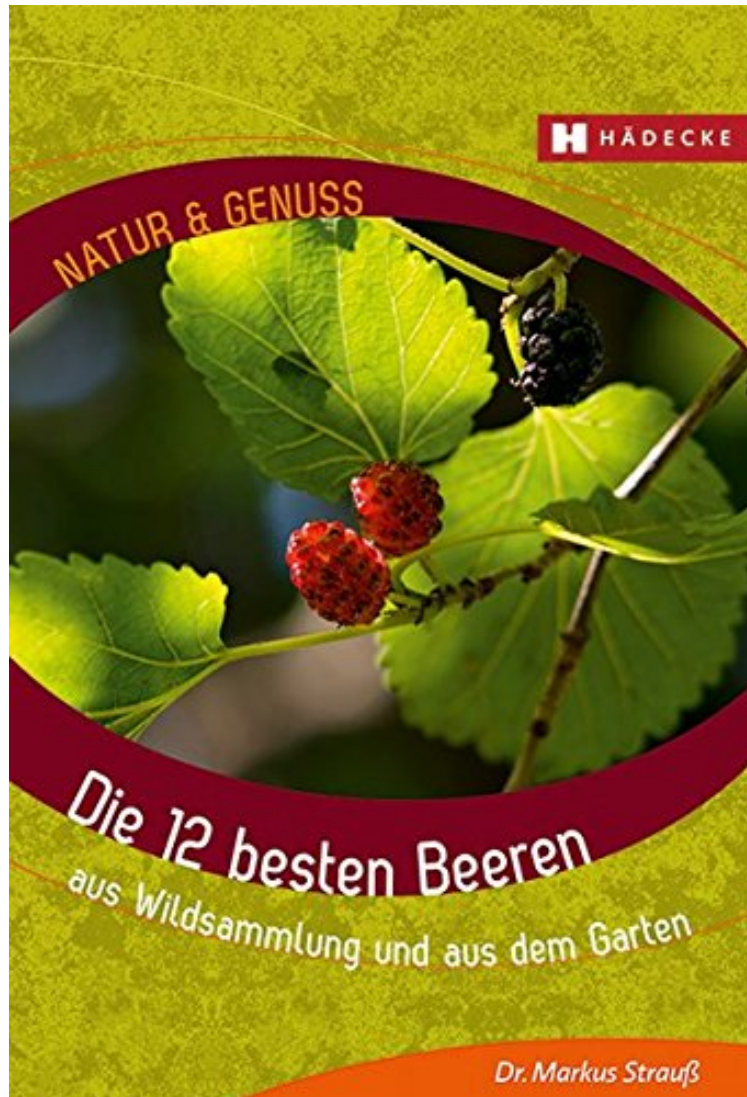


[Download ebook] Die 12 besten Beeren: aus Wildsammlung und aus dem Garten (Natur Genuss)

## Die 12 besten Beeren: aus Wildsammlung und aus dem Garten (Natur Genuss)

Von Markus Strau

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #29868 in BcherVerffentlicht am: 2015-07-10Abmessungen: 8.70 x .59b x 5.94l, Einband: Taschenbuch96 Seiten | File size: 44.Mb

**Von Markus Strau : Die 12 besten Beeren: aus Wildsammlung und aus dem Garten (Natur Genuss)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die 12 besten Beeren: aus Wildsammlung und aus dem Garten (Natur Genuss):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine wilde bunte Beerenpracht - dazu lehrreich gesund!Von dasgesundmagazinNicht nur das "Grn" in den wilden

Smoothies hlt und gesund und fit, sondern auch das Farbenfrohe der wilden Beeren. Im neuen Buch von Dr. Strau wird nochmals deutlich, wie wichtig ist es, die Beeren "ernte"-reif und frisch zu genieen - und zwar am besten im eigenen Garten oder eben in "Wildsammlung". Damit fr den Eigenanbau die richtige Pflanzenauswahl getroffen wird, gibt es entsprechende Sortenempfehlungen. So findet das Buch nicht nur Verwendung in der freien Natur (denn mit dem Buch kann man getrost raus gehen und sich mit Hilfe der Pflanzenportraits auf die Suche nach wilden Beeren machen), sondern auch beim Lieblingsgtrner sowie in der Beeren-Kche! Leckere und kreative Rezepte ergnzen die Beerenauslese und gehen weit ber Chutney oder Marmeade hinaus! Lieblingsbild/Rezept im Buch ist das Mahonien-Fruchtleder!

**Kurzbeschreibung**Die Beeren sind los!Der Wildpflanzenexperte Dr. Markus Strau stellt im 5. Band seiner erfolgreichen Buchreihe Natur Genuss: bestimmen, sammeln und zubereiten die 12 besten Beeren aus Wildsammlung und dem Garten vor. Allen gemeinsam ist, dass sie kleine Kraftpakete mit viel Geschmack und geballten, gesunden Inhaltsstoffen sind. Praxisnah und in bewhrter Form werden Lieblings- und Trendbeeren, alte Bekannte, Wieder- und Neuentdeckungen portrtiert, Wuchs und Aussehen beschrieben, charakteristische Inhaltsstoffe und Heilwirkungen sowie das Vorkommen und Standortansprche vorgestellt. Dazu gibt es Tipps zur Ernte, zum Anbau im Garten und viele abwechslungsreiche vegetarische, zum Teil auch vegane und Rohkost-Rezepte fr Smoothies, Salate, Fruchtaufstriche und saucen, Saft und Kompott, Fruchtleder (als gelatinefreie Alternative zu Gummibrchen) oder Likr. Alle Titel der Reihe (bisher erschienen: Wildpflanzen, Waldbume, Hecken und Strucher, Sumpf- und Wasserpflanzen) haben ein handliches Format, das sich gut zum Mitnehmen eignet, und bieten praxisnahes Know-How auch fr Outdoor-Einsteiger!ber den Autor und weitere MitwirkendeBereits als Kind entdeckte Dr. rer. nat. Markus Strau seine Liebe zu allem, was wchst, blht und grnt. Er studierte Geographie, Geologie und Biologie und arbeitete in agrarkologischen Projekten u.a. in den Anden und im Himalaya. Heute gibt er in der SWR-Sendung Kaffee oder Tee, zahlreichen Seminaren sein Know-How praxisnah weiter und ermnglicht damit auch Outdoor-Anfngern einen erfolgreichen Einstieg in dieses spannende Thema; inzwischen auch mit Hochschulzertifikat als Weiterbildung zum Fachberater fr Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen. Weitere Informationen ber den Autor, seine Publikationen und Seminarangebote finden Sie im Internet unter [www.dr-strauss.net](http://www.dr-strauss.net)