



Ratgeber

Buchtipp - Junge vegane Küche

Weniger Fleisch essen ist gut für das Klima. Kein Fleisch essen im Trend. Das erste Vegan-Kochbuch der Schweiz ist auf dem Markt.

Veganer verzichten bewusst auf alle tierischen Produkte. Für die Ernährung heisst das: kein Fleisch, kein Fisch, keine Milch- und Milchprodukte und keinen Honig. Trotzdem muss rein pflanzliche Ernährung nicht langweilig sein.

Philip Hochulis "Junge Vegane Küche" verbindet Genuss und Vielfalt mit den Vorteilen der rein pflanzlichen Ernährung wie Gesundheit, Wohlbefinden, Umwelt- und Klimaschutz. Über 100 leckere Rezepte mit tollen Bildern machen Lust aufs Nachkochen. "Weniger oder keine tierische Nahrungsmittel zu essen ist einer der wirksamsten Beiträge zum Klimaschutz, die jeder Mensch leisten kann. Philip Hochuli zeigt in seinem Buch, dass es dabei nicht um Verzicht, sondern um eine neue Kreativität beim Kochen geht." Greenpeace "Dieses Kochbuch erleichtert mit seinen schmackhaften, leicht nachzukochenden Rezepten den Umstieg zur veganen Ernährung. Damit fördert man nicht nur seine eigene Gesundheit, sondern schont auch die Umwelt und trägt aktiv zum Schutze der Tiere bei." Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV) "Philip Hochuli beweist mit seinem aufwendig gestalteten Erstlingswerk eindrücklich die Vielfalt der veganen Küche." Peter Buff, Restaurant Lägernstübli, Boppelsen

Pro BUSINESS Verlag, Autor: Philip Hochuli ISBN: 978-3-86386-374-6

Sponsoren/Partner:

