

Kochnews

Artikel im Kochmagazin von Rezepte-nachkochen.de:

Tim Meierhans – Sternekoch aus Mainz

Tim Meierhans, der neue Stern am Michelinhimmel kocht im Favorite Restaurant in Mainz seine Kreationen die ihm einen Stern eingebracht haben. Für unsere Leser gibt es ein Spargeldessert. ...[weiterlesen](#)



Im Gespräch mit: Jamie Oliver

Interview mit dem bekannten Koch Jamie Oliver.:

Woran ich hart arbeite und was ich wirklich gut kann, sind Kochbücher. Das ist genau mein Ding! Ein Spiel zu machen, war äußerst spannend für mich. Kochbücher wie man sie kennt, auf Papier gedruckt, haben doch eine gewisse Romantik. Genauso ist es in der Musik mit Vinyl und MP3: MP3s sind ziemlich unromantisch aber eben extrem praktisch. . . . [weiter lesen](#)

Im Gespräch mit: Brennmeister Rainer Hessenius

Das Leben ist zu kurz um schlechten Schnaps zu trinken. Dieses Motto ist für Brennmeister Hessenius oberstes Gebot. Seine Brände bestechen durch konsequente Qualität und liebe zum Detail. Seine Spezialität sind sortenreine Brände aus heimischem, sonnenverwöhntem Obst. Noch sind seine Obstbrände ein echter Geheimtipp für verwöhnte Gaumen, aber immer öfter erkundigen sich Topgastronomen nach den edlen Tropfen aus dem hohen Norden . . . [weiter lesen](#)

Im Gespräch mit: Maitre Fromager Affineur V. Waltmann

Affinage heißt soviel wie veredeln, die Affinage wird von einem Maitre fromager affineur vorgenommen, Die Bezeichnung ist kein offizieller Titel gehört aber zur höchsten Auszeichnung die von der Gilde der Käser vergeben wird. In Deutschland gibt es zur Zeit nur 5 Personen die diesen Titel tragen dürfen. Einer dieser wenigen Spezialisten, der sich als Maitre fromager affineur bezeichnen darf ist Volker Waltmann aus Erlangen. Die Käse Affinage hat Tradition im Hause Waltmann . . . [weiter lesen](#)



Im Gespräch mit: Partykoch Steffen Fellinghauer

Von der Spitzengastronomie zum Bekochen der Filmstars, Steffen Fellinghauer hat schon viele Menschen mit seinen Kochkünsten begeistert. Seit 2001 kocht er nun in der Hauptstadt Berlin für Film- und Fernsehcrews, privaten Partys und Geschäftsessen. In unserem Interview verrät uns Steffen Fellinghauer einiges über seine aufregende Tätigkeit am Set und seine Erfahrungen als Koch. . . [weiter lesen](#)



Vor und Nachteile der vegetarischen Küche

Die Gründe, warum sich ein Mensch für eine vegetarische Lebensweise entscheidet, sind sehr unterschiedlich. Waren viele Jahre die Gründe zuerst im Gesundheitsbewusstsein der Menschen zu suchen, so hat sich in jüngster Zeit doch immer mehr herauskristallisiert, dass ethische Beweggründe in den Vordergrund rücken und so manch einer nicht mehr bereit ist, ein Tier einfach zu verspeisen. . . . [weiter lesen](#)



Leben mit Laktoseintoleranz

Die Laktoseintoleranz ist eine Milchzuckerunverträglichkeit (keine Lebensmittelallergie), die zu erheblichen Beschwerden führen kann. Der Grund der Unverträglichkeit besteht darin, dass bei den betroffenen Personen das Verdauungsenzym Laktase entweder völlig fehlt oder nur in sehr geringer Menge produziert wird. Dadurch kann der Milchzucker (Laktose) nicht richtig verdaut werden. . . . [weiter lesen](#)

