



Meinrad Neunkirchner
Katharina Seiser

SO SCHMECKEN

Wildpflanzen

144 Rezepte
vom Meister der Aromen



löwenzahn



Einladung zum Kochevent mit Meinrad Neunkirchner!

Genuss fürs ganze Jahr:
So schmecken Wildpflanzen auch im Winter

Donnerstag, 18. November 2010, 12.00 Uhr
Buch Wien, Messeplatz 1, Kochbühne, Halle D

Der Meisterkoch Meinrad Neunkirchner setzt in seinen Gerichten ganz auf die geschmackliche Vielfalt der wilden Kräuter, Blüten, Früchte, Wurzeln und Pilze. Wildpflanzen sind wahre Aromawunder, die nur darauf warten, für ihren Einsatz in der Küche entdeckt zu werden.

In einer Kochvorführung zeigen Ihnen Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser, wie Sie mit natürlichen Aromen einfache Gerichte in originelle und unvergessliche Geschmackserlebnisse verwandeln.



Meinrad Neunkirchner/Katharina Seiser
So schmecken Wildpflanzen
144 Rezepte vom Meister der Aromen
296 Seiten, zahlreiche Farbfotos, fest gebunden,
mit Wildpflanzen-Wegbegleiter
€ 29.95/SFr 49.50
ISBN 978-3-7066-2463-3

Meinrad Neunkirchner – der Koch
lernte bei Eckart Witzigmann sein Handwerk und wurde in den 90er Jahren mit drei Hauben und einem Michelin-Stern ausgezeichnet; Neunkirchner kocht im Gourmet-Gasthaus Freyenstein.

Katharina Seiser – die Autorin
gebürtige Oberösterreicherin, Journalistin, Kommunikationswissenschaftlerin und gelernte Köchin, lebt und arbeitet in Wien; Seiser verfasst Beiträge für *Maxima*, *Der Standard* u.a. www.esskultur.at

Thomas Apolt – der Fotograf
lebt in Wien, fotografiert für *Maxima*, *À la Carte* und andere Magazine. Seit vielen Jahren Zusammenarbeit mit Meinrad Neunkirchner.

www.so-schmecken-wildpflanzen.at
www.loewenzahn.at