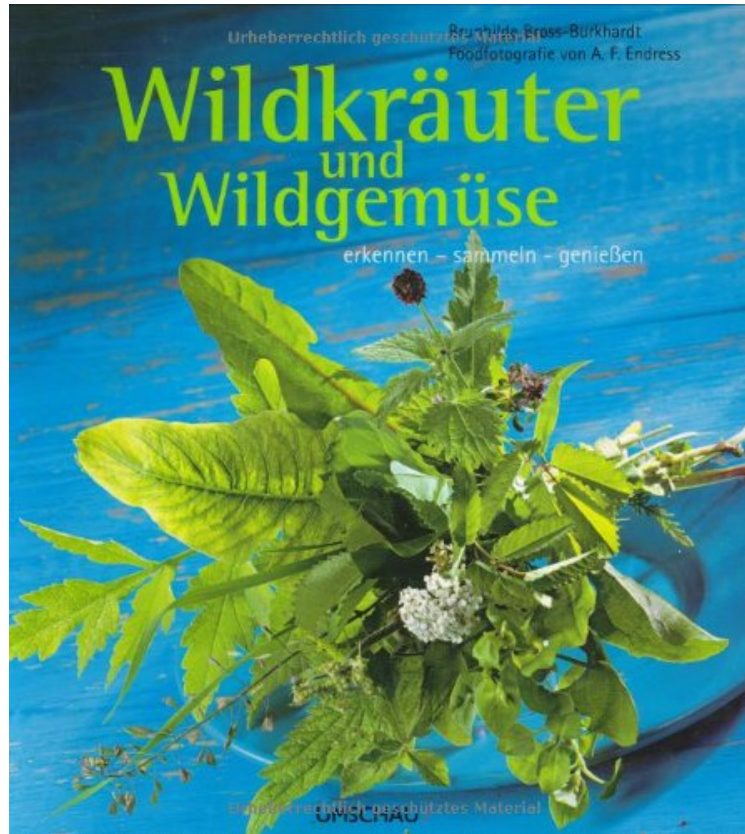


(Read free ebook) Wildkruter und Wildgemüse: Erkennen - sammeln - genieen

Wildkruter und Wildgemüse: Erkennen - sammeln - genieen

Von Brunhilde Bross-Burkhardt
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



Produktinformation -Verkaufsrank: #699687 in BcherVerffentlicht am: 2006-03-08Abmessungen: 8.07 x .71b x 7.52l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 69.Mb

Von Brunhilde Bross-Burkhardt : Wildkruter und Wildgemüse: Erkennen - sammeln - genieen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wildkruter und Wildgemüse: Erkennen - sammeln - genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gelungener Inhalt, zu wenige BilderVon Christian KrammerSehr schn aufgemachtes Buch, das alle wichtigen Wildkruter enthlt. Leider sind einige, teils sehr interessante wie Gundelrebe, ohne Bilder und nur mit kurzer Beschreibung abgedruckt, was das Sammeln ohne weitere Recherche unmglich macht. Die brigen Kruterportts wiederum sind vom Text her wiederum sehr gut gelungen, nur auch hier fehlen oft gute Bilder, die ein Bestimmen leicht machen. Gerade bei Wildkrutern, die oft nicht immer ganz gleich aussehen, und wo oft auch Verwechslungsgefahr mit teils giftigen Pflanzen besteht, sollten es schon 3 oder 4 groe Bilder sein. Das Beste am Buch ist klar der Rezeptteil, der auf alle im Buch verwendeten Kruter eingeht. Fazit: Ein schnes Wildkruterbuch mit tollen Rezepten, das jedoch teilweise zu wenig auf die Pflanze selbst eingeht und das Sammeln zu schwer macht.31 von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genieen Sie die Ausflge ber Feld, Wald und Wiese ...Von Reinhard BusseEin liebenswertes Buch - und eine echte Bereicherung der individuellen Kche!Wildkruter und Wildgemüse sind wahrlich Vitaminbomben aus der Natur. Sie stehen mitten im Rasen, auf Gemsebeeten, auf der

Wiese, im Wald und auch auf dem Acker. Sie sind frisch - und sie sind kostenlos! Die Autorin Brunhilde Bross-Burkhardt stellt in ihrer komplett bearbeiteten Neuauflage des Buches über 40 Wildkräuter und Wildgemüse von Bachwurz bis Wegerich vor und zeigt in Texten und Fotos, wie der Sammler die Gewächse sicher bestimmen kann. Der daran anschließende umfangreiche Rezeptteil mit über 60 Rezepten macht Appetit auf eine abwechslungsreiche Kräuterküche. Das Buch selbst besticht durch seine großformatigen Fotos, Ideen, Tipps und Tricks für leckere, gesunde "Grüne Küche". Und sollten Sie das Suchen und Sammeln nicht selbst übernehmen wollen (was jedoch ein Fehler wäre) - das Buch bietet im Anhang Adressen von Restaurants, die sich auf die Verarbeitung frischer Wildkräuter und Wildgemüse spezialisiert haben. Aus dem Inhalt: Wichtiges über Wildgemüse aus gärtnerischer Kultur / Nährhafte Röhren und Knollen / Wildkräuter sammeln, anbauen, kaufen / Wildgemüse und Wildkräuter verarbeiten / Pflanzenportraits: Bärlauch, Gänseblümchen, Pastinake, Guter Heinrich, Kümmel, Löwenzahn, Topinambur, Schafgarbe, Waldmeister, Wiesenschaumkraut u.a. / Rezepte: Drinks, Kräuterwürste, Snacks, Suppen, Salate, Aus dem Backofen und Hauptgerichte ... Ein sehr empfehlenswertes Buch - Genießen Sie diese Ausflüge über Feld, Wald und Wiese -- meint -- Reinhard Busse von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfache Rezepte, aber schlecht für die Bestimmung. Von Susanne K. (Literaturschock.de / Leserunden.de) Wer hat nicht genug von Einheitsbrei und langweiligen Standardrezepten, Eintopf und Fertiggerichten? Dass die Zubereitung von schmackhaftem Essen nicht teuer sein muss, zeigt die Autorin Brunhilde Bross-Burkhardt mit einer Sammlung wunderbarer Wildkräuterrezepte und Zutaten, die fast jeder von uns im eigenen Garten als Unkraut wiederfindet. Wer hätte gedacht, dass Wiesenschaumkraut wie die feinste Kresse schmeckt? Dass Feldsalat auf den Wiesen wächst und dass man aus dem wild wuchernden Giersch wunderbare Salate zubereiten kann? Über 40 Wildkräuter und Wildgemüse und 60 Rezepte stellt die Autorin vor und machen Lust auf einen Kräuterspaziergang und Nachkochen. Leider eignet sich das Buch mit den teilweise undeutlichen - und bei manchen Kräutern gar nicht vorhandenen - Bildern nicht zur alleinigen und sicheren Bestimmung. Um Verwechslungen zu vermeiden muss man also unbedingt ein ergänzendes Bestimmungsbuch zur Hand haben. Die Rezepte sind im Gegensatz zu den Pflanzenportraits durch und durch gelungen. Besonders die Maultaschen mit Gierschfüllung oder die Brennessellasagne lassen meinen Bauch grummeln, sobald ich an sie denke. Der Rezepteteil besteht aus Drinks, Kräuterwürste, Snacks, Suppen, Salaten, Gebäck, Hauptgerichten und Beilagen - Zubereitungszeit- und Nährwertangaben werden ihnen aber noch abrunden. Als Einstieg erhält der Leser zahlreiche Informationen über die Verarbeitung und das generelle Sammeln von Wildkräutern und ganz Sammelfaule finden außerdem Bezugsquellen, von denen man bequem über das Internet die Kräuter bis vor die Haustür liefern lassen kann. Insgesamt also ein Wildkräuterbuch, das ich besonders wegen den schönen, oft einfach nachzukochenden Rezepten empfehlen kann. Zur Bestimmung der Kräuter braucht es allerdings Erfahrung und ein weiteres Buch.

Kurzbeschreibung Wildkräuter und Wildgemüse sind Vitaminbomben aus der Natur. Sie stehen im Rasen, auf Gemüsebeeten, auf der Wiese, im Wald und auf dem Acker - sie sind frisch und sie sind kostenlos. Die Autorin stellt in Ihrer komplett bearbeiteten Auflage des Buches über 40 Wildkräuter und Wildgemüse von Bachwurz bis Wegerich vor und zeigt in den ausführlichen Portraits der Pflanzen, wie der Sammler sie sicher bestimmen kann. Dazu gibt es zum Sammeln und Verarbeiten viele Tipps aus der jahrzehntenlangen Erfahrung der Autorin. Der umfangreiche Rezeptteil mit über 60 Rezepten macht Appetit auf eine abwechslungsreiche und gesunde Kräuterküche. über den Autor und weitere Mitwirkende Brunhilde Bross-Burkhardt: Es ist kein Kraut gewachsen, das sie nicht kennt. Bei Wildkräuterwanderungen, in Vorträgen und Kursen fasziniert Brunhilde Bross-Burkhardt ihr Publikum mit ihrem Wissen über Wesen, Anwendung und Wirkung der Pflanzen. Die Diplom-Agraringenieurin und Journalistin konzipierte 1984 die erste auflagenstarke Biogartenzeitschrift Gartenland und war deren Schriftleiterin. Sie arbeitete als Gartenredakteurin und lektorierte Standardwerke für biologische Landwirtschaft und für Gartenbau. In unzähligen Artikeln und in Büchern gibt die Autorin ihr Wissen über Kräuter, Gemüse und Blumen an die Leser weiter und sie ist häufig bei Fernsehen und Hörfunk zu Gast. Mit ihren Texten und mit ihren brillanten Fotografien macht sie sich zur Botschafterin des Pflanzenreiches. Sie lebt in Langenburg im idyllischen Hohenloher Land. Im Umschau-Buchverlag erschien von ihr *Tomate Kultur. Mythos. Gesundheit. Rezepte.*