



**Eva Derndorfer**  
**Elisabeth Fischer**

Mit Fotografien von Wolfgang Hummer  
und Sonja Priller

## Honig

Das Kochbuch

ISBN 978-3-7106-0150-7

€ 34,90

Format 20 x 27 cm

224 Seiten, 190 Abbildungen

Hardcover mit Schutzumschlag

**11. September 2017**

**Pressekontakt:**

Friederike Harr

f.harr@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-232

F ++43-(0)1-5121543-231

Ein Teelöffel Honig ist das Lebenswerk einer Honigbiene. Die Biene war noch nie so populär wie heute, denn wir alle verbinden das Schicksal der Bienen mit unserem eigenen. 80 Prozent aller Blüten werden von Insekten bestäubt, den Großteil davon übernimmt die Honigbiene. Und das auch mitten in der Stadt – *Urban beekeeping* ist angesagt, traditionelles Imkerhandwerk trifft auf Pioniergeist. In diesem Buch werden acht „Local Heroes“ aus Deutschland und Österreich porträtiert, die auf besondere Weise für Mensch und Biene aktiv sind.

Honig macht die Landschaft, in der er gesammelt wurde, schmeckbar. Ein Honig aus dem Allgäu hat ein anderes Aroma als einer aus Hamburg oder Wien. Neben seinen unzähligen sensorischen Eigenschaften bereichert Honig unseren Speiseplan: Hähnchen-Spieße mit Honig-Krokant, Pulled-Duck-Sandwich, knackige Salate mit Honig-Dressing oder herzerwärmend Süßes. Das Beste daran: Wir tun uns selbst etwas Gutes!

Die Autorinnen

*Eva Derndorfer* ist Ernährungswissenschaftlerin, Kaffeeexpertin, Tee- und Käsesommelière. Die Autorin zahlreicher Bücher hält Sensorikschulungen und Genussworkshops.

*Elisabeth Fischer* ist Autorin von über 40 Kochbüchern, Food-Stylistin und schreibt für Gourmetzeitschriften. Sie hält Workshops für Kochbegeisterte und Profis.

Das Kochbuch zum Trendthema Honig

Gesunde Rezepte: Lieber Honig als Zucker!

Traditionelles Handwerk trifft auf Pioniergeist