



Rezensionen zum Buch

Selbstgemacht im Glas.

Zum Einkochen, Mitnehmen & Verschenken

von Nikolas Tomsich (Hrsg.)

Rezepte von Elisabeth Fischer und Eva Derndorfer

erschienen im Brandstätter Verlag, Oktober 2016

Print & Online

1. **UG Unsere Generation** (Juni 2018): Genuss im Glas.
2. **Kurrier.at** (22.12.2017): „Last minute: 3 Kochbücher für den Gabentisch“
3. **Abgefahren – Magazin für Leben und Bewegung** (Winter 2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ als „abgefahrenere Geschenkidee“
4. **Basler Zeitung** (16.12.2017): Rubrik Essen & Trinken „Ein Buch voller frischer Ideen.“ Buchtipp als „neues Kochbuch mit Pfiff“
5. **verenakocht.at** (13.11.2017): Buchbesprechung „Viele anregende Ideen für kleine home-made Geschenke (...) Einkoch-Know-How vom Feinsten.“
6. **ninamanie – Ein Food- und Lifestyle-Blog** (20.10.2017): „(...) ein toller Einblick darüber, welches Produkt man am besten wie einkocht (...) ein schönes Info- und Kochbuch.“
7. **Heute Genuss Extra** (19.10.2017): „Neues Rexkochbuch im Retro-Look“
8. **ORF Frisch gekocht** (13.10.2017): „Einkochen ist nicht gleich einkochen (...) viel grundsätzliches Wissen über Haltbarmachung von Lebensmitteln“
9. **proGusto** (Herbst 2017): „Einkochen, Einmachen und Einlegen ist nicht nur nachhaltig und ökologisch; die Lebensmittel bleiben durch die Konservierung auch über lange Zeit geschützt, nährstoffreich und aromatisch.“
10. **Wienerin** (September 2017): „Juhu, das gute alte Rex-Glas ist zurück“ Linzertörtchen-Rezept aus ‚Selbstgemacht im Glas‘
11. **Golf Info** (September 2017): „(...) weil Selbstgemacht einfach am besten schmeckt!“
12. **Die Zeit online** (27.9.2017): „Einwecken ist das neue Salatschnippeln“, Auszug von vier Rezepten zum Einmachen
13. **Oberösterreicherin** (September 2017): Buch-Tipp „(...) die selbst gemachten Köstlichkeiten des Sommers auch im Winter genießen!“
14. **Gusto ‚Das österreichische Kochsjournal‘** (September 2017): Vorstellung von ‚Selbstgemacht im Glas‘ als „Das Trend-Kochbuch“
15. **Dolomiten Spezial** (September 2017): Präsentation von Rezepten „(...) die altbekannten Gläser sind inzwischen sogar zum trendy Geschirr avanciert.“
16. **Niederösterreicherin** (September 2017): „Einkochen mal anders“
17. **Kurier Freizeit** (19.8.2017): „das praktische Buch“ ‚Selbstgemacht im Glas‘ als Ergänzung zu Einkoch-Gläser
18. **Liebes Land** (19.8.2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ als Buchtipp für Genießer

19. **Wiener Journal (Wiener Zeitung)** (4.8.2017): „Was man alles mit und im Zauberglas machen kann, zeigt ‚Selbstgemacht im Glas‘ auf glasklare Weise.“ Rezeptpräsentation – Nektarinen-Nuss-Crumble mit Portwein & Marokkanischer Rindfleisch-Gemüse-Topf mit Kichererbsen
20. **pkajournal** (August 2017): „Über 100 kreative Einmach-Rezepte mit tollen Fotos und praktischen Übersichtstabellen für Einkochzeiten, Temperaturen und Glaseignung“
21. **Merkur friends** (Juli 2017): Buchtipp „Der Do-it-yourself-Trend im Glas!“
22. **trend PREMIUM** (Juli 2017): „Einkochen ist denkbar einfach. 100 Rezepte und Praxistipps bietet ‚Selbstgemacht im Glas‘“
23. **Valentinas-Kochbuch.de** (Juli 2017): „Die Rezeptsammlung ist die Summe voller Kleinigkeiten mit einem einfachen Charakter, aber geschmacklicher Finesse.“
24. **Cooking – Österreichs größtes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin** (7.7.2017): „Die neue Einmachbibel“
25. **Kurier online** (1.7.2017): „Brot mit Oliven, Paradeisern und Rosmarin“ als Rezepttipp
26. **ORF Nachlese** (Juni 2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ als Buchtipp
27. **Drinnen & Draussen, Bauen und Wohnen in Niederösterreich** (Juni 2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ als Sommerbuch „Wer Wert auf regionale und saisonale Kost legt, profitiert vom Glas-Trend und darf die Köstlichkeiten auch im Winter genießen! (...) da hüpft nicht nur das Hipsterherz.“
28. **Griaß di bei Nah & Frisch** (Juni 2017): Rezepttipps ‚Brombeermarmelade mit dunkler Schokolade‘ und ‚Birnenmarmelade mit Marzipan und Zimt‘
29. **Bremer Blatt** (28.5.2017): „Extrem lecker und wirklich raffiniert!“
30. **Coop Zeitung** (20.4.2017): „Eine alte Kunst wird wiederentdeckt – und gleichzeitig neu erfunden.“
31. **Die ganze Woche** (29.3.2017): Rezepte aus dem Buch ‚Selbstgemacht im Glas‘
32. **SUPERillu Verlag** (16.3.2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ – Extra-Tipp Küche
33. **Ideen Magazin Das Haus** (1.3.2017): „Perfekt für unterwegs oder als individuelle Geschenkidee“
34. **pkajournal** (3/2017): Buchtipp ‚Selbstgemacht im Glas‘: Fermentieren liegt wieder im Trend
35. **Das Einfamilienhaus** (Nr. 1 Februar/März 2017): „Die Autorinnen befördern frische, saisonale Produkte ins Glas, für die Mittagspause im Büro, für unterwegs oder für die nächste Saison.“
36. **Coop-zeitung** (27.2.2017): „Man muss allerdings zugeben, dass es schon coole neue Ideen gibt. Denn die meisten von uns hätten wohl kaum ein Heidelbeer-Tiramisu, ein Rindfleischcurry oder Mango-Aprikosen-Pralinés im Glas gesucht. Diese und natürlich auch Klassiker machen viel her – kulinarisch gesehen ebenso wie als Geschenk oder Mitbringsel.“
37. **Handelszeitung.at** (6.2.2017): „Und ruck-zuck hat man das Essen für Gäste vorbereitet, den perfekten Snack bei der Hand oder ein individuelles Geschenk für jeden Anlass.“
38. **Sortimenterbrief** (Februar 2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ als einer der Preise beim Pub’n’Pub Literaturquiz.
39. **Stuttgarter Nachrichten** (4./5.2.2017): Rezepte zum Einlegen und Fermentieren – drei Buchrezepte werden vorgestellt.
40. **Reutlinger General-Anzeiger** (4.2.2017): Gut gegärt. Die uralte Technik der Fermentation ist wieder modern. Mit Buchtipp zu ‚Selbstgemacht im Glas‘.

41. **Kreiszeitung Böblinger Bote** (4.2.2017): Aus dem Buch werden die Rezepte für Salzgurken, eingelegten Kürbis und rotes Kimchi vorgestellt.
42. **Cannstatter Zeitung** (4.2.2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ (Brandstätter-Verlag) von Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer bietet einen Überblick über verschiedene Einkochmethoden.“
43. **Creativ verpacken** (Heft 1, 2017): „Glas ist in und vielfältig.“
44. **Lottacookie Blog** (30.01.2017): „(...) die Rezepte sind echt eine Wucht – super kreativ mit vielen Gewürzen und Kräutern (...)“
45. **Familien-Welt.de** (30.1.2017): Unser Rezept für Sandwich-Pickles wird veröffentlicht.
46. **Falstaff.at** (29.1.2017): Buchtipp: Genuss aus dem Glas. „Ob zum Aufbewahren oder zum Mitnehmen: Inspirationen für feines aus dem Glas liefert das Kochbuch ‚Selbstgemacht im Glas‘.“
47. **Main-Echo, Aschaffenburg Stadt/Land** (28.1.2017): „Ein tolles Buch zum Haltbarmach-Trend ist ‚Selbstgemacht im Glas‘. (...) Aber nicht nur Eingemachtes wandert ins Glas (...) Lecker: der Green Smoothie mit Feldsalat und Mandelmilch und der gebackene Thymian-Ricotta.“
48. **Falstaff.at** (18.1.2017): „Chutneys sind vielseitig einsetzbar und passen beispielsweise wunderbar zu Käse. Diese fruchtige Variante stammt aus dem Kochbuch ‚Selbstgemacht im Glas‘, erschienen im Brandstätter Verlag.“ Mit dem Mango-Chutney Rezept aus dem Buch.
49. **Trixx** (7.1.2017): ‚Selbstgemacht im Glas‘ bietet jede Menge Rezepte und nicht zu unterschätzendes Wissen rund ums richtige Glas.“
50. **Oekonews.at** (19.12.2016): „Mit dem im September erschienenen ‚home made Führer‘ ‚Selbstgemacht im Glas‘ bereichert der Brandstätter-Verlag den Kochbücher-hype mit einem wirklich empfehlenswerten Band (...) Ein Hoch auf authentische Ernährung und ein Dank an Herausgeber und Autoren, die Einkochen, Einmachen und Einlegen als Zivilisationstechniken in ihrer angestammten aber auch aktuellen Bedeutung würdigen!“
51. **Kurier** (18.12.2016): Kling, Töpfchen, klingelingeling. „Kuchen im Glas als tolles Geschenk“
52. **Der Standard** (9.12.2016): Chilisauce & Co selbstgemacht im Glas. Als „zwei Rezepte aus dem Buch, die sich auch gut unterm Weihnachtsbaum machen“ werden Chilisauce tricolore und Rilletes East meets West veröffentlicht.
53. **Börsen-Kurier** (8.12.2016): Kulinarik zum Nachlesen. ‚Selbstgemacht im Glas‘ wird als eines der Bücher, die „voll im Trend“ liegen, besprochen.
54. **Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung** (4.12.2016): „Vom Smoothie bis zur Leberwurst: zwei Kochbuchautorinnen zeigen, wie vielseitig das Einmachglas sein kann.“
55. **B’sundrig. Sutterlüty Magazin** (1.12.2016): Geschenke im Glas. „Vier unserer Lieblingsrezepte, die sich auch wunderbar als kleine Geschenke zur Weihnachtszeit eignen, stellen wir hier vor.“ Abgedruckt wurden folgende Rezepte: Cashew-Cookies, Marillen-Kokos-Kuchen, Exotischer Kokos-Eierlikör, sowie Salzzitronen.
56. **Bio Magazin** (November 2016): Jo, wir san mit’ m Glasl do! „Obst und Gemüse eingekocht – das ist keine rückwärtsgewandte Sentimentalität, sondern zeitgemäße Vorratshaltung im wahrsten Sinne des Wortes. (...) das neue Buch ‚Selbstgemacht im Glas‘ bietet dazu das nötige Wissen und überdies vielfältige Rezepte.“
57. **Krone TV Magazin** (November 2016): „Selbstgemacht im Glas‘ interpretiert das traditionelle Wissen unserer Großmütter neu und bringt Frisches und Eingemachtes geschmacksvollendet auf den Tisch.“
58. **Kurier Freizeit** (12.11.2016): Das Rezept für Linzertörtchen im Glas wird abgedruckt.

59. **Living at Home** (9.11.2016): Frisch auf den Gabentisch. „Die Vielfalt der Rezepte ist groß – Sie glauben gar nicht, was alles in ein Einmachglas passt.“
60. **Servus Oberösterreich Live Talk** (22.10.2016)
61. **Kronen Zeitung Vorsorge Gesund Leben** (13.10.2016): Alte Methode, neuer Trend: Einwecken. „Ernährungswissenschaftlerin Eva Derndorfer macht gemeinsam mit Food Stylistin und Autorin Elisabeth Fischer wirklich Lust zu mehr Selbstversorgung.“
62. **Toms Kochbuch Blog** (10.10.2016): „Ein total geniales „Do-it-yourself“-Buch zum Thema selbstgemachtes im Glas.“
63. **Lebensweise** (Oktober 2016): „Für alle, die den Köstlichkeiten des Sommers nachtrauern, gibt es jetzt Abhilfe: Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer liefern mit ‚Selbstgemacht im Glas. Zum Einkochen, Mitnehmen & Verschenken‘, das im Brandstätter Verlag erscheint, Rezepte und Praxistipps um saisonales Obst und Gemüse haltbar zu machen.“
64. **Rheinische Post** (30.9.2016): Jetzt geht’s ans Eingemachte. Drei Rezepte aus dem Buch – Orientalische Blumenkohl-Pickles, Sherryzwiebeln mit Rosmarin und Peperonata mit Kardamom – wurden abgedruckt.
65. **Kleine Zeitung** (24.9.2016): Das gläserne Rezept. „Die selbstgemachten Köstlichkeiten des Sommers auch im Winter genießen.“ Das Rezept für Bratapfelmus wurde abgedruckt.

Dazu kommen noch viele schöne Amazon Kundenrezensionen! ☺