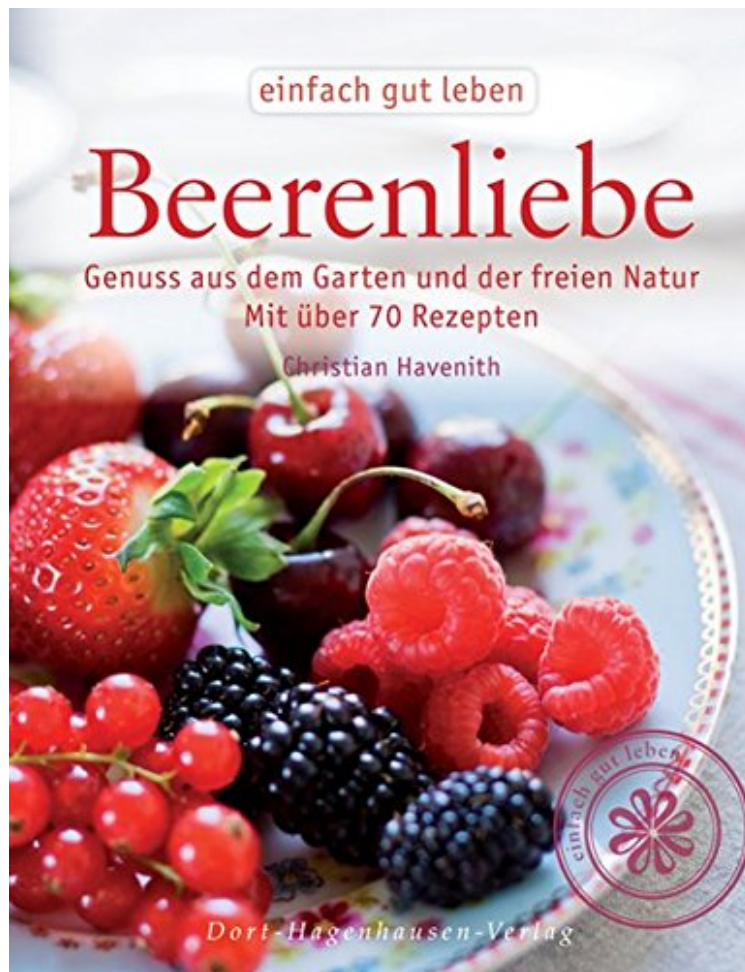


[Free download] Beerenliebe. Genuss aus dem Garten und der freien Natur. Mit ber 70 Rezepten. (Einfach gut leben)

Beerenliebe. Genuss aus dem Garten und der freien Natur. Mit ber 70 Rezepten. (Einfach gut leben)

Von Christian Havenith
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #491496 in BcherVerffentlicht am: 2013-07-22Format:
RestexemplarAbmessungen: 10.00 x .87b x 7.871, Einband: Gebundene Ausgabe184 Seiten | File size:
29.Mb

Von Christian Havenith : Beerenliebe. Genuss aus dem Garten und der freien Natur. Mit ber 70 Rezepten. (Einfach gut leben) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Beerenliebe. Genuss aus dem Garten und der freien Natur. Mit ber 70 Rezepten. (Einfach gut leben):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bekannte und unbekannte Beerensorten mit kstlichen RezeptenVon RJ + YDJDas Buch Beerenliebe von Christian Havenith, erschienen im Dort-Hagenhausen-Verlag ist nicht nur ein Kochbuch mit ber 70 kstlichen Beerenrezepten, sondern stellt 32 Beerenportraits aus Garten, sowie Wald und Flur vor.Nach einer ausfhrlichen Beschreibung mit

historischem Hintergrundwissen der Frucht, über gesundheitliche Vorteile und Geschmack, gibt es zu jeder Beersorte 2-4 so wie herzhaftere Rezepte, jeder der 32 Arten wird ein Kapitel gewidmet. Vorgestellt werden: Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Jostabeeren, Himbeeren, Japanische Weinbeeren, Maibeeren, Aronien, Zierquitten, Feigen, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Cranberrys, Gojibeeren, Schisandra, Kiwi, Tafeltrauben, Sandorn, Berberitze, Mahonien, Holunder, Wacholder, Weidorn, Hagebutten, Kornelkirschen, Schlehen, Schneeball, Felsenbirne, Iweide und Mispel. Der Obstgärtner Christian Havenith brachte schon als Kind Zeit bei den Großeltern, in der Eifel, mit Beersammeln und erkundete dabei die Umgebung. Sein Ausbildungsbetrieb befasste sich mit Wildobst für den professionellen Anbau. Hier lernte er unbekanntere Beeren anbauen, ernten und kosten. Heute ist er Gartenliebhaber und Balkongärtner und sagt: Ich habe für jede Gartensituation eine Naschbeere parat! Er gibt auch Kruterführungen und Kochkurse. Besonders im Herbst spielen die Wildbeeren dabei eine große Rolle. Beerenliebe ist sehr hochwertig in seiner Aufmachung, mit vielen schönen Fotos von Beeren und Pflanzen macht es Spaß es zu lesen. Zu jedem Rezept gibt es ein appetitliches Foto des Gerichtes, alles appetitlich arrangiert. Die tollen Rezepte regen zum Nachkochen an, wie beispielsweise: - Kokos-Erdbeer-Torte- Apfel-Brombeer-Pie- Brombeer-Limetten- Mousse- Creme de Cassis- Roter Johannisbeersaft- Putenroulade mit Johannisbeeren- Rote Stachelbeerkonfitüre- Rote Grütze mit frischen Beeren- Mojito mit Himbeeren und Minze- Maibeerencookies- Aroniasaft- Linseneintopf mit Gemse und Quitten- Gebratene Feigen mit Gorgonzola und Honigsoße- Quarkstrudel mit Sandorn und vielen weiteren insgesamt 70 köstlichen Rezepten. Alles ist sehr gut beschrieben und erklärt, so dass ein Nachkochen der Rezepte kein Problem ist. Das Buch umfasst einen unglaublich großen Wissensschatz zum Thema Beeren aus Garten und Wald. Viel Wissenswertes aus botanischer und kulinarischer Sicht ist in diesem Buch zu finden. Ich finde Beerenliebe ist ein wunderschönes Koch- und Naturbuch, was mir Beersorten zeigte von denen ich gar nicht wusste dass sie essbar sind und wie lecker sie sind. Ein sehr Empfehlenswertes Buch!

Kurzbeschreibung Die Menschen wollen wieder wissen, woher ihr Essen kommt. Sie legen Wert darauf, dass es nachhaltig angebaut wird am besten im eigenen Garten oder zumindest in der eigenen Region. Zu diesem Zeitgeist passt das Thema Beeren und Beersammeln perfekt. Viel Wissen über die Frucht, deren Anbau, Pflege, Verarbeitung, Konservierung und über ihren Wert für unsere Gesundheit ist in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen. Diesen wertvollen Wissensschatz will dieses Buch wieder zurückbringen. Sowohl für Beeren aus dem Garten als auch für Beeren von Wald und Wiese werden alle wichtigen Aspekte aufgeführt: Aus gärtnerischer, biologischer und gesundheitlicher Sicht verbunden mit genussvollen Rezepten. Über den Autor und weitere Mitwirkende Christian Havenith betreibt in Wassenach/Eifel seine eigene Vielfaltsgärtnerei. Hier bietet er traditionelles und regionales Saatgut von vielen Gemsesorten an. Havenith ist Mitglied des BUND-Landesarbeitskreises Landwirtschaft und Gründer zahlreicher Projekte. Im Jahr 2011 betreute er das Projekt Garten Eden 2011 auf der Bundesgartenschau in Koblenz. 2012 veröffentlichte er sein erstes Buch Gemse Die große Vielfalt. Der zertifizierte Kruterpädagoge ist nicht nur ein ausgewiesener Gemsefachmann, sondern auch bestens mit Obst und Beeren vertraut, welche er schon seit seiner Ausbildung zum Obstgärtner mit Liebe verfolgt. Neben seiner Gärtner Tätigkeit gibt er Seminare zur kulinarischen Zubereitung von Gemse, Obst und Beeren.