

Pressemitteilung



Biohotel Steineggerhof:

Unser veganes Kochbuch
Leicht, modern & inspirierend

145 Seiten
Kochbuch

erhältlich als:

E-Book (pdf, epub)
E-Book-Preis € 29,99 (D, A)
E-Book-ISBN: 978-3-389-01086-0

Im Mai 2024 erschienen.

<https://www.grin.com/document/1464307>



Das zweite vegane Kochbuch des Biohotels Steineggerhof ist da!

Nach der erfolgreichen Veröffentlichung ihres ersten veganen Kochbuches präsentiert die Südtiroler Hoteliersfamilie Resch vom Biohotel Steineggerhof nun ihr neues Werk: „Leicht, modern & inspirierend“ lautet der Titel ihres zweiten veganen Kochbuches, erschienen im Mai 2024 bei GRIN, und genau das sind auch die 111 neuen Rezepte. Das Kochbuch erlaubt einen Blick in die Steineggerhof-Küche sowie in die Philosophie des Biohotels und sorgt für ganz neue Geschmackserlebnisse.

Bereits kurz nach der Veröffentlichung ihres ersten Kochbuches im Jahr 2021 bemerkte Familie Resch, dass sie das ein und das andere Rezept nicht mit ins Buch aufgenommen hatte. Zeitgleich hat ihr unermüdliches und eifriges Küchenteam viel experimentiert und Neues ausprobiert, sodass schon ein Jahr nach dem ersten veganen Kochbuch die Arbeit für das zweite Kochbuch begann. Die Hoteliersfamilie war sich von vornherein im Klaren, dass sie ihre Erfahrungen und Kenntnisse in den Bereichen nachhaltiges Wirtschaften und vegane

Gastronomieküche teilen möchte und muss. Dafür hat sie insgesamt 111 vegane Rezepte, 70 davon sind glutenfrei und 86 ohne Soja, für ihr neues Kochbuch gesammelt. Zudem sind 10 Grundrezepte aus Familie Reschs erstem veganen Kochbuch „[Frisch, einfach & bunt](#)“, das ebenfalls bei GRIN erschienen ist, enthalten.

Für jede Gelegenheit das passende Gericht

Auch mit ihrem zweiten veganen Kochbuch beweist Familie Resch, dass vegane Küche nicht kompliziert und eintönig sein muss. Mit Rezepten für Aufstriche, Brot, Suppen, Herzhaftes, Kuchen, Desserts und Rezepten für die Vorratskammer ist für jeden etwas Passendes dabei. Außerdem finden sich in dem Kochbuch Inspirationen für Food-Recycling, die zeigen, wie man aus Essensresten ein schmackhaftes Gericht zaubern kann. Dieses Buch ist für all jene, die sich erstmalig mit veganer Ernährung auseinandersetzen, eine neue Inspirationsquelle suchen oder auch schon länger vegan leben – und bietet damit für jede Gelegenheit das passende Gericht.

Über die Autoren

Das zweite vegane Kochbuch ist ebenso wie das erste ein generationenübergreifendes Herzensprojekt: Kurt als Fotograf, Fotobearbeiter und Texter. Sonja als Korrekturleserin und Aufräumerin (... besser gesagt: Tatortreinigerin). Lisa als Rezepte-Testerin, Fotografin und zuständig für Text und Layout. Natalie und Tommy waren an der Rezepte-Entwicklung mit Begeisterung und Fleiß dabei und Oma Marianna hat das ein und andere alte Rezept „veganisiert“.

Das Buch ist im Mai 2024 bei GRIN erschienen (ISBN: 978-3-389-01086-0).

Direktlink zur Veröffentlichung: <https://www.grin.com/document/1464307>

Kostenlose Rezensionsexemplare sind direkt über den Verlag unter presse@grin.com zu beziehen.

Schlagworte: veganes Kochbuch, Biohotel Steineggerhof, vegane Küche, Saisonalität, pflanzliche Ernährung, Regionalität, Restaurant, Rezepte, Südtirol

GRIN Verlag | GRIN Publishing GmbH | Trappentreustraße 1 | 80339 München
Tel +49 (0)89 550 559-0 | info@grin.com | www.grin.com

Pressekontakt:

GRIN Verlag / GRIN Publishing GmbH

Trappentreustraße. 1

80339 München

Tel: +49-(0)89-550559-0

Fax: +49-(0)89-550559-10

presse@grin.com

www.grin.com