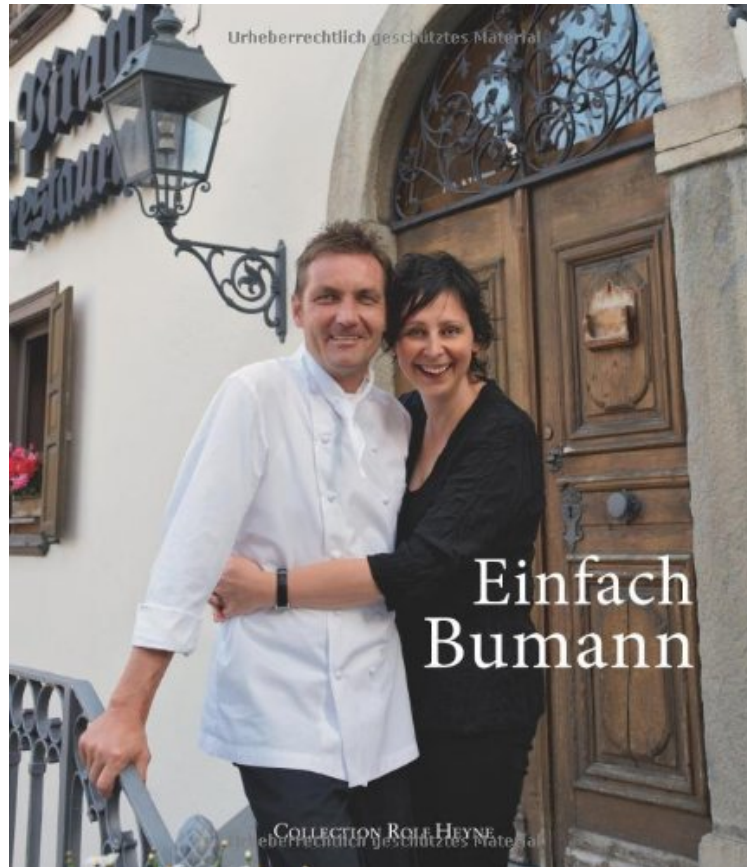


Einfach Bumann. Das Kochbuch

Von Daniel Bumann

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



Produktinformation -Verkaufsrank: #690142 in BcherVerffentlicht am: 2011-08-18Format:
RestexemplarAbmessungen: 12.24 x 1.06b x 9.45l, Einband: Gebundene Ausgabe320 Seiten | File size:
58.Mb

Von Daniel Bumann : Einfach Bumann. Das Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einfach Bumann. Das Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. lobenswertVon A. Heersehr gutes Buch fr gehobene Gastronomie, viele Kreative Ideen und Fotos, sehr gut geschrieben und erklrt, kann ich nur weiterempfehlen,1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Habe ein Silvestermen daraus zubereitet...Von GourmatresEin wirklich lohnens- und lesenswertes Buch, das ich lange schon "im Auge" hatte, ehe ich mir den Kauf gnnte. Schne, machbare Rezepte, allesamt mit dem Hauch von Sternekche - genau so, wie ich es mag. Absolut empfehlenswert fr alle, die sich an die gehobene Kchenkunst heranwagen.

PressestimmenBumanns Safran Gerichte - legendr! (Elle)Ausgeklgelte Rezepte und hervorragende Fotos: ein bibliophiles Highlight fr fortgeschrittene Herdknstler. (Thurgauer Zeitung)KurzbeschreibungMENUE SUISSE:

SAFRANMEN STATT NUMMERNKONTO. Die Chesa Pirani in La Punt im Engadin wurde im Jahr 1750 von Petrus Conradinus Pirani als Patrizierhaus erbaut. Ende der 1970er-Jahre wurde sie behutsam zum Gourmestaurant umgebaut. Auf rund 40 Sitzplätzen, verteilt in vier Original Engadiner Arvenholz-Stuben, bieten Daniel Bumann und sein kleines Team seit 1995 je nach Jahreszeit Produkte allerhöchster Qualität und Frische an: Fleisch von den Bauern aus der Nachbarschaft geht ebenso zur Speisekarte wie im Sommer Fische aus dem jungen Inn, der am Hause vorbeifließt, oder im Herbst Wild aus heimischer Jagd. Eine Besonderheit des Hauses ist das legendäre Safranmen. Als Schweizer Unikat wächst dieses Gewürz allein in jener Walliser Berggemeinde oberhalb von Brig / Naters, aus welcher Ingrid Bumann stammt. Dank seiner feinen und delikaten Safrankombinationen wird Bumann von den Testessern des Landes auch gerne König des Safrans genannt. Die Bumannsche Philosophie zelebriert natürliche Herzlichkeit, welche von der internationalen Gasteschar sehr gelobt wird. Der Autor und weitere Mitwirkende Daniel Bumann, Jahrgang 1958, wurde als zweites von vier Kindern in Basel geboren und wuchs im elterlichen Gasthof oberhalb von Saas-Fee im Oberwallis auf. Nach der Kochlehre in Leukerbad führten ihn seine Stationen quer durch die Schweiz. 1981 bis 1990 arbeitet er als Küchenchef in zwei Spitzenhäusern. In dieser Zeit absolvierte er auch mit Erfolg die höhere Fachprüfung als Küchenchef und wurde Weltmeister und Olympiasieger. Seit 2009 hat er im Schweizer Fernsehsender 3+ seine eigene Sendung Bumann, der Restauranttester. Auszeichnungen: Zwei Sterne Guide Michelin, 18 Punkte Gault Millau sowie Restaurant des Jahres, Der Feinschmecker.