

Kräuter



und Gewürze



Baltheiser, Margareta: Gewürze aus unserem Garten

Ratschläge für die richtige Anwendung versehen mit Ill. nach alten Kupferstichen
Xb n24 Balt

Bickel, Gabriele: Meine Kräuterhexengesundheit

Naturheilmittel, Rezepte, Kurzkuren
Vg k1 Bick

Bross-Burkhardt, Brunhilde: Wildkräuter und Wildgemüse

Erkennen, sammeln, genießen. Reich illustrierte Informationen (Sammeln, Verarbeiten, Konservierung u.a.) sowie viele Rezepte für Salate, Dips, Suppen und Aufläufe.
Xb o Bros

Brown, Deni: Die neue Kräuter-Enzyklopädie

Anbau und Verwendung
Xb n24 Brow

Bültjer, Ulrike: Lexikon der Kräuter und Gewürze

Stellt Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen und -saucen vor sowie deren Herkunft, Geschichte, Lagerung, Bearbeitung und Verwendung.
Xe o10 Bült

Buser, Marianna: Von fast vergessenen Gemüsen, Kräutern und Beeren

Alte Kultur- und Nutzpflanzen melden sich zurück in Küche und Garten. In Aufzeichnungen aus dem 18. Jahrhundert findet sich eine überraschend breite Palette an Nutzpflanzen, die früher auf heimischen Märkten angeboten wurden. Zwischendurch fast völlig verschwunden, kehren sie jetzt nach und nach in die Gärten, auf die Felder und auch wieder in die Töpfe zurück und bereichern die saisonale Küche mit ihrer Aroma- und Geschmacksvielfalt.
Xe o2 Buse

Busse, Birgit: Knaurs Kräuterbuch

Kräuter für Küche, Gesundheit und Schönheit aus dem eigenen Garten. Mit vielen Tipps zur Anwendung und Zubereitung. Bietet eine Fülle von Informationen zur Planung eines Kräutergartens und zur Verwendung von Kräutern in der Küche, für Gesundheit und Wohlbefinden.
Xb n24 Buss

Haerkötter, Gerd: Hexenfurz und Teufelsdreck : Liebes-, Heil- und Giftkräuter

Hexereien, Rezepte und Geschichten. Sachkundig wird über die Rolle der weisen Frauen und der Hexen in der Heilkunde berichtet und ein Katalog jener Pflanzen vorgestellt, die in vornaturwissenschaftlicher Zeit verwendet wurden; mit Hinweisen für die heutige Küche oder Hausapotheke.

Vg k1 Haer

Hilton, Jonathan: Alles wild : Früchte, Nüsse, Kräuter, Pilze erkennen, sammeln, genießen

Das mit Fotos ausgestattete Buch bietet einen Schlüssel zur wilden Speisekammer der Natur und verrät, welche Pflanzen essbar sind, wo und zu welcher Zeit man sie findet und wie man sie zubereiten kann.

Xe o2 Hilt

Kräuter : Küchen-, Heil- und Duftkräuter

Xb n24 Kräu

Ohrbach, Barabara M.: Kräuter- und Blumendüfte im Haus

Vom Lavendel zum duftenden Rosenblatt. Mit dekorativen Illustrationen versehene Anleitung zur Zusammenstellung von duftenden Blumen-, Kräuter- und Gewürzarrangements.

Xb n24 Ohrb

Romain, Effie: Kräuter für die Gesundheit

Fit, aktiv und schön mit Heilkräutern. Informiert über Anbau, Ernte, Aufbereitung und Anwendung von Heilpflanzen.

Vg k1 Roma

Schinharl, Cornelia: Rucola, Kresse und Bärlauch : die grünen Wilden

Vorgestellt werden rund 50 Rezepte mit Rucola, Bärlauch, Kresse, Löwenzahn, Sauerampfer, Liebstöckel, Borretsch und Brennesseln für Vorspeisen und Snacks, Salate und Suppen, Nudeln und Kartoffeln, Fisch und Fleisch.

Xe o2 Schinh

Schuhbeck, Alfons:: Meine Küche der Gewürze

Ausführliche Informationen über Küchengewürze mit einschlägigen Rezepten.

Xe o 2 Schuhb

Seitz, Paul: Kräutergarten

Frisches Basilikum, würziger Schnittlauch und duftender Lavendel aus dem eigenen Garten; mit den richtigen Anleitungen lassen sich Kräuter in jedem Garten leicht anbauen und pflegen.

Xb n 24 Seit

Webb, Marcus A.: Kräuter : das Handbuch für Genießer

Kräuter vermögen weit mehr, als Speisen nur dekorative Würze zu verleihen. Richtig eingesetzt, helfen sie, Heilungsprozesse zu fördern und die Gesundheit zu erhalten. Dieser Ratgeber bietet einen handlichen und übersichtlichen Leitfaden durch die "Apotheke der Natur", gibt Tipps zu Anbau, Ernte und Konservierung bekannter wie weniger bekannter Kräuter und beschreibt ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.

Vg k1 Webb

Wenzel, Stephanie: Das Kräuterjahr

Gesund und schön mit der Kraft der Natur

Vg k1 Wenz

Zilliken, Monika: Lexikon der Gewürze

Alles Wissenswerte über Gewürze von A bis Z: Geschichte und Herkunft, botanische Angaben zu Merkmalen, Vorkommen und Anbau, Inhaltsstoffe und Eigenschaften, Verwendung in der Küche und in der Medizin, mit den wichtigsten Gewürzmischungen

Xb n 24 Zill