


[Download pdf] Norbert Niederkofler - Mein Sdtirol: Eine kulinarische Rundreise

Norbert Niederkofler - Mein Sdtirol: Eine kulinarische Rundreise

*Von Norbert Niederkofler, Christine Lasta, Zeno von Braitenberg, Fotografien von Udo Bernhart
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook*



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #520303 in BcherVerffentlicht am: 2011-12-13Abmessungen: 11.81 x 1.18b x 10.28l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 51.Mb

Von Norbert Niederkofler, Christine Lasta, Zeno von Braitenberg, Fotografien von Udo Bernhart : Norbert Niederkofler - Mein Sdtirol: Eine kulinarische Rundreise before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Norbert Niederkofler - Mein Sdtirol: Eine kulinarische Rundreise:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. herzlich-kulinarische Einladung in den SdenVon Detlef RschDieser groformatige, kulinarische Reisefhrer durch Sdtirol lsst einen wirklich auf den Geschmack kommen. Man mag sogleich sdwrts fahren und hat nicht nur die Landschaft vor Augen, sondern riecht frmlich die Zutaten und die Resultate der Kochkunst. Diese wird sehr ansprechend vom 2-Sterne Koch Morbert Niederkofler prsntiert und ist vielen farbigen Fotos Sdtirols und der entsprechende Gerichte garniert.Doch Niederkofler versteht es nicht nur seine Kochkunst darzustellen, sondern er verbindet seinen Reisefhrer mit einer wirklich geglckten Begegnungskultur mit verschiedenen Menschen, die in Sdtirol beheimatet sind. So trifft er auf seine Landsleute, wie beispielsweise Gustav Thni, Matteo Thun oder Reinhold Messner sowie auch auf unterschiedliche Landwirte, Zchter und seine eigene Mutter. Mit ihnen bereitet er diverse Klassiker der Sdtiroler Kche zu und philosophiert, trumt und diskutiert mit ihnen.Neben den Textbeitrgen sind die vielseitigen und ganzseitigen Farbfotos hervorzuheben, die in beeindruckender Weise das Leben Sdtirols und dessen Menschen darstellen.Die Sammlung der Rezepte ist nach der Reihenfolge des Servierens sortiert und wird zudem noch einmal nach den vier

Elementen Erde, Luft, Feuer und Wasser sortiert. Alles in allem ist hier ein reichhaltiges kulinarisches Erleben garantiert, welches einige Überraschungen zu bieten hat. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Httenschmaus" auf Sternenniveau Von Gourmatres Ein absolutes Highlight für mich. Groartige Rezepte, die die Tradition Sdtirols auf das Beste mit der modernen Küche verbinden. Vielleicht ein wenig zuviel Text außerhalb der Rezepte, aber das ist Geschmacksache und hat mein Urteil für fünf Sterne nicht abwerten können. Wer sich dieses Buch kauft, sollte ein wenig Übung in der Küche haben: die Rezepte sind zwar nicht schwierig, setzen aber doch Grundkenntnisse voraus. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. begeistert Von A. Heer sehr gutes Buch für gehobene Gastronomie, viele Kreative Ideen und Fotos, sehr gut geschrieben und erklärt, kann ich nur weiterempfehlen,

Pressestimmen Dieser Bildband erlaubt uns einen sinnlichen Schulterblick in seinem Kochalltag - und wir bekommen Appetit auf mehr: eine Animation zu Selberkochen und zu Ferien in Sdtirol. (stern.de) Wer wissen möchte, wie man Sdtirol mit Kopf und Bauch versteht, sollte Norbert Niederkoflers Buch Mein Sdtirol lesen. Dort verbindet der Sternekoch Vielfalt und elementare Urwüchsigkeit mit seinem Lebenswerk, genialen Rezepten und besonders interessanten Gesprächspartnern - darunter Markus Lanz. (Lust auf Italien) Kurzbeschreibung Sdtirols innovativer 2-Sterne-Koch präsentiert einen kulinarischen Reiseführer, ein Gourmetkochbuch für Jedermann. Leben und Genießen im Einklang mit der Natur: Meine Heimat ist Sdtirol. Denn nirgends auf der Welt habe ich eine spannendere Symbiose aus nördlich präziser Mentalität und südlich mediterraner Lockerheit erlebt. Selten hat ein Koch idealere Voraussetzungen. Und genau diese Mischung versuche ich in meinen Gerichten zu vermitteln. Feuer, Wasser, Luft und Erde Sdtirol ist zu jeder Jahreszeit ganz besonders geprägt von den Elementen. Norbert Niederkofler, der erste Zwei-Sterne-Koch Sdtirols, lebt und kocht im Einklang mit den Elementen. Und er macht sich mitsamt Kochtopf auf die Reise durch sein Sdtirol, besucht Landsleute wie Gustav Thni, Matteo Thun oder Reinhold Messner, aber auch Landwirte, Züchter oder die eigene Mutter, um mit ihnen Klassiker der Sdtiroler Küche zuzubereiten und das zu tun, was man beim Kochen ganz besonders gut tun kann: philosophieren, nachdenken, träumen, diskutieren. über den Autor und weitere Mitwirkende Norbert Niederkofler ist Koch aus Leidenschaft. Der Sdtiroler Sternekoch begeistert mit seinen Kreationen nicht nur die Gäste seines Restaurants St. Hubertus, Norbert Niederkofler gibt seine Rezepte auch in verschiedenen Kochbüchern an Kochfreudige weiter. Geboren wurde er 1961 in San Cassiano, Italien. Das Restaurant St. Hubertus, dessen Namen auf den Schutzpatron der Gegend zurückgeht, gibt es seit 1996. Damals wurde nur ein kleiner Teil der damaligen Pizzeria zu einem kleinen Restaurant unter der Leitung von Chefkoch Norbert Niederkofler umfunktioniert. Im Jahr 2000 werden die Mhen mit einem Michelinsterne belohnt. Im Jahr 2001 wird das Restaurant umgebaut, die Pizzeria muss dem Erfolg des Restaurants weichen und so entsteht das heutige Restaurant.