

Wildes Wien

Autorin: Alexandra Maria Rath

Wien hat eine große Geschichte, Charme, und gehört seit vielen Jahren weltweit zu den Städten mit der höchsten Lebensqualität. Diese Lebensqualität beruht zu einem nicht geringen Teil auf der Tatsache, dass Wien viele Naherholungsgebiete anzubieten hat, zu denen unter anderem auch – und ohne diese Feinheit wäre Wien nicht Wien – der Zentralfriedhof gehört.

Die Autorin dieses Buches heißt Alexandra Maria Rath, ist Ernährungstrainerin und Wildkräutercoach, veranstaltet Kochworkshops, und ist Wienerin aus Überzeugung. Die Themenschwerpunkte ihrer Matura waren Biologie und Geschichte, und spätestens mit dem vorliegenden Buch ist Alexandra Rath zu dieser etwas unorthodoxen Mischung zurückgekehrt. Wie bei manchen Gerichten, deren Zutaten in Widerspruch zueinander zu stehen scheinen, kommt es auch bei Büchern mit einer nicht unbedingt geländegängigen Verbindung von Themen auf die Zubereitung und auf das richtige Verhältnis der Zutaten an, um eine gelungene Kreation entstehen zu lassen. Um es kurz zu sagen: Die vorliegende Mischung ist köstlich!

„Wildes Wien“ verbindet 19 sehenswerte historische Orte in Wien mit 19 essbaren Wildpflanzen. Daraus entstehen über 50 Kochrezepte von anspruchsvoll bis unkompliziert, wobei das Vorkommen der Wildpflanzen keineswegs auf Wien beschränkt ist. Das Gros der Kochrezepte weckt ohnehin die Lust aufs Nachkochen, und das im Notfall auch ohne die jeweiligen Kräuter oder mit kreativen Abwandlungen. Lust auf Wien macht es auch, aber das ist wiederum eine andere Geschichte. Viele Farbfotos runden diese stimmige, großformatige Neuerscheinung ab und verführen dazu, dieses Buch zu verschenken – auch an sich selber.

Rezensiert von Maria Hofbauer im Mai 2021

Gmeiner-Verlag, Februar 2021
240 Seiten mit zahlreichen Farbfotos und Grafiken
Broschur, 19,5 x 26 cm
ISBN: 978-3-8392-2657-5
EUR 28.00 (A)