



Wildkräuterliebe

VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT DARF ES GRÜN, BUNT UND WILD SEIN

Die Autorin erfindet eine neue Kulinarik um Brennnessel, Holunder und weitere wilde Wegbegleiter. Mit Einfallsreichtum und Gespür für Ästhetik kocht und inszeniert sie Allerweltpflanzen völlig neu.

Dabei werden nicht nur die oft scheel betrachteten „heimischen Unkräuter“ sondern auch japanischer Staudenknöterich, Springkraut und viele weitere Energiebündel vor der Haustüre in die Küche miteinbezogen und erfahren so eine interessante und vor allem köstliche Verwendung.

Jedes Rezept ist bebildert: Holunderblütenkipferl, Wieseneis, grüne Burger, Baumblattsalat, grünpinkes Beerentörtchen und viele weitere aparte Delikatessen.

Die nach Pflanzenarten geordneten Rezepte, Pflanzenportraits und übersichtlichen Tafeln zu essbaren Blüten, Würzkräutern und Wildsalaten garantieren eine originelle Küche.

Mit Tipps zur richtigen Sammelstrategie und Aufbewahrung.

NICOLE MAURER, aufgewachsen in der ehemaligen DDR, lebt und arbeitet in der Steiermark. Neben ihrem Beruf als Intensivkrankenschwester veranstaltet die Kräuterpädagogin und Wildnistrainerin Wildkräuter-spaziergänge mit Kochwerkstatt.

KONTAKT ZUR AUTORIN:
WEB: www.mondblumenzeit.at



Nicole Maurer
Wildkräuterliebe
Format: 19 x 24,5 cm,
Hardcover,
304 Seiten
durchgehend vierfärbig
ISBN 978-3-99025-503-2
Preis: € 29,90

PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, presse@freya.at, +43 7235 50 40 5

Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr, wenn Sie ein Belegexemplar anfordern.
Abdruck honorarfrei bei Nennung des Verlags.

