

Die Welt im Einmachglas

Fermentieren und Haltbarmachen



Fotos (3): © Karin Buchart, Buchcover: Servus-Verlag

Sa. 01.04.2023, 19:30 Uhr
HOTEL SENNINGERBRÄU
5733 Bramberg, Senningerstrasse 2

Glas für Glas gut aufbewahrt: Vorräte anlegen ist wieder gefragt. Besonders das Fermentieren mögen viele, auch junge Menschen gerne. Es ist eine lebendige, gesunde und ökologische Form der Haltbarmachung. Die Vorräte machen die gute Ernte haltbar, sind schnell zu machen, gesund und verdauungsfreundlich und ohne Kühlschrank lagerbar. Und sie erinnern uns in den dunklen und kalten Monaten an den sommerlichen Garten.



Karin Buchart

Ernährungswissenschaftlerin, Autorin und Kolumnistin

Lehrbeauftragte der Universität Salzburg, Gastrosophie

zählen & erzählen – Karin Buchart verbindet die ernährungswissenschaftlich-analytische Sichtweise der Lebensmittel mit dem Erfahrungswissen der Regionen. So entstehen Verknüpfungen von Nährstoffen & Pflanzenwirkstoffen mit den Handwerken in der Küche. Sie unternimmt den Versuch, Hausmittel, die eine wissenschaftliche Basis haben, als Nutrazeptika für Gesundheitsberufe salonfähig zu machen.

Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart ist Autorin mehrerer Fachbücher, Kolumnistin der „Natur Apotheke“ im Magazin Servus in Stadt und Land, sie schreibt die Kolumne „Nutrazeptika“ im Magazin Carpe Diem und die Kolumne „Vergessene Hausmittel“ in den Bezirksausgaben der Salzburger Nachrichten.

Heuer erscheinen *Fachbuch und Ratgeber zu Nutrazeptika* sowie *Auf Vorrat*.



Auf Vorrat

Natürlich fermentieren, einkochen und haltbar machen

Hardcover, mehr als 100 Rezepte, 23,5 x 17

Servus Verlag, Margit Brauneder und Karin Buchart

ISBN 13 9783710403569, Verkaufspreis: € 28,00

Erscheinungstermin: 22. Juni 2023

Mag.a Dr.in Karin Buchart

Niederland 241, 5091 Unken

+43 (0)660/2005805, karin@buchart.at

www.buchart.at, www.nutrazeptika.at

Instagram: @karin_buchart

Facebook: facebook.com/drkarinbuchart/