



MIT STEP-BY-STEP
VIDEOANLEITUNG

Eva Maria Lipp

Alpenländische Backtradition neu entdeckt

Taufgebäcke, Rosenkrapfen, Allerheiligenstriezel:
Rezepte, Anleitungen und kulturelle Einblicke



avBUCH

Widmung Ein Dankeschön

Auf einem Bergbauernhof mit großer Familie und sehr viel gelebtem Brauchtum im Lebens- und Jahreslauf aufgewachsen, lässt mich noch heute spüren, wie wertvoll verschiedene Rituale waren. Diese waren tief gehend, beruhigend und waren Zeichen der guten familiären Struktur. Ebenso habe ich unsere Dorfgemeinschaft erlebt oder die schöne Jugendzeit mit der Landjugend.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich dahingehend viel geändert bzw. Wissen und Können wurden nur noch wenig weitergegeben. Es gibt in der Volkskultur viele wertvolle Unterlagen zu den Festtagsgebäcken, aber bisher keine Zusammenfassung als praktikables Handbuch mit volkskundlichem Hintergrund, mit Rezepturen und Anleitungen zur Herstellung dieser oft kunstvollen Gebäcke.

Dieses Buch möchte ich aus tiefster Überzeugung meiner verstorbenen Mutter Christine Fritz widmen, die mich dahingehend auf diesen Weg geführt hat. Durch sie wurde mein Interesse an Brauchtümern geweckt und ich konnte durch diesen Grundstein meinen Weg weitergehen und mein Wissen weitergeben.

Eva-Maria
Lupp

Ein besonderer Dank gilt der Volkskultur Steiermark GmbH, die mich seit meiner Idee für dieses Buchprojekt mit ihrem Wissen und Netzwerk tatkräftigt unterstützt hat – namentlich darf ich an dieser Stelle den Geschäftsführer Simon Koiner-Graupp und die Volkskundlerin Eva Heizmann nennen.

Herzlich bedanken möchte ich mich auch bei den Mitarbeiterinnen des Universalmuseums Joanneum, die mich bei der Literaturrecherche umfassend beraten haben: Katharina Krenn (Schloss Trautenfels), Michaela Steinböck-Köhler (Österreichisches Freilichtmuseum Stübing) und Maria Zengerer (Jagd- und Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz).

Damit die Herstellung des fachgerechten Prügelkrapfens möglich war, durfte ich mit Maria Fuchsbichler, ehemalige Mitarbeiterin im Freilichtmuseum Stübing, dieses ganz besondere Gebäck in der „Rauchkuchl“ gemeinsam backen.

Ständiger Begleiter dieses Projekts war der Fotograf Alexander Stiegler, Photo LexPix, der mit vielen Ideen und großem Einfühlungsvermögen die Gebäcke in der richtigen Stimmung beleuchtet, belichtet und fotografiert hat. Herzlichen Dank für die sehr gute Zusammenarbeit!

Inhalt

Altes Kulturgut Gebädbrote und Formgebäcke 6	Fronleichnam 58	Geburt und Taufe 102
	Fronleichnamsteller aus Germteig..... 60	Mürbbrot..... 104
Neujahr 6	Sommersonnenwende und Heumahd 62	Kindbettbrot – Kranzkuchen..... 105
Neujahrsfische..... 8	Sonnwendkrapfen..... 64	Wickelkind..... 106
Glücksschweinchen..... 10	Neunhäutkrapfen bzw. -nudeln..... 66	Geflochtene Kranzerl und Herzen für die Tauffafel..... 108
Neujahrsbrezel..... 12		
Dreikönig 14	Almabtrieb und Erntedank 68	Hochzeit 110
Flantscherla mit Oarkraus..... 16	Fedtlkrapfen..... 70	Prügelkrapfen..... 112
Mariä Lichtmess 18	Almraungerl..... 71	Rosenkrapfen..... 114
Einfache Lichtmesskrapfen..... 20	Almsailing..... 72	Drautaler Hochzeitskrapfen..... 116
	Rumplnudeln..... 72	Rosentaler Hochzeitsreindling..... 118
Fasching 22	Ährenzopf..... 74	Hochzeitsnigelen..... 120
Foastmittwochkrapfen im Söltkatal..... 24		Hochzeitsstrudel..... 122
Veitscher Fleischkrapfen in der Faschingszeit..... 25	Kirtage – Kirtage – Kirchweihfeste 76	Burgenländisches Hochzeitskranzerl..... 124
Massinger Fleischkrapfen..... 26	Kirchweihkrapfen..... 78	Riesenbeugel..... 126
Faschingskrapfen..... 28	Kirtagskrapfen..... 79	
Fastenzeit 30		Persönliche Festtage und Jubiläen 128
Fastenbrezel..... 32	Allerheiligen- und Allerseelengebäcke 80	Wirbelrad..... 130
Fastenbrezel aus Roggenmehl..... 32	Striezel..... 82	Brezenkranz..... 131
	Allerseelengeige..... 84	Sternzopf..... 132
Ostern 34	Himmelsleiter..... 85	Herzzopf..... 134
Karfreitagsstrudel..... 36	Martini 86	Lyra..... 136
Osterfleck..... 38	Martinsbrezen..... 87	
Osterbrot..... 39		Gebäcke im Bestattungsbrauchtum 138
Osterpinze..... 40	Advent und Weihnachten 88	Totensemmel mit Anis..... 140
Godnkipferl..... 41	Germteigkrampusse..... 90	Bestattungsbrot..... 141
Osterkranz..... 42	Kletzenbrot mit Brotteig..... 92	Zweifarbiger Gugelhupf..... 142
Godnstriezel – ein Briochestriezel..... 44	Tiroler Fochazbrot..... 92	
Osterhenne/Godlpackhenne..... 46	Fruchtzelten..... 94	
Schöderer Vögel..... 48	Störbrot..... 96	
	Hausvater..... 98	
Pfingstliches Symbolgebäck 50	Blattlstock..... 100	
Heiligengeist-Krapfen..... 52		Glossar 144
Poganze..... 54		Literaturverzeichnis 144
Pfingststrudel mit Liebstöckel..... 56		

Altes Kulturgut

Gebildbrote und Formgebäcke

Gebildbrote sind Gebäcke, die durch ihre Formgebung für sich sprechen. Sie sind bei vielen Völkern der Erde verbreitet und geprägt von unterschiedlichen Motiven und Darstellungen für verschiedenste Anlässe im persönlichen, familiären und religiös-kultischen Bereich. Es handelt sich dabei um handgeformte Gebäcke von vielerlei Gestalt. Ebenso zählen die Flechtgebäcke zu den Gebildbroten.

Ein einfaches Gebild- bzw. Flechtbrot ist das weithin bekannte Brezel, das auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken kann. Jedes Gebildbrot hat eine eigene Symbolik, die dem Anlass des Festtages bzw. des Schenkens entspricht.

Geflochtene Gebäcke waren vielfach Gaben der Patinnen und Paten an ihre Patenkinder und sollten diesen Glück, Segen und Kraft geben. Man sagt Flechtgebäcken nach, dass sie schädliche und dämonische Einflüsse der Außenwelt abwehren. Anlass für derartige überlieferte Deutungen gab die verschlungene, verknüpfte Form des Gebäcks, mit der böse Geister eingefangen werden könnten. Der Ursprung der Flecht- bzw. Zopfgebäcke wird im Haarzopf der Frau vermutet – dieser wurde zu früheren Zeiten in großer Not geopfert. Das gebackene Zopfgebäck stellte später einen Ersatz für diese Opfergabe dar.

Ein geflochtenes Geschenk beinhaltet zudem immer alle guten Glücks- und Segenswünsche, die die Bäcker*innen in das Gebäck mit eingeflochten haben.

Neujahr

Der Neujahrstag ist als ein ganz besonderer kulinarischer Höhepunkt des Jahres überliefert. So wurde an diesem Tag beispielsweise in der Weststeiermark folgende Speisenfolge zu Tisch gebracht: Reissuppe, gekochtes Surfleisch mit Apfeln, Semeltommerl, Schweinsbraten mit sauren Erdäpfeln, Rahmstrudel, gebackenes Schnitzel mit gedünsteten Äpfeln, Krapfen mit Schnapstunke. Diese Speisenabfolge gab es auch am Christtag und – über den Tag aufgeteilt – bei Hochzeiten.

Als Glückssymbole werden zu Neujahr gern Glücksschweinchen oder geflochtene Fische – beide Tiere bewegen sich vorwärts und symbolisieren somit das kommende Jahr – mit den besten Wünschen für das neue Jahr verschenkt. Die Neujahrsbrezeln sind ebenso beliebte Neujahrsgeschenke.



Foto © Shutterstock/Oksana Schmidt

Glücksschweinchen



MIT STEP-BY-STEP VIDEOANLEITUNG



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten in die Knetschüssel geben und mit dem Knethaken 10 Minuten langsam kneten, danach 2 Minuten intensiv kneten.
- Den Teig abgedeckt einmal gut aufgehen lassen.
- Inzwischen die Nussfülle zubereiten, indem alle Zutaten gut verrührt werden.
- Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rechteckig ausrollen und zur Hälfte mit Nussfülle bestreichen.
- Die zweite ungefüllte Teighälfte darüberklappen. Mit einem Krapfenausstecher (Durchmesser ca. 8 cm) Scheiben ausstechen.
- Mit einem kleinen runden Ausstecher (Durchmesser ca. 3 cm) ebenso viele kleine Scheiben für den Rüssel ausstechen.
- Aus den Teigresten nun doppelt so viele kleine Dreiecke (ergeben sich aus den Zwischenstücken der Kreise) ausschneiden.
- Die großen Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit zerklopftem Ei bestreichen.
- In die Rüsselteile mit einer dicken Nadel oder einer kleinen runden Tülle die Nasenlöcher stechen. Die Scheibchen auf die Kopfteile legen.
- Die Dreiecke als Ohren aufsetzen. Rüssel und Ohren ebenso mit Ei bestreichen.
- Als Augen werden kleine dunkle Rosinen oder Wacholderbeeren eingesetzt.
- Die Schweinchen vor dem Backen nochmals aufgehen lassen. Bei 160 °C in ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 16 Stück

500 g Weizenmehl
20 g Germ
250 ml Milch
60 g Zucker
5 g Salz
2 Eidotter
60 g Butter

Fülle:

125 ml Milch oder Kaffee
110 g Kristallzucker
300 g Walnüsse
Schale ½ Zitrone
2 EL Rum
10 g Vanillezucker
110 g Brösel
50 g Marillenmarmelade



Ostern

Nach der Zeit des bewussten Verzichts in der Fastenzeit kann man sich nun umso mehr auf das Osterfest und seine besonderen Speisen freuen. Die Gebäcktraditionen rund um die Osterfeiertage haben wohl die größte Vielfalt im Jahreskreis der Gebäcke.

Das christliche Osterfest geht auf das jüdische Passahfest zurück, eine Tradition, die zu Lebenszeiten Jesu gefeiert wurde. Das Wort Ostern verweist auf das althochdeutsche Wort „ostarum“, das „Morgenröte“ bedeutet. Denn es wurde damals geboten, dass niemand in dieser Nacht schlafen möge, sondern wach bleibe bis zur Morgenröte. Österliche Symbole sind das Ei, das sinnbildlich für immer wiederkehrendes Leben und die Auferstehung steht, das erste Grün als Wiedergeburt des Lebens und der Hase als Zeichen der Fruchtbarkeit. Während der vierzig-tägigen Fastenzeit herrschte in früherer Zeit das strenge kirchliche Verbot, Eier oder Eierspeisen zu verzehren. Die Legeleistung der Hühner ist aber gerade in dieser Jahreszeit besonders hoch. Das Färben und Verzieren von Eiern, die gern verschenkt werden, wird erstmals 1615 in Straßburg erwähnt. Ursprünglich wurden die Ostereier vor allem rot gefärbt, da diese Farbe das Blut Christi symbolisierte.

Patenkinder werden zu Ostern traditionell mit besonderen Gebäcken beschenkt. Zu den bunten Eiern gibt es vielerorts das Osterkipfel, auch „Godnkipfel“ genannt, aber auch Brezen oder in

Formen gebackene Osterlämmer sind sehr beliebt. Das Kipfel hat sich aus dem Mondbrot entwickelt. Durch die gebogene Form erinnert es an glückbringende Hufeisen. Diese Ostergaben sind aus der Steiermark, aus Niederösterreich und Oberösterreich bekannt. Als wertvolle Zugabe wurde häufig ein Geldstück in das Kipfel gesteckt. Die noch Mitte des 20. Jahrhunderts üblichen Osterkipfel oder Osterbrezel wurden teilweise von Striezelgebäcken oder sonstigen Geschenken abgelöst.

Das Osterlamm ist im Christentum ein weitverbreitetes Symbol für Jesus Christus. Diese Versinnbildlichung hat auch Eingang in Kunst und Brauchtum genommen. Als Gebildbrot ist das Osterlamm bereits seit dem 13. Jahrhundert belegt. Seit dem 12. Jahrhundert sind Speisensegnungen – Eier, Schinken, Brot und Salz – zu Ostern bekannt. Die geweihten Lebensmittel werden anschließend zu Hause gemeinsam verzehrt. In Niederösterreich knüpft sich daran die Hoffnung, dass in diesem Jahr die Familie beisammenbleibt. Osterflecken sind flache Brote, oft mit eingebackenen Eiern, die man in Niederösterreich zur Speisenweihe bringt. Im südlichen Niederösterreich und im Burgenland kommt das besondere Osterbrot „Nadiv“ (typische Osterspeise in Schandorf) zur Osterjause auf den Tisch. Es ist ein Semmelauf mit vielen Eiern. Als Triebmittel wird Germ verwendet.

Ab Ende der 1920er-Jahre und verstärkt nach dem Zweiten Weltkrieg kam als neues österliches Gebäck die Osterpinze aus Italien zu uns.



Wissenswertes:

Die in der ersten Maiwoche aus geflochtenem Teig hergestellten, etwa 15–20 cm großen „Schöderer Vögel“ bzw. „Zeiringer Vögel“ sollen auf eine Pestepidemie in Oberzeiring und Umgebung im 18. Jahrhundert zurückgehen. Die Legende besagt, dass die Vögel damals aus Mitleid mit den erkrankten Menschen nicht mehr sangen und fortzogen. Die überlebenden Oberzeiringer machten damals das Gelübde, alljährlich am 1. Mai eine Wallfahrt nach Maria Schöder zu machen, wenn sie von der Pest verschont blieben. Als die Wallfahrer zum ersten Mal betend in der Pfarrkirche von Schöder einzogen, zwitscherten zu ihrer Verwunderung wieder die lang vermissten Vögel und kündigten das Ende der schrecklichen Pestzeit an. Daraufhin brachten die Wallfahrer den daheim gebliebenen Angehörigen gebackene Vögel mit. Noch heute pilgern die Oberzeiringer Jahr für Jahr Anfang Mai nach Maria Schöder und bringen von der Wallfahrt die „Schöderer Vögel“ als Mitbringsel mit nach Hause. Dieses traditionelle Brauchtumsgebäck wird übrigens von der Schöderer Bevölkerung „Zeiringer Vögel“ genannt, während die Oberzeiringer sie als „Schöderer Vögel“ bezeichnen.

Schöderer Vögel

Zubereitung

- Germ in etwas lauwarmen Milch auflösen. Danach alle Zutaten in die Knetschüssel geben und in der Knetmaschine 10 Minuten langsam kneten, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst.
- Teig zugedeckt 20 Minuten aufgehen lassen.
- Teig in 16 gleich große Teigstücke teilen und zu Kugeln schleifen. Diese zugedeckt 15 Minuten entspannen lassen.
- Aus jedem Teigstück eine ca. 30 cm lange Rolle formen und diese zu einem einfachen Knoten verschlingen, wobei am hinteren Ende ein ca. 5 cm langes Teigstück herausstehen sollte. Für den Kopf soll ebenso ein kleines Teigstück herausstehen. Das hintere Teigstück flach drücken und für die Federn mehrmals einschneiden. Für den Kopf mit der Schere einen Schnabel einschneiden.
- Mit zerklopftem Ei bestreichen und den Körper mit der Schere mehrmals einwickeln, um die Federn zu symbolisieren. Wenn gewünscht, können mit Gewürzen auch Augen sichtbar gemacht werden.
- Nochmals sichtbar gut aufgehen lassen und bei 190 °C etwa 20 Minuten backen.

Zutaten für 16 Stück

1 kg Weizenmehl
40 g Germ
10 g Salz
20 g Zucker
600 ml Milch
80 g Butter
1 Ei zum Bestreichen



Almsailing

Zubereitung

- Dotter, Zucker, Butter schaumig rühren. Mehl, Milch, Germ mischen, Salz dazu, alles zum Abtrieb geben und gut abschlagen.
- An einem warmen Ort gehen lassen. 1 cm dick auswalken, mit Stamperl oder kleiner Form ausstechen oder Kugelr Schleifen, wieder gehen lassen.
- Dann in heißem Schweinsfett, Butterschmalz oder Öl ausbacken.

Zutaten für 600 g Gebäck

500 g Mehl
60 g Zucker
40 g Butter
250 ml Milch
40 g Germ
2 EL Rum
1 Packung Vanillezucker
4 Eidotter
5 g Salz
Schale ½ Zitrone
1 kg Butterschmalz zum Backen

Rumplnudeln

Zubereitung

- Aus den Teigzutaten einen mittelfesten Germteig bereiten und zugedeckt gut aufgehen lassen.
- Dann wird der Teig auf einer Arbeitsfläche zu Rollen mit einem Durchmesser von 1,5–2 cm ausgeformt und mit einer Schere Nudeln heruntergeschnitten.
- Diese direkt in das heiße Fett gleiten lassen und auf beiden Seiten goldbraun backen.
- Noch warm mit Rum oder Schnaps beträufeln und in Staubzucker wälzen.

Zutaten für 300 g Gebäck

300 g Weizenmehl
20 g Germ
2 Eidotter
20 g Butter
150 ml Milch
2 g Salz
2 cl Rum oder Schnaps
4 cl Rum oder Schnaps zum Beträufeln
50 g Staubzucker zum Bestreuen
1 kg Fett zum Ausbacken



Rosentaler Hochzeitsreindling

Zubereitung

- Aus den Teigzutaten einen feinen Germteig bereiten und gut aufgehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, die Fülle darauf verteilen. Dafür kleingeschnittene Kletzen, Rosinen, Butter und Honig vermischen. Mit etwas zerlassener Butter beträufeln und den Reindling einrollen.
- Für den Hochzeitsreindling werden Backformen mit einem breiten Zapfen in der Mitte verwendet.
- Die gefüllte Teigrolle darin einlegen.
- Wieder 20 Minuten gehen lassen, mit zerlassener Butter überpinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 50–60 Minuten backen (Nadelprobe – es dürfen keine Teigreste auf der Nadel bleiben).
- Nach dem Backen aus der Form stürzen und erkalten lassen.
- Der Hochzeitsreindling wird – mit bunten Bändern umwickelt und mit Blumen geschmückt – auf einem großen Teller oder in einem flachen Strohkorberl aufgetragen.
- Rundum wurde dieses Gebäck noch mit Äpfeln, Nüssen, Haselnüssen, gedörrten Zwetschken oder Kletzen belegt.

Tipp:

Das Verschmausen des Hochzeitsreindlings soll dem Brautpaar Glück und Freude für das ganze Leben bringen.

Zutaten für 1 Stück

Teig:

500 g Mehl
70 g Zucker
70 g Butter
40 g Germ
1 Prise Salz
250 ml Milch
2 Eidotter
1 Pack Vanillezucker

Fülle:

100 g Kletzen, gekochte, fein gehackt
Je 80 g Butter und Honig
60 g Rosinen

60 g Kristallzucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen



Herzzopf



MIT STEP-BY-STEP VIDEOANLEITUNG



Zubereitung

- Die Teigzutaten in eine Knetschüssel geben und von Hand oder mit der Knetmaschine in 10 Minuten einen glatten Teig kneten.
- Diesen zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen.
- Danach in 10 gleich große Teile schneiden und zu Kugeln schleifen. Diese zudecken und 15 Minuten entspannen lassen.
- Die Kugeln zu etwa 50 cm langen Strängen ausrollen, die in der Mitte etwas stärker sein dürfen.
- Aus jeweils 5 Strängen einen Spindelzopf flechten. Nach dem Flechten wird dieser nach links aufgedreht, damit die Spindel an die Oberfläche kommt.
- Beide Zöpfe gegengleich auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zu einem Herzen zusammenlegen und die Endungen formschön zusammendrücken.
- Herz aufgehen lassen und dann mit zerklopftem Ei bestreichen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 40 Minuten goldbraun backen.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Stück

1 kg Weizenmehl
100 g Zucker
100 g Butter
2 Eidotter
20 g Salz
60 g Germ
600 ml Milch
10 g Zitronenschale
20 g Vanillezucker
1 Ei zum Bestreichen



Zweifarbiger Gugelhupf (Burgenland)

Zubereitung

- Die Butter zerlassen. Germ in wenig Milch auflösen. In die restliche lauwarme Milch Salz und Zucker einrühren und zur Butter geben. Gemeinsam mit den übrigen Teigzutaten zu einem mittelfesten Teig kneten.
- Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig halbieren und in eine Hälfte des Teigs Kakaopulver gleichmäßig einkneten.
- Teighälften zu Kugeln schleifen und entspannen lassen.
- Danach beide jeweils zu einem Rechteck in der Größe 40 x 30 cm ausrollen. Dunklen Teig über den hellen Teig legen und gemeinsam einrollen.
- Die Rolle in eine gefettete Gugelhupfform geben und zugedeckt gut aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr ohne Schwaden bei 165 °C ca. 40–45 Minuten backen.
- Gugelhupf nach Ende der Backzeit stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Stück

500 g Weizenmehl Type 700
30 g Germ
7 g Salz
60 g Zucker
60 g Butter
20 g Kakao
300 ml lauwarme Milch
30 g Butter für die Gugelhupfform



Wissen:

Dieser Gugelhupf ist Teil des Totenmahls.

MIT STEP-BY-STEP
VIDEOANLEITUNG



Alte Traditionen bewahren Neue Erinnerungen schaffen!

- Traditionelle Gebäcke im Jahres- und Lebenslauf
- Von Neujahr bis Weihnachten, von Taufe bis Bestattung
- Leicht nachvollziehbare Rezepte mit detaillierter Anleitung

In einer Zeit, in der auch bei jungen Menschen die Sehnsucht nach Authentizität und Ursprünglichkeit wächst, geht dieses Buch „back to the roots“. Es erinnert an die tief verwurzelten Bräuche im alpenländischen Raum und greift die damit verbundenen vielfältigen Gebäcke wieder auf: wie z. B. das Osterkipferl, den Allerheiligenstriezel, die Hochzeitskrapfen oder das symbolträchtige Bestattungsbrot. Es spiegelt die reiche kulturelle Vielfalt dieser Region wieder.

Wir vereinen in diesem Buch erstmals volkskundlichen Hintergrund, überlieferte Rezepte und präzise Formanleitungen – illustriert mit aussagekräftigen Fotos und anschaulichen Videos mittels QR-Codes.

Dieses Werk ist mehr als ein Kochbuch; es ist eine kulturelle Schatzkiste, die darauf wartet, entdeckt zu werden. Der Leser wird inspiriert und angeleitet, traditionelle Feste im Lebens- und Jahreslauf mit selbstgebackenen Kreationen, die Glücks- und Segenswünsche verkörpern, zu bereichern. Jedes einzelne Gebäck ist Ausdruck von Wertschätzung und Liebe! Es kann in keinem Laden gekauft, sondern nur mit Hingabe gebacken und als persönliches Geschenk überreicht werden.

Eva Maria Lipp ist Spezialistin für traditionelles Gebäck aus dem Alpenraum. Sie hat bereits 31 Bücher zu den Themen Kochen, Backen und Produzieren veröffentlicht, betreibt eine Kochschule und ist seit vier Jahrzehnten auch als geschätzte Referentin in der Erwachsenenbildung mit Schwerpunkt traditionelles Brotbacken sowie Backen im Jahreskreis und Lebenslauf tätig. Ihre Leidenschaft und ihr Anliegen sind das Bewahren alter Traditionen und die Überlieferung der damit im Zusammenhang stehenden Rezepte.

www.evas-koch-und-backatelier.com

avBUCH

9783840470639



9

783840

470639

www.cadmos.de | www.avbuch.at



Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen CO₂-neutral gedruckt!

