

[Read download] Zurück zu den Wurzeln: Christian Wrenkhs Küche Wien

## Zurück zu den Wurzeln: Christian Wrenkhs Küche Wien

Von Gisela Winkelhofer, Christian Wrenkh  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #562031 in BcherVerffentlicht am: 2000-09-01Abmessungen: 12.68 x .98b x 9.13l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 31.Mb

**Von Gisela Winkelhofer, Christian Wrenkh : Zurück zu den Wurzeln: Christian Wrenkhs Küche Wien** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Zurück zu den Wurzeln: Christian Wrenkhs Küche Wien:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen18 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das auergewöhnlichste und schnste Kochbuch seit langem!Von Ein KundeDieses Buch ist ein Allround-Talent. Der Leser erhlt spannende Einblicke in die Genuss- und Lebensphilosophie von Christian Wrenkh, Wiens vegetarischen Koch Nr. 1. Seine Rezepte sind kstlich und doch unkompliziert, die Fotos so schn, dass man die Nockerl und Eierschwammerl buchstblich schmecken kann. Das wohltuend schlicht gestaltete Buch ist mehr als ein Kochbuch, es ist ein Lifestylebuch und vorallem: eine Liebeserklrung an Wien.1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension

hilfreich. Das Kochbuch ist aus zweierlei Gründen zu empfehlen. Von Dr. Christian Kahler. Dieses Kochbuch hat mich wieder ernsthaft vom schnellen Kochen abgebracht. Unbedingt dazu lesen sollte man "Vom Kochen und vom Lieben". Das ist kein anrühendes Buch, liebevoll erklären die Schriftsteller, was Kochen denn wirklich ausmacht. Wer gerne fotografiert, sollte sich dieses Buch mit Genuss anschauen. Die Fotografien Ulrike Holsten rufen Staunen hervor. Einfach nur schön, dieses Buch anzuschauen.

.de Als Christian Wrenkh 1982 in einem Wiener Vorstadtbezirk in der Nähe von Schnbrunn sein erstes vegetarisches Gasthaus eröffnete, war er noch ein Unikum in Wien und vegetarische Küche kannte man bestenfalls in Form von Dinkellaibchen und Sojagulasch. Aber sehr schnell war das gemütliche Lokal ein beliebter Treffpunkt. Man wusste, dass Fleisch und Fisch am Speiseplan nicht wirklich abgehen, wenn Christian Wrenkh für Alternativen sorgt. Einige Zeit später konnte er im Zentrum von Wien mit einem weiteren Lokal aufwarten, schlicht und exquisit von renommierten Innenarchitekten gestylt. Seine vegetarische Küche braucht den entsprechenden Rahmen. Von der Ausstattung der Bar, dem Restaurant, bis zur Speisekarte ergibt sich so eine Art Gesamtkunstwerk. Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass ein Kochbuch über Christian Wrenkhs Küche ein besonderes Kochbuch ist und nicht einfach nur eine Rezeptsammlung. Das beginnt schon bei den Bildern. Hier wird man nicht erschlagen von verlockenden Menüaufnahmen, hier wird eher eine Stimmung vermittelt. Die Gestaltung ist dezent, zurückhaltend und gediegen. Der Einstieg widmet sich natürlich der Ausnahmeerscheinung Christian Wrenkh, doch dann geht es schnell zum Basiswissen: den möglichen Zubereitungsarten und Zutaten, die nicht jeder kennt, doch möglichst schnell kennen lernen sollte. Bei den Rezepten können selbst Einsteiger in die vegetarische Küche mithalten. Krütererdpfel mit Schafskse oder Thymianlinsen verlangen keine großen Vorbereitungen. Die Gerichte sind sehr geradlinig, bestechen eher durch ungewöhnliche Kombinationen, wie man an dem Hokkaidorisotto mit Herbsttrompeten oder den gebratenen Schwammerln mit Zucchini sieht. Da auch das Auge mitisst, gibt es zu jedem Rezept Tipps zum Anrichten. Der Autorin/Verlegerin Gisela Winkelhofer hat mit der Fotografin Ulrike Holsten und der Grafikerin Elisabeth Panzenböck ein ganz und gar nicht alltägliches Kochbuch zu Wege gebracht. Man wird zurück zu den Wurzeln gerne in die Hand nehmen, und sei es nur, um darin zu schmökern. --Tobias Hierl