Presseinformation

Brandstätter

Fabio Haebel
Jan Hrdlicka
Olaf Deharde

Gefundenes Fressen

Wilde Zutaten erkennen, sammeln & zubereiten

ISBN 978-3-7106-0585-7
35,– €
Format 20,5 × 27,5 cm
240 Seiten, 120 Abbildungen
Hardcover

28. März 2022

Pressekontakt
Friederike Harr & Anna Klaus
presse@brandstaetterverlag.com
T ++43-(1)-5121543-252
www.brandstaetterverlag.com

Fabio, Olaf und Jan suchen das Abenteuer vor der Haustür. Die drei Freunde zeigen uns, wie wir zu jeder Jahreszeit in Wald, Fluss, auf der Wiese und am Wegesrand wilde Zutaten finden, erkennen, sammeln und einfach zubereiten oder konservieren können.
Spannende Geschichten und eindrucksvolle Bilder rund ums Angeln, Jagen, Sammeln und Selbermachen inspirieren und ermutigen zum Umdenken und zu einer nachhaltigen Veränderung unseres Konsumverhaltens. Wo kann ich Pilze und Wildpflanzen sammeln und wie erkenne ich sie? Wo kann ich qualitativ hochwertiges Fleisch und Fisch beziehen, welche Produzenten gibt es? Ein Koch- und Lesebuch voll wildem Genuss und Liebe zur Natur: mit Saison-Kalender, Pilzratgeber und jeder Menge Tipps für Garten, Balkon & Hochbeet.

Die Natur als Speisekammer: sammeln, angeln, jagen

Finde das Abenteuer vor deiner Haustür!

Für alle, die ihr Konsumverhalten nachhaltig ändern wollen!

Die Autor/innen

Fabio Haebel betreibt sein Restaurant "hæbel" in der Hansestadt Hamburg, welches er unter dem Namen "Tarterie St. Pauli" 2011 eröffnete. Im Sommer schließt er sein Lokal für ein paar Wochen und geht auf Reisen, um sich inspirieren zu lassen. Auf SAT 1 kocht er im Frühstücksfernsehen Gerichte für jeden Tag und ist Teil der SAT 1 Produktion "Kampf der Köche". Auf Chefkoch.de hat Fabio mit "Fabios Kochschule" seinen eigenen Video-Kanal auf dem er die Klassiker der Deutschen und Internationalen Küche kocht.

Jan Hrdlicka, Marketingexperte, schrieb für Angelmagazine Rezepte und Artikel und wurde 2017 Teamweltmeister im Streetfishing. Am meisten macht ihm die Verwertung der Fänge als Lebensmittel Spaß. Er besitzt den Jagdschein, um seinen Fisch und Fleischkonsum vollständig unabhängig von Supermärkten und Massentierhaltung zu machen. Seine Erlebnisse verarbeitet Jan auf seinem Instagramkanal „The Fishing Huntsman“ und dem gleichnamigen Podcast. Sein neuester Streich ist das in der Coronakrise gegründete Spirituosen Start Up „Rüdemann“.

Olaf Deharde ist Fotograf, Koch, Inspirator und Genuss-Mensch durch und durch. Bevor Olaf begonnen hat seine Heimat Deutschland nach neuen Aromen und Zutaten zu durchforsten hat er sich durch alle Kontinenten und ca. 50 Länder probiert und gekocht. Sein Wissen geht kreuz und quer durch alle Bereiche aller Genusswelten. Für ihn ist „nachhaltig“ nicht nur ein Wort, sondern Lebens-Stil.