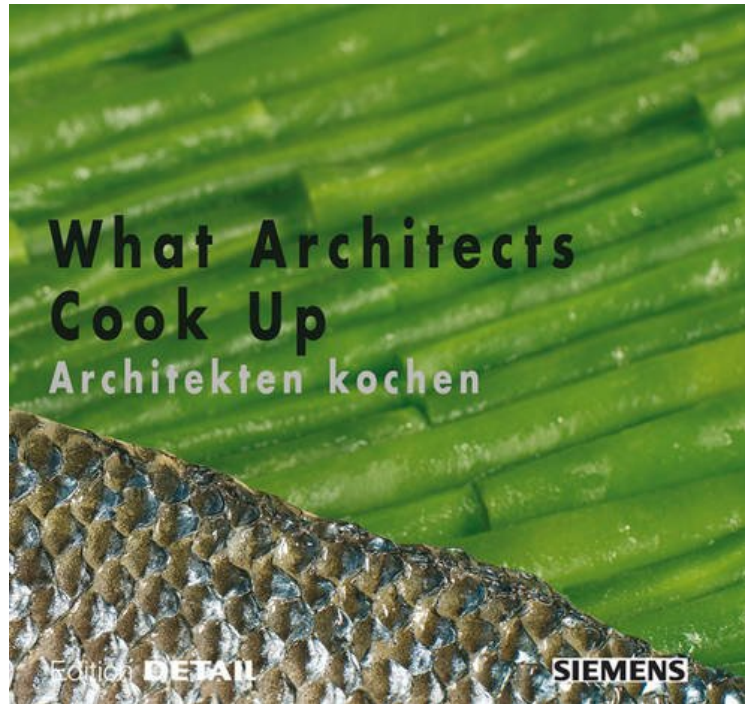


What Architects Cook Up - Architekten kochen (DETAIL Special)

Von Rainer Hofmann

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #67236 in BcherVerffentlicht am: 2007-11-05Erscheinungsdatum: 2013-02-26Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.80 x .40b x 9.20l, 1.75 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe164 Seiten | File size: 58.Mb

Von Rainer Hofmann : What Architects Cook Up - Architekten kochen (DETAIL Special) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised What Architects Cook Up - Architekten kochen (DETAIL Special):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr lecker. :)Von Mike NiestrojDas Konzept: Kochrezepte werden in Interviewws mit Kochteams (Architekt + Profikoch)aus der Entwurfsphilosophie der verschiedenen Architekturbros hergeleitet. Das mag manchmal ein bisschen an den Haaren herbeigezogen wirken, jedoch bemhen sich alle Interviewten um klare Abgrenzungen.Das Ergebnis ist manchmal ziemlich verspielt, oder ohne professionelle Modellbauwerkzeuge nur sinnigem nachzukochen(Beispiel: 3D-CNC-gelasserte Pasta),jedoch kommt das ja dem grundstzlichen Wesen des Architekten recht nahe - ich musste beim Lesen jedenfalls mehrfach krftig grinsen.Ein weiteres Highlight ist fr mich die Illustration in Form von Architektenzeichnungen zum Essen, dazu mchte ich nichts verraten, auer: Es htten gern einige mehr davon sein knnen.Zum Schlu das Wichtigste bei einem Kochbuch: Es schmeckt!Das ,was ich nachgekocht habe (bzw. nachkochen konnte,es kommt in einem Fall auch molekulare Kche vor...),war wirklich richtig lecker. Auf die Schwierigkeit wird nicht extra eingegangen, es gibt sehr einfache, aber eben auch hochgradig ambitionierte und entsprechend aufwndige Kochprojekte. Das Buch richtet sich daher nicht unbedingt an Kchen- Einsteiger. Man sollte auch keine Angst vor exotischen oder ungewhnlichen Zutaten haben, es geht kulinarisch quer durch die ganze Welt.

Das würde man aber letztlich auch von einem solchen Buch erwarten, daher: Super gemacht, gerne mehr davon!

Kurzbeschreibung ein Kochbuch der besonderen Art rund um Bau- und Kochkunst, zum Nachkochen, Blättern, Schmökern und Verschenken. Zahlreiche Architekten - darunter Mario Cucinella, Kengo Kuma, Dominique Perrault und Amandus Sattler - verraten ihre Lieblingsrezepte und die Bezüge zu ihrer Architektur und ihrer Person. Einige Gerichte bereiten die Architekten mit Profiköchen gemeinsam zu - zahlreiche Seiten im Buch dokumentieren diese spannenden Kochevents. Insgesamt 30 ausgewählte Rezepte werden ausführlich auf Deutsch und Englisch mit ganzseitigen Fotos vorgestellt. Jedes Rezept ergänzt ein Porträt des Architekten mit persönlichen Statements zu Kochkultur, Ess- und Trinkkultur sowie Architektur. Zusätzlich beleben Skizzen der Architekten und Details der Gerichte das Buch. Einleitend stimmt ein Essay auf die vielfältigen Bezüge zwischen Architektur und Kochen ein. Ein Kochbuch der besonderen Art rund um Bau- und Kochkunst, zum Nachkochen, Blättern, Schmökern und Verschenken mit farbigen Rezeptfotos und Momentaufnahmen der Kochevents mit den Architekten.