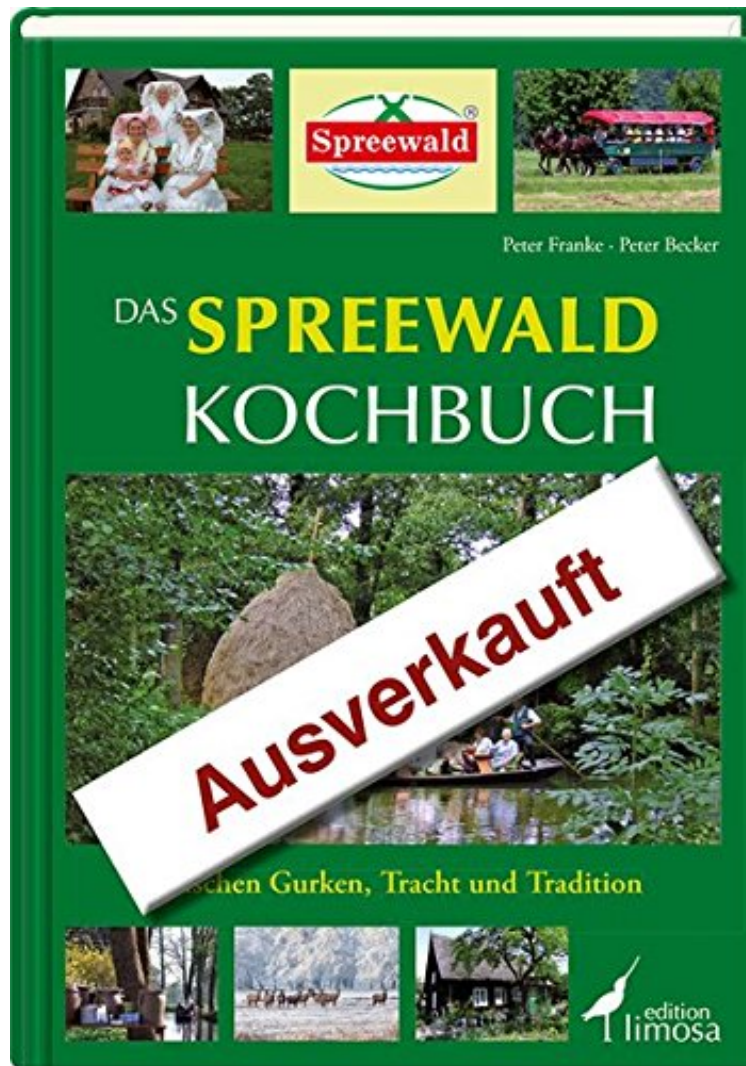


(Mobile ebook) Das Spreewald Kochbuch: Zwischen Gurken, Tracht und Tradition

Das Spreewald Kochbuch: Zwischen Gurken, Tracht und Tradition

Von Peter Franke, Peter Becker

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrank: #737302 in BcherVerffentlicht am: 2009-10-23Einband:
Taschenbuch200 Seiten | File size: 47.Mb

Von Peter Franke, Peter Becker : Das Spreewald Kochbuch: Zwischen Gurken, Tracht und Tradition before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Spreewald Kochbuch: Zwischen Gurken, Tracht und Tradition:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes BuchVon CustomerInteressante Gerichte , und viel Hintergrundwissen ber den Spreewald. Ich komm ursprnglich aus dem Spreewald und habe nach einem schnen Geschenk fr eine Kchin gesucht! Diese hat sich natrlich

Kurzbeschreibung Südlich von Berlin, in der Niederlausitz, befindet sich ein 75 Kilometer langes und 15 Kilometer breites Gebiet, welches von zahlreichen Flussadern und Nebenarmen der Spree durchzogen ist. Diese Kanäle, die der Spreewälder Fliege nennt, werden von leichten Erhöhungen begrenzt, den Kaupen. Nach und nach entstanden ausgedehnte Weiden und auch einige fruchtbare Ackerflächen, die sich besonders für den Gemüseanbau eignen. Geradezu sprichwörtlich sind die Spreewälder Gurken, aber auch der Meerrettich findet hier beste Anbaubedingungen. Haupttransportmittel war im gesamten Spreewald der Kahn, noch heute gibt es entlegene Gebiete, in die man nur mit diesem abgeflachten Gefährt aus geteerten Kiefernholz gelangen kann. Das Autorenteam Franke und Becker haben unter Mitwirkung zahlreicher Helfer aus dem Wirtschaftsraum Spreewald ein ganz besonderes Buch für die Region erstellt. Für Das Spreewald Kochbuch haben die Autoren kreuz und quer durch die Region in die Kochtöpfe geschaut, zugehört und aufgeschrieben. Neben traditionellen, ungewöhnlichen und modernen Rezepten, sind in dieses Buch auch die Geschichten und Erzählungen der Menschen vor Ort wie sie Leben, Feiern und Genießen eingeflossen. Mehr als 160 Rezepte sind in 13 Hauptkapitel untergliedert, so dass je nach Anlass das passende Gericht ausgewählt werden kann. In zahlreichen Kurzgeschichten und Erzählungen, aber auch in schönen Fotografien wird Landschaftliches, Sagenhaftes, Kulturelles und Geschichtliches aus der Spreewald-Region präsentiert. über den Autor und weitere Mitwirkende Peter Franke (Jahrgang 1954) ist gebürtiger Thüringer und hat in Sachsen das Kochen gelernt. Sein Berufsweg war gezeichnet von immer mehr Verantwortung in immer größeren Küchen und auch Betrieben. Zuletzt arbeitete er in der Chefetage der DDR-Interhotelkette. Mit seiner Frau Antje Schlotter-Franke fährt er in Werben den Spreewälder Landgasthof 'Zum Stern'. Die regionalen Rezepte variiert er gern mit Elementen anderer Küchen und stellt diese bei öffentlichen Kochwettbewerben oder Großveranstaltungen vor. Peter Franke bringt seine Erfahrungen aus dem elterlichen Hausgarten und der traditionellen Spreewaldküche in neue Projekte ein. Mit der Kruter-Manufaktur Burg hat er nun eine Mitmach-Küche geschaffen, in der die Gäste ihr Wissen über heimische Kräuter festigen und deren Verarbeitung erlernen können. Peter Becker (Jahrgang 1948) stammt aus der schlesischen Oberlausitz und wuchs in dem kleinen abgeschiedenen Walddorf Trebus auf. Die ihn umgebende Natur, die Tiere im großelternlichen Landwirtschaftsbetrieb und der Wechsel der Jahreszeiten faszinierten ihn und prägten seine Einstellung zur Umwelt. Der Lehrer ist seit vielen Jahrzehnten Hobbyfotograf und häufig im Spreewald unterwegs, in dem er nun schon seit 30 Jahren lebt. Ihn interessiert das Leben im Biosphärenreservat, die Geschichte der Menschen dort und deren Traditionen. Oft ist er mit dem Notizblock und Fotoapparat unterwegs und schreibt für die Regionalzeitung Erlebnisse auf und hält wichtige Momente fest oder zeigt Reisegruppen die Einmaligkeit des Spreewaldes. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Entenkleinsuppe mit Kohl und Meerrettich Von Rita Kratzert aus Senftenberg
1 kg Entenklein (Hals, Flügel, Magen, Herz) putzen, waschen, in einem großen Topf mit 2 l Wasser ansetzen.
1 Mhre Sellerieknolle 1 Zwiebel schlen beziehungsweise waschen, schneiden und dazugeben, mit Salz Lorbeerblatt wrzen und weich kochen.
2 EL in einem Topf erhitzen.
4 Zwiebeln schlen, wrfeln, dazugeben und anschwitzen.
Weikohl (mittelgro) in feine Streifen schneiden, dazugeben, mit 1 EL Zucker im eigenen Saft dinsten. Mit 3 EL Mehl bestuben, braun rsten und mit durchgeseihter Entenkleinbrhe auffllen. Gut durchziehen lassen, mit Essig Salz, Pfeffer abschmecken. Das Entenklein und Wurzelwerk dazugeben.
1 Bund Petersilie waschen, schneiden, mit 4 EL Meerrettich in die Suppe geben und sehr heiß servieren.