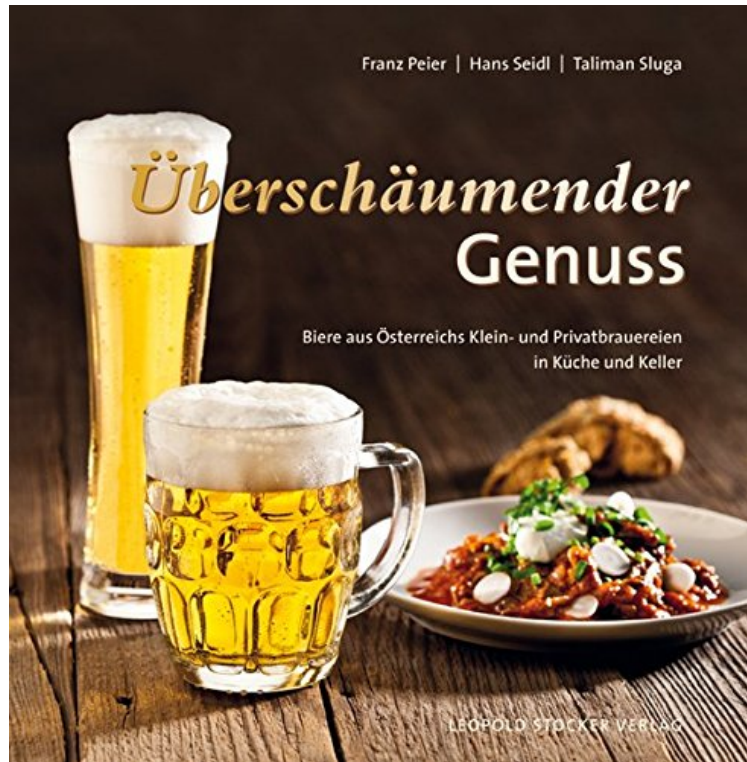


[Read free ebook] berschumender Genuss: Biere aus sterreichs Klein- und Privatbrauereien in Kche und Keller

berschumender Genuss: Biere aus sterreichs Klein- und Privatbrauereien in Kche und Keller

Von Franz Peier, Hans Seidl, Taliman Sluga
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



Produktinformation -Verkaufsrang: #753402 in BcherVerffentlicht am: 2013-10-17Einband:
Taschenbuch208 Seiten | File size: 50.Mb

Von Franz Peier, Hans Seidl, Taliman Sluga : berschumender Genuss: Biere aus sterreichs Klein- und Privatbrauereien in Kche und Keller before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised berschumender Genuss: Biere aus sterreichs Klein- und Privatbrauereien in Kche und Keller:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
sterreichischer Genuss fr BierfreundeVon Frank StumpfDas gebundene Buch kommt in sehr ansprechender Aufmachung und bietet dem Bierfreund einen guten Einblick in die aktuelle Brauszene in sterreich. Verfasst wurde es von Taliman Sluga, einem in sterreich bekannten Koch und Autor mehrerer Kochbcher, der auch im Fernsehen auftritt. Seine Partner sind Franz Peier, verantwortlich fr den groen Kocheil des Buches und Hans Seidl, Braumeister des Frstenbru aus Frstenfeld.Zum Einstimmen in die Materie gibt es erst eine bersicht ber Bierherstellung und der Zutaten und weiterer Infos mit deutlichem Bezug zu sterreich. Wer bereits mehrere Bierbcher besitzt bzw. gelesen hat, dem wird manches bekannt vorkommen. Was diesen Teil dann doch sehr interessant macht, sind die vielen Beispiele und Bezge zu sterreichs Brauszene. Somit bekommen scheinbar bekannt Details doch einen neuen Bezug, was mich als intensivem Leser der Materie doch mit neuen und bislang unbekanntem Infos versorgt hat.Was mich als Biergeniesser sehr gefreut hat, ist neben einer vollstndigen bersicht der Brauereien in sterreich (Stand Juli 2013) eine

Präsentation von 26 Klein- und Privatbrauereien mit ihrem Portfolio und allen notwendigen Infos für einen Besuch. Allein das ist schon Stoff genug für eine Rundreise durch Österreich. Dabei ist mir deutlich geworden, wie viel Biere ich bislang verpasst habe. Die nächste Reise wird mit dem Buch geplant! Als Hobbykoch war ich außerdem über die vielen Rezepte mit österreichischen Schmankerln erfreut. Ich koche zwar gerne mit Bier, aber bislang waren das doch überwiegend deutsche Rezepte. Nun kann ich auch über den Tellerrand schauen und Neues ausprobieren. Zu jedem Rezept gibt es ein ansprechendes Foto mit Empfehlung der dazu passenden österreichischen Biere. Da der Rezeptanteil etwas mehr als die Hälfte des Buches ausmacht, ist der Hobbykoch mit diesem Buch besser aufgehoben als solche Leser, die nur Informationen über die Bier- und Brauereiszene in Österreich suchen. Da ich sowohl Bierliebhaber wie auch Hobbykoch bin, ist das Buch genau richtig für mich!

Kurzbeschreibung Vielfalt statt Einheitsgebote Unternehmen Sie mit diesem Buch eine Reise durch österreichische Klein- und Privatbrauereien! Je nach Jahreszeit gibts da für jeden Geschmack und jedes Gericht das passende Bier. In Bayern, so wie der Bierliebhaber, hat jede größere Ortschaft ihre eigene Brauerei. Dass es auch in Österreich abseits der Großen eine Fülle von Kleinbrauereien gibt, führt das Buch bierschmeckernden Genuss vor den Gaumen. Taliman Sluga und Hans Seidel haben der Biervielfalt in der Alpenrepublik nachgespürt und bringen einen umfassenden Überblick über Österreichs Brauwelt. Die Reise beginnt mit einer kurzen Kulturgeschichte des Bierbrauens und führt über gesundheitliche und trinkkulturelle Aspekte des beliebtesten Getränks der Österreicher bis hin zu einer Vorstellung trinkenswerter Biersorten aus Klein- und Privatbrauereien und dem bis dato kaum beachteten Aspekt, dass jede Jahreszeit ihr eigenes Bier hat: Fastenbier, März- Honigbier, Weihnachts- bzw. Osterbock, Pils, Weizenbier, Krbis-, Hanf- und Chilibier, Stout und Porter Einfach ein Bier zu bestellen, wird der Vielfalt also nicht gerecht; wie beim Wein empfiehlt es sich, das Bier nach Speise (und auch Jahreszeit) zu wählen. Abgerundet wird der Band mit einem Rezeptteil, in dem natürlich mit und zu Bier gekocht wird: Ob rasche Bierweckerl, ein gesunder Hopfensprossensalat mit Honig-Bier-Dressing, schmackhafte Kalbswangerln in Biersauce, ein heimischer Karpfen in Bierschaum, ein würziges Schweinskarree in Zwicklbier oder zum Dessert eine geistete Biercreme mit Waldfrüchten bei diesen Rezepten sind Hopfen und Malz wahrlich nicht verloren! Die Autoren: Taliman E. Sluga hat sich als Kulturvermittler und Kochbuchautor über regionale Produkte einen Namen gemacht. Kochweltmeister Franz Peier betreibt eine Kochschule. Hans Seidl braut im Frstenbräu in Frstenfeld, ist Biersommelier und hat bei den Staatsmeisterschaften der Haus- und Kleinbrauereien 2011 das Staats- und Vizestaatsmeisterbier gebraut.