



## Buchtipps & Rezensionen

Autor: Astrid Casatta

Datum: 10.02.2023

Titel: Zukunft kochen

Holger Stromberg ist Koch und Food-Aktivist mit Leib und Seele. Mit dem **Buch „Zukunft kochen – Kreativ kochen, gesund genießen, nichts verschwenden“** für eine klimafreundliche Küche, hat er ein nachhaltiges Ernährungskonzept entwickelt, bei dem der Genuss und der Spaß am Kochen nicht auf der Strecke bleiben.

Mit seinen mehr als 70 kreativen pflanzenbasierten Rezepten gelingt der Einstieg in die „grüne Küche“ ganz leicht. Der Autor gibt Vorschläge und Tipps für ein pflanzenbasiertes, naturschonendes Kochen und Essen. Er erklärt, wie Nachhaltigkeit in der Küche funktioniert, wie man ohne großen Aufwand besser essen lernt, worauf man mit Blick auf die Klimabilanz beim Küchen-Equipment achten sollte und wie man Gemüsereste endlos nachwachsen lassen kann.

Das große Nachhaltigkeits-Kochbuch ist eine inspirierende Einladung, seine Ernährung grundlegend zu ändern: für mehr Freude beim Essen, gesunden Genuss – und eine bessere Welt.

*Das Buch „Zukunft kochen“ ist im ZS Verlag erschienen und für 24,99 Euro im Handel erhältlich.*

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, 1 - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai