



Die Natur bietet eine Fülle an Früchten und Kräutern, aus denen man die köstlichsten Speisen zubereiten kann. Das gilt auch für die außergewöhnlichen Konfitüren und Gelees, die Gaby Wengerter kreiert hat. Dieses aufwändig und mit großer Sorgfalt gestaltete Buch soll aber kein reines Rezeptbuch sein. Es soll dem Auge Freude bereiten und die Seele streicheln. Es dient als Anregung für eigene Taten. Darin zu blättern, sich inspirieren zu lassen, die Schönheit der Pflanzen, der Natur in den Bildern, Geschichten und Gedichten aufzunehmen, bietet viele Impulse, selbst auf Entdeckungsreise zu gehen und auf die Details zu achten, die im Leben

wichtig sind. Allen voran die Wertschätzung für alles Lebende und Lebendige. Der Sternekoch Ludger Helbig vom Restaurant „Auberge de Temple“ in Johannesburg hat die Marmeladenkreationen mit drei Rezepten für ein Menü ergänzt, bei denen er Marmeladen von Gaby Wengerter verwendet hat.

Die Journalistin und Autorin Ruth Weitz hat nicht nur die Fotos und Geschichten zu diesem Buch beigesteuert, sondern auch viele Ideen zu Gestaltung und Inhalt entwickelt, die Gregor Seitz ergänzt und im Layout umgesetzt hat.

Natürlich sind die in dem Buch enthaltenen Rezepte auch zur Nachahmung gedacht.

Gaby Wengerter verwendet ausschließlich regionale Produkte aus ökologischem Anbau, Zutaten aus dem Bioladen sowie Gewürze und Mischungen von Ingo Holland aus dem Alten Gewürzamt in Klingenberg am Main. Qualität kann man schmecken – auch bei Gelees und Konfitüren!

26,90 €

160 Seiten, Format 22,5 cm x 24,1 cm

ISBN 978-3-9817663-0-1

Erscheinungstermin Ende November 2015