

***„Schätze des Gartens und des Waldes...“ Dörren, Saften, Einmachen, Lagern.
Ländliche Vorratshaltung, HEEL Verlag***

Der Sommer, die Erntezeit in Glas, Topf, Flasche und Vorratsraum ist ein willkommener Vitaminspender in kalten Wintertagen und dem sehnlich erwarteten Frühling. Neben der gesundheitsfördernden Wirkung und dem kulinarischen Genuss ist die unmittelbare Naturbezogenheit eine Aufmerksamkeit und Achtsamkeit des persönlichen Lebensrhythmus, der an Balance und Ausgeglichenheit in den Anforderungen des Alltags orientiert ist. Die „Entdeckung der Langsamkeit“ im Hegen und Pflegen am Garten und Balkon sowie das Bewegen, Erkennen und Sammeln der Waldfrüchte lässt „Lebensschätze“ in Haus und Wohnung zu, die übers Jahr still bei Buch und Musik oder im Fest mit Freunden genossen werden können. Natürlich gehört dazu ein „Gewusst-Wie“, dass Haltbarkeit und Sicherheit garantiert und unbedingt zu beachten ist. Der Weg der Naturschätze von Garten und Wald muss also aufmerksam begangen werden und auch dabei braucht es eine Ausdauer und Genauigkeit im Lernen und Weiterlernen...

Der HEEL Verlag bietet nun mit dem Journalisten und Autor Carsten Bothe ein broschürtes Kompendium an, dass im guten Gesamtüberblick und in animierenden Fotodokumentationen eine erste Einführung wie auch anregende „Fortbildung“ im Bereich der vegetarischen wie fleischlichen Vorratshaltung ist. Dabei werden traditionelle aber größtenteils vergessene Techniken der Haltbarmachung – Einsalzen, Einsäuren, Fett aufbewahren – in Erläuterung und Anleitung vorgestellt. Von Tipps zur richtigen Lagerung von Kartoffeln, über Dörrobst, Sauerkraut und Marmeladenvariationen bis zum Do-It-Yourself Apfelsaft und Rumtopf werden geschmackvolle Variationen haltbarer „Hausschätze“ angeboten und machen Lust aufs Ausprobieren. Der Sommer kann kommen...

Carsten Bothe, Ländliche Vorratshaltung, HEEL Verlag

Walter Pobaschnig, Wien 1_2017

<https://literaturoutdoors.wordpress.com>

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