

## Atlas der erlesenen Chilis und Paprika

Von Erich Stekovics, Julia Kospach, Peter Angerer  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #837229 in BcherVerffentlicht am: 2014-01-28Abmessungen: 13.70 x 1.18b x 10.04l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 53.Mb

**Von Erich Stekovics, Julia Kospach, Peter Angerer : Atlas der erlesenen Chilis und Paprika** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Atlas der erlesenen Chilis und Paprika:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
meisterwerk - echt scharf!Von Schmidecht scharf- dieser bild-atlas, in dem man alles rund um paprikas und chilis findet. scharf ist auch der preis, aber der lohnt sich allemal fr liebhaber, grtner, kche... ein groformatiger, schwerer schinken mit super fotos- ein bildband der meisterklasse!in alphabetisch angeordneten stichworten ist alles ber anbau, tradition, ernten und zubereiten/ kochen zu lesen, sehr informativ und gleichzeitig spannend - die chiliwelt kommt ganz nah...die chili- und paprikas, von s ber mittelscharf zu scharf, werden ebenfalls alphabetisch porttriert, mit ungemein sthetischen bildern, echt erste klasse. dazu erfahrt man alles notwendige ber die eigenart der jeweiligen

pflanze, bei Kultivierung, Ernte, Geschmack, Besonderheiten... alles drin in diesem Werk eines Profis und Kenners der Chili- und Paprikawelt. wobei man natürlich sagen muss, dass hier eine Auswahl getroffen wurde, die wohl subjektiv ist. durch die Verteilung von den Paprikas zu extrem scharfen Chilis ist ein guter Überblick angeboten. besonders empfehlenswert sind die Hinweise an die Gärtner, wie diese sonnenhungrigen Pflanzen in unserem Klima gedeihen - sie tun's! abgerundet wird das Ganze mit Rezepten, mal mit, mal ohne Fleisch - auch hier erwarten uns Meisterkche: pro Doppelseite ein Rezept mit tollen Fotos (mir selbst sind einige der Rezepte zu elitär, zu extravagant, doch auch im vorderen Buchteil sind Rezepte eingestreut, die sind einfacher, eher traditionell - Klasse) ein Meisterwerk und, in meinen Augen, ein Muss für alle Freunde dieser Pflanzenart - und die, die es allein beim Durchblättern werden! eine Hommage an die Welt der Chilis und Paprikas! 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht schlecht, aber..... Von Herr P....leider nicht ganz, was ich mir erwartet habe. Preis für Buchqualität (Papier, Druck, Buchumschlag, Bindung und Schutzumschlag) ist in Ordnung. Der Inhalt ist leider dürftig. Zwar recht nett geschrieben, das ist jedoch nicht der Grund, warum man sich so ein Buch kauft. Sehr magere Ausbeute von Fachwissen. Ich glaube kaum, auch nach Auswendiglernen des Buches, dass ich nun Chilis züchten kann. Wichtige Themen wie: "Düngen", gibt es gar nicht. Dass man besser Pferdemist, statt Hühnermist zur Düngung nimmt (wegen der Salmonellen), steht irgendwo. Nachlesen bei Blick ins Buch, Seite 266. Die Rezepte: na, ja... Glaube kaum, dass ich, bzw. meine Frau irgend etwas nachkochen werde. Fazit: Um billigeres gibt es Besseres. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schn anzusehen, aber wenig informativ. Von A. Pflug Dieses Buch gehört zu der Sorte Bücher, die man als Chili-Fan gerne immer mal wieder in die Hand nimmt, um darin zu stöbern. Es gibt eine Menge schöner Fotos in toller Qualität und dazu ein paar oberflächliche Informationen zu jeder Sorte. Einige Sorten bekommt man auch zum selbst ziehen als Sämlinge im Versandhandel. Die Rezepte im hinteren Teil haben oft nur am Rande mit Chilis zu tun, sind meistens recht aufwendig und beinhalten Sorten die man bei uns in den Geschäften nicht kaufen kann. Meiner Ansicht nach, hätte man diesen Teil weglassen können, um stattdessen noch einige bekanntere Chilisorten ins Repertoire aufzunehmen. Allen in Allem gefällt mir das Buch aber trotzdem. Ich blättere gerne darin herum.

Kurzbeschreibung  
Schöne Hülle, scharfer Kern: Alles, was Sie über Chilis und Paprika wissen müssen! Von fruchtig mild über würzig bis feurig scharf: Die Welt der Chilis und Paprika bietet eine einzigartige Sortenvielfalt, die niemand besser kennt als Erich Stekovics. Gemeinsam mit Julia Kospach und Peter Angerer hat er sein vielfach erprobtes Expertenwissen für dieses Buch zusammengefasst: Informativ und unterhaltsam werden von A-Z Anleitungen zu Anbau, Pflege und erfolgreicher Ernte, Kurioses und Wissenswertes aus der Geschichte, die besten Sorten für Ihren Garten und Balkon sowie praktische Küchen- und Verarbeitungstipps beschrieben. Für den Gaumenkitzel sorgen kreative Chili- und Paprikarezepte der besten Köche Österreichs. 77 Sortenporträts! Von sehr mild- bis sehr scharf  
Praxiswissen vom Experten Erich Stekovics einfache und praktische Anleitungen zu Bioanbau, Pflege und Verwendung raffinierte Tipps und unterhaltsame Anekdoten Chili- und Paprikarezepte von Spitzenköchen  
farbprächtige Fotografien über den Autor und weitere Mitwirkende  
Erich Stekovics, geboren 1966, ist der 'Kaiser der Paradeiser'. Auf seinen Feldern im burgenländischen Frauenkirchen kultiviert er neben mehr als 3.200 Paradeisersorten unter anderem auch Paprika, Chilis, Erdbeeren, Maulbeeren, Gurken, Weingartenpflirsiche. Die ausschließlich biologisch angebauten Obst- und Gemüsesorten werden zu Spitzenprodukten weiterverarbeitet, die in der Gastronomie und europaweit in ausgewählten Spezialitätengeschäften sehr gefragt sind. Sein Betrieb wurde mit der 'Trophe Gourmet' ausgezeichnet und ist jährlich Anziehungspunkt für zehntausende Menschen. Landwirtschaft ist für Stekovics 'die Kunst, es so sein zu lassen, wie es ist'. Julia Kospach, geboren 1968, ist Journalistin, Publizistin und Buchautorin mit den Schwerpunktthemen Natur, Kulturgeschichte und Literatur. Sie studierte Linguistik und Slawistik in Wien und Paris, arbeitete bis 2004 als verantwortliche Litteraturredakteurin des Nachrichtenmagazins 'profil', anschließend als Mitarbeiterin André Hellers für dessen internationale Kunst- und Kulturprojekte. Seit 2006 schreibt sie als freie Autorin und Journalistin für die Feuilletons in- und ausländischer Medien. Zahlreiche Buchveröffentlichungen. Peter Angerer, geboren 1957 in Badgastein, ist Fotograf und Musiker. Seit 1989 arbeitet er als selbstständiger Fotograf, spezialisiert auf Lebensmittelfotografie. Peter Angerer ist unter anderem für die herausragende Bildsprache der beiden erfolgreichen Kochbücher von Jürg Wirthner verantwortlich. Seine musikalische Karriere als Schlagwerker reicht von Tanztheaterproduktionen über die Zusammenarbeit mit Willi Resetarits bis zu literarisch-musikalischen Projekten mit H.C. Artmann, Raoul Schrott oder Bodo Hell.