

Wildpflanzen-Kochbuch

Mit Unkraut zum Gourmetgenuss

Haubenkoch Meinrad Neunkirchner bringt in seinem Erstlingswerk Köstlichkeiten aus Wald und Wiese auf den Tisch.

VON NINA ELLEND

Gartenbesitzer und Rasen-Fanatiker der Nation, vergesst in diesem Frühling den Unkrautvernichter! Denn der meist unbeliebte Wildwuchs wie Brennessel, Löwenzahn und Gänseblümchen hat ab sofort einen kulinarischen Mehrwert, der sich unter Umständen auch an den Hüften widerspiegeln könnte.

Gourmetküche „Das Kochbuch ist rein auf Genuss ausgelegt und nicht auf Gesundheit“, schwärmte „Aromagott“ und Drei-

haubenkoch **Meinrad Neunkirchner** gestern bei der Präsentation seiner ersten Kochbibel „So schmecken Wildpflanzen“ (Euro 29,95) im Gourmet-Gasthaus Freyenstein in Wien-Währing.

Gerichte wie Fischfilet mit Löwenzahnsauce, in Haselnussblättern gebratene Taubenbrüstchen oder Gemüsesalat mit Gänseblümchen lassen Neugier auch über den Tellerrand hinaus aufkommen. Wie mag das wohl schmecken? Köstlich ist mehr als untertrieben.

Kaum beachtet, wenig geliebt, weckten die Wildkräuter, die zumeist vor jedermanns Haustür zu fin-



Neu am Teller: Spitzwegerich



Gänseblümchen im Salat



Kreativ & praktisch: Das Kochbuch kommt inklusive einer Pflanzensuch-Anleitung

den sind, schon in den 80er-Jahren das Interesse des Meisterkochs: „Schnittlauch, Dill und Petersilie waren mir für meine Gourmetküche einfach zu wenig.“

In Frankreich kam er dann erstmals auf den „Wild-Geschmack“.

Dass dieser Feinschmecker-Band just im Löwenzahn-Verlag erschienen ist, „ist reiner Zufall“, ergänzt Neunkirchner mit einem Augenzwinkern.



Gemischter Unkraut-Satz: Der Meister der Aromen, Meinrad Neunkirchner, mit seinen Zutaten

THOMAS APOLT

THOMAS APOLT

THOMAS APOLT

KRISTIAN BISSUTI