

## Presstext

Nach vielen Jahren im trubeligen London ließen sich Harry Astley und Jane Scotter auf Fern Verrow, einer kleinen Farm im Osten Englands nieder - ein Neustart in jeglicher Hinsicht. Ohne große Vorkenntnisse von Landwirtschaft, Gartenbau oder Viehhaltung begannen die beiden das fruchtbare Land zu kultivieren. Mit viel Wertschätzung für die Natur haben sie gelernt, sich dem Rhythmus und den Zyklen der Jahreszeiten anzupassen und mit ihnen zu leben und zu genießen. Auf beispielhafte Weise betreiben sie seit über 20 Jahren eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, mit optisch wie kulinarisch beeindruckenden Ergebnissen – die außergewöhnliche Qualität ihrer Früchte und ihres Gemüses ist überregional bekannt und geschätzt. In diesem Kochbuch stellen sie nun ihre Farm und zu den Jahreszeiten passende Gerichte vor, wie würzige Kohlrouladen im Winter, sommerliche Zucchini in Safran-Butter oder Quittenkuchen mit Ingwer für den Herbst. Neben Sonderthemen, wie essbare Blüten oder Einmachen und Konservieren, geben die beiden auch einen Einblick in den biologisch-dynamischen Ansatz, den sie bei ihrer Landwirtschaft verfolgen. So vermittelt das Buch nicht nur Freude an guter Küche, sondern auch eine nachhaltige Einstellung zu Nahrungsmitteln und ihrer Erzeugung.

**Harry Astley und Jane Scotter** leben und arbeiten seit fast zwanzig Jahren auf Fern Verrow, ihrem Bauernhof im englischen Herefordshire. Bevor sie Miteigentümerin der Molkerei Neal's Yard wurde, machte Jane eine Ausbildung an der Kochschule Le Cordon Bleu in London. 1996 erwarb sie Fern Verrow. Harry wurde an der Pru Leiths School of Food and Wine ausgebildet und arbeitete mehrere Jahre als Küchenchef, zunächst in London und später in Sydney, bevor er Jane nach Fern Verrow folgte, um sich von ihr in biologisch-dynamischer Landwirtschaft ausbilden zu lassen. Heute sind Harry und Jane Partner – im Leben und im Beruf.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Harry Astley und Jane Scotter,  
Tessa Traeger (Fotos)**

## **Ein Jahr auf Fern Verrow** *Naturverbunden kochen und genießen*

**Gebunden, 272 Seiten,  
mit 200 farbigen Abbildungen,  
aus dem Englischen von Barbara Holle  
Preis € 34,95 [D] 36,- [A]  
ISBN 978-3-86873-914-5  
Erscheinungstermin 21. September 2016**

Weiterführende Informationen unter:  
<http://fernverrow.com/>

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S.9, S. 13, S. 51, S. 61, S. 89, S. 135, S. 151, S.153, S.173, S. 187, S.221.

## Pressebilder

Jane Scotter und Harry Astley: Ein Jahr auf Fern Verrow

**KNESEBECK**

*Das besondere Buch*



**Bild 1**

Seite 13

Gekocht wird auf *Fern Verrow* nur mit frischen Zutaten aus eigenem Anbau.



**Bild 2**

Seite 51

Blutorangengelee mit Ingwer-Vanille-Creme



**Bild 3**

Seite 61

Gebratene Gans



**Bild 4**

Seite 89

Frühlingshafte Beignets mit Bärlauchmayonnaise



**Bild 5**

Seite 135

Holunderblütenkuchen



**Bild 6**

Seite 151

Zucchini in Safran-Basilikum-Butter



**Bild 7**

Seite 153

Schon seit vielen tausend Jahren werden Blüten, wie etwa Veilchen, Malven, Rosen oder Borretsch in der Küche verwendet - so auch auf *Fern Verrow*.



**Bild 8**

Seite 173

Lamm-Gemüse-Kebabs



**Bild 9**

Seite 187

Sommerliches Beeren-Trifle



**Bild 10**

Seite 221

Überbackene Auberginen in  
Tomatensauce



**Bild 11**

Seite 9

Jane Scotter & Harry Astley

**Copyright:**

**Tessa Traeger/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**

**Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen.**