

(Download pdf ebook) Holunder, Dost und Gänseblümchen ...: Vegetarische Rezepte mit wilden Kräutern und Früchten

## Holunder, Dost und Gänseblümchen ...: Vegetarische Rezepte mit wilden Kräutern und Früchten

Von Heide Hasskerl

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #626734 in BcherVerffentlicht am: 2008-11-01Abmessungen: 8.58 x .79b x 5.671, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 17.Mb

**Von Heide Hasskerl : Holunder, Dost und Gänseblümchen ...: Vegetarische Rezepte mit wilden Kräutern und Früchten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Holunder, Dost und Gänseblümchen ...: Vegetarische Rezepte mit wilden Kräutern und Früchten:

Kundenrezensionen  
Hilfreichste Kundenrezensionen  
12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Kulinarisches vom Wegesrand  
Von Bijou  
Zu Beginn gibt es einige gute Ratschläge der erfahrenen Bio-Buerin und Umweltpädagogin. Dann folgen übersichtliche Tipps zum Bestimmen, Sammeln, Konservieren und Zubereiten der Pflanzenteile, von Blättern bis Früchten. Jeder Wildpflanze ist ein Porträt vorangestellt, dem mehrere (vegetarische) Rezepte folgen. Unerfahrene sollten jedoch immer noch ein Bestimmungsbuch (am Besten eines, das auch giftige Doppeltipps nennt) mit Fotos und Zeichnungen zur Rate ziehen, denn die schwarz-weißen Grafiken der Pflanzen reichen nicht zum sicheren Bestimmen aus. Das Buch (ein Dauerbrenner seit dem Jahr 2000) gibt viele gute und einfach nachvollziehbare Anregungen, wie man vergessene kulinarische Schätze aus der Umgebung in der Küche verwenden kann.  
10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vielseitiges, informatives und sehr interessantes Buch!  
Von Corinna J.  
Durch einen Fernsehbeitrag wurde ich auf das Buch aufmerksam und ich muss sagen: ein tolles Buch als umfassende Einführung in die Wildkräuterkunde. Meine Familie und Gäste sind begeistert, was man alles essen kann und vor allem, wie gut vermeintliches Unkraut schmecken kann! Mal was ganz anderes auf den Tisch bringen, was nicht nur lecker, sondern obendrein auch noch gesund und kostenlos ist, ist schon toll. Hinzu kommt, dass die gemeinsame Kräuterreise mit der Familie auch noch richtig Spa macht.  
Von Tipps zur richtigen Bestimmung essbarer Pflanzen und zum Sammeln der Kräuter, über Zubereitung und Konservierungsmethoden bis hin zu leckeren Rezepten bietet das Buch viele Infos, die sehr übersichtlich präsentiert werden. Toll fand ich auch den Sammelkalender, der eine gute Übersicht gibt, wann man welche Kräuter am besten ernten kann. Darum: 5 Sterne und eine uneingeschränkte Empfehlung von mir!  
5 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nur für komplette Laien!  
Von chic  
chance zwar sehr nett aufgemachtes Buchlein, dafür sind aber zu den einzelnen Kräutern - welche auch noch unzureichend beschrieben werden - zwischen 2 und 4 "Rezepte" wie z.B. Topfen und Salate, maximal ein einfaches Rezeptchen. Nichts, worauf man nicht selber auch kommt. Also wirklich nur für totale Anfänger. Woraus die vorangegangenen Rezensionen entstanden sind, bleibt mir ein Rätsel!

Kurzbeschreibung  
Die Natur hat einen immensen Schatz an wertvollen Pflanzen zu bieten, die heilkräftige Eigenschaften besitzen und bereits lecker schmecken. Heide Hasskerl gibt in diesem Buch Tipps zum Bestimmen und Sammeln von Wildpflanzen. Sie beschreibt erprobte Rezepte der Marmeladen- und Geleebereitung und erläutert die Methoden der Teefermentation und der Hausweinabereitung. Über 30 Pflanzen werden in Porträts vorgestellt, von Bräule über Hagebutte, Lwenzahn und Quendel bis zu Waldhimbeere und Zitronenmelisse. Zu jedem Porträt gibt es ungewöhnliche und vielversprechende Rezeptideen wie Salbeisptzle, gebackene Holunderblüten, Brennnesselpudding, Walderdbeersuppe oder Wiesenbocksbartauflauf. Wer neugierig ist, was die Natur für unseren Kochtopf alles zu bieten hat, darf sich von diesem Buch inspirieren lassen!  
Über den Autor und weitere Mitwirkende  
Heide Hasskerl wurde 1960 in Mühlhausen/Thüringen geboren. Nach einer Metzgerlehre machte sie eine landwirtschaftliche Ausbildung, an die sich ein umweltpädagogisches Studium anschloss. Von 1985 bis 1995 arbeitete sie in umweltpädagogischen Projekten. Viele Jahre lebte sie auf ihrem ökologisch bewirtschafteten, zehn Hektar großen Bauernhof in Nordhessen, bis dieser 2005 einem konventionell organisierten landwirtschaftlichen Kulturraum zum Opfer fiel - wie die zahlreichen herrlichen Wildpflanzen, die dort gediehen. Mit dem massenhaften Verschwinden dieser Gewächse zog die Autorin aus, die Orte zu suchen, an denen die Natur noch natürlicher ist. Heute sammelt Heide Hasskerl Wildgemüse und Heilpflanzen inmitten der sauberen, reich bestockten Natur Lettlands, Irlands und Frankreichs. Sie organisiert Sammelgruppenreisen, hält Workshops und referiert zum richtigen Umgang mit den Wildpflanzen. Heide Hasskerl ist als freiberufliche Schriftstellerin tätig. Neben Natur-, Garten- und Kochbüchern schreibt sie Erzählungen/Novellen und Kurzgeschichten für große und kleine Leser, für die sie bereits mehrfach literarische Preise und Stipendien erhielt.  
Kontakt zu Heide Hasskerl über ihre Internetseite: [www.heide-hasskerl.de](http://www.heide-hasskerl.de)