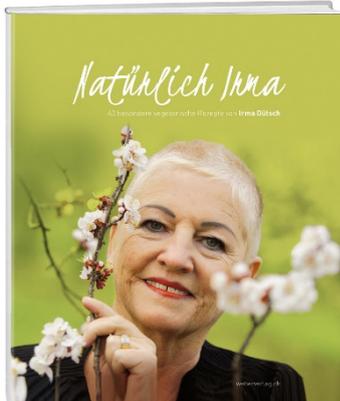


## Natürlich Irma

*Irma Dütsch wurde bereits mehrmals zur besten Köchin der Schweiz ausgezeichnet. Dieses Kochbuch soll helfen, ausbalanciert zu kochen, so dass die Produkte in ihrem natürlichen Geschmack noch unterstützt werden.*

Vegetarisch kochen heisst in erster Linie das Produkt auswählen und das Beste daraus machen. Egal, je nach Saison, was die Natur hergibt. Der Koch ist der Zauberer. Ein Magier, der im vegetarischen Bereich gerne auch mal etwas mehr würzen darf...

Irma Dütsch steht einerseits voll und ganz hinter der Fleisch- und Fischküche, findet aber, dass wir uns zu viel tierische Lebensmittel gönnen. Sie



plädiert für einen massvollen Umgang mit Fleisch- und Fischprodukten in der Küche. «Zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch oder Fisch reichen bei Weitem. Mit dieser Einstellung können wir viel zu einer guten Tierhaltung beitragen.» So lautet ihr überzeugtes

Statement. Sie hat sich zur Aufgabe gemacht, die vegetarische Küche so attraktiv zu gestalten, dass man die Gerichte gerne in den Kochalltag einbaut. Während über zwei Jahren Arbeit entstanden 65 neue vegetarische Rezepte von Irma Dütsch. Die 70jährige kocht heute erfolgreich an Gross- und Privatanlässen und schreibt Kochbücher.

Natürlich Irma  
ISBN 978-3-03818-005-0  
Werd & Weber Verlag AG,  
Thun/Gwatt