

der daberer. das biohotel - 17. November 2021

## **NEU: Das Daberer-Kochbuch TAFELFREUNDE**

**Ein Kochbuch - wie der Daberer - frech, inspirativ, voller spannender Rezepte, praktikabler Küchenhacks, Tipps und Hintergründe. Entstanden ist es während der Corona-Lockdowns, im geschlossenen Hotel und im Homeoffice. Das Ergebnis: Über 100 Rezepte, die Mehrzahl davon vegan oder vegetarisch.**

Ein Kochbuch schreiben, bloß nicht! Wer sich diese Arbeit antut, muss ja einen Vogel haben. Sagen die, die es wissen müssen. Eben. Die vom Daberer sind stolz auf ihren Vogel, und daher hat jetzt das Warten ein Ende. Die Gäste des vielfach ausgezeichneten Biohotels und Nachhaltigkeits-Pioniers im Kärntner Gailtal wünschen sich ihre Urlaubsküche in Papierform schon lange, jetzt ist es so weit. Mitte November 2021 kommt "TAFELFREUNDE - Das Kochbuch mit dem Vogel. Für die Urlaubsküche zuhause" sozusagen noch ofenwarm aus der Druckerei.

### **Vom Lockdown zum Kochbuch**

Schuld am Kochbuch ist der Stillstand. Der ist ja, wie man weiß, in der Natur nicht vorgesehen, alles, was lebt, bewegt sich, manches schneller, manches langsamer. Die pandemiebedingte Vollbremsung hat daher ganz andere Energien freigesetzt, Aufmerksamkeit umgelenkt, Ideen wachsen lassen. Neue Hashtags, Rezepte und Fotos auf Instagram, als Gruß an die Welt da draußen. Ein Hotel ohne Gäste, und das gleich zweimal hintereinander, das gibt zu denken. Und zu tun. Und wenn schon Hausarrest, dann bitte in der Küche. „Der lange Lockdown im letzten Winter hat uns kreativ werden lassen. Und die Idee eines sehr dichten, sehr daberer-typischen Werks mit vielfältigen Rezepten, hat uns von Anfang an begeistert“, erinnert sich Marianne Daberer, die zusammen mit Ihrem Bruder Christian das klimaneutrale Biohotel leitet.

### **Das kreative Team**

Hier, an einem der schönsten Flecken des Kärntner Gailtals, haben sich die Richtigen gefunden: Küchenchef Florian Bucar, Hotelchefin Marianne Daberer und Souschefin Stefanie Sonnleitner. Eine kreative Melange aus Energie und grünem Daumen, Sensorik und Struktur, Eigensinn und Verantwortung. Rezepte direkt aus der Daberer-Küche, die meisten davon vegetarisch oder vegan, ungekünstelte Bilder vom Smartphone, Illustrationen mit Augenzwinkern von Herbert Janesch. Klimapositiv gedruckt in Österreich. Mit einem Vorwort der bekannten österreichischen Kochbuchautorin Katharina Seiser. Ein neues Lieblingsbuch, liebevoll gestaltet, aus dem Biohotel mit dem Vogel.

### **Vielfältige, junge und pflanzenreiche Alltagsküche**

Das Daberer-Kochbuch TAFELFREUNDE nimmt den Leser auf herrlich unkonventionelle Weise mit in eine vielfältige, junge und pflanzenreiche Alltagsküche. Inspiriert werden die Rezepte von der Urlaubsküche beim Daberer. Dem Biohotel, wo sich seit über vier Jahrzehnten kulinarisch alles um Lebensmittel, Herkunft und verwurzelte Küche mit Weitblick dreht.

Das Ergebnis ist eine wunderbare Sammlung mit über 100 Rezepten, die Mehrzahl davon vegan oder vegetarisch. "Auf 272 Seiten finden sich Gerichte vom Frühling bis in den Winter. Von der Vorspeise bis zum Dessert. Mit Frühstücksideen, Salatkreationen und Brotrezepten. Auch Vorräte und Fermentiertes sind mit dabei. Erweitert um praktikable Küchenhacks, Tipps, wissenswerte Hintergrundinformationen und persönliche Geschichten rund um die Autoren und das Hotel", erzählt Marianne Daberer über das neue Werk.

### Das Kochbuch - die Fakten

- Titel: TAFELFREUNDE - Das Kochbuch mit dem Vogel. Für die Urlaubsküche zuhause
- Autoren: Florian Bucar, Marianne Daberer, Stefanie Sonnleitner
- Über 100 Rezepte - die Mehrzahl vegan oder vegetarisch und bewusst gewählte Gerichte mit Fisch oder Fleisch
- 272 Seiten, Hardcover
- Erscheinungstermin: 18. November 2021
- Preis: EUR 36,90
- ISBN 978-3-200-08039-3
- Druck: Klimapositiv und Cradle to Cradle Silber zertifiziert gedruckt von der Druckerei Gugler in Melk
- Bestellung: [www.biohotel-daberer.at/kochbuch](http://www.biohotel-daberer.at/kochbuch) bzw.

Biohotel der daberer T: +43-4718-590 | [info@biohotel-daberer.at](mailto:info@biohotel-daberer.at) | [www.biohotel-daberer.at](http://www.biohotel-daberer.at)

<p><b>Weitere Hotel-Informationen:</b>  <b>der daberer. das biohotel</b>          Familie Daberer          9635 St. Daniel 32   Gailtal   Kärnten   Österreich          Tel: +43 4718 590          E-Mail: <a href="mailto:info@biohotel-daberer.at">info@biohotel-daberer.at</a>  <a href="http://www.biohotel-daberer.at">www.biohotel-daberer.at</a></p>	<p><b>Weitere Presse-Infos &amp; -Fotos:</b>  <b>Oliver Pichler Media</b>          Hutweidengasse 69/1/15   1190 Wien   Österreich          Tel: +43 1 5128737   E-Mail: <a href="mailto:daberer@opmedia.info">daberer@opmedia.info</a>  <b>Presse-Servicebereich: <a href="http://www.opmedia.at/Daberer">www.opmedia.at/Daberer</a></b></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

21.11.17.Daberer-KochbuchTafelfreunde.docx