

Presseinformation

Xiang Wang Gemüse und Früchte schnitzen

Matthaes Verlag, Stuttgart 2001
160 Seiten, Hardcover
ISBN 3-87516-706-6
79,90 € (D) / 82,10 € (A) unverbind. Preisempf. / 129,- SFr (CH)



Kurztext

Dekorativ Gemüse und Früchte zu schnitzen ist mit den Anleitungen und Tipps aus diesem Buch eine erlernbare Handwerkskunst, mit der auch Anfänger schnell und unkompliziert zu verblüffenden Ergebnissen gelangen.

Wie wird aus einem Radieschen ein Mäuschen, aus einer Zwiebel eine Dahlie oder aus Kürbis und Melone ein dekorativer Korb? Ganz einfach: Bild für Bild und Schritt für Schritt werden hier leicht nachvollziehbare Handgriffe vorgestellt und gezeigt, sodass sich mit geringem Aufwand schmuckvolle, dekorative Objekte schnitzen lassen. Spezielle Schnitzwerkzeuge sind nur dann notwendig, wenn an aufwendigen Schaustücken komplizierte Techniken demonstriert werden. Von der einfachen Tellergarnitur über kleine Schnitzversuche bis zu großen Schaustücken – die Ideenvielfalt in diesem Buch bietet sowohl dem Anfänger als auch dem Könner einen kreativen Fundus der traditionellen Schnitzkunst.

Aus dem Inhalt

Einleitung | Einkauf | Vorbereitung des Arbeitsplatzes | Aufbewahrung | Papaya-Blume | Papaya-Rose | Papaya-Vogel | Papaya-Muschel | Melone mit Pfau | Melone mit 2 Schwänen | Thai-Blume | Melonenkorb | Melone mit Hund | Melonen-Wellenblume | Radieschen-Blume | Rettich-Vogel | Blumen | Honig-Melone-Blume | Rettich-Kalla

Der Autor

Xiang Wang war von 1971 bis 1989 als Küchenchef im Friendship Hotel in Peking tätig. Bereits 1987 erschien sein erstes Buch über das Gemüse-schnitzen in chinesischer Sprache. 1993 und 1999 wurde er Weltmeister im Gemüseschnitzen (IGEHO Basel). Seine Erfahrungen in diesem Bereich gibt er in mehreren Büchern weiter..

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de