

Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen

Von Jenny Blekker, Boris Demrovski, Judith Keller, Christian Noll, Christoph Zinsius
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #189004 in BcherVerffentlicht am: 2015-11-05Abmessungen: 8.62 x .75b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 49.Mb

Von Jenny Blekker, Boris Demrovski, Judith Keller, Christian Noll, Christoph Zinsius : Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles BuchVon TanteElsaDas Buch regt zum Nachdenken an. Allerdings finde ich manche Rezepte ohne Foto schwierig - es wre schn von exotischen Rezepten wie Postelein Salat ein Foto zu haben. Ebenso schwierig: Salatdressing mit Eigelb anhren, man findet ein paar Seiten weiter heraus, das Eier nicht zum Klimaschutz beitragen. Insgesamt ein sehr guter Ansatz mit vielen Informationen rund um Lebensmittel. Die Rezepte sind einfach nachzukochen.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viel Wissenswerts fr eine klimafreundliche ErnährungVon Ingrid GtzAuch, wenn man normalerweise nicht daran denkt: Manche Produkte reisen weit bis auf den Teller und das, sowie noch die Faktoren Anbau, Jahreszeit, Gemse oder Fleisch, saisonal oder nicht... machen bei der Klimabilanz einen nicht unbetrchtlichen Anteil aus. Das Kochbuch fhrt, garniert mit Rezepten (gekennzeichnet als regional, saisonal, vegan und "Einhorn" fr Ambitionierte) durch viel Wissenswertes zu diesem Thema. Wissen und Rezepte halten sich etwa mit 1:1 die Waage. Etwa 50 Rezepte insgesamt fr Salate, Suppen, Hauptspeisen und Ses stehen kompetenten Artikeln auf dem aktuellen Stand des Wissens gegenber. Man erfhrt, woraus sich Klimabilanzen von Gerichten zusammensetzen, wie man sich klimagerecht ernhren kann. Auch Themen wie Gentechnik, Fairtrade und zahlreiche Tipps zur

Vermeidung von Abfall und CO₂-Emissionen fließen ein. Eine gelungene Mischung aus Wissensvermittlung und zahlreichen Anregungen. Mit Verweisen auf weiterführende Informationen aus allen Bereichen. Basiswissen, das man kennen sollte, unterhaltsam aufbereitet und selbstverständlich klimaneutral gedruckt. Eine Empfehlung des deutschen Bundesumweltministeriums. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sinnvolle Investition Von Lena Sartorius Ich bin sehr zufrieden mit dem Buch, habe ein paar interessante Fakten und Anregungen bekommen und freue mich schon darauf, die Rezepte auszuprobieren. Das Buch regt zum nachdenken!

Kurzbeschreibung Kochen für den Klimaschutz. Ganz einfach und einfach nötig. Denn durch unsere Ernährungsgewohnheiten wird die Atmosphäre stärker erwärmt, als durch den Straßen- und Flugverkehr. Die besten Zutaten für den kulinarischen Klimaschutz sind: Bio-Lebensmittel aus der Region, weniger Fleisch- und Milchprodukte und saisonales Obst und Gemüse statt Importware und Fertigprodukte. Wie das genussvoll gelingt, zeigt das Buch mit 55 Rezepten und vielen vegetarischen und veganen Varianten. Dazu gibt es viele Info-Texte, die erklären, wie man mit unserer Ernährung das Klima beeinflussen kann, und Tipps zum nachhaltigen Einkaufen, Kochen und Genießen. Empfohlen vom Bundesumweltministerium.