

## Presstext

# Hausmarke

Wie man beliebte Lebensmittel gesund und viel leckerer selbst macht



## Viel Spaß und guter Geschmack statt industriellen Einheitsbreis

Von übertrieben lauten Warnungen und von Panikmache hält sie gar nichts. Aber es gibt zahlreiche Zutatenlisten, die uns dennoch wachsam halten sollten. Dr. Christina Rempe, Lebensmittelchemikerin und Fachautorin für Lebensmittelrecht, zeigt in diesem Buch ganz einfach, verständlich und plakativ aufbereitet, was alles in unseren täglich genutzten Produkten steckt, was wir besser meiden sollten und wie man uns auf Verpackungen an der Nase herumführt. Die Alternative zu den industriell getunten Fertigprodukten, deren Rezeptur mit ihrem Vorbild nicht mehr viel gemein hat, serviert der bekannte

Radiokoch Helmut Gote, der vor allem für seine Liebe zu den leckeren, aber natürlichen Geschmacksträgern wie Butter, Sahne und Speck bekannt ist. Mit ihm werden selbst Pommes mit Mayo und Ketchup, natürlich alles selbst gemacht, zum wahren Hochgenuss. Aber auch Butterkekse, Mäusespeck, Smoothies, Salatsauce und vieles andere können richtig toll schmecken, wenn man sich vom Buch frisch motiviert aufs Selbermachen einlässt. Die Idee zu „Hausmarke“ stammt von dem Illustrator des Buches, Kay Bach aus Köln, der die Leckereien und die Hintergrundinfos hinreißend in Szene gesetzt hat.

### Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-096-0  
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)  
184 Seiten, Format 23,5 x 28 cm,  
88 Grafiken, gebunden

**Text** Dr. Christina Rempe  
**Rezepte** Helmut Gote  
**Illustration** Kay Bach  
**Auslieferung: März 2016**

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download im Pressebereich unter [www.bjvv.de](http://www.bjvv.de). Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.  
Pressekontakt: Valerie Mayer, [vm@bjvv.de](mailto:vm@bjvv.de), 0 21 03-9 07 88-15

**BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG**