



**Elisabeth Lust-Sauberer / Renate
Wagner-Wittula**

Meine Bauernküche –

Saisonale Rezepte für die nächste Generation
192 Seiten

Hardcover, 19 x 24,5 cm

EUR 32,00

ISBN 978-3-222-13720-4

Styria Verlag

ET 14. September 2023

Ab 14.09. erhältlich (Sperrfrist)

Moderne Bauernküche - geht das überhaupt?

Elisabeth Lust-Sauberer weiß, dass Tradition und Moderne kein Widerspruch sein müssen. Bauernküche bedeutet für sie, genau zu wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und diese in ihrer ursprünglichen Form zu schätzen. Dass besonders junge Menschen immer stärker auf Eigenanbau, Regionalität und bewussten Konsum setzen, freut die bekannte Seminarbäuerin aus dem Weinviertel besonders.

In "**Meine Bauernküche**" stellt sie ihre Lieblingsrezepte für jede Jahreszeit vor - traditionell und regional, und gleichzeitig neu interpretiert, sodass sie auch zu unserem modernen (und oftmals stressigen) Alltag passen.

TRADITIONELLE REZEPTE MIT ZUKUNFT

Elisabeth Lust-Sauberers Rezepte folgen der bäuerlichen Tradition und werden klug modernisiert, wo es Sinn ergibt. Obendrein gibt es Geschichten zu Bräuchen und Tipps, damit alles leicht von der Hand geht und der Geschmack zum Erlebnis wird.

- > Moderne Bauernküche von Bestsellerautorin Elisabeth Lust-Sauberer
- > Ihre Rezepte für alle Jahreszeiten und Lebenslagen
- > Mit regionalen und saisonalen Zutaten vom Feld in den Topf

>> Hier geht's zum Buch

BLICK INS BUCH

Die gelungene Kombination aus überliefertem Wissen und der Lust an neuen Geschmacksrichtungen samt internationalen Würznoten ist für mich richtunggebend für eine moderne Bauernküche. Die Zutaten dafür sind einfach zu beschaffen, die Rezepte unkompliziert und leicht nachzukochen.

Elisabeth Lust-Sauberer



Bauernburger mit karamellisiertem Apfel und Blaukraut

Als Schulkind bekam Elisabeth Lust-Sauberer von ihrer Mutter oft eine deftige Fleischlaberlssemmel als Jause mit. Heute stellt sie ihre moderne Interpretation als Burger mit Hollerröster-Blaukraut vor.



Kipferl mit Ribiselmarmelade

Wichtig: Die Marmelade darf nicht zu flüssig sein. Beim Einkochen empfiehlt es sich, die Gläser mit Einkoch-Cellphan zu verschließen. Dadurch trocknet die Marmelade etwas aus.



Elisabeth Lust-Sauberer will wissen, wo ihre Lebensmittel produziert werden. Ihr Schweinefleisch bezieht sie daher vom Hof ihrer Freundin Alexandra Mattes.

Fotos: Melina Kutelas

DIE AUTORIN IM GESPRÄCH

BUCHPRÄSENTATION →

Freitag, 22. September 2023

17:00 Uhr

Elisabeth Lust-Sauberer
Meine Bauernküche

STAUD'S PAVILLON,
BRUNNENMARKT

ÜBER DIE AUTORINNEN

Elisabeth Lust-Sauberer

Die Bestsellerautorin und beliebte Seminarbäuerin aus Schalladorf im Weinviertel kocht für ihr Leben gern. In ihrem Fokus stehen praxistaugliche Rezepte und das Weiterentwickeln bäuerlicher Traditionen für die nächste Generation.

Foto: Melina Kutelas



Renate Wagner-Wittula

hat sich als Autorin ganz der österreichischen Kochkultur und den Geschichten »hinter dem Genuss« verschrieben.

Foto: Arnold Poeschl