Thomas Ruhl

Gemüse aus dem Bauerngarten

Vergessene und besondere Sorten, Grundrezepte

Vergessene Klassiker neu entdeckt!



- Über 50 alte Gemüsesorten mit köstlich-kreativen Rezepten von Starköchen
- Umfassender Theorieteil mit allem Wesentlichen zu den Themen Entstehung, Züchtung und Warenkunde
- Biologisch angebaute Produkte liegen voll im Trend - großes Verbraucherinteresse an gesunden Lebensmitteln

Durch die Industrialisierung der Landwirtschaft verschwanden zahlreiche der seit Jahrhunderten angebauten Gemüsesorten wie Portulak, Meerkohl, Kapuzinerbart oder Hirschhornwegerich. Diese klangvollen Namen machen neugierig und versprechen nicht alltägliche Genüsse. Und das Beste: Sie sind robust, vermehren sich leicht und sind echte Hingucker – auch im eigenen Garten. In seinem neuen Buch begibt sich Thomas Ruhl auf die spannende Reise in die Welt alter Gemüsesorten. Neben der Entstehungsgeschichte und Wiederentdeckung von Kohl-, Blatt- und Fruchtgemüse, Hülsenfrüchten sowie Zwiebel-, Gewürz- und Sprossengemüse kommen die verschiedenen Saaten in köstlich-kreativen Rezepten von Starköchen zum Einsatz. Lassen Sie sich von vergessenen und besonderen Gemüsesorten verzaubern.

Autoreninfo:

Thomas Ruhl, Jahrgang 1956, studierte Grafik und Fotografie an der Folkwangschule in Essen, war Dozent für Druckgrafik und arbeitete als freier Art Director in großen internationalen Werbeagenturen in München, Düsseldorf und Köln. Mit 28 Jahren machte er sich mit einer eigenen Agentur und einem Fotostudio einen Namen und arbeitete für führende Marken-Unternehmen. Seine Bücher wurden mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet, darunter der Goldmedaille der Gastronomische Akademie Deutschlands, dem Prix Mazille, dem Gourmand World Cookbook Award, Best of World Photography und vielen mehr.

Zielgruppe:
Feinschmecker, Gourmets, Hobbyköche

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.
256 Seiten, Format 24 x 28 cm
ISBN: 978-3-7716-4545-8
19,99 EURO