

## Waldkochbuch

*Autorin: Bernadette Wörndl*

Wir Menschen, die hier in der Grazer Herdergasse für den Naturschutzbund Steiermark tätig sind bzw. mit dieser Organisation zusammenarbeiten, haben es gut, denn wir leben mit Büchern. Mit vielen Büchern, um genau zu sein. Natürlich mit welchen, die zum Verkauf gedacht sind, aber noch mehr mit jenen, die uns in allen Räumen umgeben. In unzähligen Schränken und Regalen findet sich alles, was auch nur annähernd mit der hiesigen Fauna und Flora zu tun hat – von der wissenschaftlichen Publikation bis zur handlichen Informationsbroschüre. Im Rahmen meiner Tätigkeit erstelle ich mitunter auch Bücherzitate, d.h. ich bereite wesentliche Informationen über Bücher zu bestimmten Themenbereichen dergestalt auf, dass sie für Literaturnachweise und Fußnoten zitierfähig werden.

Dieser Tage hielt ich in Zuge einer solchen Aufarbeitung zu meiner Verblüffung plötzlich inmitten diverser Fachliteratur ein Kochbuch in Händen, bei dem ich schon beim ersten Hineinschauen hängengeblieben bin. Der Titel lautet schlicht „Waldkochbuch“, und beim Durchblättern eröffnet sich augenblicklich ein ganzes Universum kulinarischer Ideen. Nach Jahreszeiten unterteilt stellt die österreichische Kochbuchautorin Bernadette Wörndl Rezepte mit teils unkonventionellen Zutaten vor; die weniger bekannten Ingredienzen werden jeweils doppelseitig mit Text und Bild ausführlich vorgestellt. Auch die Rezepte selber sind äußerst ansprechend mit vielen Farbfotos bebildert und machen Lust auf die Gerichte, deren Bandbreite von Wildschwein über vegetarische Kochideen bis hin zu veganen Kreationen reicht. Wen Löwenzahneis-Affogato, Wildschweinburger und Zirbenkerntarte neugierig machen, ist mit diesem Buch bestens beraten!

Rezensiert von Maria Hofbauer, Oktober 2020

Verlag Hölker, Neuerscheinung 2020  
184 Seiten, zahlreiche Farbfotos und farbige Illustrationen  
Hardcover, 20 x 26,5 cm  
ISBN: 978-3-88117-229-5  
EUR 32,90 (A)