

**„Schätze der Natur im Glas...“ Das „Bäuerinnen Einkochbuch“ und „Obstsäfte“. Neuerscheinungen Leopold Stocker Verlag.**

Es ist die sommerliche Radtour, die aus der Stadt in das Grün und das Blau der umliegenden Natur führt. In der Bewegung am Rad werden das Tempo und der Ort des Anhaltens selbst bestimmt. Ja, jetzt ist Freizeit, die nun einen eigenen nicht zweckgebundenen Rhythmus folgen darf, um wieder Kraft für die Herausforderungen in Beruf und privaten Verpflichtungen zu sammeln. Die Natur ist da ein guter Sammelplatz für Körper, Seele und Geist...

Und die Natur ist auch ein im wahrsten Sinne des Wortes guter Sammelplatz für die Geschenke der Natur in Frucht und Genuss. Mit offenem Auge begegnen schon am Radweg die blau glänzende Schlehe wie die rotbackige Hagebutte oder die edle, dunkle Brombeere. Es ist ein erstes Kosten und Genießen am Weg, das die Erinnerung und den Gedanken an Marmeladen und Säfte in „Großmutters Sommerküche“ weckt. Zuhause angekommen, wird das schon etwas verstaubte Erbe des Entsafters und der große Marmeladenkochtopf zu spannenden Möglichkeiten der Naturstärkung im Jahreslauf. Interesse ist geweckt und der Kochlöffel und Safthahn will mehr wissen und probieren...

Genau an diesen Schnittpunkten von Wertschätzung umgebenden Lebensraumes und Erinnerung traditioneller Zugänge zu Natur und Ernährung/Heilung/Genuss bieten die Sachbücher des Grazer Leopold Stocker Verlages gleichsam eine Schatzkarte zu Rezepten und Zubereitungsmethoden der Naturgeschenke an. Der Verlag nimmt dabei eine Doppelfunktion in Kulturbewahrung und praktischer Anleitung/Information ein. In engem Kontakt und Austausch zur bäuerlichen Lebenswelt entstand so „Das Bäuerinnen Einkochbuch“, welches vielfältigste Möglichkeiten und Kombinationen im Marmelade- wie Gemüseglass bietet. Einführende anschauliche Grundhinweise zu Verarbeitung und Konservierung motivieren dann Neugierde wie Experimentierfreude – und los geht's!

Nicht anders ist es beim Buch über Obstsäfte. Kompakte, gut strukturierte Kapitel informieren und wecken den Mut traditionelles Familienerbe bzw den

individuellen Pioniergeist aufleben zu lassen. Das Buch von Georg Innerhofer zeichnet sich auch durch die Verbindung von moderner Analytik („Was besagen die E-Nummern?“) wie praktischem „to do“ rund um den Saftgenuss aus. Dadurch ergibt sich ein sich schließender Kreis vom sommerlichen Radausflug in die Natur zum winterlichen Glas, Marmelade wie Saft, der Stärkung und Jahreszeit-Vorfreude...

***Das Bäuerinnen Einkochbuch – Von süßen Marmeladen bis zu sauren Gurken, 2016***

***Georg Innerhofer, Obstsätze - Sirup, Nektar, Gelee, 2007***

Walter Pobaschnig, Wien 11\_2016

<https://literaturoutdoors.wordpress.com>

<https://literaturoutdoors.wordpress.com/Rezensionen>