



[James Strawbridge](#)

## Selbermachen — Das Kochbuch

Vom Fermentieren, Einlegen, Brot backen und mehr

### Köstliche Lebensmittel selber machen

Selbst ist der Mann – oder die Frau! Mit diesem  **kreativen Kochbuch**  teilt der britische **Selbstversorger-Pionier James Strawbridge** sein Expertenwissen rund um die Kunst der **Nahrungsmittelherstellung** – vom Fermentieren über Käse machen bis zum Brot backen.

**Anleitungen mit stimmungsvollen Fotografien & Illustrationen** präsentieren **abwechslungsreiche Rezepte und Kochtechniken** für ein nachhaltigeres Leben mit selbstgemachten Produkten – ganz ohne Zusatzstoffe.

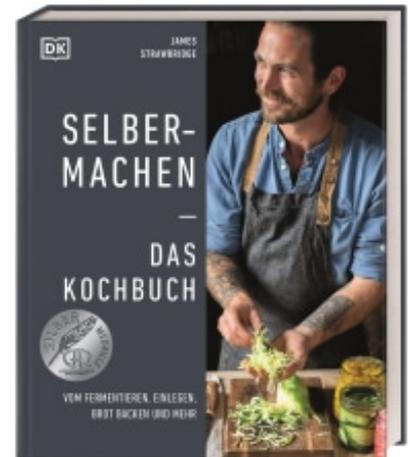
### Atmosphärisches Selbstversorger-Kochbuch

Verwandeln Sie Milch in aromatischen Käse, Weizen in duftendes Brot, Trauben in fruchtigen Landwein und Kohl in köstliches Sauerkraut – **Nahrungsmittel selber zu machen** verbindet uns wieder mit dem Ursprünglichen. Dieses einzigartige **Selbstversorger-Kochbuch** eröffnet Ihnen eine achtsame Form des Kochens, die Ihre Leidenschaft zu Essen nachhaltig vertiefen wird. Mit reichlich kulinarischer Kreativität und einem facettenreichen Schatz an Erfahrung und Know-How zaubert der **Nachhaltigkeits-Experte James Strawbridge** fruchtig-pikante Chutneys, leckere Sauerteig-Brote und herrlich rauchigen Schinken.

- Lebensmittel selber herstellen Schritt für Schritt
- Geballtes Fachwissen vom Selbstversorger-Profi
- Selbstversorger-Rezepte für Einsteiger\*innen und erfahrene Hobbyköche

**Die Revolution der Selbstversorger-Küche! Dieses besondere Kochbuch vereint jahrhundertealte Techniken der Lebensmittelherstellung mit moderner Kulinarik und achtsamen Genuss.**

Ausgezeichnet mit der GAD-Silbermedaille 2021 in der Kategorie Tafelkultur / Kulinarik / Lifestyle



[James Strawbridge](#)

## Selbermachen — Das Kochbuch

Vom Fermentieren, Einlegen, Brot backen und mehr

ISBN 978-3-8310-4144-2  
256 Seiten, 220 x 262 mm  
Über 350 farbige Fotos  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)