

# Kostbares Gemüse

**QUER DURCH DAS GEMÜSEBEET** führt dieses faszinierende Werk, in dem unbekannte und auch exotische Gemüsespezialitäten vorgestellt werden. Sie wachsen in unseren Breiten und sind auf Märkten erhältlich. Unter einem ganzheitlichen Blickwinkel werden vom Autorenteam gärtnerisch und kulinarisch wertvolle „neue“ Arten vorgestellt.

Erlesene Suppenkreationen aus Nah und Fern! Das Suppenkochbuch für Entdecker bietet nicht nur eine besondere Auswahl an internationalen Suppenrezepten, sondern ist auch reichhaltig illustriert. Aufwendige Handzeichnungen der Ingrid Ob Blattzichorie, Kapuzinerbart oder Winterheckenzwiebel – mit Hilfe des Buches kann man Gemüsevielfalt nicht nur anbauen, sondern auch zu kreativen Speisen verarbeiten, die leicht nachzukochen sind und jede Mahlzeit besonders machen. Dieses Buch führt Sie in die Welt von Gemüsespezialitäten, die so alt sind wie die Menschheit und gemessen daran erst seit Kurzem, vielleicht seit 50 Jahren, in Vergessenheit geraten sind.

**WOLFGANG PALME** leitet die Abteilung Gemüsebau am Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau in Wien – Schönbrunn. Die Schwerpunkte seiner Forschungsarbeit sind: Gemüsevielfalt, biologischer Gemüsebau, Entwicklung alternativer Produktionsentwürfe für direkt vermarktende Kleinbetriebe. Er ist auf Gärtnertagungen, bei Gemüseverkostungen und Vielfaltsveranstaltungen im In- und Ausland ein beliebter Vortragender, weil seine Begeisterung für Gemüsevielfalt ansteckend wirkt. Vor zwei Jahren hat Wolfgang Palme gemeinsam mit der Gartenpädagogin Lisa Reck Burneo die City Farm Schönbrunn gegründet, wo mitten in Wien Gartenwissen, Freude und Begeisterung für Gemüse an Klein & Groß vermittelt werden.

**JOHANN REISINGER** ist der „Arche“-Typ unter Österreichs Köchen: Seine streng natürliche und unverfälschte Küche basiert auf Lebensmitteln, bei denen nichts hinzugefügt, erzwungen oder korrigiert wurde. Und was dann auf dem Tisch steht, ist natürlich eine radikale Küche – nämlich eine radikal natürliche Küche. Er hat sich mit diesem Stil einen Namen gemacht, der längst weit über das Kochen hinausgeht: Er ist selbstständiger Koch, Fachbuchautor, Food-Stylist, Kreator für feine, individuelle Events und unterrichtet an der Hertha Firnberg Schule in Wien 22. Zu seinem „New Green“ Netzwerk gehören u. a. die renommierten „Schönbrunner Seminare“, in deren Rahmen er sich dem Themenkreis der Gemüsevielfalt widmet, das future food studio von Hanni Rützler in dem er die neuesten grünen Trends vermittelt, sowie die langjährige Kooperation mit der Arche Noah, mit der er sich der Verbreitung und Erhaltung der Kultur-Pflanzenvielfalt verschrieben hat. Dieses Ziel verfolgt er auch als Mitglied der österreichischen Arche-Kommission, die Lebensmittel zur Aufnahme in die internationale „Arche des Geschmacks“ nominiert.

*Wolfgang Palme & Johann Reisinger*

## **Kostbares Gemüse**

### **Raritäten & Rezepte**

Format: 24,5 x 24 cm  
Hardcover, 192 Seiten,  
Fadenheftung  
durchgehend vierfärbig  
ISBN: 978-3-99025-164-5  
Preis: € 29,90

## PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, Isabell Gemeinde – i.gemeinde@freya.at, +43 732 781108-22

Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr über ein Belegexemplar. Vielen Dank.