



Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur

Carlo Sauber

 **Download**

 **Online Lesen**

Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur

Carlo Sauber

 [Download Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küch
...pdf](#)

 [Online Lesen Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Kü
...pdf](#)

Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur

Carlo Sauber

Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur Carlo Sauber

Downloaden und kostenlos lesen Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur Carlo Sauber

292 Seiten

Kurzbeschreibung

Der Kochbuchklassiker der traditionellen luxemburgischen Küche.

Mehr als 500 Rezepte werden in aktualisierten, einfachen und detaillierten Koch-schritten erklärt und mit über 150 Fotos ergänzt. Erläuterungen in Text und Bild über das Basiskochwissen und das Equipment sowie viele nützliche Tipps von Ketty Thull verbinden die luxemburgischen Traditionen mit moderner Esskultur.

Prolog. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Vor einem Jahr hat mich der Verlag Schortgen angesprochen, um zu wissen, ob ich bereit wäre, bei der Neuschreibung eines Kult-Kochbuches in Luxemburg mitzumachen: Ketty Thull. Ich war sofort von diesem Projekt begeistert. In der Tat, Ketty Thull gilt als Standardwerk in unserem Land. Ursprünglich an Anfänger in Sachen Hausmannskost gerichtet, erreicht es letztlich alle Liebhaber der traditionellen Küche.

Unumgängliches Geschenk der Kommunen an Frischvermählte, wird dieses Kochbuch als ein Werk angesehen, das zur Erhaltung des gastronomischen Nationalerbes beiträgt.

Dennoch vergeht die Zeit, und der historische Charakter von Ketty Thull gewinnt die Oberhand über den pädagogischen Charakter. Alle, die die Originalausgabe kennen, sind sich einig, dass Terminologie, Zutaten und Anleitungen nicht mehr wirklich unserer heutigen Lebensweise entsprechen. Mir war also in meinem Vorhaben der Neuschreibung wichtig, dieser veralteten Seite des Buches entgegenzuwirken, den dabei jedoch einzigartigen Charakter des Originals zu wahren. Zusammen mit dem Verlag wollten wir ein attraktives und praktisches Buch ins Leben rufen, das den heutigen Standards entspricht und Moderne mit Tradition verbindet.

Aus dieser Perspektive wurden die Rezepte ausgesucht. Die neue Ausgabe ist eine aktualisierte Version, im Einklang mit der heutigen Zeit. Dennoch werden Sie darin einige legendäre Gerichte finden, die unsere Zeitgenossen zum Träumen (oder zu „Alpträumen“) verleiten wie Kalbskopf oder Gehäck.

Alle diese Rezepte wurden in detaillierten Schritten beschrieben. Der Leser wird Schritt für Schritt durch jede Etappe geführt. Der Schwerpunkt liegt in der Einfachheit und der Zugänglichkeit.

Im 'Fusion-Food-Zeitalter' stellt Ketty Thull eine Rückkehr zum Ursprung dar, mit klassischen und heimischen Rezepten im Einklang mit den Jahreszeiten.

Ob zur Einführung in die Kochkunst oder um die Geschmäcker Ihrer Kindheit wiederzufinden oder einfach um Ihre Kochbuchsammlung zu vervollständigen, wünsche ich Ihnen viel Spaß mit dieser überarbeiteten Version von Ketty Thull.

Carlo Sauber

Natürlich kannte ich die älteren Ausgaben des Kochbuch Klassikers von Ketty Thull, doch diese waren nie bebildert. Die besondere Herausforderung für mich bestand nun darin, Fotos von den Rezepten zu gestalten, die Moderne und Tradition vereinen. Nachdem die Stilrichtung der Fotos definiert war, ging die Suche los. In Küchen, Kellern und auf verstaubten Dachböden unserer Mütter und Grossmütter fanden wir Gegenstände die uns seit unserer Kindheit begleitet haben und jetzt hier im Buch wieder zu finden sind. Einen ganzen Sommer lang wurde gekocht, dekoriert und fotografiert. Dank Carlos unermüdlichem Kochtalent wurden die Gerichte am laufenden Band frisch zubereitet und nach dem Fotografieren auch immer gekostet. Vielen Dank an Mireille, Lena, Carlo, Ben und Manuel für diese angenehme Teamarbeit. Ich wünsche allen Lesern und Köchen viel Freude beim Nachkochen und Eintauchen in die Welt von Ketty Thull.

Fränk Weber

Download and Read Online Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur Carlo Sauber #2RE7NFQD3WU

Lesen Sie Ketty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber für
online ebookKetty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber
Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher,
Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen,
Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Ketty Thull: Das
Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber Bücher online zu lesen. Online Ketty
Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber ebook PDF
herunterladenKetty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber
DocKetty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber
MobipocketKetty Thull: Das Standardwerk für luxemburgische Küche & Esskultur von Carlo Sauber EPub