



# ÖJC-AUTORENTAG 2024



**Eva Maria Lipp**

## **Alpenländische Backtradition neu entdeckt**

Taufgebäcke, Rosenkrapfen,  
Allerheiligenstriezel: Rezepte, Anleitungen und  
kulturelle Einblicke

In einer Zeit, in der auch bei jungen Menschen die Sehnsucht nach Authentizität und Ursprünglichkeit wächst, geht dieses Buch „back to the roots“: Es erinnert an die tief verwurzelten Bräuche im alpenländischen Raum und greift die damit verbundenen vielfältigen Gebäcke wieder auf: wie z. B. das Osterkipferl, den Allerheiligenstriezel, die Hochzeitskrapfen oder das symbolträchtige Bestattungsbrot. Es spiegelt die reiche kulturelle Vielfalt dieser Region wieder.



Wir vereinen in diesem Buch erstmals volkskundlichen Hintergrund, überlieferte Rezepte und präzise Formanleitungen – illustriert mit aussagekräftigen Fotos und anschaulichen Videos mittels QR-Codes.

Es ist mehr als ein Kochbuch; es ist eine kulturelle Schatzkiste, die darauf wartet, entdeckt zu werden. Der Leser wird inspiriert und angeleitet, traditionelle Feste im Lebens- und Jahreslauf mit selbstgebackenen Kreationen, die Glücks- und Segenswünsche verkörpern, zu bereichern. Jedes einzelne Gebäck ist Ausdruck von Wertschätzung und Liebe! Es kann in keinem Laden gekauft, sondern nur mit Hingabe gebacken und als persönliches Geschenk überreicht werden.

Eva Maria Lipp ist unsere Spezialistin für traditionelles Gebäck aus dem Alpenraum. Sie hat bereits 31 Bücher zu den Themen Kochen, Backen und Produzieren veröffentlicht, betreibt eine Kochschule und ist seit vier Jahrzehnten auch als geschätzte Referentin in der Erwachsenenbildung mit Schwerpunkt traditionelles Brotbacken sowie Backen im Jahreskreis und Lebenslauf tätig. Ihre Leidenschaft und ihr Anliegen sind das Bewahren alter Traditionen und die Überlieferung der damit im Zusammenhang stehenden Rezepte.

avBUCH, [ISBN 978-3-8404-7063-9](https://www.avbuch.com/)