

Literaturempfehlung – Lebensmittelverschwendung und Zero-Waste

- Deemter, Frederik & Heike (2017): **Das Essgarten Kochbuch – Überraschende Rezepte mit Funkie, Magnolie & CO.** Stuttgart: Eugen Ulmer KG.
ISBN: 978-3-8001-0846-6
- Gutjahr, Ilse/Richter, Erika (2017): **Reste sind das Beste – Verwenden statt Verschwenden**, 1. Auflage. Lahnstein: emu Verlags- und Vertriebs-GmbH.
ISBN: 978-3-89189-221-3
- Hoffmann, Sophia (2019): **Zero Waste Küche**, 3. Auflage. München: ZS Verlag GmbH.
ISBN: 978-3-89883-854-2
- Jaros, Patrick/Beer, Günter (2007): **Das Nichts Wegwerfen Kochbuch. Kochen mit Resten – Tipps, Tricks und tolle Rezepte.** Parragon Books.
ISBN: 978-1-4075-0929-7
- Kern, Esther/Müller, Sylvan/Haag, Pascal (2018): **Leaf to roots – Gemüse essen vom Blatt bis an die Wurzel**, 5. Auflage. Aarau und München: AT Verlag.
ISBN: 978-3-380-904-7
- Kreihe, Suann (2020): **Die ganze Pflanze – 60 Zero-Waste-Rezepte mit Blatt, Schale, Strunk & Stiel – Regional. Saisonal. Nachhaltig.**, München: Christian Verlag.
ISBN: 978-3-95961-411-5
- Marx, Michaela (2022): **Nix bleibt übrig – Mit über 100 Rezepten – Obst und Gemüse restlos verwerten.** Stuttgart: Eugen Ulmer KG.
ISBN: 978-3-8186-1515-4
- Pichl, Veronika (2018): **Zero Waste Kitchen. Kochen statt wegwerfen – kreative Rezepte für Obst- und Gemüsereste**, 1. Auflage. München: riva Verlag.
ISBN: 978-3-7423-0506-0
- Raupach, Melissa/Lill, Felix (2018): **Regrow your veggies – Gemüsereste endlos nachwachsen lassen.** Stuttgart (Hohenheim): Eugen Ulmer AG.
ISBN: 978-3-8186-534-6
- Smarticular.net (2020): **Wirf mich nicht weg – Das Lebensmittelsparbuch.** Berlin: smarticular Verlag. ISBN: 978-3-946658-43-6
- Smartivular.net (2020): **Selber machen statt kaufen – 137 gesündere Alternativen zu Fertigprodukten, die Geld sparen und die Umwelt schonen**, 2. Auflage. Berlin: smarticular Verlag. ISBN: 978-3-946658-03-0
- Sokol, Andrea (2020): **Das Alles-verwenden-Kochbuch – Meine pflanzen-basierte Zero-Waste-Küche**, 3. Auflage. München: ZS Verlag GmbH.
ISBN: 978-3-96584-074-4
- Torrice, Giovanna/Wasiliev, Amelia (2019): **Clever kochen, null Abfall – 100 Rezepte für eine Küche ohne Verschwendung.** Aarau und München: AT Verlag.
ISBN: 978-3-03800-047-1
- Verbraucherzentrale (2012): **Kreative Resteküche – Einfach – schnell – günstig**, 2. Auflage. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW. ISBN: 978-3-86336-014-6

Volkmer, Ina (2022): **Trick 17 kompakt Zero Waste Küche – 111 geniale Lifehacks rund um Resteverwertung und Müllvermeidung**, 1. Auflage. München: frechverlag GmbH. ISBN: 978-3-7358-5030-0

Literaturempfehlungen - nachhaltiges Kochen

Tamara Grupp et al. (2021): **Kochen fürs Klima**. ISBN: 979-8495383470

Kosmos (2009): **Das Klimakochbuch – Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen**. Stuttgart: Franckh-Kosmos-Verlags-GmbH & Co. KG.
ISBN: 978-3-440-11926-6

Olvenmark, Hanna (2022): **Nachhaltig Kochen unter 1 € - 50 vegetarische Rezepte: Gut für dich, deinen Geldbeutel und die Umwelt**, 1. Auflage. München: Südwest Verlagsgruppe GmbH. ISBN: 978-3-517-10032-6