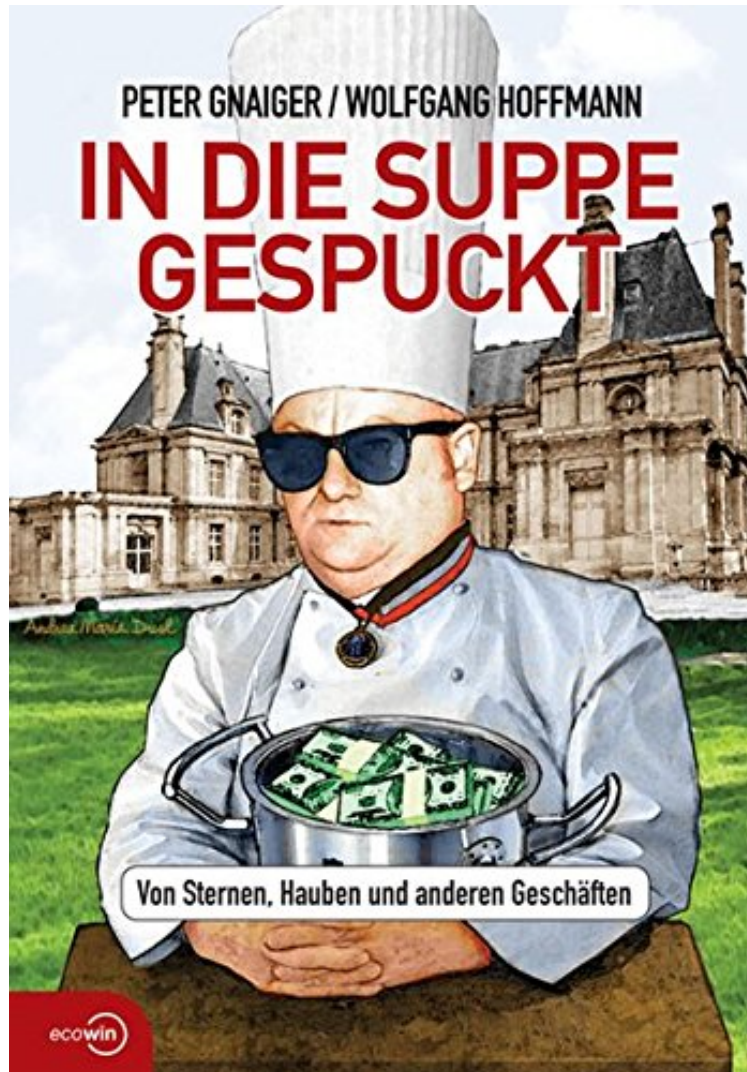


(Free) In die Suppe gespuckt: Von Sternen, Hauben und anderen Geschften

In die Suppe gespuckt: Von Sternen, Hauben und anderen Geschften

Von Peter Gnaiger, Wolfgang Hoffmann

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #583800 in BcherVerffentlicht am: 2006-10-18Einband: Gebundene Ausgabe280 Seiten | File size: 29.Mb

Von Peter Gnaiger, Wolfgang Hoffmann : In die Suppe gespuckt: Von Sternen, Hauben und anderen Geschften before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised In die Suppe gespuckt: Von Sternen, Hauben und anderen Geschften:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen24 von 25 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vier Hauben - Drei Sterne !Von Jochen GrillVier Hauben, drei Sterne fr diese "Metal Hammer" der Essens - und Restaurankritik.Hut ab vor dem Mut der beiden Autoren dieses Buches. Seit meinen Kindertagen und Karl Mays

"Winnetou" habe ich kein Buch mehr in einer Nacht durchgelesen. Ein höchst lesenswertes Buch, wie aus Wolfram Siebecks besten Tagen...! Es war ja auch aber an der Zeit, Christian Andersens Märchen: "Des Kaisers neue Kleider!" endlich einmal gastronomisch zu interpretieren. Die Aufgabe des kleinen Buben der sich als Einziger laut zu rufen traut: "Der hat ja gar nichts an, der ist ja nackt"! haben nundankenswerterweise die Autoren mir ihrer fulminanten Abrechnung der Gastroszene bennommen. Was für ein grandioser Gegensatz in Recherche, Stil, Kommentierung und Schlussfolgerung zu den vielen gastronomischen Analphabeten aus der schreibenden und fernsehproduzierenden Zunft die ihr meist kümmerliches Wissen, nach dem Motto - je dummer desto lauter - von sich geben. Diese Abschreib- und Gefälligkeitsjournalisten die ihre vielfach gesponserten und bestellten Ergüsse nicht bei sich behalten können und bei denen vor allem auffällt da ihre geistige Diarrhoe sich mit einer kaum glaublichen Ignoranz verbindet. Nicht wenige unserer Reise- und Gastrojournalisten, deren - berechtigtes - Schicksal ihre völlige Bedeutungslosigkeit ist, werden sich seit Erscheinen dieses Buches irgendwo versteckt halten und hoffen, da ihre Chefs nicht den Unterschied zwischen Gefälligkeitsjournalismus und fachgerechter Kritik und Bewertung erkennen mögen und sie in die Lokalredaktion abschieben. Aber die Hoffnung bleibt, auch Herausgeber und Chefredakteure lesen Bücher und erklären dieses hoffentlich zur Pflichtlektüre ihrer Spesenritter! Was ist es für ein Genuß als Insider und in früheren Jahren auch Betroffener (Küchenchef in einem Michelinbesten Restaurant) dieses mit Authentizität und Integrität geschriebene Buch zu lesen und bestätigt zu sehen, was man eigentlich schon immer wußte oder ahnte, was man von betroffenen Kollegen hörte oder was man immer vermuten konnte wenn bestimmte Artikel und Berichte veröffentlicht wurden. Leider müssen (?) wir uns in der Gastronomie mit vielen dieser Leute abfinden und auseinandersetzen, die die mediale Verblödung unseres Gewerbes schonungslos vorantreiben und gegen die man sich konsequent nur mit Fernbedienung und Papiercontainer wehren kann. Ich habe mir mehrere Exemplare dieses Buches besorgt und werde sie an meine gefrusteten Kollegen weitergeben, die mich auf dem Weg zum jährlichen Drogen- und Alkoholzug oder auf den Weg zum Scheidungsanwalt besuchen... Mein Vorschlag: Gebt den Autoren eine Fernsehshow in der sie, wie einst Reich-Ranitzky im Literarischen Quartett es mit Prosa und Lyrik getan hat, Kochbücher, Kochsendungen, Speisekarten, Restaurants, usw. vorstellen, besprechen, empfehlen und gegebenenfalls auch der Lächerlichkeit preisgeben können. 9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Spannende Einblicke in die Kochtöpfe von Mario Eckmaier Die Autoren (der eine Journalist und der andere Steuerberater und ehemaliger Tester für den Gault Millau sterreich) gewähren spannende Einblicke in die Mechanismen prämiierter Küchen und die Welt der Gourmetführer. Die abwechselnden Sequenzen der beiden Autoren (jeder schreibt einen Beitrag - dann kommt wieder der andere dran) sind zwar zu Beginn gewöhnungsbedürftig - ermöglichen jedoch insgesamt verschiedene Perspektiven. Es werden verschiedenste Facetten des kulinarischen Betriebes in sterreich und darüber hinaus beleuchtet: die zum Teil fragwürdigen Arbeitsbedingungen in der Spitzengastronomie, die Verbindung von unabhängigen Restaurantführern mit den führenden Betrieben aus der Nahrungsmittelindustrie, die Mechanismen der Gourmetkritiker und das teilweise fragwürdige Zustandekommen von "objektiven" Beurteilungen. Aber vor allem die Abhängigkeit der Gastronomen von der Gourmetkritik. Und wie diese über Sein oder Nicht-Sein im täglichen, wirtschaftlichen Überlebenskampf der Spitzengastronomie entscheiden. Auch sehr interessant einige Beispiele serviert zu bekommen, die sich diesem Kreislauf entzogen haben und ihren eigenständigen Weg gehen. Ein äußerst unterhaltsames, lehrreiches und vor allem wahrheitsgemäßes Buch durch welches sich die Wertungen der Gourmetführer wohl ziemlich relativieren. Sollte eigentlich jedem Gourmetführer beigelegt sein ... 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Einsicht in die Gastrowelt von Christian Entmayer Interessant geschrieben und bietet Details über die Gastrowelt, die ich bisher nicht kannte. Phasenweise nur etwas langatmig geschrieben. Trotzdem ein Tipp.

Produktbeschreibung 2006. 276 Seiten, gebundene Ausgabe, original Schutzumschlag, gut Von Sternen, Hauben und anderen Gescheften. Gourmet-Führer machen Köche zu Stars, und die Kochstars verdingen sich als Erfüllungshelfen der Nahrungsmittelindustrie, die wiederum die Gourmet-Führer sponsert. Das ist das Ergebnis einer brandheißen Recherche eines kongenialen Autoren-Duos. Der eine: Ein ehemaliger Tester des Gault Millau, der nicht mehr länger über die Praktiken des Führers schweigen will. Der andere: Ein furchtloser Journalist, der jahrelang mit offenem Visier mit den besten Köchen Oesterreichs über ihre Arbeit - vor allem aber auch über ihre Noete - diskutiert hat. Akribisch werden die Verbindungen von Gourmet-Führern zur Nahrungsmittelindustrie dargestellt, Aussteiger aus der Szene portraetiert, die mit Klagedrohungen in Millionenhöhe unter Druck gesetzt wurden, und saftige Einblicke geboten, was in den Spitzenküchen wirklich vor sich geht. Von der "branchenüblichen Behandlung" von Lehrlingen ebenso wie über die längst gängige Verwendung von Convenience-Food in der Spitzenküche. Nach dem Erscheinen dieses Buches wird kein Gourmet mehr sagen können, er habe nichts von diesen Zuständen gewusst ... (Klappentext) Die Autoren gewähren spannende Einblicke in die Mechanismen prämiierter Küchen und die Welt der Gourmetführer. Dieses wunderbare Buch gehört in jede Kochbüchersammlung und ist sehr gut geeignet zum Schenken an interessierte Gutesser!

Kurzbeschreibung Gourmet-Führer machen Köche zu Stars, und die Kochstars verdingen sich als Erfüllungshelfen der Nahrungsmittelindustrie, die wiederum die Gourmet-Führer sponsert. Das ist das Ergebnis einer brandheißen Recherche

eines kongenialen Autoren-Duos. Der eine: Ein ehemaliger Tester des Gault Millau, der nicht mehr länger über die Praktiken des Führers schweigen will. Der andere: Ein furchtloser Journalist, der jahrelang mit offenem Visier mit den besten Köchen Österreichs über ihre Arbeit vor allem aber auch über ihre Nöte diskutiert hat. Akribisch werden die Verbindungen von Gourmet-Führern zur Nahrungsmittelindustrie dargestellt, Aussteiger aus der Szene porträtiert, die mit Klagsdrohungen in Millionenhöhe unter Druck gesetzt wurden, und saftige Einblicke geboten, was in den Spitzenküchen wirklich vor sich geht. Von der branchenüblichen Behandlung von Lehrlingen ebenso wie über die langstehende Verwendung von Convenience-Food in der Spitzenküche. Nach dem Erscheinen dieses Buches wird kein Gourmet mehr sagen können, er habe nichts von diesen Zuständen gewusst...über den Autor und weitere Mitwirkende: Peter Gnaiger (geb. 1969) ist Redakteur bei den Salzburger Nachrichten mit den Schwerpunkten Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie. Immer mitten im Geschehen, wirft er kritische Blicke in fremde Köchlein, geht dubiosen Machenschaften auf den Grund, lässt so manches Lagengebäude einstürzen und entlarvt unerschrocken die kleinen Tricks der großen Küche. Wolfgang Hoffmann ist Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und war 10 Jahre Gault-Millau-Tester. Ein gottbegnadeter Esser und Genieer aus Salzburg. Sein Motto: Qualität lässt sich unterscheiden in allen Bereichen des Lebens!