffen hier im Laufe der Jahrhunderte Einflüsse aus allen Ländern zusammen und prägen so gemeinsam mit den geografischen Gegebenheiten die Küche. Kartoffelgerichte und Spargel sind zum Beispiel bei den königlichen Hofen in die Region und nach Potsdam gelangt und heute nicht mehr wegzudenken. Dieses Buch macht deutlich, dass Potsdam neben seinen lohnenswerten Sehenswürdigkeiten auch kulinarisch viel zu bieten hat. Das vorliegende Kochbuch zeigt Ihnen die Vielfalt und die verschiedenen Einflüsse auf die Potsdamer Küche. In den Geschichten wird deutlich, woher diese Einflüsse stammen, sie schlagen den Bogen von der Geschichte zur Gegenwart, vom königlichen Hof zum 'letzten Fischer' von Potsdam. Sie begleiten die Rezepte, die Björn Franke über lange Zeit gesammelt hat. Er ist Inhaber und Küchenchef des Restaurants 'Die Tenne'. Tradition, Regionalität und Qualität zeichnen das Restaurant im Ortsteil Neu-Fahrland, einem der eingemeindeten Dörfer Potsdams, aus. Die Texte stammen von der Journalistin Natalie Gommert, die das Kultur- und Gesellschaftsmagazin PotsdamLife verantwortet. Die Fotos zeigen die Schönheit der Stadt, die lebenswerte und reizvolle Region, sie stammen unter anderem von der Kamerafrau Johanna Bergmann.