

[Read free] Multikuhlti und vegan: Geschichten und Rezepte

Multikuhlti und vegan: Geschichten und Rezepte

Von Karin Mck, Hilal Sezgin, Jeff Mannes, Julya Dnzl, Marsili Cronberg, Mira Landwehr
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrank: #281060 in BcherVerffentlicht am: 2013-12-01Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 39.Mb

Von Karin Mck, Hilal Sezgin, Jeff Mannes, Julya Dnzl, Marsili Cronberg, Mira Landwehr : Multikuhlti und vegan: Geschichten und Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Multikuhlti und vegan: Geschichten und Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unbeschreiblich..muss man erlebenVon SabineDas Buch kann man eigentlich nicht beschreiben, man muss es erleben. Und das ist es wirklich,ein Erlebnis.Wunderschne professionelle Bilder, spannende Geschichten, und wie oft ich bei den Rezepten schon ein "Aha-Erlebnis" hatte, wei ich schon nicht mehr. Wie einfach leckere Kche doch sein kann. Und praktischerweise steht auch gleich dabei, wo man was bekommen kann oder wo fr es gut ist.Nun bin ich zwar Veganer und find die Rezepte schon allein darum toll, aber selbst meine fleischliebenden Freunde sind begeistert. Wahrscheinlich schon allein deshalb, weil ich nicht wirklich zu den guten Kchen gehre und mit diesem Buch sogar mir leckere Gerichte gelingen. Es gibt also keinen Grund mehr, Ausreden fr meine Essenseinladungen zu suchen.Am faszinierendsten sind aber die Geschichten. Obwohl es um Tiere geht, die wirklich Schlimmes erlebt haben (nicht zuletzt durch mein eigenes Essverhalten in den letzten 40 Jahren), erzeugen diese Geschichten eher positive Gefhle. Sie sind einfach schn. Selbst die der armen Gisela, bei der ich fast weinen musste, hat doch irgendwie ein Happy End, wenn auch nur ein kurzes. Und wenn's um die freche rosa Kuh ging, hab ich sogar laut gelacht. Menschen mit Phantasie knnen sich beim Lesen direkt bildlich vorstellen, was da geschrieben steht.Und selbst der Preis ist unschlagbar. Fr 20 Euro habe ich selber viel Spa bekommen, meine Freunde werden endlich gut bewirtet und ganz nebenbei habe ich dadurch mitgeholfen, diesen Tieren das Leben ein wenig schner zu gestalten. Welches Buch kann so etwas schon von sich behaupten?Ich hoffe, es wird noch ein zweites Buch geben.6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Multikuhlti und veganVon Marie JoostenEin Buch,welches mich von der ersten bis zur letzten Seite tief berhrt hat.Einige Rezepte habe ich schon ausprobiert!Einfach nachzukochen und zu backen.Das Schokokuchenrezept "Super lecker"Alle Rezepte gut beschrieben und mit tollen Bildern.Die Geschichten haben mich emotional gefesselt.Wrde ich nicht schon drei Jahre vegan leben, wrde ich es jetzt sofort tun.Die Geschichten zeigen

uns, wie liebevoll Kuhmütter und natürlich auch alle anderen Tiermütter sind und wie sie leiden, wenn ihnen immer wieder ihre Babys genommen werden. Das Buch ist für jedes Alter geeignet und ich kann es aus ganzem Herzen empfehlen. Es beruht ohne belehren zu wollen! Danke, für dieses wundervolle Buch! Marie Joosten 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich bin begeistert !! Von Bettina Fabender Ein wunderschönes Buch! Ich habe es zu Weihnachten bekommen und es hat mich von der 1. Seite an "gefesselt". Tolle Rezepte, die ohne Schnickschnack (auergewöhnliche Zutaten) auskommen, sehr lecker und gut nachkochbar. Als erstes gabs bei uns die Mhren-Lauch-Tarte! ...für heute sind die Grnkernblchen mit roten Dips geplant. Was ich auch toll finde, ist das dieses Kochbuch mal nicht so tofulastig ist. Zwischen den Rezepten immer wieder beruhende Geschichten von Hof Butenland, den Tieren und Menschen. Man muss aufpassen das man das Kochen nicht vergisst! Eine wunderschöne Kombination zwischen veganem Kochen, Hof Butenlandgeschichten.... das werde ich noch oft an liebe Freunde verschenken!

Produktbeschreibung Beschreibung Gebunden 128 Seiten DIN A4 40 Rezepte aus der Butenland-Küche Mit Beiträgen von Hilal Sezgin, Marsili Cronberg, Julya Dnzi und Jeff Mannes Seit Jahren gewünscht, endlich da: das erste Hof-Butenland-Kochbuch! Mit viermal zehn erprobten kulinarischen Rezepten - dem Ablauf der Jahreszeiten entsprechend - zeigen wir, wie vielseitig und lecker die vegane Küche sein kann. Hier lernt man aber nicht nur, wie auf Hof Butenland gekocht, gebacken und gemixt wird, Hof Butenland steht auch für eine "neue Kultur", d.h. für einen neuen, friedlichen und respektvollen Umgang von Menschen mit Tieren.