

## Buchinformation

**h.f.ullmann**

Roswitha Huber

### **Gutes Brot**

#### **Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse**

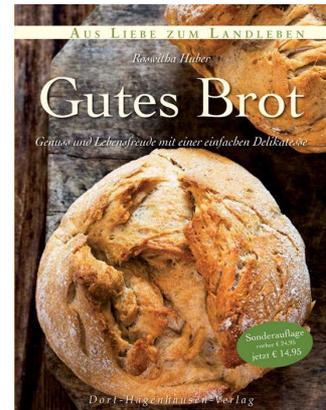
192 Seiten, 20 x 26 cm

Ca. 220 Farbfotos

durchgehend vierfarbig, Hardcover

h.f.ullmann

EUR 14,95



### **Richtig gutes Brot**

#### **Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse**

*Brot gehört zum Leben. Wie kaum ein anderes Lebensmittel ist es mit der Geschichte der Menschheit verbunden. Brot ist Nahrung, Gesundheit, Notwendigkeit, Mythos, Lebensgefühl und Lust. Die allgemeine Rückbesinnung auf die existenziellen, guten Dinge des Lebens rückt auch wieder das Brot in den Mittelpunkt guter Küche.*

Brotbacken ist „in“. Natürlichkeit ist das Geheimnis der Brotküche, die überall auf der Welt zuhause ist, über 1000 Rezepte kennt und das Gefühl „wie auf dem Lande“ herbeizaubert. Brotherstellung ist eine Kunst, aber kein Hexenwerk, weiß die in ganz Europa bekannte und anerkannte „Brotfrau“ Roswitha Huber. In ihrem Buch Gutes Brot – Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse stellt sie – opulent bebildert - alles Wissenswerte rund um Brot, Brotbacken, Mehle und Brotkultur vor, und das ganze optisch und thematisch eingebettet in die Landleben-Lebenswelt.

Die „EigenBrötlerin“ bietet ihren Leserinnen sorgfältig ausgesuchte Rezepturen für unterschiedlichste Brotsorten, ob Walnussbrot, Holsteiner Schwarzbrot oder Schüttelbrot und viele Rezepte, bei denen Brot die Hauptrolle spielt – vom Brotsalat über Kirchmichl bis zum Brotauflauf.

Roswitha Huber gewährt ihren Leserinnen einen tiefen Einblick in ihren reichen Erfahrungsschatz. Ihr „Back-Bilder-Buch“ verführt zum Backen, Kochen, Ausprobieren, Schwelgen und Genießen. Roswitha Huber ist überzeugt: „Holzofenbrot steht für Einfachheit und Echtheit, für bäuerliches Wissen und unverfälschten Geschmack, ein Wert, der nicht verloren gehen darf, sondern wieder entdeckt gehört.“

**Roswitha Huber**, geboren 1955 in Oberösterreich, arbeitet 25 Jahre als Volksschullehrerin, bevor sie 1996 die „Schule am Berg“ in Rauris / Österreich gründete. Eine Einrichtung, die von Schulklassen, Kindern und Erwachsenen besucht werden kann, die das heutzutage gar nicht mehr selbstverständliche bäuerliche Wissen erleben und begreifen wollen. Nach ihrer weltweiten Suche nach Holzofenbroten wurde sie mittlerweile zur „der“ Anlaufstelle für Holzofenbrotbäcker.

Über ihre Arbeit entstand 2009 der Dokumentarfilm „Die EigenBrötlerin“. Er ist eine Hommage an das Grundnahrungsmittel Nummer eins und das Porträt einer außergewöhnlichen Frau, die die Leidenschaft Brot in die Welt trägt und einen anderen Blickwinkel zu Lebensmitteln schafft. „Die EigenBrötlerin“ wurde mit großem Erfolg beim vierten „Food-Film-Festival“ im Juni 2010 in New York gezeigt.

#### **Bitte senden Sie nach erfolgter Rezension einen Beleg an:**

h.f.ullmann publishing GmbH

Steffi Brune

Birkenstr. 10

D - 14469 Potsdam

Tel. : +49 (0) 331 23 624-149

Fax : +49 (0) 331 23 624-200

Mail: [presse@ullmannmedien.com](mailto:presse@ullmannmedien.com)

Internet: [www.ullmannmedien.com](http://www.ullmannmedien.com)