

Buchvorstellung: Die Burger Bibel & Verlosung von 2 Exemplaren!

In diesen Tagen ist ein neues Buch bei [books4success](http://books4success.de) der Plassen Buchverlage erschienen: **Die Burger Bibel**.



Ich freue mich, sie euch direkt nach ihrem Erscheinen vorstellen zu dürfen. Schon vor einigen Wochen durfte ich exklusiv einen Blick hinein werfen und ich verrate schon mal: Sie ist lehrreich, macht Spaß und vor allem Appetit!

Noch mehr freue ich mich über diese Ankündigung:

Ich darf 2 Exemplare der Burger Bibel an euch verlosen!

Wie ihr in den Lostopf kommt, erfahrt ihr weiter unten. Erstmal erzähle ich euch, warum man dieses Buch unbedingt in seinem Kochbuch-Regal haben sollte. =)

Die Autoren:

2013 gründeten die Autoren den Burger City Guide. Ziel war es, die besten Burger zu finden und diese Genuss-Adressen an andere Food-Fanatiker weiterzugeben. Aus dieser Idee entstand

ein riesiges Netzwerk und infolgedessen 2014 die Seite www.burgercityguide.com.

Es wurde eine Bewegung aus Burger-Liebhabern, die in dieses Buch mündet, um all das gesammelte Wissen über gute Burger und all die Begeisterung der Autoren für dieses Essen zu vereinen. Jeder bringt seine Stärken in dieses Buch ein und vor allem gefällt mir die Einstellung von Autor Thomas Müller, für den nachhaltiger und bewusster Konsum von gutem Fleisch sowie die Themen *nose-to-tail* (die gesamte Verwendung eines geschlachteten Tiers) und *farm-to-fork* (kurze Wege vom Bauernhof zum Teller) wichtig sind.



Das Vorwort:

In einem sehr sympathischen Vorwort schreibt Reiner Calmund von seinen ersten Burger-Erlebnissen und was einen guten Burger seiner Meinung nach ausmacht. Wer könnte besser ein Buch über dieses „Essen fürs Volk“ schreiben, als dieser Genussmensch?

Der Inhalt:

Geschichte des Burgers:

Großartig finde ich persönlich die Geschichte des Burgers, mit der die Bibel beginnt und die in ein „Altes Testament“ und ein „Neues Testament“ unterteilt ist.

Die kleine Zeitreise nimmt den Leser mit in die Antike, in die 40er-, 50er- und 70er-Jahre, als das Fast-food als Inbegriff des American Way of Life nach Europa schwappte und die großen Systemgastronomie-Konzerne (wie das goldene M) das kulinarische Fast-food-Leben beherrschten.

Heute geht der Trend wieder in Richtung slow food. Bewusstere

Konsumenten machen sich Gedanken über ihr Essen und hinterfragen es. Sie wollen wissen, wie die Kuh hieß und was sie fraß, wie die Kartoffeln angebaut wurden und möchten frische und regionale Zutaten für ihre Burger – oder auch Anderes.

Burger ist heute mehr als Fast food – er ist slow food, lifestyle und individueller Ausdruck seines Konsumenten. Deswegen ist er vielfältig und kreativ und diese Eigenschaften werden in der Burger Bibel mehr als deutlich.

Burger-Lexikon – Was ist was?

Angefangen bei den **Patties** beziehungsweise einer kleinen Fleischkugel, werden alle Zutaten der Burger besprochen: **Buns** (Brötchen), **Soßen**, **Toppings**.

Daran schließen tolle Burger-Rezepte an, die ihre Inspiration aus aller Welt nehmen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Provolone-Burger mit italienischem Käse? French Burger mit gebackenem Camembert? Oder lieber einen veganen Burger mit Kichererbsen-Patty? Fisch-Fans kommen mit dem Thunfisch-Burger oder Surf´n´turf auf ihre Kosten.

Für jeden ist etwas dabei und offene Genießer finden sicher viele neue Geschmacksrichtungen und Ideen, die sie bisher noch nicht kannten. Ausprobieren lohnt sich!



kater und ich haben bisher drei Rezepte getestet:

Die **Burger-buns**: Sagenhaft! Weicher, fluffiger Teig, der sich super verarbeiten lässt und ebensolche Brötchen ergibt! Noch nie so geniale Buns selbst gebacken!

Den **Provolone-Burger**: Tolle Variante eines Cheese-Burgers mit würzigem italienischem Provolone und Preiselbeeren – mjam!

Den **French Burger mit Camembert**: Ebenso tolle Kombi mit selbstgemachtem Back-Camembert und Preiselbeeren. War nicht das letzte Mal! =)



Burger-

Beilagen findet man im nächsten Kapitel. Nach der Geschichte der Kartoffel gibt es zahlreiche Variationen der tollen Knolle. Toll finde ich dabei besonders, dass sie nicht frittiert, sondern im Backofen zubereitet werden, was natürlich gesünder ist und die Wohnung vor dem Geruch von Frittierfett bewahrt.

Natürlich sind auch Dips und weitere Beilagen wie Süßkartoffelpommes oder klassische Zwiebelringe dabei.

Do it yourself: Dieses Kapitel gibt einen Überblick über die wichtigsten Werkzeuge der Burgerzubereitung, über das Wolfen des Fleisches und eine kleine Grill- und Pfannenkunde.

Das Buch schließt mit „**burgerlichen Vorlieben**“ von Promis sowie einem Kapitel „**Deutschlands 20 beste Burger-Läden**“.

Dass die Autoren das Thema Burger ernst nehmen, aber nicht verbissen, merkt man meiner Meinung nach sehr gut an der Aufmachung und natürlich schon am Titel des Buchs.

Zu Beginn des Buchs gibt es ein *Burger Unser* und zwischen den einzelnen Kapiteln findet man immer wieder *Burger-Gebote*.

Deutlich wird der Wunsch der Autoren nach qualitativen Zutaten, nach gutem Fleisch von glücklichen Tieren, nach frischen, regionalen Salaten und selbst gemachten Buns oder Pommes. **Fazit: Gefällt mir sehr.**

♥♥♥ ♥ ♥ ♥ **VERLOSUNG** ♥ ♥ ♥ ♥♥♥

2 Exemplare der Burger Bibel gibt es zu **gewinnen**.

WIE? Ganz einfach:

Kommentiert unter diesen Beitrag
und erzählt mir etwas über den bisher besten Burger eures
Lebens!

Wo und wann habt ihr ihn gegessen? Was war drauf? Was machte
ihn so besonders (gut)?

Habt ihr schon selbst Burger und Buns zubereitet?

♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

Teilnahmeberechtigt ist jeder mit einer Versandadresse in Deutschland.

Das Gewinnspiel beginnt mit dem Datum der Veröffentlichung dieses Artikels, am 03.04.2016 und endet nach einer Woche, also am Sonntag, 10.04.2016 um 23:59 Uhr.

Die Gewinner werden aus allen Kommentaren unter diesem Artikel per Zufall (Los) ermittelt und hier in den Kommentaren bekannt gegeben sowie per Email informiert. Sie erhalten das Buch nach Übermittlung ihrer Adresse per Post.

Ich wünsche allen Teilnehmern viel Glück! =)

Eure Judith

♥

Quellenangabe Fotos:

Die ersten beiden Fotos stammen von Book4Success, Emil Levy Z. Schramm.

♥ Ich danke Serena von Quadriga Communication für die freundliche Bereitstellung der Druckfahne sowie der Exemplare!
♥

Tea- Time: "Vintage Tea Party" von Carolyn & Chris Caldicott

Gestern habe ich mal wieder einen Streifzug in die Koch- und Backbuch-Abteilung einer Buchhandlung unternommen. Immer ein gefährliches Unterfangen – die Versuchungen sind dann ja überall!

Und so bekam meine Sammlung zu Hause natürlich auch wieder ein wunderschönes neues Mitglied, das ich euch vorstellen möchte:

„Vintage Tea Party“ von Carolyn und Chris Caldicott.



Das Buch hat mich sofort angesprochen mit seiner liebevollen Gestaltung und den vielen authentischen Rezepten. Ganz viel Hintergrundwissen ist auch hinein gepackt über die Entstehung der Tee-Tradition in England, des Sandwiches und vieles mehr.

Die Fotos der Köstlichkeiten machen Appetit auf einen sofortigen Afternoon Tea, egal welche Uhrzeit es gerade sein mag und die eingestreuten Eindrücke von Englands Landschaft wecken Fernweh...



Demnächst werden hier sicher Scones gebacken und Sandwiches geschmiert und dann lädt Naschkatze zu einer English Tea Party!

Habt ihr so etwas schon mal erlebt, vielleicht sogar in England selbst oder mit Selbstgebackenem?

Ich denke, wenn man die Fotos so betrachtet, ist bei so einem Event der Genuss garantiert!

Vielleicht habt ihr ja jetzt auch Lust bekommen, auf das Buch oder eine Tasse Tee mit Leckereien?

Dann wünsche ich euch genussvolle Momente!

eure Judith

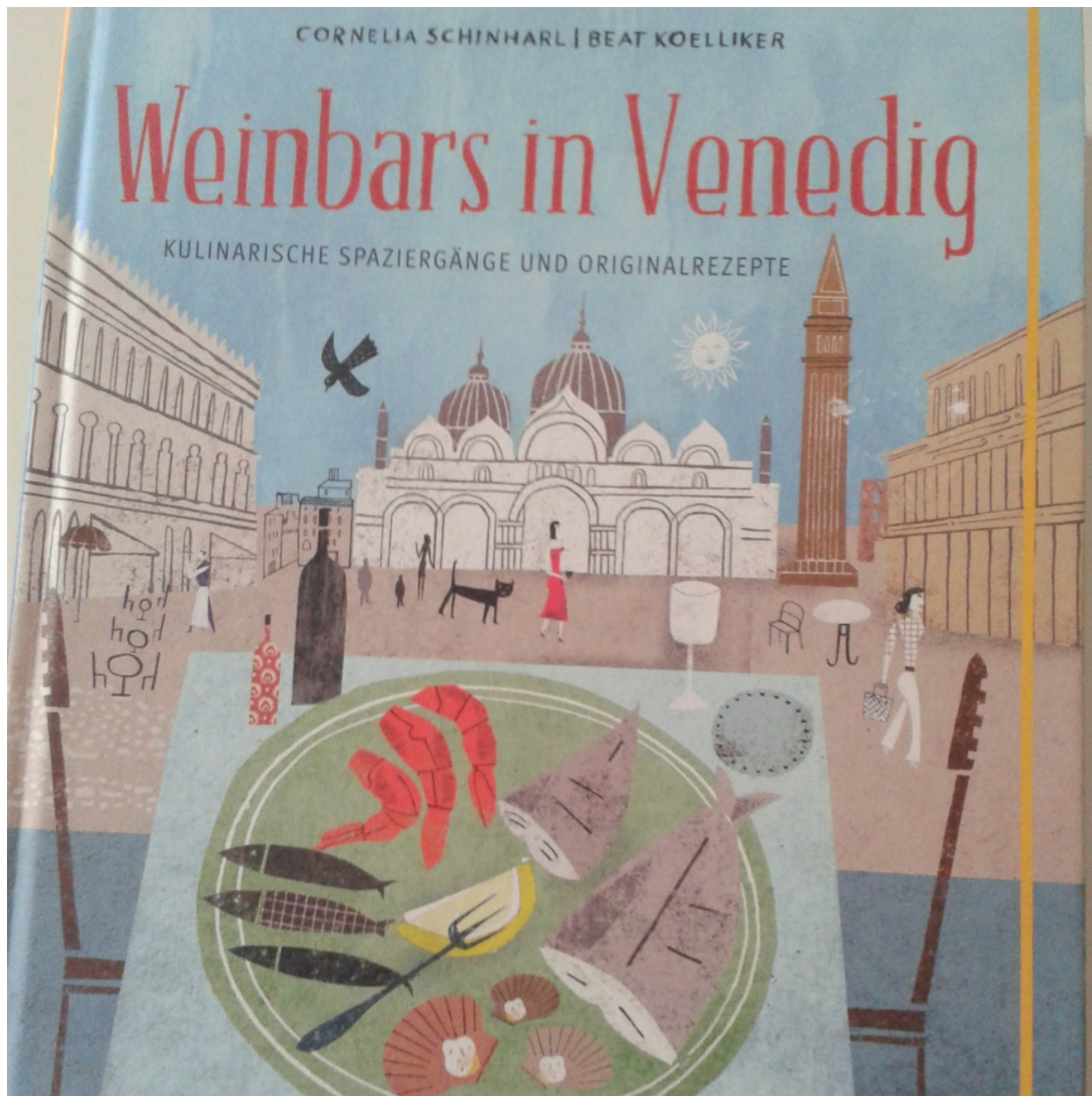
["Weinbars in Venedig. Kulinarische Spaziergänge und Originalrezepte" von GU](#)

Eigentlich bin ich keine Frühaufsteherin. Beziehungsweise

wollte ich es nie sein. Mit jedem Jährchen, das ich älter wurde, stellte sich meine innere Uhr leider immer mehr um und mittlerweile habe ich das Stadium erreicht, in dem ich es beim besten festesten Willen nicht mehr schaffe, bis nach 8:30 Uhr zu schlafen.

Aber kennt ihr diese Morgen, wenn man ganz früh aufsteht und die Welt noch nicht richtig erwacht ist? Wenn es draußen gerade erst hell wird, man auf dem Balkon ein paar Lungen voll frische nachtkühle Luft einatmet, sich einen Kaffee macht und am Fenster dem Himmel beim Hellwerden zuschaut? Mit Glück ist es ein Tag, an dem man sich Zeit lassen kann und dann blättert man beim Frühstück in einer Zeitschrift oder einem Buch und bleibt danach bei einem zweiten Kaffee darin hängen.

Vielleicht wirft man ab und zu einen Blick nach draußen, ob die Sonne mit einem morgendlichen Farbengruß den Tag beginnen möchte und man hört, wie ums Haus das Leben erwacht, wie die Geräusche des Alltags langsam anschwellen und man bleibt mit doppeltem Genuss noch ein Weilchen am Frühstückstisch und bei seinem Buch.



Mein neues Jahr kam schon zwei Mal in den Genuss eines solchen Morgens und dabei leistete mir dieses Buch Gesellschaft, das für mich unter dem Weihnachtsbaum lag und mich schwer begeistert.

Die Autoren Cornelia Schinharl und Beat Koelliker geben hierin Reisetipps für die magische Stadt in der Lagune, vor allem aber bringen sie einem das authentische Venedig näher, das Venedig der Venezianer und ihrer Küche.

Das Herzstück dieser den Touristen eher unbekanntem Stadt sind die *bacari*, kleine Kneipen voller Leben, in denen entspannt, geklatscht und auch Handel und Politik betrieben wird. Sie sind Bestandteil des Tagesablaufs und des *giro de ombra*, der

die Einheimischen ab dem späten Vormittag auf die Gassen und in die *bacari* führt, um dort ein erstes kleines Gläschen Wein (eine *ombra*) und ein oder zwei kleine Häppchen (*cicheti*) zu genießen.

Gegliedert anhand der *sestieri*, Sechstel (nicht Viertel) der Stadt und geschmückt mit liebevoll-originellen Illustrationen und schönen Fotos stellen sie ihre Auswahl an Bars vor, erzählen ihre Entstehungsgeschichten und Besonderheiten und machen einem mit den Rezepten nicht nur den Mund wässrig, sondern mit ihren Einblicken hinter die Touristenkulisse der Stadt auch unglaubliches Fernweh und Reiselust.



Wer eine Stadt einmal anders entdecken möchte, gerne Neues ausprobiert, vor allem kulinarisch, der sollte dieses Buch im Regal und im Koffer haben!

Die Leser haben als kleine Zugabe sogar die Möglichkeit, eine kostenlose App für unterwegs zu nutzen, die die Spezialitäten erklärt und durch die venezianischen Stadtteile führt.

Habt ihr ähnliche Bücher, die euch kulinarisches Fernweh bereiten oder die ihr sogar schon mal auf Reisen dabei hattet und somit getestet habt? Ich würde mich über Anregungen und Tipps sehr freuen!

Eine genussreiche Zeit, wo auch immer ihr seid, wünscht euch
Judith