


(Download free ebook) Rezepte für die Zukunft

## Rezepte für die Zukunft

Von Susanne Pretterebner (Idee/Konzept/Text/Design), Hubertus Schler (Fotografie)  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #316624 in BcherVerffentlicht am: 2015-03-27Abmessungen: 9.65 x 1.50b x 9.611, Einband: Gebundene Ausgabe168 Seiten | File size: 28.Mb

**Von Susanne Pretterebner (Idee/Konzept/Text/Design), Hubertus Schler (Fotografie) : Rezepte für die Zukunft**  
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised **Rezepte für die Zukunft**:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Klimaschutz und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, durch kstliche Gerichte für jeden anwendbar!Von RJ + YDJDas Kochbuch **Rezepte für die Zukunft** von Susanne Pretterebner, erschienen im Becker Joest Volk Verlag, zeigt kstliche Gerichte unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit.Dieses außergewöhnliche Buch klrt auf, rumt auf mit viel Hintergrundwissen ber Klimaschutz und dem Zusammenhang mit unserem Konsum, Konsumverhalten für Umwelt und Klima.Sehr gut verständig zeigen ganzseitige Infografiken die wesentlichen Zusammenhnge, darber hinaus viele Tipps und Vorschläge für einen verantwortungsvollen Ernährungsstil.Der Schwerpunkt des Kochbuches liegt auf vegetarischen Speisen, die ohne die Verwendung von Tiefkhllebensmitteln und weitgehend ohne Fertigprodukte und exotische Zutaten auskommen, aber auch einige Fleischgerichte sind zu finden. Zudem beweisen einige einfache Kochideen, dass Essensreste nicht direkt in den Abfall wandern mssen, sondern dass sich auch daraus kreative Kstlichkeiten zaubern lassen.Da vor allem frisches, saisonales Obst und Gemse aus der Region als ideale Zutat einer umweltbewussten Kche gelten, zeigt der beiliegende Saison Kalender wann welche Produkte aus regionalem Anbau erhllich sind.Nicht nur Verkehr und Industrie haben Auswirkungen auf unsere Umwelt, auch das tgliche Konsum-und Ernhrungsverhalten beeinflussen unsere Umwelt negativ. Dies ist leider zu wenig im Bewusstsein verankert.Industrielle Verarbeitung, Transportwege und Verpackungen von Lebensmitteln sind mageblich mitverantwortlich an der globalen Klimaerwrmungdie Auswirkungen des Klimawandels sind vielschichtig und reichen

von Temperatur- und Meeresspiegelanstieg bis hin zu extremen Wetterereignissen, die bereits jetzt weltweit sprbar sind. Unter den Nahrungsmitteln zählen Fleisch und Milchproduktionen sowie Eier zu den größten Klimaschuldern. Lebensmittel tierischen Ursprungs verursachen somit mehr als 40 % der ernährungsbedingten Umweltbelastungen. Im Vergleich dazu trägt der Anbau von Obst und Gemüse sowie Getreide lediglich 15 % zur Gesamtbelastung bei. Mit einer bewussten klimaschonenden Ernährung kann jeder Mensch täglich einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten – und das mit köstlichen Gerichten wie: – Maroni Suppe – Linsentaler mit Kohlgemüse – Lammeintopf mit Quitten – Krübis Pizza mit Feta – Fruchtiger Blattsalat mit Weintrauben – Zwetschgen-Tarte mit Topfenteig – Grieflammerie mit pochiertem Pfirsich – Gnocchi mit bunter Paprika – Marillen-Kndel mit Zimtbrüseln – Fleischbällchen in Tomatensauce – Pastasalat mit Pfirsich – Himbeer-Tartelettes – Indische Hühnerspieße auf Blattsalat mit Erdbeeren – Rhabarber – Griekuchen – Nockerl mit Kohlrabigemüse – Spinat-Kndel – Birnen-Streuselkuchen und vielen weiteren Rezepten. Die meisten Gerichte sind unkompliziert in der Zubereitung, also auch für Kochanfänger gut geeignet. Alles sollte mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet werden, hierfür ist der Saisonkalender hilfreich. Der mit wunderschönen Fotos der Gerichte zu den Rezepten in jeder Küche einen Platz findet und so eine ideale Anregung für das nächste Essen bietet. Die besonders schöne Aufmachung des Einbandes mit einem lackierten Umschlag und dem dazugehörigen Saisonkalender ist sehr hochwertig und außergewöhnlich in seinem Konzept. Die Fotos von Hubertus Schler setzen jedes Gericht gekonnt in Szene, jedes Foto gleicht einem Gemälde. Etwas schade finde ich, dass diese schönen Fotos nur auf dem Saisonkalender abgebildet sind und nicht noch einmal im Buch. Ich finde Rezepte für die Zukunft ein tolles Buch, das nicht nur mit köstlichen Gerichten und Rezepten punktet, sondern mit konstruktiven Ideen das Thema Klimaschutz und Nachhaltigkeit für jeden anwendbar macht, alles im außergewöhnlich schönen Layout. Sehr empfehlenswert! 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Kochbuch der anderen Art. Sehr innovativ! Von wege irmgard Sehr schön aufbereitetes Buch. Für alle die interessiert sind, in Harmonie mit der Umwelt zu leben und hinterfragen wollen, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie sich auf unser Klima auswirken. Es finden sich auch sehr gute Rezepte, passend für das jeweilige Monat.

Pressestimmen So geht klimafreundliches Kochen (Focus Online, Mai 2015) Informative Grafiken, fundierte klar formulierte Texte und wunderbare saisonale Rezeptideen auf extra Kalenderblättern – nachhaltig und köstlich. (essen trinken online, Mai 2015) Gaumenschmaus und Augenschmaus – Die Kreationen gehen von süß zu sauer, von bodenständig zu etwas außergewöhnlicher, doch es ist ganz bestimmt für jeden etwas dabei. (FOGS.de, Apr 2015) Kurzbeschreibung Auszeichnung mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands GAD 2015 Mehrfach ausgezeichnet! Einzigartig design! Dieses Buch ist definitiv die schönste Art, das eigene gesammelte Halbwissen über eine gesunde Ernährung in fundierte Erkenntnisse über die globalen Zusammenhänge in der Ernährung zu tauschen. Großartig gestaltete Infografiken vermitteln gleichermaßen unterhaltsam wie einprägsam die Zusammenhänge unserer Ernährung mit den Folgen für die Umwelt. 48 leckere Kochrezepte beweisen dann, dass eine gesundheitliche Orientierung und ein verantwortungsvoller Ernährungsstil nicht trotz, sondern gerade wegen der saisonalen und regionalen Ausrichtung zusammenpassen. Hier wird kulinarisch bedingter Umweltschutz gelebt, bei dem Genuss im Vordergrund steht! Und weil es die Autorin ernst meint mit der Eigenverantwortung, bietet sie im Buch umfassende Unterstützung bei der zukünftigen Umsetzung umweltgerechter Ernährung, das beginnt bei Tipps zur richtigen Auswahl einzelner Zutaten und reicht bis hin zu einem Saisonkalender, der monatsgenau zeigt, wann welches Obst oder Gemüse regional verfügbar ist. Das Buch ist auch optisch ein wahrer Leckerbissen, der der Autorin und Designerin Susanne Pretterebner schon mehrere Designpreise eingebracht hat. Auszeichnungen für die noch unveröffentlichte Masterarbeit Rezepte für die Zukunft: Red Dot: Best of the Best 2013 Die Schönsten Bücher Österreichs 2013 Joseph Binder Award 2014 Nominierung für den German Design Award über den Autor und weitere Mitwirkende Autorin: Susanne Pretterebner (Idee, Konzept, Text, Design) Susanne Pretterebner hat Kindheit und Jugend in Klagenfurt am Wörthersee (Österreich) verbracht. Für das Studium Industrial Design zog sie 2000 nach Graz und absolvierte bereits während ihrer Studienzeit ein Praktikum als Produktdesignerin in Singapur. Auf den Geschmack der großen weiten Welt gekommen, begab sie sich nach dem Studienabschluss auf eine mehrmonatige Rucksack-Reise, wo sie unter anderem ihre Leidenschaft für Kommunikationsdesign entdeckte. Zurück in Österreich fasste sie im Bereich Grafikdesign Fuß und ist seit 2006 in einer Grazer Agentur tätig. In einem Zweitstudium in Media und Interaction Design, das sie neben ihrer Berufstätigkeit angeht, widmete sie ihre Masterarbeit ihren Interessen, dem Umweltschutz und der Leidenschaft fürs Kochen. So entstand nach intensiver Recherche mit viel Herzblut eine Abschlussarbeit, die versucht, die Themen Ernährung und Umweltschutz ansprechend und verständlich zu verbinden und aufzubereiten. Die Mühen haben sich gelohnt! Die Masterarbeit wurde bereits mit mehreren internationalen Designpreisen ausgezeichnet und findet nun ihren Abschluss als Buch. Derzeit lebt Susanne Pretterebner in Elternzeit mit ihrem Freund und den zwei gemeinsamen Kindern in Graz. Fotos von: Hubertus Schler Hubertus Schler wurde Fotograf, weil er, wie er selbst von sich behauptet, nicht malen konnte was angesichts seiner Werke ein großes Glück für die Fotografie ist! Geboren und aufgewachsen im schönen Münster, absolvierte er dort in einer Werbeagentur auch die Ausbildung zum Fotografen. Die

Assistenzzeit verbrachte er in Dsseldorf, bevor er sich 1990 in Bochum selbstndig machte. Seitdem arbeitet er mit Vorliebe und Hingabe an spannenden Buchprojekten und genießt den gestalterischen Freiraum, in dem er sich dabei bewegen darf.