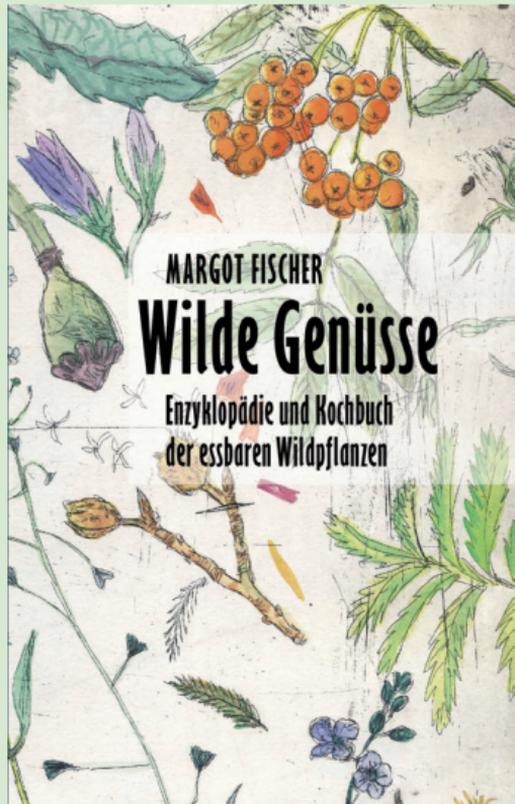


Das Credo der Autorin lautet, Unkraut besser aufzuesen, als es mit viel Aufwand zu vernichten! Die Anleitung zum kultivierten Aufessen sowie zum Sammeln, Aufbewahren und Anwenden finden Sie in ihrem Standardwerk der essbaren Wildpflanzen, das nun in zwei Bänden, in einem schön gestalteten Schuber erscheint. Band 1 enthält die umfassendste Enzyklopädie essbarer mitteleuropäischer Wildpflanzen, inklusive Farbfotografien! Band 2, das Kochbuch, eröffnet

über 500 Möglichkeiten, was Sie mit Wildpflanzen machen können: Von veganen Speisen (Beinwell-Soufflé) über Raw-Food-Gerichte (Pastinaken Pesto) bis zu medizinischen Anwendungen wie Aufgüsse, Kuren oder Wickel.



Wilde Genüsse

Enzyklopädie und Kochbuch der essbaren Wildpflanzen

Von Margot Fischer

850 Seiten | 2 Bände im Schuber | 59 Euro