

Geflügelte Gaumenfreuden

Dort-Hagenhausen-Verlag

BAB Lokalanzeiger (Strausberg)

1./2. November 2014

Erscheint: wöchentlich

Auflage: 72.400
Anzeigenäquivalent: 1.200 €

GABECKER
R I E L E
Die Agentur für
Presse
Öffentlichkeit

Geflügelte Gaumenfreuden

Rezepte der vielfältigen Geflügelküche

Strausberg (becker-pr) Die besten Rezepte, hilfreiche Tipps rund um die vielfältige Geflügelküche und alles Wissenswerte über Gänse, Enten und Hühner bietet das neue Kochbuch Geflügelte Gaumenfreunden von Uschi Dämmrich von Luttitz und Claudia Daiber. Für Kochvergnügen wie noch nie. Enten, Gänse und Hühner bereichern seit Jahrhunderten unsere kulinarische Tradition. Bis in das 19. Jahrhundert hinein blieb der Genuss von Geflügel hauptsächlich den Reichen und Mächtigen aus Staat und Kirche vorbehalten und wurde meist an hohen Feier- und Festtagen serviert. Heute ist Geflügel beliebt wie nie. Dabei wird verstärkt auf die richtige Herkunft der Produkte geachtet. Die Qualität des Fleisches steht bei vielen an erster Stelle, denn nur so werden Gans, Ente und Huhn zu echten Delikatessen. Uschi Dämmrich von Luttitz, Ko-Autorin des neuen Kochbuchs „Geflügelte Gaumenfreunden“, in deren Familie bereits in dritter Generation im Freiland Enten und Gänse auf Gut Niederaltenburg gehalten werden, weiß: „Voraussetzung für den königlichen Genuss ist ein erstklassiges Ausgangsprodukt: Bei Geflügel sollte man sich genau erkundigen, woher es kommt. Mit regionalen Produkten unterstützt man die heimische Landwirtschaft und kann sichergehen, dass die Auflagen zum Schutz der Tiere und Verbraucher eingehalten werden.“ Zusammen mit der erfahrenen

Kochbuchautorin Claudia Daiber hat Uschi Dämmrich von Luttitz in „Geflügelte Gaumenfreunden“ über 100 bestens erprobte Rezepte für einfache wie ausgefallene Geflügelgerichte zusammengestellt. Die Auswahl reicht von raffinierter Canard à l'orange über Mediterranes Backofenhähnchen bis zur festlichen Weihnachtsgans nach Luttitzschem Originalrezept. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Viel Wissenswertes zu den verschiedenen Geflügelrassen, Haltung und Aufzucht sowie zu Warenkunde und Küchenpraxis findet sich in diesem reich bebilderten Kochbuch. Mit den wertvollen Tipps, ob es ums Füllen und Tranchieren oder die verschieden Garmethoden geht, steht den „Geflügelten Gaumenfreunden“ dann auch nichts mehr im Weg.



Hardcover mit Schutzumschlag
Format: 22,5 x 28,7 cm, 208 Seiten mit rund 260 Farbfotos
24,95 Euro, ISBN 978-3-86362-024-0

BAB Lokalanzeiger - 01.02.11.2014

FESTLICH GUT ESSEN

Pferdesport und Speisen

Landrassl Banquet im Hotel Vier Mühlen
Mittwoch, 12. November 2014
Das Hotel Vier Mühlen hat ein besonderes Event für die Gäste des Pferdesports organisiert. Am Mittwoch, den 12. November, wird ein Landrassl Banquet im Hotel Vier Mühlen stattfinden. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im Hotel Vier Mühlen, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

Weihnachten mit Freunden

Ein feiner Apéro
Mittwoch, 12. November 2014
Am Mittwoch, den 12. November, wird ein feiner Apéro im Hotel Vier Mühlen stattfinden. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im Hotel Vier Mühlen, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

Geflügelte Gaumenfreuden

Rezepte der vielfältigen Geflügelküche
Das neue Kochbuch „Geflügelte Gaumenfreunden“ von Uschi Dämmrich von Luttitz und Claudia Daiber bietet über 100 Rezepte für einfache wie ausgefallene Geflügelgerichte. Die Auswahl reicht von raffinierter Canard à l'orange über Mediterranes Backofenhähnchen bis zur festlichen Weihnachtsgans nach Luttitzschem Originalrezept. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Viel Wissenswertes zu den verschiedenen Geflügelrassen, Haltung und Aufzucht sowie zu Warenkunde und Küchenpraxis findet sich in diesem reich bebilderten Kochbuch. Mit den wertvollen Tipps, ob es ums Füllen und Tranchieren oder die verschieden Garmethoden geht, steht den „Geflügelten Gaumenfreunden“ dann auch nichts mehr im Weg.

Geflügelte Gaumenfreuden

Rezepte der vielfältigen Geflügelküche
Das neue Kochbuch „Geflügelte Gaumenfreunden“ von Uschi Dämmrich von Luttitz und Claudia Daiber bietet über 100 Rezepte für einfache wie ausgefallene Geflügelgerichte. Die Auswahl reicht von raffinierter Canard à l'orange über Mediterranes Backofenhähnchen bis zur festlichen Weihnachtsgans nach Luttitzschem Originalrezept. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Viel Wissenswertes zu den verschiedenen Geflügelrassen, Haltung und Aufzucht sowie zu Warenkunde und Küchenpraxis findet sich in diesem reich bebilderten Kochbuch. Mit den wertvollen Tipps, ob es ums Füllen und Tranchieren oder die verschieden Garmethoden geht, steht den „Geflügelten Gaumenfreunden“ dann auch nichts mehr im Weg.

Ungarn – sooo nah am Martinstag

Neues Adventskarte im Gasthof Gumboldt
Mittwoch, 12. November 2014
Das Gasthof Gumboldt hat ein besonderes Event für die Gäste des Pferdesports organisiert. Am Mittwoch, den 12. November, wird ein neues Adventskarte im Gasthof Gumboldt stattfinden. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im Gasthof Gumboldt, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

Auftakt für die Vorweihnachtszeit

Martinstag-essen im B1 Sport & Freizeit
Mittwoch, 12. November 2014
Am Mittwoch, den 12. November, wird ein Martinstag-essen im B1 Sport & Freizeit stattfinden. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im B1 Sport & Freizeit, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

„Dinner for one“

Nach dem Zusatzen im Stadthotel
Mittwoch, 12. November 2014
Am Mittwoch, den 12. November, wird ein „Dinner for one“ im Stadthotel stattfinden. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im Stadthotel, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

FEIERN & ÜBERNACHTEN

Hotel Gumboldt
Mittwoch, 12. November 2014
Das Hotel Gumboldt bietet eine Vielzahl an Feiern und Übernachtungen. Das Menü besteht aus verschiedenen Gerichten, die speziell für den Pferdesport entwickelt wurden. Die Veranstaltung ist ab 19 Uhr im Hotel Gumboldt, Am Markt 1, 15368 Strausberg, im Preis von 120,- € pro Person (inkl. Getränke).

Adventsbrunch
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr

Restaurant avocado
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr

Restaurant Landhour
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr

DINNER FOR ONE
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr

B1 Restaurant
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr
12.11.2014, 10.00 Uhr