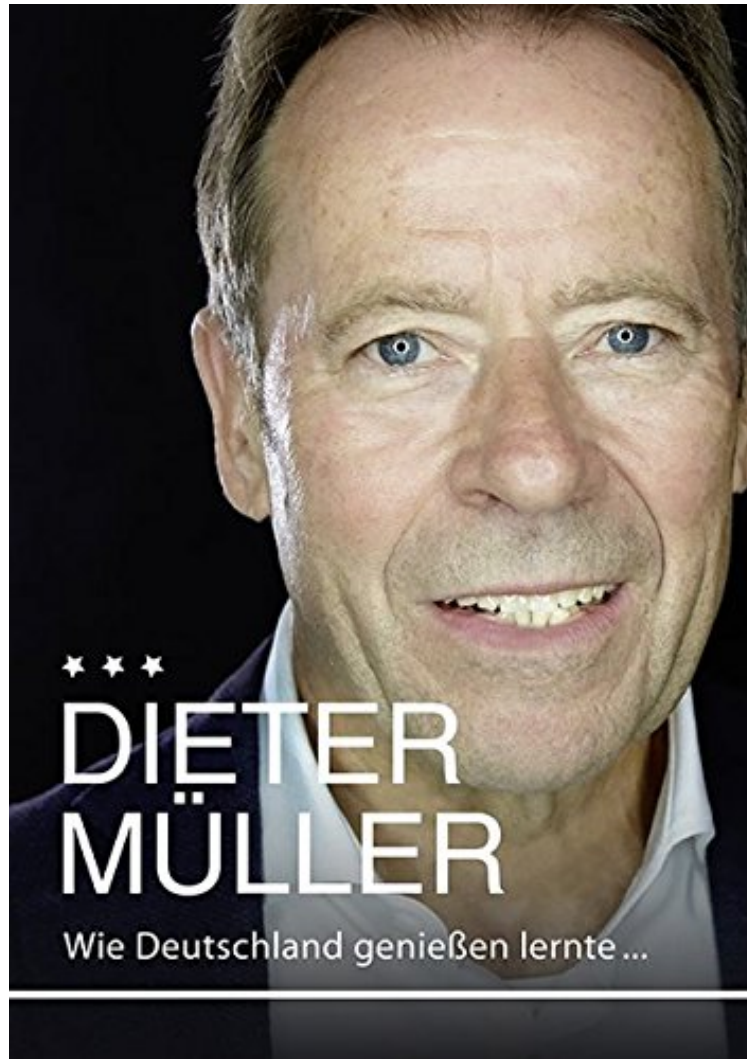


(Free read ebook) Wie Deutschland genießen lernte

## Wie Deutschland genießen lernte

Von Dieter Mller

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #485998 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-15Abmessungen: 9.84 x .91b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 51.Mb

**Von Dieter Mller : Wie Deutschland genießen lernte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wie Deutschland genießen lernte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Drei Sterne - wann, wie, wo?Von Waltraud MuellerIn dieser Autobiografie erzht Sternekoch Dieter Mller seinen Werdegang als Koch.Beim Lesen wird deutlich , welchen Einfluss die hoch motivierten Kche auf das Kochen in Deutschland hatten.Unbekannte Zutaten, neue Zubereitungsarten, ungewhnliche Kombinationen - all das hatte einen positiven Einfluauf unsere Koch- und Essgewohnheiten. Der Koch Dieter Mller ist ganz Mensch geblieben.Sehr sympatisch !Als Bonbon verrt er seine "Klassiker".11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Spannende Lebensgeschichte eines kulinarischen Entdeckers mit kstlichen Rezepten! Von RJ + YDJ Das neue Buch von Dieter Miller Wie Deutschland genieen lernte... ist kein Kochbuch im herkömmlichen Sinne, zwar sind hier auch einige kstliche Kreationen zu finden, jedoch geht es in diesem Buch um mehr. Es ist die Lebensgeschichte seiner beruflichen Laufbahn die abwechslungsreicher nicht sein knnte. So wie der eigene Weg von der Hotelkche in Millheim, zu der feinen, raffinierten Haute-Cuisine gefhrt hat, haben auch die Deutschen den Weg zum Genuss eingeschlagen. Er hat die Entwicklung von Jgerschnitzel mit brauner Soe bis zu Vakuum gegarten Wagyu-Rinderfilet miterlebt und mitgestaltet. Die vielen Schritte vom Toast Hawaii zum Curryspichen mit Zitronengras und Garnelenspie. Es ist eine faszinierende Geschichte von der Feinheit der Kche und den Vernderungen in Deutschland. Begonnen hat seine kulinarische Reise Mitte der 1960er Jahre mit einer Ausbildung zum Koch, dann fhrte ihn sein Berufsweg nach Bern, Korfu und Wertheim ins Schloss Lehrbach, wo sein Restaurant 1997 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. 2010 lie er Lehrbach zurck, um sich seinen Traum zu erfllen: Kochen und dabei die Welt entdecken. Unterwegs zu sein Menschen und Lnder, mit ihren kulinarischen Kstlichkeiten kennen zu lernen. Sieben oder acht Reisen macht er pro Jahr auf der MS Europa, manche Leute strengt Reisen an, fr ihn ist es eine groe Leidenschaft. Ein Highlight auf seinen Reisen sind exotische Mrkte die er mit Vorliebe aufsucht. Wenn das Schiff angelegt, mchte er zuerst wissen wo man gut heimische Spezialitten kaufen kann. Ob in Sydney, Nizza, Barcelona, oder La Rochelle. Gerade in La Rochelle, dort ist das Fischangebot berwltigend. Morgens kauft er Fisch, mittags und abends bereitet er ihn zu. Zurck auf der MS Europa, bepackt mit frischem Fisch, vollreifen, aromatischen Frchten, oder Bndeln frischer Kruter wissen seine Mitarbeiter in der Kche Bescheid. Heute am Abend gibt es eine kleine nderung im Men! Genau diese Kreativitt und Spontanitt macht das Kochen so fantastisch, denn dafr liebt er seinen Beruf! Was sich in kstlichen Kreationen wieder findet wie: -Creme brlee und Praline von Gansleber-Perigord-Trffel im Blttertieg-Suppe vom Spinat und Brlauch, Lammfilet-Kartoffelspie-Spaghettini Vongole, Pulpo, Krevetten, Algen-Roulade vom St. Petersfisch-Geflgelroulade Graupen, Birne, Korinthen, Blumenkohl, Zimt, Kardamom-Topfengratin Mangofilets, Erdbeeren, Blaubeeren, weies Kaffeeis-Armer Ritter, marinierte Ananasscheiben-Omelette Surprise-Champagnercremesorbet und weiteren fantastischen Rezepten. Die schne Aufmachung des einen Einbandes mit teilweise lackierten sehr hochwertig. Durch die vielen tollen Fotos von Jo Kirchherr sind alle Gerichte gekonnt in Szene gesetzt. Ich finde Dieter Miller wie Deutschland genieen lernt... Ein gelungenes Buch, sympathisch und authentisch erzht der Autor und Sterne Koch von seinem abwechslungsreichen Leben als kulinarischer Entdecker. Empfehlenswert! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Revolution in der Kche Von tartuffel.de Auch in seiner Autobiografie betritt Dieter Miller Neuland. Herausforderungen reizen ihn. Er erzht nicht nur von seinem Leben und seinen Erfolgen, sondern vor allem davon, wie sich Deutschland in den letzten 50 Jahren kulinarisch verndert hat. Damit verknüpft er die Geschichte seines Lebens mit dem nationalen Weg zum Genuss. Dieter Miller schreibt Kochgeschichte Gott erhalte meine Gesundheit und die Arbeitskraft meiner Frau. Wenn ein Sohn einen solchen Ausspruch als charakteristisch fr den Vater zitiert, ahnt man, wem die elterliche Sympathie geht. Auch begreift man, dass hier ein Mann auf seine Kindheit zurckschaut, in der er zusammen mit seinen sechs Geschwistern frh lernen musste, selbstndig zu arbeiten. Denn die Arbeitskraft der Frau konnte nicht ausreichen, sieben Kinder aufzuziehen und dazu einen Hof und eine Gastwirtschaft alleine zu bewirtschaften. Dieter Miller beschreibt seine Kindheit als glcklich und dabei wird klar, wie viel Arbeit schon in diesem kindlichen Glck steckt. Frh lernt der Junge am Herd zu helfen. Kaum in der Schule entwirft er mit einem gefllten Schnitzel seine erste eigene kulinarische Komposition. Der Vater lsst seine Kinder als Gehilfen gerne gewhren, das verschafft ihm etwas Luft von den Geschften des Alltags, um die zentralen Dinge regeln zu knnen. Gegen Ende der Schulzeit wird Dieter mitgeteilt, dass der geplante Berufsweg nicht zum Fuball sondern in die Kche fhrt. Gegessen wird immer, in guten wie in schlechten Zeiten. So wird der 15-jhrige Dieter nach Millheim, sdlich von Freiburg ins Hotel Bauer geschickt, wo sein Bruder Jrg schon seine Lehre begonnen hat. Die Entfernung zum elterlichen Heim ist mit einem Schlag zu gro, um sie an den freien Tagen besuchen zu knnen. Nach Hause geht es nur noch whrend des Urlaubs an vielleicht vier Wochen im Jahr. Doch da die Eltern einen gastronomischen Betrieb fhren, bedeutet Urlaub, im elterlichen Betrieb mitzuhelfen. Eine Woche kochte Jrg, whrend ich servierte, in der nchsten Woche tauschten wir die Rollen. Lehrjahre Die Arbeitszeiten in der Gastronomie waren auch damals lang: Arbeitsbeginn gegen 8 Uhr, Feierabend gegen 23.00 Uhr, dazwischen Pause fr das Mittagessen und zwei Stunden Ruhe am Nachmittag. Gerade ein Jungkoch lernt schnell, dass dieser Beruf zunchst einmal wirklich harte Arbeit ist. Hitze, schwere Tpfle, stupide Schl- und Splarbeiten. Man muss frh eine Perspektive entwickeln, um an diesen Bedingungen in jungen Jahren nicht zu verzweifeln. Die Kche im Hotel Huber ist eine ehrliche badische Kche. Hier werden die Produkte der Region verarbeitet. Die Lehrlinge werden auf die Streuobstwiesen geschickt, um Obst fr Marmelade zu sammeln und erlernen neben den Schleif- und Schneidetechniken auch die Verwertung ganzer Tiere und die gesamte Verarbeitungskette, um den Gsten ein genussvolles Essen prsentieren zu knnen. Dieses Versprechen guter Gastronomen ist die Quintessenz der mit sehr gut abgeschlossenen Lehre. Kochen Schon frh richtet sich der Autor an seine kochbegeisterten Leser, indem er einfache, aber grundstzliche Tipps gibt. Was kann man als Hobbykoch von den Profis lernen? Kaufen sie Qualitt ein und fangen sie rechtzeitig mit dem Kochen an. In beiden Fllen bedeutet dies: nehmen sie sich Zeit fr den Einkauf und die Vorbereitung. Bereiten sie ihre mis en place sorgfllig zu. Wenn Sie mit dem eigentlichen Kochen anfangen, muss alles bereits vorbereitet sein. Machen sie es wie die Profis: Stellen sie sich am Morgen in die Kche,

wenn sie am Abend ein Menü für Gäste zubereiten wollen. In hektisch wird ungenau gearbeitet. Dann fehlt die Ruhe, um die Gerichte mit der notwendigen Präzision und geschmacklichen Intensität zuzubereiten. Wer einmal in den Genuss gekommen ist mit Dieter Müller zu kochen, wird jedes dieser Worte bestätigen können. Personalchef Nach kurzem Heimspiel im elterlichen Lokal und der in der Offiziersmesse abgeleisteten Wehrdienstzeit wechselt Dieter Müller zu Ernesto Schlegel nach Bern in den Schweizerhof. Wir schreiben das Frühjahr 1971. Ernesto Schlegel ist ein kräftiger Mann mit imposanter Kochmanier, den die bisherigen selbstständigen Arbeiten seiner neuen Kraft jedoch nicht interessieren. Hier gilt es wieder neu zu beginnen. Also Gemüse putzen, kistenweise, wochenlang. Hier zeigt sich ein weiteres Talent eines aufstrebenden Jungkochs: warten zu können, bis sich im Küchenbetrieb eine Chance ergibt. Diese zu erkennen und zu nutzen, sind wichtige Voraussetzungen, um als guter Koch erkannt zu werden. Jeder Jungkoch muss im Schweizerhof an zwei Tagen für die Belegschaft kochen. Meist wird diese Aufgabe als Strafarbeit angesehen, entsprechend fallen die eher unruhigen Resultate aus. Will man hier eine Chance nutzen, geht es darum 60 Kollegen, vor allem aber Ernesto Schlegel zu beeindrucken. Akribische Planung ebnet auch hier den Weg. Statt es mit dem knappen Budget bei einem einfachen Hauptgericht zu belassen, serviert Müller auch Vorspeise und Dessert. Das Lob des Chefs folgt auf dem Fuß: Dieter, du kannst ja richtig kochen. Du arbeitest ab sofort in unserem Gourmet-Lokal. Das Personalchef ebnet den Weg zur heißersehnten Hochküche in französischer Tradition. Ein Traum beginnt wahr zu werden. Nach Stationen in Korfu geht es nun zu Bruder Jörg, der eine Stelle in Wertheim-Bettingen angenommen hatte und eine rechte Hand brauchte. Schweizer Stuben Adalbert Schmitt, in jungen Jahren als Unternehmer zu einem Vermögen gelangt, hat es sich in den Kopf gesetzt, aus seinem Restaurant, den Schweizer Stuben, das beste Restaurant des Landes zu machen. Dazu brauchte er nicht nur zwei fähige Köche, sondern auch deren Begeisterung für die Spitzengastronomie und so ermöglicht er ihnen zuallererst wichtige Restaurantbesuche in Frankreich. Auf diese Weise kommen die ersten Kontakte zu Marc Haeblerlin aus der Auberge de l'Ill zustande, der Beginn einer bis heute währenden Freundschaft. Denn hier gilt, dass man Rezepte und Ideen nicht vor Kollegen verheimlicht, sondern sie im Gegenteil offen legt und zum Gespräch anregt, also einen souveränen Umgang mit seinen Leistungen pflegt, um der Kochkunst zu einer weiteren Entwicklung zu verhelfen. Da die jungen Köche vor Ehrgeiz brennen und auch die Möglichkeit besitzen, hochwertige Produkte in der Küche zu verwenden, ist die Auszeichnung mit dem ersten Stern lediglich eine Frage der Zeit. Eher zufällig erfahren sie die Vergabe der Auszeichnung durch einen Journalisten. Doch dieser erste Stern war lediglich ein kleines Versprechen. Die Brüder merken allmählich, welche Möglichkeiten sich durch ihren kulinarischen Erfahrungsschatz, ihren Ideenreichtum und ihre Zusammenarbeit auftun. Die Arbeit entwickelt sich nun zu einer faszinierenden Reise. Die Wunderknaben von Wertheim erlangen Berühmtheit. Der zweite Stern ist nicht lange auf sich warten. Da gibt es große Portionen. Was hat sich in diesen Jahren kulinarisch alles geändert? Geprägt von der Nachkriegszeit fordern die Gäste in den fünfziger, sechziger und siebziger Jahren stets große Portionen und gerne auch bei den Fleischgängen einen Nachschlag. Alles Andere war Nebensache. In einer solchen Umgebung - die in der schieren Quantität ein Qualitätskriterium ausmachen will - ist es für einen kulinarisch ambitionierten Koch schwierig sich zu beweisen. Dieter Müllers ganz persönliche Sicht auf diese Zeit zeigt jedoch auch, dass er durch Unterstützung ambitionierter Gourmets, worin er ausdrücklich die Kritiker mit einbezieht, und den Austausch mit ihnen sich entscheidend weiterentwickelt. Das Beharren, dem Genuss einen Raum im täglichen Leben zu ebnet, und wie es im Untertitel der Biografie heißt, Deutschland genießen zu lernen, muss sich in diesem Umfeld beweisen. Dieter Müller beschreibt sein Leben und kulinarisches Wirken der letzten fünf Jahrzehnte, ohne sich dabei besonders in den Vordergrund zu stellen. Er beschreibt seine Arbeit, die vor allem darin besteht, gute Produkte zu verwenden und sie raffiniert zuzubereiten. Was er dabei nicht beschreibt, sind die überraschenden Momente, die er in seine Kompositionen einfließen lässt, ohne dass sie dabei an innerer Harmonie einbüßen würden. Klassische Geschmacksbilder werden durch ihn nicht einfach kopiert, sondern weiter entwickelt und erfahren auf diese Art auch eine andere Definition. Heute mag das nicht besonders neu klingen, doch zu der Zeit, als es noch kein deutsches Restaurant auf drei Sterne gebracht hatte, war dies eine bahnbrechende Neuerung. Oder wie Ranga Yogeshwar ein langjähriger Freund von Dieter Müller in seinem Vorwort feststellt: Die deutsche Küche erfuhr durch Dieter Müller eine Revolution und genießt heute internationales Ansehen. Uns hat er mit einer Vielzahl von Gerichten und Rezepten beschenkt jedes für sich einzigartig. Doch anstatt sich auf seinen Meriten auszuruhen, macht er stets weiter, getrieben von dieser Leidenschaft für das Neue. Ein wahrer Entdecker. Sieht man bei der Vorstellung seiner Biografie, mit wie viel Freude und Stolz Dieter Müller, der lieber am Herd als im Rampenlicht steht, nun von seinem Leben aber auch von seinen geplanten Projekten erzählt, spürt man intuitiv die Liebe, die ihn mit seinem Beruf und dem Kochen verbindet. Probiert man die von ihm zubereiteten Gerichte zu dieser Präsentation und erlebt man mit welchem Herzblut er jeden einzelnen der ihn an diesem Abend unterstützenden Köche vorstellt, dann merkt man, dass Dieter Müller sich als Teamplayer versteht. Er lebt für das Kochen, er liebt seinen Beruf, er achtet seine Kollegen und er arbeitet voller Enthusiasmus daran, seine Gäste zu verwöhnen. Ihnen möchte er etwas Besonderes bieten. Jeden Tag aufs neue. Dieter Müller ist 1948 geboren. Seine jetzt vorgelegte Biografie stellt allerdings kein Fazit dar, sie ist eine Zwischenbilanz. Sie zeigt, wie sehr sein Leben mit dem langsam erwachenden kulinarischen Bewusstsein unseres Landes verbunden ist und welchen maßgeblichen Anteil Dieter Müller daran auch heute hat. Neben vielen weiteren Stationen von Dieter Müller liefert das Buch Rezepte, die einen Einblick über sein Schaffen liefern, von seinen Klassikern bis zu neuen Kompositionen. Auch das Rezept Omelette Surprise,

welches Müller anlässlich seiner Gesellenprüfung 1966 kochte, findet sich hier. So ist das Buch im wahrsten Sinne eine kulinarische Biografie und der Leser kann immer noch etwas über den Genuss lernen. Theoretisch wie praktisch.

**Kurzbeschreibung** Die Lebensgeschichte Dieter Müllers ist zugleich eine Kochgeschichte der vergangenen fünf Jahrzehnte. Seine Autobiografie gewährt tiefe Einblicke in die Welt der Spitzenküche und ihrer Mannschaften und klärt die Frage, was ein gutes Gericht ausmacht und wie man es erfindet. Dabei lernt der Leser einen wissbegierigen, sehr ehrgeizigen und erfinderischen Koch kennen, der ursprünglich lieber Fußballer geworden wäre. Doch das Kochen auf höchstem Niveau ist die wahre Leidenschaft, die den Botschafter des guten Geschmacks seit 45 Jahren begleitet und an der er seine Leser teilhaben lässt - auch mit exklusiven Rezeptideen zu einzelnen Lebensabschnitten des Spitzenkochs.