

Medienmitteilung

Lindau, 19. August 2015

«selbstgemacht – eingemacht – feingemacht»

Selbstversorgung ist im Trend. Auf dem Land wie auch in städtischen Kreisen wird wieder vermehrt zum Einmachglas gegriffen. Als grosser Wissensschatz und wertvoller Küchenbegleiter empfiehlt sich das umfassende Nachschlagewerk «selbstgemacht – eingemacht – feingemacht». Vor kurzem ist die 4. komplett überarbeitete, mit dem Kapitel Wildobst und Kastanien ergänzte, Auflage erschienen.

Im Zeitalter von Foodwaste steigt bei einigen Frauen und Männern das Bewusstsein für bewährte und wieder entdeckte Wissensschätze aus dem Reich der Selbstversorgung. Von einer ernsthaften Bedrohung für Konserven und Tiefkühlprodukte kann nicht die Rede sein, aber die Nachfrage nach naturnahen Nahrungsmitteln aus der Region ist gegeben und unterstützt den Trend zur schonenden Verarbeitung einheimischer Lebensmittel. Die landwirtschaftliche Beratungszentrale AGRIDEA unterstützt diesen Zeitgeist mit dem Nachschlagewerk «selbstgemacht – eingemacht – feingemacht». Es handelt sich dabei um ein Gemeinschaftswerk der Autorinnen und Fachfrauen Silvia Hohl vom Landwirtschaftlichen Zentrum SG, Maya Mohler vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain, Frieda Steffen-Regli, Fachlehrerin Hauswirtschaft und eidg. dipl. Bäuerin sowie Rita Steiner-Lippuner von der Fachstelle für bäuerliche Hauswirtschaft Wallierhof in Zusammenarbeit mit Ursina Galbusera von joli mont manufaktur GmbH und der AGRIDEA-Mitarbeiterin Esther Thalmann.

Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit schönen Bildern

Den Autorinnen geht es in erster Linie um das Handwerk der Lagerung, Verarbeitung und Konservierung von saisonalen und einheimischen Lebensmitteln. Gerne greifen sie dabei auch auf bewährtes und wieder entdecktes Wissen zurück. In der 4. komplett überarbeiteten Ausgabe wurden die handlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Texten und Bildern sowie neusten Trends und Informationen ergänzt. Zudem wurde das Werk mit dem neuen Kapitel «Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien» erweitert. Es liefert Wissen zur Verarbeitung sowie wertvolle Hintergrundinformationen. Steckbriefe von gängigen Wildfrüchten ergänzt mit schönen Bildern helfen beim Sammeln von Wildobst. Eine übersichtliche Tabelle informiert einfach und schnell über Inhaltsstoffe, Reifezeitpunkt und geeignete Konservierungsmethoden. Der Kastanien-Teil liefert Informationen über Vorkommen, Ernte, Lagerung bis hin zur Verarbeitung.

Alles in allem der ideale Begleiter für Konsumentinnen und Konsumenten, Selbstversorgerinnen und -versorger, Bäuerinnen, Direktvermarktende, Beraterinnen und Berater, Schülerinnen und Schüler sowie alle, die Freude am Selbermachen haben. Zu kaufen gibt es das Nachschlagewerk unter www.agridea.ch oder Tel. +41 (0)52 354 97 00 als praktischen Gesamt-Ordner inklusive Rezepte-CD für CHF 79.00 oder jedes Kapitel als einzelne Broschüre. Ab Oktober 2015 ist es unter dem Titel «Goûts et saveurs à composer soi-même» auch auf Französisch erhältlich.

Weitere Auskünfte und Informationen

Esther Thalmann, AGRIDEA, esther.thalmann@agridea.ch, +41 (0)52 354 97 17

Sie stellt gerne auch den Kontakt zu den Autorinnen her.



Bildlegende:

Teilnehmerinnen des Gartenkurses am Bäuerlichen Bildungszentrum Wallierhof widmen sich während eines halben Tages aktiv dem Thema Konservieren.

Fotograf: Markus Bühler-Rasom

Lindau Eschikon 28 • CH-8315 Lindau • T +41 (0)52 354 97 00 • F +41 (0)52 354 97 97

Lausanne Jordils 1 • CP 1080 • CH-1001 Lausanne • T +41 (0)21 619 44 00 • F +41 (0)21 617 02 61

Cadenazzo A Ramél 18 • CH-6593 Cadenazzo • T +41 (0)91 858 19 66 • F +41 (0)91 850 20 41

info@agridea.ch
www.agridea.ch

ISO 9001 • eduQua