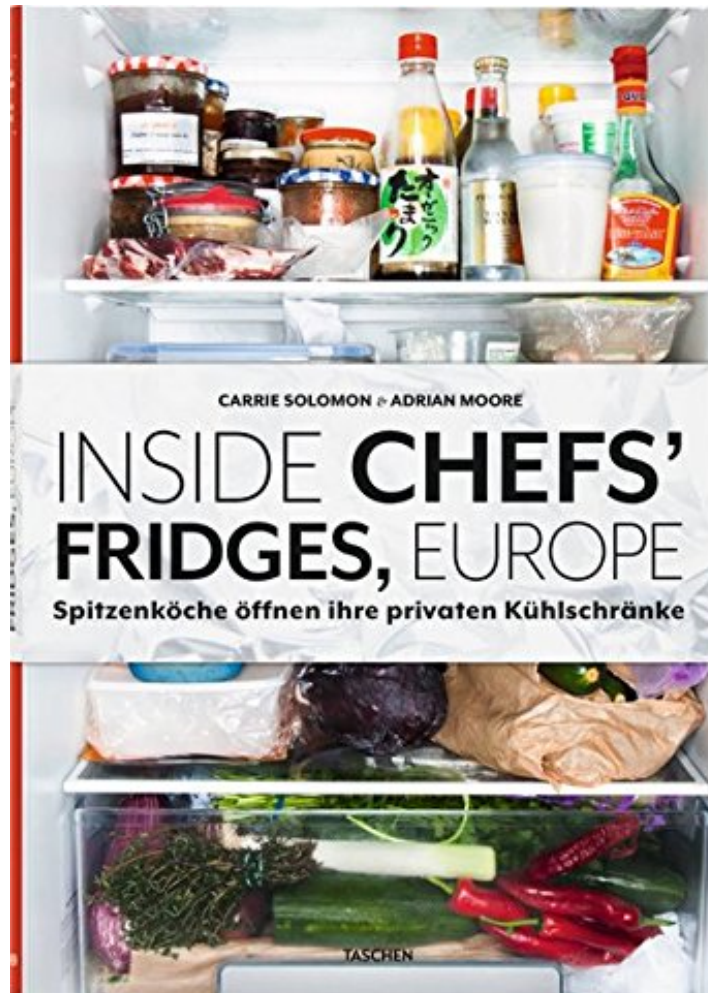


(Read now) Inside Chefs' Fridges, Europe: 40 europische Spitzenkche ffnen ihre privaten Khlschrnke

Inside Chefs' Fridges, Europe: 40 europische Spitzenkche ffnen ihre privaten Khlschrnke

Von Adrian Moore

ebooks / Download PDF / *ePub / DOC / audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #246664 in BcherVerffentlicht am: 2015-09-25 Abmessungen: 12.09 x 1.38b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe 328 Seiten | File size: 68.Mb

Von Adrian Moore : Inside Chefs' Fridges, Europe: 40 europische Spitzenkche ffnen ihre privaten Khlschrnke before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Inside Chefs' Fridges, Europe: 40 europische Spitzenkche ffnen ihre privaten Khlschrnke:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sesam ffne dich - KhlschranksponageVon LotteliebleckerIch gebe ja zu, dass ich bei Freunden ganz gerne mal heimlich den Khlschrank inspiziere. Ich gehe normalerweise nicht an fremde Schrnke und Schubladen, aber bei Khlschrnken fallen da irgendwie immer alle Hemmungen, denn hier bin ich so unfassbar neugierig. Was verwenden die anderen fr Saucen und Wrzmittel, welche Getrnke sind gelagert, was befindet sich in der Gemseschublade - sofern es eine solche gibt

und diese nicht zweckentfremdet wurde. Und ganz wichtig für mich: Gibt es irgendwas, das ich noch nicht kenne? Mit genau dieser Vorfreude strich ich mich dann auch auf "Inside Chefs' Fridges, Europe: 40 europische Spitzenköche öffnen ihre privaten Kühlschränke" von Carrie Solomon und Adrian Moore (Taschen Verlag). [Weiterlesen ...] Was haben wohl Profiköche so daheim in ihrem Kühlschrank - vor allem, wenn man bedenkt, dass die ja den ganzen Tag nur Essen um sich herum haben und quasi alle Produkte in Spitzenqualität in den Restaurants zur Verfügung stehen haben. Ich persönlich hätte daheim wohl nur Getränke im Kühlschrank und würde mir auf der Arbeit was Leckeres gönnen (jaja, das darf man wahrscheinlich nicht und außerdem ist man ja nicht jeden Tag rund um die Uhr auf Arbeit und hat vielleicht doch mal daheim Hunger...). Und natürlich auch die Frage, ob Köche daheim vielleicht Maggi und Knorr stehen haben, sich an Fertigsaucen bedienen und gar nicht mehr selbst kochen müssen. Fragen über Fragen und zum Glück liefert uns das Buch darauf zumindest einige Antworten. Wir erfahren vorab noch etwas über Autor und Fotografin, die Veränderung der Vorratshaltung beim Menschen mit Entwicklung des Kühlschranks und natürlich gibt es einige Worte zum Projekt und den vorgestellten Köchen. "40 kulinarische Vordenker mit 60 Michelin-Sternen" werden uns versprochen und ich bin gespannt. Frankreich, England, Dänemark, Deutschland, Italien, Schweden, Portugal, Spanien und Belgien sind vertreten, aber die Vertreter selbst sagen mir vom Namen her leider nichts. Zum Glück gibt es daher bei jedem einzelnen eine kleine Biografie bevor wir einen Blick in den Kühlschrank werfen dürfen. Manche Kühlschränke (Frankreich) sind winzig, andere riesengroß (England), in manchen herrscht Chaos und man einer ist so aufgeräumt, dass ich mir sicher bin, dass der normalerweise nicht so aussieht. Aber im Detail: Eine Zeichnung zeigt uns einmal den Kühlschrank von außen, damit wir überhaupt wissen, mit welcher Dimension wir es zu tun haben, das Foto vom Innenleben ist dann wiederum beschriftet, damit wir die einzelnen Tuben, Gläser, Dosen und Tüten erkennen. Bei manchen ist auf den ersten Blick klar, was drin ist, bei manchen ist alles geheimnisvoll verpackt und bei manchen hat man den Eindruck, dass die beim Foto gut wegkommen wollten. Wer drapiert bitteschön sein Gemüse und sein Obst extra in Schalen im Kühlschrank und legt den Fisch dekorativ unverpackt obendrauf? Eben. An manchen Stellen muss man da echt lachen. Spannend sind die Inhalte aber für mich auf alle Fälle. Bei den meisten findet man auf alle Fälle Senf, Sojasauce, Chilisauce und Eier sowie irgendwas an Alkohol. Während manche Inhalte aber extrem normal und gewöhnlich daherkommen, muten andere wiederum exotisch und teilweise auch sehr gewöhnungsbedürftig an. Besonders makaber fand ich die "Frühjahrsorcheln" mit dem Beisatz "sehr giftig, wenn falsch zubereitet". Na danke, das wollte ich nicht unbedingt im Kühlschrank haben. Und weil es eben Köche sind, steuert auch jeder noch mindestens ein Rezept bei (oftmals aus dem zubereitet, was wir da im Kühlschrank gesehen haben). Ach, das Buch macht einfach Spaß. Wer ebenso gerne wie ich heimlich bei Freunden schnüffelt, der wird auch hier seine Freude haben und sich mit einem kleinen Schuss Voyeurismus durch die verborgenen Innenleben von Bosch und Co blättern. Dazu die unterhaltsamen Informationen zu den Köchen wohl - sehr cool. Ungewöhnliche aber tolle Idee, die absolut überzeugend und schnell umgesetzt wurde. Großes LIKE! @lotteliebtlecker.wordpress.com

3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Cooles Konzept: Tiefer Einblick in die Kühlschränke europischer Spitzenköche Von Dennis Schtze Carrie Solomon ist Foodfotografin, Adrian Moore schreibt Artikel über kulinarische Trends, beide leben und arbeiten in Paris. Jeder kennt den Ausspruch 'die kochen auch nur mit Wasser'. Stimmt das, ist das wirklich so? Solomon und Moore haben sich gemeinsam gefragt mit welchen Zutaten kochen Europas Spitzenköche in ihren privaten Köchen daheim. Und was wäre da hilfreicher als ein Blick in deren Kühlschränke? Also haben sie sich aufgemacht, sind quer durch Europa gereist, haben insgesamt 40 Sterneköche besucht und den Inhalt ihrer privaten Kühlschränke inspiziert und dokumentiert. Das schwere, große Buch startet mit einem Vorwort von Nathan Myhrvold (Autor von 'Modernist Cuisine') und einer Einleitung der beiden Autoren. Direkt danach beginnt der eigentliche Inhalt. Jedes der insgesamt 40 Kapitel starten mit einem Foto (meist s/w) des Sternekochs, darauf wird er/sie in einem kurzen Text portraitiert. Es folgt eine schematische Skizze und genaue Modellbezeichnung und schließlich eine farbige Frontalansicht des geöffneten Kühlschranks mit genauer Beschriftung des Inhalts. Manchmal gibt es im Anschluss auch noch einen schnellen Blick ins Gefrierfach, auf jeden Fall stehen am Ende jedes Kapitels noch 1-2 Rezepte des jeweiligen Kochs immer mit Zutatenliste und einem schönen Foto. Man muss schon einigermaßen mit dem Thema vertraut sein und hochklassige Köche schätzen um die Namen all dieser Koryphen zu kennen. Aber auch wenn sie einem nicht gelufig sind, so ist dieser direkte Blick in die private Vorratskammer doch recht aufschlussreich. Allen Kühlschrankshots ist gemein, dass es meist doch ziemlich aufgeräumt zugeht, anders als man es vielleicht aus dem eigenen privaten Köchenbetrieb gewohnt ist. Man muss also davon ausgehen, dass die Besitzer auch daheim eine beeindruckende, professionelle Ordnung pflegen oder, dass sie vor dem Termin extra noch aussagefreudige Produkte besorgt und zurecht gelegt haben. Selbst wenn dies der Fall gewesen sein sollte, so ist doch beeindruckend wie unterschiedlich Ausstattung und Inhalt der verschiedenen Kühlschränke sind. Fast immer zu finden sind Käse, Sahne, Milch, Eier, Obst, Gemüse, Wasser, Wein und diverse eingelegte Produkte. Besonders interessant natürlich die regionalspezifischen Besonderheiten, Pasten, Cremes, Dips, Senf, Aufstriche, Gelees, Marmeladen, Konfiten, Saucen, Mischungen, Gewürze etc. Man kann auch deutliche Vorlieben für Fisch oder Fleisch gleich erkennen. Und immer wieder zu finden sind alle Sorten kulinarischer Laster wie Bier, Limonaden, Fruchtjoghurt, Waffeln, Schokolade, holt sich aber absolut in Grenzen. Den beiden US-amerikanischen Autoren, die inzwischen beide in Paris leben, fiel besonders auf, dass europische Kühlschränke so viel kleiner sind als die amerikanischen Pendanten, auch dass sich die Lebensmittelauswahl sehr variantenreich, regional

und saisonal gestaltete. Einen schönen Abschluss zu jedem Kapitel bilden die ausgewählten, mit bescheidenem Aufwand zu erstellenden Rezepte. Fotos und Texte stammen von den beiden Autoren. Fazit: Sie kochen nicht alle nur mit Wasser, sondern mit den verschiedensten Zutaten! Ein wirklich erhellender und gleichzeitig unterhaltsamer Blick in fremde Kühlschränke europäischer Spitzenköche. Das Buch ist Fotoband, Köchengeschichte und Rezeptbuch in einem und tatsächlich gelingt den Autoren bei dieser Entdeckungstour ein tiefer Einblick nicht nur in Kühlschränke, sondern eben gerade auch in die grundsätzliche Denkweise und Lebenseinstellung der Besitzer. Fotos sind sehr gelungen (dürfte man erwarten), Aufmachung ist edel und hochwertig, ergibt zusammengenommen ein wunderschönes Geschenk. Vielleicht erscheint in absehbarer Zeit auch das entsprechende Buch mit fotografischen Blicken in US-amerikanischen Chefs' Kühlschränke, das ergäbe dann mal ein interessanter Abgleich, vielleicht müsste dann aber das Buchformat vergrößert werden! 0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Taugt nichts Von Florian Klein Leider sehr enttäuschend! Kommt als schweres Buch mit dickem Einband, kann aber mit inneren Werten kaum überzeugen! Hatte der Kritik meines "Vorredners" nicht getraut und eine Bestellung des Buches riskiert! Bis auf ein paar nette Bilder von gefüllten Schränken und eine Kurzbeschreibung der Küche war das Buch nicht verwertbar! Bin schon von passenden Rezepten zu den Einlagen des Kühlschranks ausgegangen. ... Massimo Bottura stellt z.B. Risotto mit Parmesan vor. Also nichts weiter als ein weißer Teller mit weißem Brei! ... od. aus Skandinavien kommt ein Rezept mit Knäckebrot und Topping, od. eingelegtes Gemüse! Ich bin mir beim Durchlesen also fast etwas ver... vorgekommen! Kam nach 20min wieder zurück in die Packung und retour zu! die 40 nicht wert! Einfalllos

Kurzbeschreibung Was treibt das kulinarische Genie in den vier Wänden der heimischen Küche? Was ist im Haus, was kommt auf den Tisch? Die Autoren dieser neuen Buchreihe laden sich bei den innovativsten und interessantesten Köchinnen und Köchen unserer Zeit zu Hause ein, schauen in deren Kühlschränke und protokollieren Essgewohnheiten und Lieblingsrezepte. Schauen Sie bei den Gurus der Gourmetszene vorbei von Yotam Ottolenghi bis Bo Bech und kochen Sie deren Leib- und Magengerichte zu Hause nach.