



Von krausen Glucken und Pilz-Cappuccino

Waltraud Witteler, Apothekerin und Initiatorin der »Akademie der Wildkräuter«, an der sie auch unterrichtet, verrät in »Waltrauds Waldgeflüster« ihre kreativen Pilzgerichte, die Fotografin Maria Flor setzt sie ins rechte Licht. Die Rezepte sind in drei Kapitel unterteilt, Marktpilze, Waldpilze sowie Zuchtpilze, und bieten sowohl Anfängern als auch fortgeschrittenen Köchen und Köchinnen zahlreiche Methoden, um aus Pilzen schmackhafte Mahlzeiten zuzubereiten. Vergessen sind leicht schleimige Pilzsoßen mit Semmelknödeln, denn die hier vorgestellten

Gerichte geraten zu kulinarischen Kunstwerken. Pilze spielen entweder die Hauptrolle oder begleiten Forelle, Reh und Gemüse, das durchaus auch aus frischen Brennnesseln bestehen kann, als Beilage. Die Autorin geht dabei behutsam mit den feinen Geschmacksnuancen der unterschiedlichen Pilzsorten um und sensibilisiert für ihre reichen Aromen.

Waltraud Witteler/Maria Flor, Waltrauds Waldgeflüster. Geheimnisse der kreativen Pilzküche. Buch- und Kunstverlag Oberpfalz/Battenberg Gietl Verlag, Regenstauf 2020, 19,90 Euro