

Rezensionen von Buchtips.net

Nico Böer: Fische der Algarve

Buchinfos

Verlag: Edition Marisol ([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-9729051579 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 0.00 Euro (Stand: 01. Januar 1970)

Jetzt ist Schluß damit, den Pargo nicht vom Sargo, die Dorade nicht vom Robalo, und die Lula nicht vom Choco unterscheiden zu können! Für die meisten Touristen und viele der deutschen Residenten sind die vielen verschiedenen Fischarten, die an der Algarve auf der Speisekarte oder auf dem Markt angeboten werden, ein großes Rätsel. Selbst nach Jahren ist es mitunter schwierig, die Fische zu erkennen und unterscheiden, von den Namen in deutscher Sprache einmal ganz abgesehen. Dem ist abzuhelpen: "Fische der Algarve. Ein kulinarischer Streifzug durch Markt und Küche" nannte der deutsche Autor Nico Böer sein Buch, und die Zusammenstellung der Informationen, die er darin zusammengetragen hat, sind in dieser Form wohl einmalig. Neben der Beschreibung und Klassifizierung der Fische, Tintenfische und Meeresfrüchte (in Zusammenarbeit mit Diplombiologin Andrea Siebert) erläutert er historische und biologische Hintergründe, streift Lebensart und kulinarische Eigenheiten der Region, verrät Tips und Tricks zur Beurteilung und Verwendung der Meerestiere, und vieles mehr. Und natürlich schaut er den Algarvios in den Kochtopf. Wohl wegen der dabei aufgeführten Rezepte von der gegrillten Sardine bis zu Chocos com Favas (Tintenfisch mit dicken Bohnen) wurde das Buch mit dem "Gourmand World Cookbook Award 2004" ausgezeichnet. "Fische der Algarve" ist ein optischer und inhaltlicher Leckerbissen, und es macht Spaß, darin zu lesen. Auch eine englische Übersetzung gibt es bereits, und beide können unter www.edition.marisol.com in Augenschein genommen werden.

Ein interessantes und informatives Sachbuch, ein tolles Kochbuch, ein schöner Bildband.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Annette Rieck](#)
[12. September 2006]