

Der Duft von frischem Brot

Barbara von Melle ist für ihr Buch durch Österreich gezogen und hat dabei die bedeutendsten Backstuben besucht. 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 von Melle, die Grande Dame der Slow Food-Bewegung, hat die besten Bäcker von Vorarlberg bis Burgenland besucht und porträtiert sie in sehr persönlichen Reportagen. In ihren Reportagen hält sich auch gleich über 60 traditionelle Rezepte für duftende Frühstücksbrote und Sonntagsstriezel, für ursprüngliches Schwarzbrot aus Sauerteig, für moderne Weissbrotklassiker wie Baguettes und Ciabattas fest. Süßes, wie etwa Nusskipferl, Kärntner Reindling oder Waldviertler Mohnzelten rund die Rezeptsammlung ab.

Manche davon hoch komplex und anspruchsvoll detailliert. Andere sind überraschend einfach und liefern trotzdem schöne Ergebnisse.

Zwölf Bäcker – zwölf Backphilosophien: Ein unverzichtbares Zeitdokument für jeden Brotliebhaber.

Die Autorin

Barbara von Melle, bekannt 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.

Der Duft von frischem Brot

Barbara von Melle
ISBN 978-3-85033-942-1
Brandstätter Verlag, Wien