



Barbara van Melle  
**Der Duft von frischem Brot**  
**Österreichs beste Bäcker verraten ihre Rezepte**

Fotografien von Wolfgang Hummer  
ISBN 978-3-85033-942-1

€ 29,90

Format 19 x 24 cm  
208 Seiten, ca. 120 Abbildungen  
Hardcover  
28. September 2015

**Pressekontakt:**

Friederike Harr  
f.harr@brandstaetterverlag.com  
T ++43-(0)1-5121543-232  
F ++43-(0)1-5121543-231

# Zurück zum echten Geschmack

## Das erste österreichische Brotbackbuch

**Barbara von Melle präsentiert die besten Bäcker und echtes Handwerk**

**Über 50 alltagstaugliche Rezepte für Brot, Gebäck und Süßes**



**Die Autorin**

Barbara van Melle ist in natura noch sympathischer als im Fernsehen. Wir kennen und lieben sie als Moderatorin der Sendung *Schöner Leben*.

Seit vielen Jahren engagiert sie sich als Slow-Food-Botschafterin für Lebensmittel, die herausragend schmecken, nachhaltig hergestellt werden und den Kleinproduzenten einen fairen Preis einbringen. Ihre geheime Berufung? Köchin. Eine Leidenschaft, die nicht nur ihren Gästen, sondern auch täglich ihrer Familie „schmeckt“.

ES GIBT SIE noch, die großen Helden der Backstuben! Die, die selber backen, und die, vor deren Läden Menschen Schlange stehen. Was ist das Geheimnis ihres Brotes, das so unvergleichlich schmeckt? Wie schaffen sie es, sich immer wieder - von Generation zu Generation - neu zu erfinden, zu überleben und zu wachsen? Was macht gutes Brot wirklich aus? Barbara van Melle, die Grande Dame der Slow Food-Bewegung, hat die besten Bäcker von Vorarlberg bis Burgenland besucht und porträtiert sie in sehr persönlichen Reportagen. Beim Reden bleibt es jedoch nicht.



**Der Fotograf**

Wolfgang Hummer liebt gutes Essen und Fotografie. Er hatte bereits Größen wie Gordon Ramsay und Sergio Hermann vor der Kamera.

Um die Helden der neuen Brotkultur und deren Meisterstücke ins rechte Licht zu rücken, begab er sich mit Barbara van Melle auf einen 3000 Kilometer langen Roadtrip quer durch Österreich und durfte unzählige frische, handgeschlagene Semmeln genießen.

Die Bäcker schenken uns in diesem Buch auch über 50 traditionelle Rezepte für duftende Frühstücksbrote & Sonntagsstriezel, für ursprüngliches Schwarzbrot aus Sauerteig, das einfach am besten mit einer frischen Bauernbutter schmeckt, für moderne Weißbrotklassiker wie Baguettes und Ciabattas sowie Rezepte für Süßes - von Omas Nusskipferl über Kärntner Reindling bis zu Waldviertler Mohnzelten.

Die passionierte Hobbybäckerin van Melle hat alle Rezepte der Profis auf ihre Haushaltstauglichkeit überprüft. Gelingen garantiert!