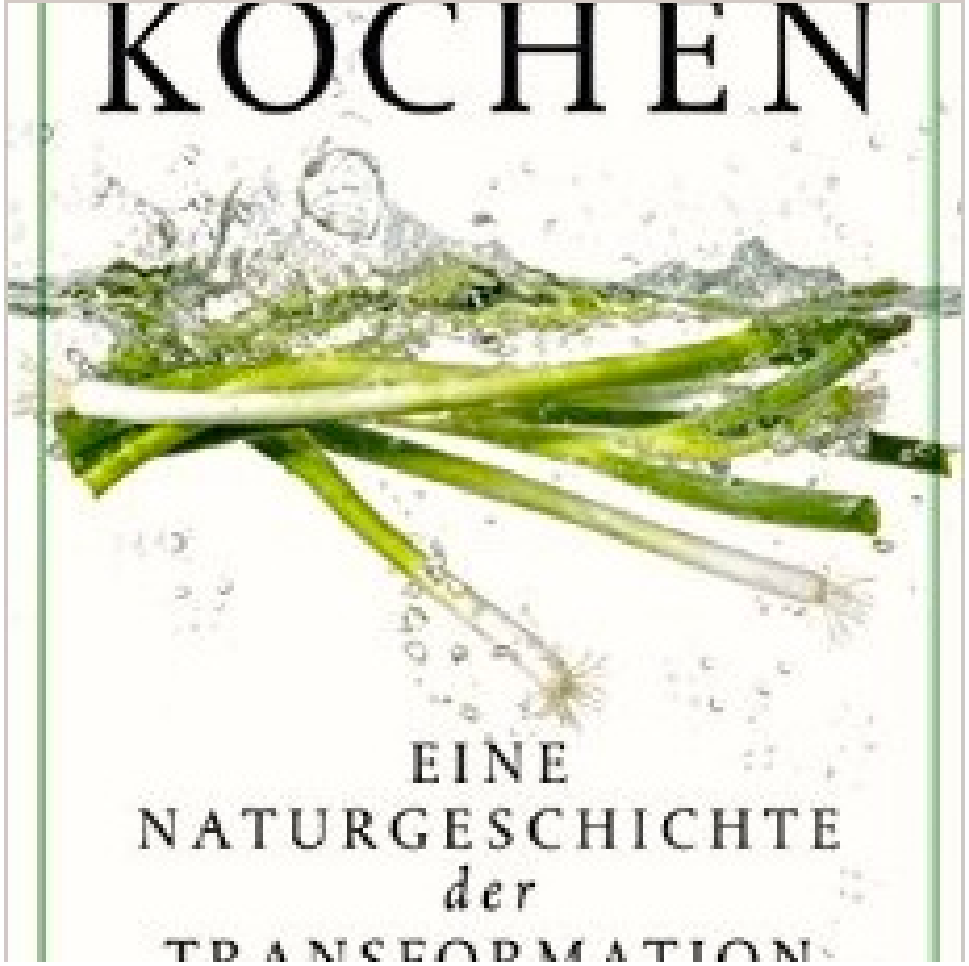
POLLAN: KOCHEN



Redaktion und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Kochtechnik, Gestaltung: 2/5, Niveau 3/5, Originalität: 5/5

Entlang der vier Themen Feuer, Wasser, Luft und Erde bringt uns Pollan viele komplexe Zusammenhänge des Kochens näher. Der breit ausholende Erzählstil begeistert Anfänger und Kochprofis.

INFORMATIONEN

- «Wie kommen wir in unserem Leben zu einem tieferen Verständnis der Natur und der besonderen Rolle unserer Spezies darin? Am besten geht man dazu einfach in die Küche», meint Michael Pollan.
- Für seine Recherche besuchte er Bäcker, Brauer, Käser oder Grillprofis, die ihn in die Geheimnisse der entsprechenden Transformations-techniken einführten. Der US-amerikanische Professor und Journalist widmete sich schon länger dem Thema Esskultur, aber erst die Köchin Samin Nosrat, Autorin von "Salz, Fett, Säure, Hitze", führte ihn in die Geheimnisse der Küche ein.
- Dem Titel wurde 2015 die Auszeichnung "Wissensbuch des Jahres" verliehen.

DATEN

Autor: Michael Pollan
Titel: Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation
Verlag: Kunstmann 2014
Ausstattung: 523 Seiten (ohne Illustrationen)
Preis: € 29.95