



getreideraritten.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach mal reinschauen ...Von KerstinIch bin ja fr Gaumenfreuden aller Art zu haben, neu fr mich die Krnerkost.Viele dieser Getreidesorten waren nicht immer so einfach in der Zubereitung wie heute.Es gab lange Einweichzeiten und auch Kochzeiten, was die Zubereitung nicht gerade einfacher machte.In der heutigen Zeit erlebt das " Krnerfutter " seine Renaissance.Die Krner stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe und sind besonders geeignet, fr Vegetarierer, Veganer und alle die mit Allergien zu kmfen haben.In der heutigen Kche, knnen Krner sehr schnell zubereitet werden, keine lange Einweichzeiten,- oder Zubereitungszeiten sind mehr erforderlich.In diesem Buch werden teils mehr o. weniger vergessene Getreidearten ganz genau vorgestellt.In den ersten beiden Kapiteln wird gezeigt wie Getreide Werbung im besseren Licht dargestellt wird. Neue Aspekt, die Ernte, der Marktwert,interessante Themen mit Persnlichen,- und Gastbeitrgen.Dieses doch sehr umfangreiche und etwas schwierigeThematik haben die beiden Autoren in einer einfachen und klaren Sprache geschrieben, dass einem das Lesen um einiges erleichtert. Doch diese vielen kleinen Einschbe die als Auflockerung dienen sollten, machen das Buch zwar informativer, aber auch sehr unbersichtlich.Kommen wir nun zu den Rezepten ... die Rezepte sind klar und bersichtlich beschrieben, manche Krner lassen sich trotz gut sortierter Reformlden eher schwer beschaffen, da halfen auch die Hinweise im Buch nichts, weil sich alle in sterreich befinden .Ich werde mich bemhen mal regional nach solchen Produkten Ausschau zu halten, in der nahegelegenen Biosphre-Bliesgau kaufe Ich des fteren ein, ggf. werde Ich die mal nach passenden Anbietern fragen, oder meinen Nachbarn der eine groe Bio,- und Vollkornbckerei (regionaler Zulieferer fr Biobackwaren fr Reformhuser usw.) hier betreibt.Die Krner die Ich beschaffen konnte habe ich gleich mal an 2 Rezepten ausprobiert, Gerstenreis mit Pilzen und Pizzabrot, beides war sehr schmackhaft und leicht in seiner Umsetzung, so das Anfnger wie Fortgeschrittene sofort loslege knnen, sofern Sie das passende Material beisammen haben.Fr mich eine gute Alternative zu Fleisch, was sowieso "vielzuviel" gegessen wird, man sollte seine Essgewohnheiten mal seiner Umwelt anpassen.Meiner Ansicht nach wird in den kommenden Jahren der Bedarf an solchen Koch,- und Backbcher sich enorm steigern, von mit gibt es ganz klar eine Empfehlung.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. mittelmigVon SB63hatte mir mehr von dem Buch erhofft. Information zu den verschiedenen Getreidesorten gut aber viel zu wenig Rezepte fr den Preis.

KurzbeschreibungGetreide zahlt seit Jahrtausenden zu unseren Grundnahrungsmitteln. Die Verarmung der Sorten und das staubige Image der Krnerkost haben das wertvolle Lebensmittel jedoch ins kulinarische Out manvriert. Zu Unrecht! Alte Getreidesorten stecken voll Geschmack, sind besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen und eignen sich perfekt fr die moderne, schnelle Kche. Viele der alten Sorten sind zudem fr Allergiker wesentlich besser vertraglich als der hochgezchtete Weizen. Das Autorenteam des Buches Kochen mit Getreide verfhrt in die Welt der wunderbaren Gensse aus Einkorn, Emmer Co. Ein besonderes Kochbuch: die Leidenschaft der Autoren fr die wunderbare Getreidevielfalt ist ansteckend und verfhrt mit Garantie zum Nachkochen. Mit Rezepten fr jede Gelegenheit und jede Jahreszeit. Viele davon sind im Handumdrehen auf den Tisch gezaubert, andere brauchen etwas Zeit, aber alle sind so aufbereitet, dass sie auch ungebten Anfngern leicht gelingen. Abgerundet wird das Buch durch zahlreiche praktische Tipps vom Profikoch und Beitrge und Kochideen von Christoph Wagner, Barbara van Melle, Dr. Claudia Nichterl und anderen Urgetreidefans.Tolle Fotos von Miguel Dieterich machen das Buch zu einem Augenschmaus.ber den Autor und weitere MitwirkendeHelma Hamader ist Landwirtin, Raumplanerin und Unternehmerin. Nach Besuch einer landwirtschaftlichen Schule und der technischen Universitt betreibt sie im sterreichischen Waldviertel den Meierhof, eine Demeter-Landwirtschaft und produziert und vertreibt besondere Getreidearten in ganz sterreich. Ihr Interesse gilt der einfachen, geschmackvollen Kche natrlich mit seltenen Getreidearten wie Einkorn und Emmer. Sie lebt in St. Bernhard (A).www.meierhof.at Johann Reisinger ist Haubenkoch, Geschmackspdagoge, Lehrer an der Tourismusschule Wien und Fachbuchautor. Er hat sich dem puren Geschmack einfacher Lebensmittel verschrieben und versteht es, diese in raffinierten, alltagstauglichen Gerichten ins allerbeste Licht zu rcken. Die kulinarische Wiederentdeckung alter Getreide- oder Gemesesorten macht Reisinger zu einem inspirierenden Weggefhrten der Arche Noah, der Gartenbauschule Schnbrunn und des Waldviertler Meierhofs. Er lebt in Feldbach (A).