



Ali Güngörmüs - Das Kochbuch

Ali Güngörmüs

 **Download**

 **Online Lesen**

Ali Güngörmüs - Das Kochbuch Ali Güngörmüs

 [Download Ali Güngörmüs - Das Kochbuch ...pdf](#)

 [Online Lesen Ali Güngörmüs - Das Kochbuch ...pdf](#)

Ali GÜNGÖRMÜS - Das Kochbuch

Ali GÜNGÖRMÜS

Ali GÜNGÖRMÜS - Das Kochbuch Ali GÜNGÖRMÜS

Downloaden und kostenlos lesen Ali Güngörmüs - Das Kochbuch Ali Güngörmüs

280 Seiten

Pressestimmen

»Wie sehr Kochen, Essen und Leben für den bayerischen Türken eine Einheit sind, zeigen neben den persönlichen Zwischentexten vor allem Luzia Ellerts atmosphärische Schwarz-Weiß-Fotografien von Güngörmüs im Kreis seiner Mitarbeiter. Nichtsdestotrotz fehlt es natürlich nicht an einer Reihe von äußerst appetitanregenden Rezepten, die Lust auf einige Stunden in der Küche machen. (Augsburger Allgemeine) Kurzbeschreibung

1976 in Tunceli in der Osttürkei geboren, wurde Ali Güngörmüs im Alter von zehn Jahren gemeinsam mit seinen Geschwistern von seinen bereits als Gastarbeiter in Deutschland tätigen Eltern nach München geholt. »Schau in die Sonne, schau in den Tag« ist die wörtliche Übersetzung des türkischen Familiennamens Güngörmüs. Und diese Energie wird sofort spürbar, wenn man auf den Lebensweg von Ali Güngörmüs blickt, der geprägt ist von Disziplin, Zielstrebigkeit, eisernem Willen und harter Arbeit - und man sieht und schmeckt, wie Ali Güngörmüs den Charakter der Grundprodukte auf kreative Art und Weise herausarbeitet. Zu seinen Kochstationen zählen u.a. »Glockenbach« München (1 Michelin-Stern), »Tantris« München (2 Michelin-Sterne) und die »Schweizer Stuben« Wertheim (2 Michelin-Sterne). Seit April 2005 ist Ali Güngörmüs Inhaber und Küchenchef des legendären »Le Canard Nouveau« in Hamburg und erkochte sich sofort einen Michelin-Stern. 100 Rezepte: Mal mediterran, mal orientalisch mit einem Hauch von 1001 Nacht. Eine gelungene Liaison entsteht, wenn die ausgewählten Aromen den Charakter des Produkts fein unterstreichen. »Vom Einfachen das Beste« lautet dabei die ehrgeizige Devise des engagierten Küchenchefs. Über den Autor und weitere Mitwirkende

1976 in Tunceli in der Osttürkei geboren, kam Ali mit zehn Jahren gemeinsam mit seinen bereits als Gastarbeiter in Deutschland tätigen Eltern nach München. Zu seinen Kochstationen zählen Glockenbach, München (1 Stern), Tantris München (2 Sterne), Schweizer Stuben Wertheim (2 Sterne), Käfer Schänke und das Ederer, Ali war erster Küchenchef im Münchner Lenbach und ist seit April Inhaber und Küchenchef des legendären Le Canard Nouveau in Hamburg.

Download and Read Online Ali Güngörmüs - Das Kochbuch Ali Güngörmüs #BVD04OQYRSC

Lesen Sie Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs für online ebook Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs Bücher online zu lesen. Online Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs ebook PDF herunterladen Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs Doc Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs Mobipocket Ali Güngörmüs - Das Kochbuch von Ali Güngörmüs EPub