



Dort-Hagenhausen-Verlag

Das „weiße Gold“: Milch

Heidi Huber zeigt in „Alles von der Milch“ vielfältige und köstliche Rezepte zur Herstellung von Milchprodukten für den eigenen Haushalt.

Schon vor Jahrtausenden wussten die Menschen die gesunden Vorzüge der Milch zu schätzen. Über viele Jahrhunderte hat sich eine einzigartige Kultur zu Milchprodukten entwickelt. In ihrem Buch „**Alles von der Milch**“ bietet Heidi Huber einen abwechslungsreichen und unterhaltsamen Streifzug durch die Geschichte der Milch und würdigt so dieses wertvolle Grundnahrungsmittel, das in vielen Kulturen hoch geschätzt ist.

Heidi Huber ist seit mehr als 20 Jahren Bäuerin aus Leidenschaft. Für die gesunde Ernährung ihrer Familie bringt die Landfrau gerne frisch hergestellte Produkte auf den Tisch.

Joghurt, Topfen und Weichkäse selbst herzustellen, das gelingt auch in der eigenen Küche, davon ist Heidi Huber überzeugt.

Über 100 ihrer besten Rezepte für die Herstellung von Joghurt, Kefir, Topfen/Quark, Mozzarella, Ricotta, Ayran, Ghee, aber auch unterschiedliche Weichkäsesorten werden in diesem Buch vorgestellt. Viele Rezepte für die Weiterverarbeitung von Milchprodukten sind ebenfalls im Rezeptteil enthalten, wie Bärlauchbutter, Käsekuchen oder kalte Joghurt-Suppe mit Mini-gürkchen.

Als „Sahnehäubchen“ obendrauf enthält das Buch Step-by-Step-Fotos für die Grundrezepte, eine Liste für die notwendige Grundausstattung, Bezugsquellen sowie eine Checkliste, um Fehlerquellen bei der Zubereitung zu vermeiden.

Heidi Huber lässt in dieses Buch neben ihrem umfangreichen Fachwissen auch ihre tiefe Achtung und Wertschätzung für das einfließen, was uns die Natur bietet.

Dort-Hagenhausen Verlag
c/o Gabriele Becker
Nymphenburgerstr. 101, 80636 München
Tel. 089-15820206, FAX 089-15820208
gabriele.becker@d-hverlag.de



Alles von der Milch Köstlich & selbst gemacht Joghurt, Butter, Topfen/Quark, Käse und mehr

Hardcover mit Schutzumschlag, 168 Seiten
Format: 19 x 24,5 cm, ca. 260 Farbfotos
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), CHF 28,50
ISBN 978-3-86362-013-4

Heidi Huber ist seit mehr als 20 Jahren Bäuerin auf dem Katzlmooshof in St. Johann/Pg. Ihr langjähriges Wissen teilt sie auch als Salzburger Seminarbäuerin in Kursen und Seminaren zu den Themen Gesundheit, Kochen und Backen, sowie die Herstellung von Milchprodukten mit. Durch den Wunsch ihre fünf Kinder, die mittlerweile erwachsen sind, von Anfang an gesund und ausgewogen zu ernähren, wuchs das Wissen rund um Milch und Milchverarbeitung.

Der **Dort-Hagenhausen-Verlag** hat sich auf die Themen „Nachhaltigkeit“ und „bewusster Umgang mit dem Leben und der Natur“ spezialisiert. Um diese zentrale Thematik gruppieren sich die Felder „Leben“, „Kochen & Genießen“, „Garten“ und „Freizeit & Outdoor“ mit hochwertigen Büchern. Durch ihre gut recherchierten, ansprechenden Texte und eine überzeugende Bildsprache aus der Lebenswelt „Landleben“ bieten die Bücher für den Leser nicht nur einen hohen Nutzwert, sondern auch optische Genüsse. 2010 gründete der Verlag die Community rund um das Landleben: aus-liebe-zum-landleben.de.

www.d-hverlag.de
www.aus-liebe-zum-landleben.de

Besuchen Sie den „Dort-Hagenhausen Verlag“ auch bei Facebook!