

Kochbücher

Yuma Greenwood, Das psychedelische Kochbuch

Dieses Buch enthält ausführliche Informationen zur Extraktion von psychedelischen Substanzen, die auch für Chemie-Neulinge verständlich und nachvollziehbar aufbereitet sind. Es stellt eine umfassende Sammlung psychedelischer Pionierarbeit dar, die das alchemistische Wissen um die Extraktion und Synthese psychoaktiver Moleküle für die Allgemeinheit zugänglich macht. Denn Psychedelika werden zweifellos eine wichtige Rolle dabei spielen, der Menschheit zu einer weiterführenden Evolution des Bewusstseins zu verhelfen. Die psychedelische Forschung beschränkt sich nicht nur auf die äußeren Bereiche unseres Erlebens, sondern setzt sich naturgemäß besonders stark mit den verschiedenen Bereichen unserer Psyche auseinander. Die psychoaktiven Substanzen sind ein Schlüssel auf diesem Erkenntnisweg. Das psychedelische Kochbuch behandelt ein nicht alltägliches Thema und spricht dabei dennoch eine für jeden verständliche Sprache. Mit Informationen zu DMT und den DMT-Derivaten (inklusive Changa), Meskalin und Meskalin-Kakteen, Beta-Carbolinen und weiteren Wirkstoffen.

ISBN 978-3-03788-491-1 ca. 350 Seiten, 14,8 × 21 cm, Broschur ca. 33 €

[Nachtschatten Verlag](#)

Ronny Lolls Seelenfutter – Auf der Suche nach gekochtem Glück und echten Lieblingsgerichten

Was kochst du, wenn die Familie oder gute Freunde zu Besuch kommen? Na klar: Seelenfutter. Aber welche Gerichte glücklich machen, ist für jeden anders. Ronny Loll, Fernsehkoch und Kochbuchautor aus Baden-Baden, hat sich deshalb auf den Weg gemacht, um bei Freunden und Weggefährten zu erfahren, welches Essen ihrer Seele schmeichelt. Das Ergebnis sind nicht nur 80 leckere Lieblingsrezepte von 20 der besten Köche Deutschlands, Österreichs und der Schweiz. Sondern auch eine wichtige Erkenntnis: Für ein Leibgericht reichen oft wenige Zutaten. Die wichtigste davon: Liebe...!

ISBN 978-3-949346-00-2 288 Seiten, Hardcover 29 €

[Tietge Verlag](#)

Ulf Tietge / Lisa Rudiger, Schwarzwald Reloaded 3 – Kuchen, Torten, Plätzle fürs ganze Jahr

Mini-Guglhupf mit Holunderblütensirup. Feinste Rhabarber-Küchle. Klassische Hildabrötle. Spekulatius-Tarte, Erdbeer-Lasagne und diverse Kirsch-Torten: Mit dem neuen Schwarzwald Reloaded kriegst Du das alles gebacken! Wir zeigen Euch, was der Schwarzwald an Ideen für Kuchen, Torten, Kekse und süße Minis alles zu bieten hat: die großen Klassiker und die neuen Trends. Zusammengestellt und auf Gelingen geprüft von Lisa Rudiger aus Titisee- Neustadt, die als Pâtissiere und Konditorin in einigen der besten Hotels Europas gearbeitet hat. Längst inspiriert und begeistert sie auch als beliebte Fernsehkonditorin ihr Publikum.

ISBN 978-3-949346-01-9 288 Seiten, Hardcover 29,80 €

[Tietge Verlag](#)

www.verlagsvertretung-schaefer.de