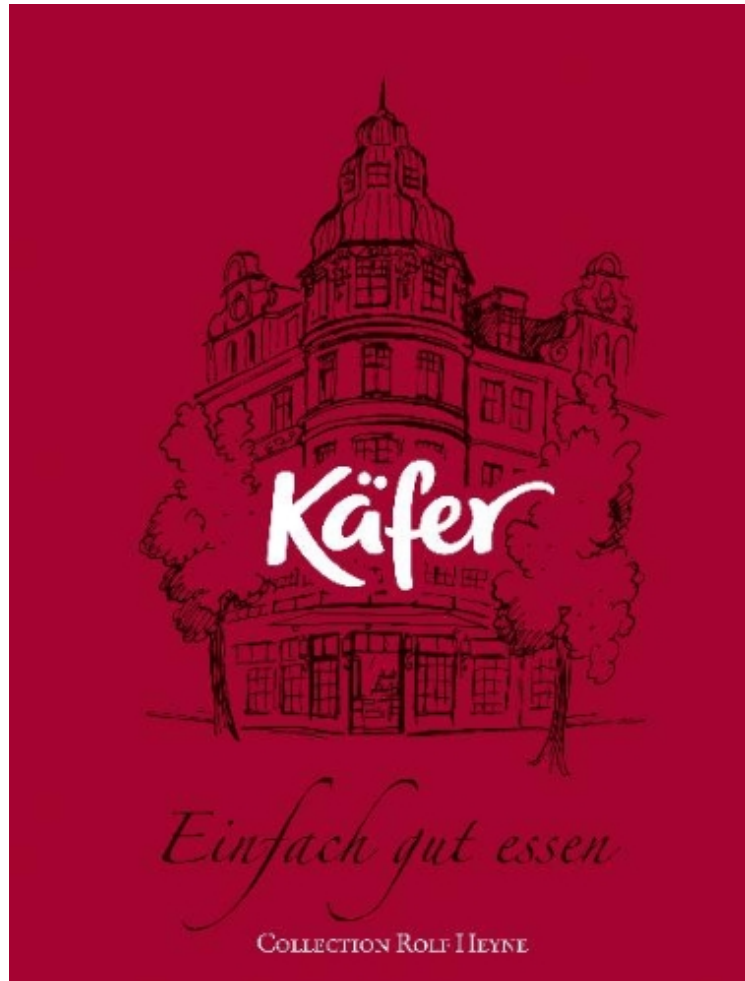


[PDF] Kfer, Einfach gut essen Das Kfer-Genussbuch

Kfer, Einfach gut essen Das Kfer-Genussbuch

Von Michael Kfer

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1093416 in BcherVerffentlicht am: 2008-03-01Abmessungen: 12.17 x 1.30b x 9.37l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 36.Mb

Von Michael Kfer : Kfer, Einfach gut essen Das Kfer-Genussbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kfer, Einfach gut essen Das Kfer-Genussbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. einfach gut geniessenVon Detlef Rsch"Kfer": das ist der Inbegriff von gastronomischer Gastlichkeit, von hochqualitativen Speisen und moderner Weiterentwicklung des Essgenusses in einem wohlthuenden Ambiente. Das Buch "Kfer. Einfach gut essen" verknüpft diese Besonderheiten des Mnchener Hauses Kfer zu einem sehr ansprechenden Band, der sowohl der - bald 80jhrigen - Geschichte und Tradition gerecht wird, als auch dem hohen Qualittsanspruch von "Kfer".Nach einer ansprechenden Einfhrung ber die Entwicklung des "Schwabinger Kindls" Kfer und zur Person von Michael Kfer, der seit ber einem Jahrzehnt den Familienbetrieb leitet, wird die Leserschaft zu einer wahren Genieerschafft aufgewertet, die sich an sehr kreativ arrangierten und kreierten Rezepten erfreuen kann. Da sptestens wird "Einfach gut essen" zu einem "Einfach gut geniessen". Denn die von Volker Eisenmann zusammengestellten Rezepte stellen ein

exquisites Potpourri aus dem Gourmetlokal dar. Nicht nur von den teils exotischen, teils sehr gewöhnlichen Zutaten her, wird man von der Bandbreite der Rezepte angetan sein. Auch die klaren Angaben zu den Zutaten und Zubereitungsweisen berzeugen. Denn sie ermöglichen zusammen mit den Zubereitungszeitangaben ein Nachkochen der Gerichte. Doch Kfer wre nicht Kfer, wenn es lediglich um ein "Kochrezeptebuch" handeln wrde. Das Buch ist ein "Koch-Erlebnisband", bei dem neben den Rezepten auch noch die Zutaten einen breiten Raum erhalten. Sie werden auf hochwertigen Farbfotos dargestellt, gar präsentiert, mal im "rohen Zustand", mal im angerichteten Ambiente. Dieser Kochband macht wahre (Genu-) Freude, an der Vielfalt der Kochkunst-Mglichkeiten, an den Exoten-Zutaten und an der Pracht, mit der man in den Genuss hochwertiger Gastlichkeit geraten kann. Die ganzseitigen Photographien von Luzia Ellert und Rainer Herrmann machen aus diesem Rezeptebuch ein Liebhaberbuch der Gastlichkeit. Sowohl die Speisenzubereitung (mitsamt der sehr motiviert dargestellten Kfer-Mitarbeiter/-innen), die Darstellung der hergerichteten Speisen, die Präsentation der Gastrume als auch die menschliche Darstellung der Leitfigur "Michael Kfer" machen den Band zu einem wunderbaren Geschenkband fr alle, die anspruchsvolle Tradition und hochwertigen Genuss wundervoll miteinander zu verbinden und zu schtzen wissen.

Kurzbeschreibung Seit 75 Jahren befindet sich das kulinarische Kompetenzzentrum unseres Landes in der Mnchner Prinzregentenstrae: KFER. Ein Name und ein Programm: Kfer steht fr hchste Lebensmittelqualitt, fr gediegene Gastlichkeit, perfekten Service und fr die Kferschnke, das Gourmetlokal der Spitzenklasse, in dem Volker Eisenmann Gerichte kredenzt, die unter dem Motto stehen: EINFACH GUT ESSEN. Gegrndet wurde Kfer als Kolonialwarengeschft mit Weinen, Likren und Flaschenbier 1930 von Paul und Elsa Kfer in der Schwabinger Amalienstrae in Mnchen. 1953 wurde dem Unternehmen die Bewirtschaftung des Foyers des Prinzregententheaters übertragen. Der Feinkostladen wurde 1970 um das darber liegende Restaurant Kferschnke erweitert. Die Bewirtschaftung des Nationaltheaters folgte zehn Jahre spter. Auf dem Oktoberfest war das Unternehmen erstmals 1971 präsent, damals mit nur 40 Pltzen, heute mit 2900. In den 1980er-Jahren begann das Unternehmen, jetzt unter Leitung von Michael Kfer, Lizenzen fr einzelne Produkte wie Joghurt, Wein oder Lachs zu vergeben. 1992 trat das Unternehmen in den japanischen Markt ein. 1998 wurde die Kfer Berlin GmbH gegründet, die die Bewirtungen im Reichstagsgebäude, sowohl fr die Abgeordneten als auch fr das öffentliche Dachgartenrestaurant verantwortet. Neuland betrat das Unternehmen 1999, als mit dem Kfer Bistro am Mnchner Flughafen erstmals eine Lizenz in diesem Bereich vergeben wurde. Das Catering der Formel 1 auf dem Bahrain International Circuit bernahm Kfer 2004. Whrend der Fuballweltmeisterschaft 2006 war Kfer in den Stadien fr die Bewirtung im gehobenen Segment zustndig. Michael Kfer, Grnderenkel, Inhaber und Geschftsfhrer von Feinkost Kfer, hat das Unternehmen in den zwanzig Jahren, seit er 1988 die Leitung bernommen hat, zu einem Muster an Qualitt, Dienstleistung und Service ausgebaut. Kchenchef Volker Eisenmann illustriert mit seinen Gerichten, Kfer-Klassikern und neuen Kreationen eindrucksvoll, warum die Kferschnke das beliebteste Restaurant Mnchens ist. Denn nirgendwo sonst wird so sensibel mit Produkten umgegangen, so feinsinnig und modern gezeigt, dass weniger sehr oft mehr ist. ber den Autor und weitere Mitwirkende Michael Kfer, geboren 1958, bernimmt nach seinem BWL-Studium das P1, das unter seiner Leitung zur berhmtesten Nobeldisco Mnchens wird, steigt 1988 in den Familienbetrieb ein, den er ab 1995 allein fhrt