

Fachwissen in Kochbüchern verpackt - Buchpräsentation

Am Dienstag, 17. Oktober 2017 zeigten drei Ernährungswissenschaftlerinnen im futurefoodstudio von Hanni Rützler, wie wissenschaftliche Hintergrundinformationen in ansprechender Weise auch in Kochbüchern verpackt werden können. Alle drei Bücher entstanden in Zusammenarbeit mit dem Löwenzahn-Verlag, der laufend auf der Suche nach neuen Buchideen ist.

Wie kommt man von der ersten Idee zum Kontakt mit einem passenden Verlag? Wie entstehen die Rezepte und die Fotos? Und wie lange dauert es, bis das fertige Buch in den Händen liegt? Die Teilnehmer konnten viel Wissenswertes über das Verlagswesen erfahren, um vielleicht eines Tages diesen Traum vom eigenen Buch selbst zu verwirklichen. Dass „gesundes Essen“ schmeckt bewiesen die Autorinnen durch Kostproben aus ihren Kochbüchern. Am Ende des Abends gab es noch die Chance, je eines der Kochbücher zu gewinnen - dafür musste das Gesamtgewicht aller drei Bücher geschätzt werden. Hätten Sie es gewusst? Es sind 4,5 kg vollgepackt mit Ernährungswissen und tollen Rezepten.

Superfoods. Einfach & regional

Mag. Andrea Fičala ", ISBN 978-3-7066-2610-1

Dieses Buch rückt großartige, **heimische Lebensmittel** ins Rampenlicht, die durch hohe Konzentrationen an **gesunden Nährstoffen** und ihren **wunderbaren Geschmack** glänzen. Beeren, Leinsamen, bunte Gemüsesorten und Kräuter - sie alle sind **vitaminreiche Powerfoods**, die keine langen Transportwege hinter sich haben, sondern natürlich, frisch und leicht sind und Körper und Seele mit guter Energie versorgen.

Praxishandbuch „Natürlich konservieren“

Mag. Rosemarie Zehetgruber, ISBN 978-3-7066-2556-2

Ob aus dem eigenen Garten, dem Biokistl oder vom Einkauf am Bauernmarkt - was nicht gleich verbraucht und vernascht wird, lässt sich im Handumdrehen in praktischen Vorrat für die ganze Familie verwandeln. Das Buch beschreibt ausführlich die verschiedenen Methoden des natürlichen Haltbarmachens, liefert praktische Tipps zur richtigen Lagerung und gibt zu den Rezepten jede Menge Anregungen für nachhaltiges und saisonales Kochen.

Gemüseliebe

Tina Ganser, MSc, ISBN 978-3-7066-2607-1

Modern interpretierte Klassiker, Gemüsenudeln, One-Pot-Ideen, snackiges Gemüse to go und leckere Desserts sorgen für einen bunten Speiseplan und köstliche, neue Geschmackserlebnisse. Die 10 beliebtesten Gemüsesorten spielen hier die Hauptrolle und werden zu Stars einer abwechslungsreichen Veggie-Küche. Mit den „Healthy Tipps“ hat man die Möglichkeit, einzelne Zutaten durch noch wertvollere Lebensmittel auszutauschen.

Die Präsentation fand im Zuge des VEÖ- Schnitt.Punkt statt, eine Serviceleistung für alle Mitglieder des Verbandes für Ernährungswissenschaftler. Erfolgreiche Mitglieder berichten von Ihrem Werdegang, der beruflichen Praxis und beantworten alle Fragen.

Über den Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ):

Der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs wurde 1991 gegründet. Wichtige Ziele des Verbands bestehen unter anderem in einer fachspezifischen und berufsübergreifenden Fortbildung, einer berufspolitischen und rechtlichen Vertretung, einer Kontaktplattform auf dem Sektor Ernährung sowie der Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Essen und Trinken.

Get Your Expert!

Als besondere Leistung für Journalisten vermittelt der VEÖ Experten zu verschiedensten Themenbereichen rund um die Ernährung.

Rückfragehinweis:

Tina Ganser, MSc

mobil: +43 664 13 17 969

presse@veoe.org | www.veoe.org