





Honig

Erica Bänziger: Honig. 160 Seiten, Hardcover, 84 Farbfotos. Fona Verlag. ISBN: 978-3-03780-495-7. Preis: Fr. 29.90.

Wie entsteht Bienenhonig? Was sind Blütenpollen, was ist Propolis, Gelee Royale, Bienenwachs? Das Bienensterben ist allgegenwärtig und geht weiter. Und welche Lösungswege könnten begangen werden? All diesen Fragen und vielen mehr ist die Autorin auf der Suche nach den Geheimnissen rund um die Honigbiene und den Bienenhonig nachgegangen. Entstanden ist ein Buch, das weit mehr ist als ein gewöhnliches Kochbuch: Es ist eine Liebeserklärung an die Biene und seine Produkte mit einem umfassenden und transparenten Beitrag über den Honig und dessen Entstehung.



Köstliches Schaffhausen

Köstliches Schaffhausen. Mehr als ein Kochbuch. Meier Buchverlag. ISBN: 978-3-85801-190-9. Preis: Fr. 59.—.

Auf zu einer genussvollen Reise durchs Schaffhauserland! Der reich bebilderte Band führt den Leser und Betrachter durch die Geschichte unserer Ess- und Trinkgewohnheiten, beleuchtet die Sitten der Vergangenheit, informiert über die typischen Produkte aus der Region und zeigt auf, wie sich auch der kulinarische Zeitgeist ändert. Mehr als 30 Autoren und Fotografen haben sich mit dem Thema befasst. Neben vielen alten, bewährten Schaffhauser Rezepten finden sich in diesem reich bebilderten Band auch viele zeitgenössische Kochanleitungen,

denn inzwischen gehören Spezialitäten aus aller Herren Länder zum kulinarischen Schaffhausen.



Brot und Brötchen

Marianna Buser: Brot und Brötchen. 96 Seiten, Hardcover, 33 Farbbilder, davon 20 ganzseitige Foodfotos. Fona Verlag. ISBN: 978-3-03780-496-4. Preis: Fr.14.90.

Brot und Brötchen selber backen liegt voll im Trend. Immer mehr Konsumenten und Konsumentinnen sagen dem Geschmacksallerei ade. Aus einem gesunden Naturprodukt, dem Getreidekorn, entsteht ein bekömmliches, schmackhaftes Grundnahrungsmittel. Brotbacken kann einen bewussten Kontrapunkt zu unserem hektischen Alltagsleben



Hiltl.

Vegetarisch nach Lust und Laune

Rolf Hill: Vegetarisch nach Lust und Laune. 192 Seiten, gebunden, zahlreiche farbige Abbildungen. Werd Verlag. ISBN: 978-3-85932-705-4. Preis: Fr. 59.—.

Das Haus Hiltl in Zürich ist laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Zur Feier des hundertjährigen Bestehens 1998 sammelte Rolf Hiltl die besten Rezepte des letzten Jahrhunderts und veröffentlichte sie im Buch «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune». Das Buch wurde ins Französische und ins Englische übersetzt und weltweit über 100 000 Mal verkauft. Nun wurde es aufgefrischt und ergänzt, dem Ursprung und den Wurzeln ist es jedoch treu

geblieben. «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune» entspricht dem modernen Lifestyle, der Gesundheits- und Umweltbewusstsein mit Genuss und Ästhetik verbindet.



Body Reset – Das Kochbuch
Jacky Gehring: Body Reset – Das Kochbuch. 192 Seiten, mit zahlreichen farbigen Abbildungen.
Weltbild Verlag. ISBN: 978-3-03812-483-2. Preis: Fr. 29.90.

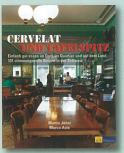
Mit bislang über 100 000 verkauften Exemplaren feiert der Body Reset-Bestseller sensationelle Erfolge. In positiven Feedbacks bestätigen immer wieder begeisterte Käuferinnen des Bandes, wie wirksam und praktisch die Ernährungsmethode von Jacky Gehring ist. Jetzt gibt es die köstlichen Rezepte zum Erfolgsbuch - genau abgestimmt auf die Voraussetzungen von Body Reset!



Backen mit Buchweizen

Modesta Bersin: Backen mit Buchweizen. 120 Seiten, gebunden, über 80 Farbfotas. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-678-7. Preis: Fr. 27.90.

Buchweizen ist eine Entdeckung für die gesunde Küche! Er ist basisch und verhilft dadurch zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt im Körper. Er hat einen günstigen glykämischen Index und wirkt sich dadurch positiv bei Bluthochdruck, Diabetes und Übergewicht aus. Durch seine spezielle Eiweisskombination ist er optimal für Vegetarier und Sportler. Zudem ist er glutenfrei. Doch Buchweizen ist nicht nur gesund, sondern auch ein köstlicher Genuss. Er verleiht Backwaren eine feine, nussige Note und eignet sich besser als jedes andere Vollkorngetreide zur Herstellung besonders lockerer und leichter Kuchen.



Cervelat und Tafelspitz

Martin Jenni, Marco Aste: Cervelat und Tafelspitz. 392 Seiten, Broschur mit Klappe. AT Verlag. ISBN: 978:3-03800-765-4. Preis: Fr. 49.90.

Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an 101 patinierte, ursprüngliche Beizen in allen Kantonen der Schweiz. Wirtshäuser mit dem Sinn für das Wesentliche, zum genussvollen «Überhocken» in behaglichen Stuben. Spektakulär unspektakuläre Orte, an denen im Sommer der Wurstsalat und im Winter das Raclette die Speisekarte ist. Jede Beiz in diesem Buch hat ihre Eigenheit, ist ein Unikat mit sympathisch-eigenwilligen Gastgebern. Doch alle sind sie Bollwerke gegen die Verrohung und die Nivellierung der traditionellen Wirtshauskultur. Sämtliche Adressen mit allen praktischen Informationen sowie

zusätzlich je einem Übernachtungs- und Einkaufstipp. Mit herausnehmbarem Adressenverzeichnis zum Mitnehmen



Name, Vorname:	
Strasse, Nr.:	
PLZ, Ort:	
Telefon, Fax:	
Ich bestelle:	
Expl. «Honig»	Preis: Fr. 29.90
Expl. «Köstliches Schaffhausen»	Preis: Fr. 59
Expl. «Brot und Brötchen»	Preis: Fr. 14.90
Expl. «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune:	» Preis: Fr. 59.–
Expl. «Body Reset – Das Kochbuch»	Preis: Fr. 29.90
Expl. «Backen mit Buchweizen»	Preis: Fr. 27.90
Expl. «Cervelat und Tafelspitz»	Preis: Fr. 49.90

Preise inkl. MwSt.; zuzüglich Versandspesen Fr. 8.–. Bei einem Bestellwert ab Fr. 80.– entfallen die Versandspesen.

Talon einsenden oder faxen an:

Rosenfluh Publikationen AG, Schaffhauserstr. 13, 8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 052-675 50 60, Fax 052-675 50 61, E-Mail: info@rosenfluh.ch