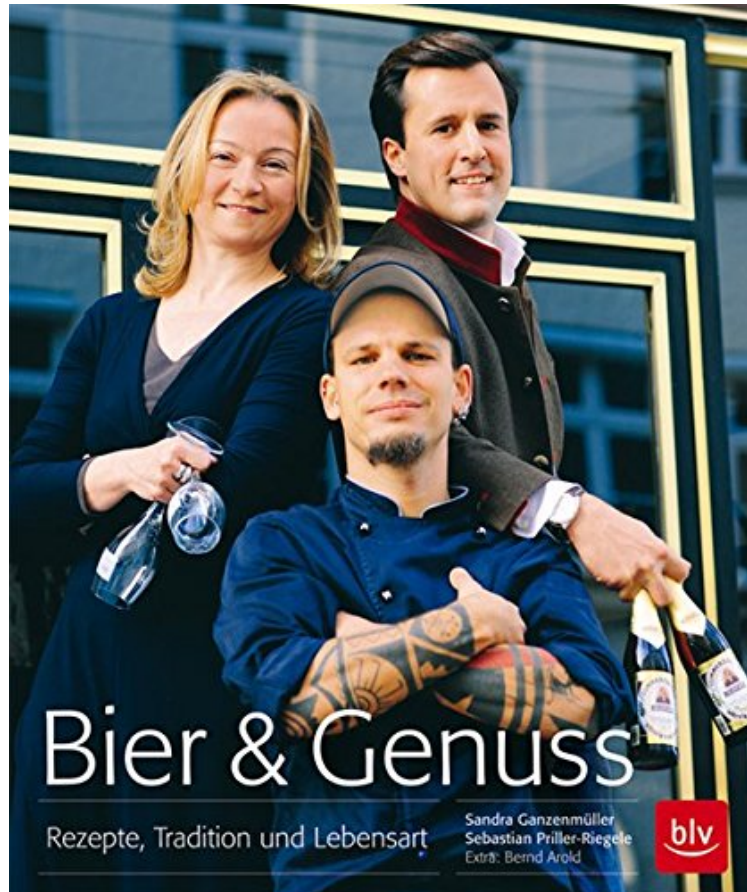


[Read free ebook] Bier Genuss: Rezepte, Tradition und Lebensart

## Bier Genuss: Rezepte, Tradition und Lebensart

Von Sandra Ganzenmüller, Sebastian Priller  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #748471 in BcherVerffentlicht am: 2013-04-01 Abmessungen: 10.63 x .83b x 9.06l, Einband: Gebundene Ausgabe 168 Seiten | File size: 65.Mb

**Von Sandra Ganzenmüller, Sebastian Priller : Bier Genuss: Rezepte, Tradition und Lebensart** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Bier Genuss: Rezepte, Tradition und Lebensart:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 9 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu viel Product-Placement - zu wenig relevante Information Von matthist@hotmail.com Das Buch ist in zwei Teile aufgeteilt. Im ersten Drittel geht es um Geschichte, Braukunst, Biernationen, Biergenuss und Bierverskostung sowie die richtige Kombination von Bier und Speisen. Auf den restlichen 90 Seiten gibt es 60 Rezepte. Mit vielen schönen Bildern. Die Rezeptempfehlungen kommen auffallend häufig von Mitarbeitern der Brauereien die bei den Freien Brauern organisiert sind. Auch die Biere die in den Rezepten als Zutat genannt werden kommen von den Mitgliedern der Freien Brauer im TV würde es spätestens jetzt den Warnhinweis Unterstützt durch Produktplatzierungen geben. ([...]) Das Ganze breitet sich also auf insgesamt rund 170 Seiten aus. Wenn man die vielen großformatigen Rezeptfotos abzieht also a bisserl weniger für die 19,99 die man für das Buch auf den Tisch legen darf. Zudem darf man auf mehr als einer großformatigen Doppelseite der Autorin und dem Co-Autor beim Bierverskosten /-trinken zusehen. Warum eigentlich ? Inhaltlich

schwankt das Werk zwischen bekannten allgemeinen Informationen über das Bier und seine Geschichte, seine Inhaltsstoffe usw. Also Inhalte die man in ähnlicher Qualität auch Web z.B. bei Wikipedia findet. Zur echten Hochformluft das Buch bei den Themen Biersorten (aus Deutschland) und ihre Charakteristika und etwas später beim Thema Biergenuss und Sensorik auf. Da geht es dann recht detailliert um die richtigen Biergläser, um Verkostungsregeln und Beurteilungskriterien. Leider umfassen diese beiden Bereiche nur knapp 17 Seiten. Und dann folgt bereits der umfangreiche Rezeptteil. Natürlich fehlt auch eine Story zum Thema Die neue Generation nicht. aber da wird es inhaltlich dann arg abenteuerlich. Der Beitrag startet mit Wärend in vielen Brauereien Marketingabteilungen das Kommando in Sachen Gerstensaftkreation hinsichtlich Aussehen, Design, Menge und Vermarktung führen, hat eine neue Generation von Brauern und Bier-Querdenkern nur noch eines im Kopf: Bier. Zwei Abstände später heißt es dann aber: Wenn die Brauer sich beim Marketing engagieren, ist auch Unmögliches möglich. Bier-Querdenker reißen nicht nur Denkmauern ein, sie berwinden die Wälle ihrer Bierkeller. Brauer trifft Brauer und gemeinschaftlich werden an fremden Sudkesseln Ideen für ungewöhnliche Biere entworfen. Das Ergebnis ist ungewiss, aber allein so schon ein Gewinn für die deutsche Braukultur. Ja was denn nun. Marketing JA oder Marketing NEIN? Noch bunter wird es dann im letzten Absatz: An der Spitze dieser Entwicklung findet man meist familiengeführte Brauereien. Die Vereinigung der Freien Brauer ist dafür ein Beispiel. Das erstaunt dann schon. Würde man doch bei der Spitze der Bier-Querdenker und Craft-Bier-Vorreiter m.E. eher an BraufactuM (garantiert kein Beispiel für eine familiengeführte Brauerei!) oder an Camba Bavaria oder eben an die kleinen Brauer wie Pax-Bru, Schoppe-Bru, Hopfenstopfer, Fritz-Ale, Braustelle Kln, usw. denken. Aber eher nicht an die überwiegend eher brav-biedereren 39 Mitgliedsbrauereien der Freien Brauer. Ja es gibt unter den Mitgliedsbetrieben auch mehr oder weniger kreative Ausnahmen: Maisels, Welde, Neumarkter Lammsbru, Riegele (die Brauerei spielt im Buch übrigens eine extreme Hauptrolle), Schneider Weisse, Strtebecker und last but not least Stiegl aus sterreich. Aber der Rest ist doch sehr traditionell unterwegs. Die Presse-Ansprechpartnerin der Freien Brauer ist übrigens laut deren Website [...] die Buchautorin Sandra Ganzenmüller. Das Buch ist also offenbar vorbildliche PR-Arbeit für die Freien Brauer und für Riegele. Aber dafür als Endverbraucher Geld ausgeben? Sehr einseitig ist m.E. die Beschreibung der großen Biernationen. Insbesondere die Entwicklung in den USA wird m.E. unzulänglich oder gar falsch wiedergegeben: Im Schatten gigantischer Lagerbier-Konzerne ist eine lebendige Landschaft an Micro-Breweries, Kleinstbrauereien und Craft-Brauern herangewachsen. Hier gilt der Grundsatz der unbegrenzten Möglichkeiten. Nichts ist schief genug, als das es nicht ein Bier werden könnte. Meist ausgehend von einer obergrünen Braubasis wird experimentiert mit extremer Hopfung, Holzfasslagerung jeglicher Couleur oder Zutaten die dem Reinheitsgebotsbrauer das Bier aus dem Fass springen lassen. Biere von 80 und mehr Bittereinheiten (blich sind in deutschen, bitteren Bierstilen wie Pils maximal 45), Biere mit auf Kohlensäure tanzenden Früchten oder Biere mit unglaublichen Preisen von mehreren hundert Dollar sind keine Seltenheit. Die Brauer solcher Biere erheben übrigens fast nie den Anspruch, ihr Bierexperiment wiederholen zu können. Und nicht selten ist deshalb jede Flasche aufs Neue eine Überraschung. Das greift m.M.n. aber zu kurz. Hier wird zu einen der hohe Professionalisierungsgrad vieler Craft-Breweries einfach unterschlagen. Und ebenfalls unterschlagen wird der Fakt das bei den beiden wichtigsten Bier-Awards (dem World Beer Cup [...] und dem European Beer Star Award [...]) die Brauer aus den USA auch und gerade Gewinnerbiere in den klassischen deutschen Kategorien stellen. Beispiele aus der aktuellen Awardliste des World Beer Cups: Die Sieger beim German Style Märzen und beim German Style Schwarzbier kommen aus Colorado, der Sieger beim German Style Pale Wheat Ale kommt aus Tennessee, usw. Fazit: Das Buch ist trotz einiger guter Anstze und Abschnitte v.a. der Versuch eine Werbe-Broschüre der Freien Brauer und der Brauerei Riegele samt nutzwertigem Rezeptteil für 20 Euro zu verkaufen. Wer das mag, sollte es kaufen. Ansonsten findet man bessere Bücher zum Thema Bier. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gefällig unterhaltsam...lecker Von 29.D.03.R79 Es handelt sich um ein informatives und unterhaltsames Buch, welches für Personen riesig Spaß macht, die sich für Bier interessieren, gerne Essen und auch mal zum Kochlöffel greifen. Es ist informativ, kurzweilig und die Rezepte sind interessant nachzukochen. Ein passendes Geschenk für Männer, die auch mal gerne kochen. 1 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Reise durch die Welt der Biere Von Florian Solcher Bier ist nicht nur ein Getränk, Bier ist auch Lebensart. Und: Bier ist nicht gleich Bier. Nicht nur in Deutschland gibt es die unterschiedlichsten Biersorten Rauchbier in Franken, Hefeweizen in Bayern, Alt in Dösselndorf, Klsch in Kln. Bier in Böhmen schmeckt auch ganz anders als Bier aus Belgien oder Guinness in Irland. Eine Reise durch die Welt der Biere ist auch eine Entdeckungsreise. In dem schön aufgemachten Band Bier und Genuss nehmen die Ernährungswissenschaftlerin und Biersommeliere Sandra Ganzenmüller und der Weltmeister der Bier-Sommeliers Sebastian Priller die Leser an der Hand und führen sie ein in die Geheimnisse des Biergenusses. Nachzulesen ist auch, wie Bier Europa erobert hat, was unter dem Reinheitsgebot zu verstehen ist und warum es in Bayern seit 200 Jahren Biergärten gibt. Und dann gibt es noch eine Anleitung zur Bier-Verkostung. Wer will, kann sich hier als Bier-Sommelier oder Bier-Sommeliere fühlen. Rezepte mit Bier vom Spragel nach Bierbrauerart bis zur Starkbier-Mousse und Bier-Cocktails runden diese ebenso ansante wie informative Reise durch die Welt der Biere ab.

Kurzbeschreibung Die Bier-Erlebniswelt, von zwei Biersommeliere ganz persönlich und kenntnisreich präsentiert. Biertraditionen und Braukunst. Rund 60 Rezepte mit Bier: Kchenklassiker und Menuvorschläge zum Nachkochen spannend interpretiert von den Kchenteams verschiedener Brauereigasthuser. Mit einem extravaganten Bier-Menü von Bernd Arolt. ber den Autor und weitere Mitwirkende Sandra Ganzenmller hat durch ihr Studium an der TU München in Freising-Weihenstephan den Zugang zu der spannenden Welt der Biere gefunden und als erste Ernährungswissenschaftlerin die Ausbildung zur Biersommeliere absolviert. Nach verschiedenen Berufsstationen in mittelständischen Lebensmittelunternehmen und international agierenden Agenturen ist sie Geschäftsführerin einer eigenen Kommunikationsagentur mit Kunden aus dem Bereich Lifestyle Genuss Lebensmittel und Getränke. Sandra Ganzenmller ist seit ein paar Jahren festes Jurymitglied beim European Beer Star (Deutschland), seit 2012 Teil der 200-köpfigen Testerriege des World Beer Cups (USA), unterstützt seit 2013 die Macher der Brussels Beer Challenge als Tester sowie seit 2015 als Jurypräsidentin den Internationalen Craft Beer Award des Meininger Verlags. Sie ist Pressesprecherin des Biersommelierverbandes und arbeitet als Vorstandsmitglied konsequent an der Verbreitung der deutschen Biervielfalt und Bierkultur mit. Als Ernährungswissenschaftlerin liegt ihr der gesundheitliche Aspekt von Bier sehr am Herzen; sie rät Brauereien, die kommunikative Verknüpfung von Bier mit dem Begriff Gesundheit vor dem Hintergrund der derzeitigen gesellschaftlichen Strömungen mit großer Vorsicht zu begehen. Sebastian Priller ist Geschäftsführer der Brauerei Riegele in Augsburg, die für ihre Braukunst bereits u.a. den Titel "Bier des Jahrzehnts" und den "European Beer Star" gewonnen hat. Sebastian Priller ist zweiter Weltmeister der Biersommeliere und Liebhaber exzellenter Bierspezialitäten.