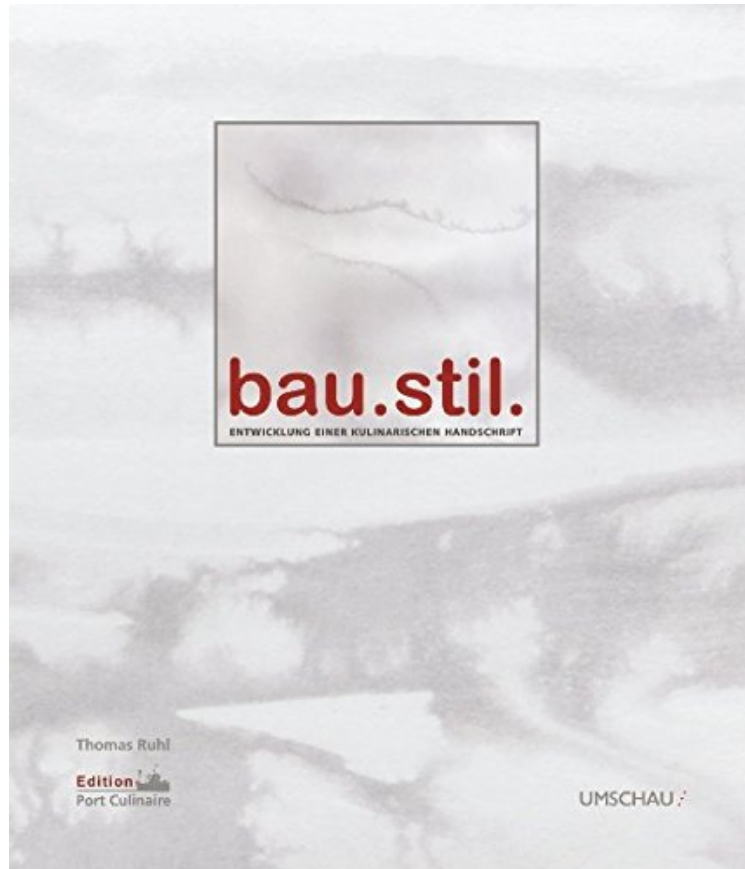


[Read now] bau.stil.

bau.stil.

Von Christian Bau, Thomas Ruhl
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #532411 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-04Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 43.Mb

Von Christian Bau, Thomas Ruhl : bau.stil. before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised bau.stil.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Groartiges KochbuchVon MichaelDie groartige Kche von Christian Bau - klassisch franzsisch mit deutlichen Einflssen aus Japan. Eines der besten Bcher in seinem Bereich. Paris - Tokyo eben.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. fr mich das beste kochbuch das es gibtVon monkeyboogykreativitt, handwerkliches knnen, geschmacksinn und weltoffenheit zeichnen dieses kochbuch aus. bin selber koch und sammle kochbcher. dass christian bau drei sterne hat ist nicht verwunderlich. jeder der interesse an kochen hat sollte dieses kochbuch besitzen. absolute spitzenklasse.5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wenn nur die Aufmachung nicht wre...Von gatnomboihKlar, Christian Bau ist ein klasse Koch. Das sieht und liest man in diesem Buch.Die Gerichte sind auch optisch sehr ansprechend.Jedoch muss ich sagen, dass mir die Aufmachung des Buches berhaupt nicht gefllt.Die Fotos des Essens an sich wren schn, nur immer diese komischen "unterlegten" Seiten.Fotos vom Fischer in Japan und was sonst noch alles so gezeigt wird, lassen das Buch (leider)sehr altbacken wirken und schmlern den Genuss des Buches.Wie gesagt, ein Top Koch, Top Rezepte, aber die Aufmachung htte viel, viel schner Gestaltet

werden können. Lustigerweise ist das Buch günstiger als vergleichbare Bücher (Elverfeld, Henkel). Liegt es vielleicht an der Aufmachung? Hierfür muss einfach ein Stern abgezogen werden, schade.

Pressestimmen Das neue Buch des Drei-Sterne-Kochs Christian Bau ist eine Perle. (FAZ, Jürgen Dollase) Ausgezeichnet mit einem World Cookbook Award als bestes Kochbuch Deutschlands in der Kategorie 'Fotografie'. (Gourmand)

Kurzbeschreibung Entdecken Sie das neueste Buch eines der innovativsten Küchenchefs der deutschen Szene! Was treibt einen 3-Sterne-Koch an? Wie entwickelt sich ein Küchenchef auf höchstem Niveau weiter? In seinem neuen Kochbuch gibt Christian Bau erstmals tiefe Einblicke in einen kulinarischen Selbstfindungsprozess, der in einer sehr eigenständigen Stilistik resultierte. In sechs Themenkomplexen präsentiert Christian Bau aktuelle Kreationen als Manifestation seiner Eigenständigkeit und offenbart stilbildende Meilensteine seines Weges. So mündete die Beschäftigung mit der Ökonomie der Spitzengastronomie in der mutigen Einführung des 'Carte Blanche'-Menükonzepts, die eine Phase der Schöpfung des eigenen Profils einleitete, das in der vertieften Auseinandersetzung mit der japanischen Küchenphilosophie einen Anfang nahm. Hier fand Christian Baus Produkt- und Qualitätsfanatismus einen seelenverwandten Gegenpart, der ihn zudem zu mehr Purismus inspirierte. In Verbindung mit der ihm und der japanischen Küche innewohnenden Perfektion konnte sich Baus Handschrift sukzessive herauschälen, nicht zuletzt auch im Austausch mit Kollegen aus aller Welt. Im Ergebnis entstehen durch seine nahtlose Integration japanischer Produkte, Aromen und Kochtechniken, die immer mehr der Avantgarde zuzurechnen und eben typisch Bau sind. Zur Realisierung seines Kochbuches hat sich Christian Bau erneut an Fotograf, Autor und Herausgeber Thomas Ruhl aus der Edition Port Culinaire gewandt. Mit höchstem Anspruch an Fotografie, Design und Text produziert die Edition Kochbücher am Top-End des kulinarischen Marktes und setzt Christian Baus Visionen stimmig um.

ber den Autor und weitere Mitwirkende Thomas Ruhl, Jahrgang 1956, studierte Design und Fotografie und ist seit mehreren Jahren kreativer Kopf eines eigenen Kommunikationsdesign- und Fotostudios. Thomas Ruhl wurde für seine Arbeit als Gestalter, Fotograf und Herausgeber von Kochbüchern mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit dem prix la mazille 2000 'Bestes Kochbuch der Welt', 'best of the world chefbook 2001', 'best of the world cookbook photography'. Christian Bau ist der jüngste Drei-Sterne-Koch Deutschlands und erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem 18 Punkte im Restaurantführer Gault Millau (2002). Er ist Küchenchef in Victor's Gourmetrestaurant Schloss Berg in Perl-Nennig.