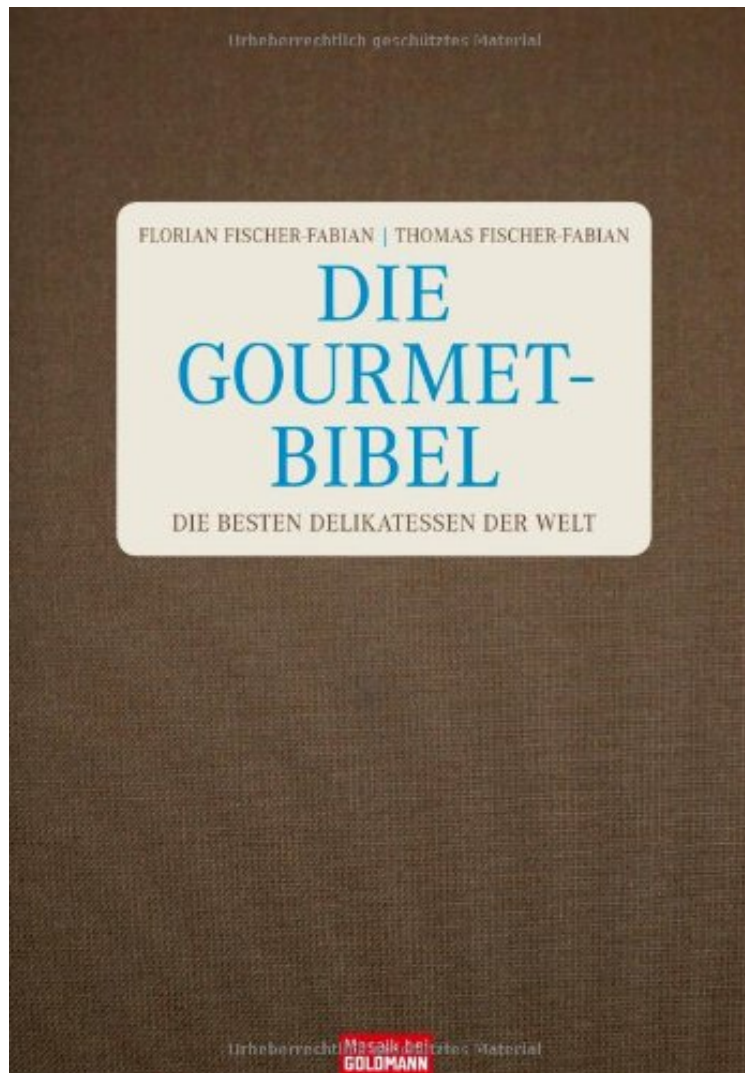


(Mobile book) Die Gourmet-Bibel: Die besten Delikatessen der Welt

Die Gourmet-Bibel: Die besten Delikatessen der Welt

Von Florian Fischer-Fabian, Thomas Fischer-Fabian

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #511569 in BcherVerffentlicht am: 2008-10-13Abmessungen: 8.74 x 1.26b x 6.26l, Einband: Gebundene Ausgabe352 Seiten | File size: 65.Mb

Von Florian Fischer-Fabian, Thomas Fischer-Fabian : Die Gourmet-Bibel: Die besten Delikatessen der Welt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Gourmet-Bibel: Die besten Delikatessen der Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen15 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Informativ, spannend und "a must"Von S. FoxLassen Sie sich von dem Einband nicht tuschen. Die Gourmet-Bibel ist eine interessante Ansammlung von dem Besten, was man in der Kche zubereiten mchte. Dabei geht es nicht um die teuersten und exklusivsten Produkte - was mich auch nicht interessiert htte - sondern um die Besten ihrer Art. Wo kommen die besten Hhner her, wo der beste Reis, die beste Butter, Mango, Senf, Schokolade? Und vor allen Dingen,

woran erkennt man sie. Es werden Qualitätsmerkmale spannend erklärt (mal wieder was dazugelernt!) und unter anderem wurde meine jahrelange Weigerung von Foie gras mal wieder bestätigt. Informativ, spannend und "a must". 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wirklich nicht schlecht, aber einfach zu alt. Von wer81 Das Buch ist nicht schlecht, jedoch ist es zuerst schwierig die Produkte gerade im Ausland zu kaufen. Viele der Händler gibt es nicht mehr. Es werden viel zu wenig Quellen und Marken genannt. Könnte man besser machen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. TOP Buch Von Dieterein Super Preis und eine Top Ware Dies kann man nur weiterempfehlen, dies muss man haben Gut und sehr informativ

Kurzbeschreibung Wenn das Beste gerade gut genug ist Das Beste, was Gourmets je gegessen haben: edle Salami, exklusive Butter, kostliche Tomaten, ausgesuchte Olivenle nur das Beste hat Eingang in dieses Werk gefunden. Die edelsten und kostlichsten Produkte aus aller Welt. Die Gourmet-Bibel bietet Insiderwissen, Fakten und Informationen rund um den guten Geschmack, akribisch recherchiert und edel präsentiert. Nur Erzeuger, für die Qualität das wichtigste Kriterium ist, werden hier vorgestellt. Der Leser taucht in eine Welt des Genusses ein, die ihresgleichen sucht! Warenkunde auf allerhöchstem Niveau. Warum sind Anchoa del Cantabrico die besten Anchovis der Welt? Was unterscheidet italienische von französischen Artischocken? Was macht die Odenwälder Butter so besonders? Welche Dattelsorten gibt es? Warum ist das Kobe-Rindfleisch seinen Preis wert? Welches Geflügel ist das edelste? Was ist Fugu? Angereichert mit Empfehlungen berühmter Gourmets wie Sternekoch Eckart Witzigmann, Sommelier Arno Steguweit oder Feinkosthändler Michael Kfer. Absolut hochwertige Ausstattung: geprägter Leineneinband, Farbschnitt, Lesebändchen Angereichert mit Empfehlungen berühmter Gourmets ber den Autor und weitere Mitwirkende Florian Fischer-Fabian, Journalist und Fernsehmoderator, ausgezeichnet mit der Goldenen Kamera, präsentiert täglich im Bayerischen Fernsehen das Rundschau-Magazin. Thomas Fischer-Fabian ist Autor und Regisseur zahlreicher bekannter TV-Produktionen. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Auf der Suche nach dem wahren Geschmack Als kürzlich ein Gast mein Erbsenpree kostete, lie er langsam den Löffel sinken, schaute mich mit großen Augen an und sagte staunend: Mein Gott! Das schmeckt ja nach Erbsen! Diese kleine Anekdote stammt von Hans Haas, Chef de Cuisine im Tantris in München. Sie bringt ein Phänomen unserer Zeit auf den Punkt: Unsere Nahrungsmittel schmecken immer eintriger, immer gleicher, immer fader. Sie haben ihren ursprünglichen Charakter verloren. Sie sind ein Resultat der industriellen Lebensmittelproduktion. Wir konsumieren Emulgatoren, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Wir essen turbogemstetes Schweinefleisch, gepanschtes Olivenöl und gespritztes Obst. Wir greifen zu Tiefkühlkost, Konservensuppen und Schnellgerichten. Wir riechen an unreifen Importfrüchten, genmanipuliertem Gemüse und angereichertem Functional Food. Wir werden versorgt mit Nahrungsmitteln, die auf betriebswirtschaftliche Effizienz getrimmt werden: schnelle Produktion, kurze Lagerung, lange Haltbarkeit. Jede Abweichung von der Norm wird umgehend auf Linie gebracht. Das Ergebnis sind standardisierte Massenprodukte, die dem geschmacklichen Konsens dienen. Auffällige Aromen, außergewöhnliche Charaktere oder individuelle Noten bleiben dabei auf der Strecke. Nur manchmal, wenn wir uns großen Köchen anvertrauen, sind die natürlichen Aromen wieder gegenwärtig. Es sind die Düfte unserer Kindheit. Sie stehen in der Landschaft unseres Lebens wie Monumente. Sie haben die märchenhafte Kraft einer Zeitmaschine, die uns in eine längst vergangene Zeit zurückschickt. Der Geruch von Zimt, der Duft frischer Apfel, der Geschmack von Kartoffelpuffer. Von einer Sekunde zur anderen sind wir wieder Kinder. Wie der Gourmet aus dem Tantris sind wir dann erstaunt, dass plötzlich etwas so schmeckt, wie es einmal geschmeckt hat und eigentlich immer schmecken sollte. Diese seltenen kulinarischen Glücksmomente sind nur den Itern vergönnt. Viele von ihnen schöpfen noch aus einem Reservoir unverfälschter Geschmackserinnerungen. Die Generation unter vierzig dagegen ist mit den Einheitsprodukten groß geworden. Ihr Maßstab sind die industriellen Erzeugnisse. Sie kennt nichts anderes. Sie weiß nicht, wie Butter, Schokolade oder Käse schmecken, wenn sie traditionell produziert werden. Diese Konditionierung der einst jungfrulichen Papillen geht so weit, dass manche Verbraucher natürlich hergestellte Produkte in die Geschäfte zurücktragen und sie als verdorben reklamieren. Diese bedauernswerten Geschöpfe lechzen nach den Geschmacksverstärkern wie der Junkie nach der Spritze. Sie sind auf viele Jahre für den wahren Geschmack verloren. De gustibus non est disputandum! (über Geschmack lässt sich nicht streiten!) soll der römische Kaiser Mark Aurel gesagt haben, als es galt, einen Disput über Essen und Trinken zu schlichten. Dieser Satz hat Karriere gemacht. Wird er zitiert, sterben alle Gespräche über kulinarische Befindlichkeiten. Eigentlich schade. über Geschmack lässt sich nämlich trefflich streiten! Geschmack ist nicht nur eine individuelle Empfindung, sondern auch das kulturelle und historische Erbe einer ganzen Nation. Die Franzosen nennen das terroir. Sie bezeichnen damit den unverwechselbaren Charakter einer Region und seiner Erzeugnisse. Dieser Begriff ist unseren Nachbarn heilig. Sie verteidigen ihn zäh gegen die heranströmenden Kohorten der Lebensmittelindustrie. Diese Schlacht haben wir in Deutschland verloren. Aber nicht den Krieg! In vielen Winkeln des Landes formiert sich Widerstand. Kleine Handwerksbetriebe arbeiten an einer Renaissance unserer kulinarischen Identität. Ihre Erfolge sind beschaubar, aber vielversprechend. Unterstützt werden sie in dieser Mission von den besten Köchen unserer Nation. In Deutschland leuchten über 200 Restaurants die begehrten Michelin-Sterne.

Ihre Chefs emanzipieren sich immer stärker von ihren französischen Vorbildern und entwickeln ein neues Selbstbewusstsein. In den Gesprächen, die wir mit ihnen geführt haben, wurde ein Trend deutlich: Weniger Foie gras und Pauillac, mehr Milchkalb und Mritz. Die Eliten der deutschen Gastronomie konzentrieren sich - wie das die Franzosen und Italiener seit Jahrzehnten machen - auf die Produkte ihrer Regionen. Sie lassen sich von lokalen Landwirten und Erzeugern beliefern und pflegen so die eigene kulinarische Vielfalt. *Buono, pulito e giusto* ist der Slogan von Slow Food, einer weltweiten Organisation, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und des Trinkens zu pflegen. Gut, sauber und fair sind auch die Produkte, deren Geschichten in der Gourmet-Bibel erzählt werden. Sie alle haben ihren authentischen, ihren unverwechselbaren Charakter bewahrt. Sie wurden geschaffen aus nichts anderem als aus der Erde, aus dem Wasser und aus der Luft ihrer Heimat. Von Menschen, für die Qualität das höchste Gut ist. Die Produkte, die wir ausgewählt haben, sind die besten ihrer Art! Denn nur das Beste ist das einzig richtige Maß. Man muss das Optimum kennengelernt haben, um beurteilen zu können, ob etwas gut, weniger gut oder schlecht ist. Wie will man die Netrebko einschätzen, wenn man nie zuvor die Callas gehört hat? Wie will man Schuhbeck bewerten, ohne jemals bei Witzigmann gegessen zu haben? Wie Daniel Craig würdigen, ohne Sean Connery zu kennen? Ähnliches gilt für Parmaschinken und Pata Negra, Sommertrüffel und Alba, Forellenkaviar und Beluga. Mit Luxus hat das alles nichts zu tun. Mit wenigen Ausnahmen müssen großartige Produkte nicht viel Geld kosten. Sie sind teurer. Zugegeben! Aber sie kosten kein Vermögen. Es ist eher der Luxus, an etwas Außergewöhnlichem teilzuhaben. Denn: Luxus ist nicht das Gegenteil von Armut, wie Coco Chanel feststellte, sondern das Gegenteil von Gewöhnlichkeit.

Florian Fischer-Fabian
Thomas Fischer-Fabian
Kapitel 1
Fleisch Geflügel
Ente Foie gras
Gans Huhn Lamm
Perlhuhn Steak Taube
Wachtel Ente
Ente gut, alles gut
Die traditionelle Entenpresse im La Tour d'Argent. Es grenzt an unfreiwillige Komik, wenn wir im GStebuch des Pariser La Tour d'Argent lesen: Hier hat 1921 der japanische Kaiser Hirohito die Ente Nummer 53211 gegessen. Und 1948 Prinzessin Elisabeth, die spätere Königin von England, die Nummer 185397. Im La Tour d'Argent wird seit 1890 jede Ente nummeriert. Inzwischen zählt man weit über eine Million Exemplare. Jeder Gast erhält ein Zertifikat, auf dem das historische Mahl beurkundet wird. Man kann dieses Zeugnis höchsten kulinarischen Genusses auch als Postkarte verschicken, auf dass die Lieben daheim vor Neid erblassen. Von der Drei-Sterne-Ente zum Touristen-Lockvogel
Das La Tour d'Argent liegt am linken Ufer der Seine und bietet außer der Ente einen traumhaften Blick auf Notre Dame. Das Rezept zur Canard Tour d'Argent wurde vor über hundert Jahren von dem damaligen Restaurant-Besitzer Frédéric Delair kreiert. Die Ente wird kurz angebraten, anschließend werden von dem noch blutigen Vogel die Keulen und die Brust abgetrennt. Über den Rest gießt der Koch eine Sauce aus Entenfond, Cognac, rotem Burgunder und Madeira. Das Ganze wird in einer silbernen Spindelpresse zerkleinert und ausgedrückt. Der Saft wird eingekocht, gewürzt und mit der in Streifen geschnittenen Entenbrust serviert. Als zweiten Gang gibt es die Keulen gegrillt mit Salat. Das klingt nicht berauschend, aber es genügt, um im Michelin mit drei Sternen belohnt zu werden. Bis dann ein Stern fiel und nach geraumer Zeit der zweite. Die Tester hatten wohl erkannt, dass es sich bei der Canard Tour d'Argent mehr um eine berteuerte Touristenattraktion handelt als um eine preiswürdige Delikatesse. Die Liebe zur Ente und zum Entenbraten
Die Menschen haben seit jeher die Ente verehrt, gepriesen und sogar...