

# ... will mal eben die Welt retten und 130 Rezepte checken

**Ökologisch  
Gesund  
Lecker**

#### Die Autoren:

**Dr. oec. troph. Karl von Koerber** hat in Gießen Haushalts- und Ernährungswissenschaften studiert. Seit 2009 ist er Lehrbeauftragter für Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie an der TU München/Weihenstephan. Seine Arbeit ist in der Fachwelt extrem mit dem Begriff „Nachhaltigkeit in der Ernährung“ verwoben. Da er selbst diesen Gedanken konsequent lebt und als ihr Pionier gilt, ist er gern gesehener Gast bei vielen Medien.

**Hubert Hohler** ist Chefkoch an der Buchinger-Klinik in Überlingen, gut vernetzt mit der Slow-Food-Bewegung und gehört dem Netzwerk der BioMentoren an, das von der UNESCO als offizielles Projekt der UN-Weltdekade »Bildung für nachhaltige Entwicklung« ausgezeichnet wurde. Er ist Co-Autor des TRIAS-Ratgebers „Buchinger Heilfasten: Die Original-Methode“.

Dr. oec. troph. Karl von Koerber  
Hubert Hohler

#### **Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft**

Neuerscheinung, 144 Seiten,  
50 Abbildungen, Format 22 × 23 cm  
ca. € 19,99 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,-  
ISBN 978-3-8304-6053-4

Erscheint ca. Februar 2012



Auch als eBook erhältlich:  
E-ISBN PDF 978-3-8304-6054-1  
E-ISBN ePub 978-3-8304-6551-5



## STECKBRIEF

- ▶ **Ökologisch und spannend:**  
Die einmalige Mischung aus Koch- und Sachbuch.
- ▶ **Unterhaltsam und verblüffend:**  
Einfache Wege zu nachhaltigem Einkauf, Kochen und Essen
- ▶ **Gesund und köstlich:**  
Über 130 saisonale Rezepte vom kleinen Imbiss bis zum großen Menü – ausschließlich mit Zutaten aus Deutschland und Mitteleuropa.

Dieses Buch ist etwas Besonderes: Es versteht Nachhaltigkeit als Zusammenspiel von Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft und auch Gesundheit. Konkret geht es hier um eine ökologisch korrekte Ernährung, ohne auf alles verzichten zu müssen. Der Grat zwischen Luxus, gesundem Leben und ökologischer Vernunft ist gar nicht so schmal wie gedacht. Wer als einzelner einen kleinen Beitrag für eine bessere Welt leisten möchte, findet hier nachhaltig inspirierende Rezeptköstlichkeiten. Auch eine gesündere und umweltschonende Ernährungsweise lädt zum Genuss ein – und verbündet sich mit der Verantwortung für unsere Zukunft.



ko-Lana

