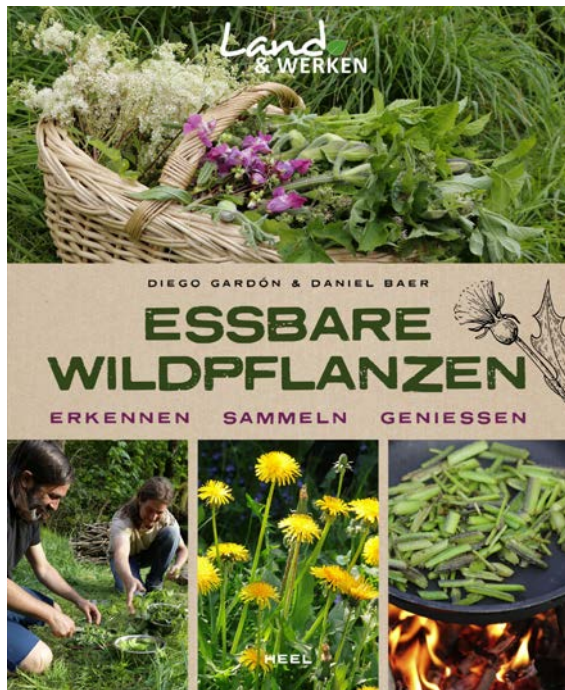


Land und Werken: Essbare Wildpflanzen

Erkennen – Sammeln – Genießen

Daniel Baer und Diego Gardón - zusammen als "Kräuterkauz" bekannt - ermöglichen mit ihren Wildkräuter-Wanderungen in der städtischen Wildnis rund um Köln unkonventionelle Einblicke in die Welt der essbaren Wildpflanzen. Ihr Ratgeber enthält Informationen darüber, wo und wann die heimischen Pflanzen und Wild-Kräuter wachsen, welche Eigenschaften und/oder Heilkraft sie besitzen und worauf man beim Sammeln und Verwerten grundsätzlich achten sollte. Das Buch ist gespickt mit Rezepten für die Zubereitung einfallsreicher, farbenfroher Menüs mit Zutaten aus der heimischen Fauna und somit Ratgeber und Kochbuch in Einem. Wildpflanzen und -kräuter zu sammeln und zu verwerten ist denkbar einfach und daher eine kostengünstige, nachhaltige und gesunde Erweiterung des Speiseplans. Darüber hinaus führt die Beschäftigung mit der heimischen Fauna zu größerem Verständnis über und einer intensiven Verbundenheit mit der Natur – man geht definitiv mit einem ganz neuen Gefühl und Bewusstsein auf den nächsten Waldspaziergang ... und kommt mit köstlichen und nützlichen Pflanzen wieder nach Hause.



„Wir möchten einen Einblick in die Schönheit und das vielseitige Potential unserer heimischen Wildpflanzen geben, Lust drauf machen, sich Zeit für die Natur zu nehmen und darauf, Wildpflanzen und -Kräuter in die eigene Kochpraxis zu integrieren.“
(Kräuterkauz)

Bibliografie:

Daniel Baer/Diego Gardón: Essbare Wildpflanzen: Erkennen – Sammeln – Genießen
120 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Paperback, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-95843-477-6, €(D): 14,99