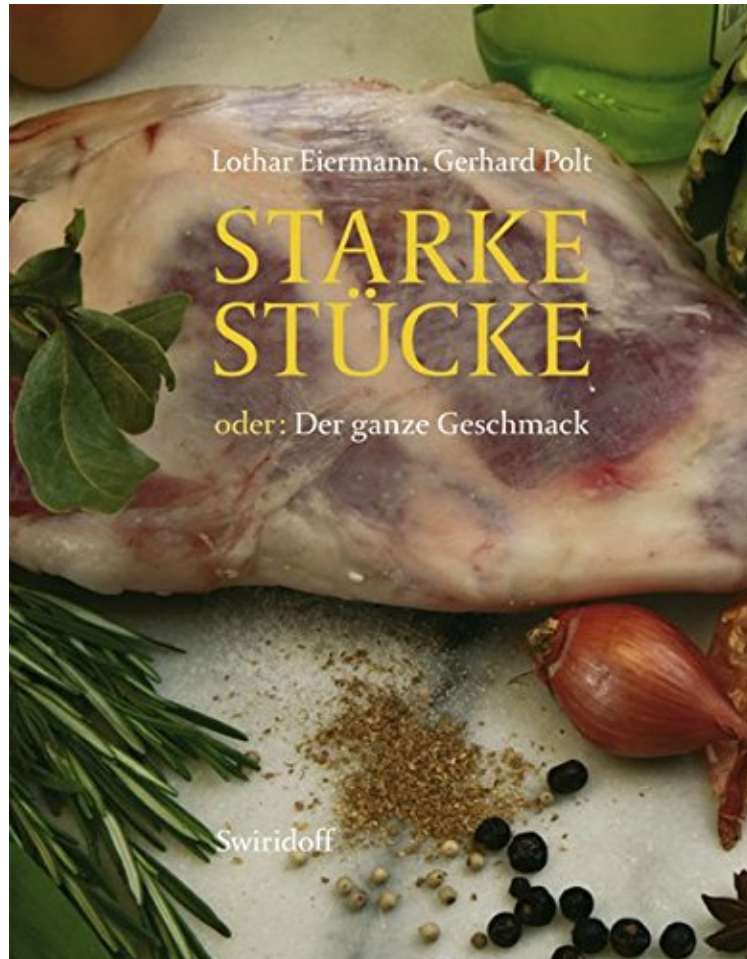


[Free download] Starke Stcke: Oder: Der ganze Geschmack

## Starke Stcke: Oder: Der ganze Geschmack

Von Lothar Eiermann, Gerhard Polt  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #1055519 in BcherVerffentlicht am: 2003-11-14Abmessungen: 10.79 x .71b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe152 Seiten | File size: 47.Mb

**Von Lothar Eiermann, Gerhard Polt : Starke Stcke: Oder: Der ganze Geschmack** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Starke Stcke: Oder: Der ganze Geschmack:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. AuergewhnlichVon Michael WalterDie Beitrge von Gerhard Polt bekommen 5 SterneDie Gerichte von Lothar Eiermann bekommen 5 SterneDie Gerichte von Lothar Eiermann allerdings nchzukochen ist so gut wie unmglich, wenn ich nicht selber Eiermann bin.Also als Kochbuch funktioniert das nicht. Als Lesebuch und vor allem zum Verschenken ist es wie gemacht.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geschmack versus EinheitsbreiVon Marc E.Ganzheitlichkeit spielt in immer mehr Bereichen des Alltags eine bedeutende Rolle. Auer in den gngigen Kochbchern. Dort werden Rezepte pupliziert, die hinten und vorne nicht stimmen und geschmacklich dem eigentlichen Knnen der Autoren nie das Wasser reichen knnen. Fragen Sie doch Mal einen Koch, wie er die Menge seiner Zutaten bestimmt. Die einzigen die dazu eine Waage benutzen sind die Konditoren. Alle anderen haben

ber viele Jahre ihre Erfahrungen gesammelt und ihre Geschmacksnerven geschult. Dieses Buch betrachtet die Ganzheitlichkeit und hat nichts mit den steril wirkenden Präsentationen des Mainstreams gemein. Zu dieser Ganzheitlichkeit gehört auch, ein Tier als Ganzes zuzubereiten. Dies wird auf einigen Fotos anschaulich dargestellt. Es mag sein, dass dem ein oder anderen beim Anblick des ein oder anderen Bildes die Lust auf Fleisch vergeht. Gerhard Polt erzählt auf sehr erfrischende Art und Weise aus seiner Kindheit. Davon wie er zum Beispiel der "Qualitätsbeauftragte einer Metzgerei für Weißwurstfragen" war oder auch von seinen Erinnerungen an Grießbrei und Karfiol. Beides zusammen, die Zubereitungshinweise und Begleittexte von Lothar Eiermann und die Geschichten von Gerhard Polt machen dieses Buch zu einem Unikat, welches alte Traditionen zu neuem Leben erweckt und beweist, dass diese zum Beispiel im Schloss Waldhotel Friedrichsruhe in Perfektion beherrscht und dargeboten werden. Wer sich nicht entscheiden kann, ob er dieses Buch nun kaufen soll oder nicht, dem empfehle ich tatsächlich einen Besuch bei Lothar Eiermann und seinem sehr engagierten Team. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen im herkömmlichen Sinne! Von Good one Es gibt heutzutage Pfannkuchenteig aus der Flasche und Fisch in Stbchen-Form. Dieses Buch zeigt, dass der Ursprung von Kochen die Natur ist. Und dann kam der Genuss dazu. Fleisch kommt nunmal vom Tier und das wird hier auch gezeigt. (Vielleicht nichts für Vegetarier!) Aber für jeden der Humor hat und gutes Essen liebt: Kostlich! Wie sich die zwei Genussmenschen Gerhard Polt und Lothar Eiermann hier ins Zeug legen um uns zu zeigen wie ganz und gar herrlich kochen sein kann. Ich habe in einem Rutsch durchgelesen und es ist ein wunderbares Starkes Stück!!

.de Eigentlich ein Spezialistenthema, mit dem sich das erste Buch von Meisterkoch Lothar Eiermann beschäftigt: Starke Stücke -- das ist Fleisch oder Fisch, das im Ganzen zubereitet und erst am Tisch tranchiert wird. Vom Schwäbisch-Höllischen Landschwein bis zum Zander vermittelt der Band jede Menge solcher kulinarischer Urfahrungen. Nicht nur wegen der immensen Größe eines ganzen Ochsenrucks am Spieß eignen sich diese allerdings nur bedingt zum Nachkochen -- Schritt-für-Schritt-Rezepte und Mengenangaben sucht man in dem Buch vergebens. Ein Hauptgrund, sich für den Band zu interessieren, werden für viele die kulinarischen Berichte "aus den Kindertagen des Lausbuben G." sein, in denen sich Gerhard Polt auf seine unnachahmliche Art mit Dosenheringen, Gulaschsuppen und dem Schlachten einer Sau auseinandersetzt. Dazu passen die ironischen Illustrationen Gerd Denglers, die sich allesamt darum drehen, wie dem Braten in Speck der Garus gemacht wird, ganz hervorragend. Ebenso die Fotos von Roland Bauer, die mit Ansichten großer, zum Teil roher Fleischberge eine ganz andere Ästhetik entfalten, als sonst in Kochbüchern üblich. Nichts für Vegetarier und feinsinnige Geister also. Alle anderen werden beim Durchblättern dieses wirklich schön gemachten Buches einen Mordshunger auf ein "starkes Stück" bekommen und sich an den Polt-Geschichten delektieren können. -- Hanno Gntsch Kurzbeschreibung Ein starkes Stück: Wie kommt der Leberkäse Hawaii in die Sternekeche des Schlosshotels Friedrichsruhe? Was hat den Meisterkoch Lothar Eiermann und den Satiriker Gerhard Polt in einem Buch zusammengeführt? Es sind die starken Stücke: Momente des Außergewöhnlichen, große Erlebnisse auf ganz unterschiedlichen Gebieten. Lothar Eiermann, der dienstälteste Sterne-Koch Deutschlands, und Gerhard Polt, der wortgewaltige Kabarettist, sind seit langem befreundet; und da sie beide auf ihre unterschiedliche Art gegen die kulinarische Verdummung kämpfen, lag es nahe, sie zusammenzuspannen. Eiermann hat bislang allen Versuchungen, seinen Ruhm im Fernsehen oder auf dem Buchmarkt zu versilbern, konsequent widerstanden. Auch mit Polt zusammen wollte er nicht eines der austauschbaren Kochbücher abliefern, wie sie jeden Monat dutzendweise produziert werden, sondern ein Zeichen setzen. Er hat sich in seinem Buch einer Methode der Geschmacksverfeinerung gewidmet, die heute nur noch in einigen Spitzenrestaurants kultiviert wird: der traditionellen Kunst, Fleisch am Stück, im Ganzen, im gewachsenen Zusammenhang, also am Knochen zu garen und vor dem Servieren sachgerecht zu tranchieren. Die unverletzten oder nur an wenigen Stellen zugeschnittenen Portionen behalten ihren intensiven Eigengeschmack und bleiben auf natürliche Weise zart und saftig - starke Stücke, wie sie im vielfach ausgezeichneten Restaurant des Schlosshotels Friedrichsruhe im Hohenlohischen täglich auf der Karte stehen. Zum ersten Mal hat also ein Spitzenkoch in einem Buch, das seinen Namen trägt, nicht um die Sache herumgeredet, sondern wirklich etwas von seinem Geheimwissen preisgegeben. Dieser Herausforderung zeigt sich der Freund gewachsen: Gerhard Polt, der selber in einer Metzgerei aufgewachsen ist, hat Episoden aus seinem Leben, die allesamt auf recht vertrackte Weise mit der Nahrungsaufnahme zu tun haben, drastisch sinnlich zugespitzt. So sind Miniaturen voller Witz und Scherfe entstanden - eben starke Stücke, die sich nach den prächtigen Ausflügen in die Höhe kechen wie ein Sattierspiel ausnehmen.