

LITERATUR-TIPPS *Buchbesprechungen*

Von Stefan Grötsch

Waltrauds Waldgeflüster Geheimnisse der kreativen Pilzküche

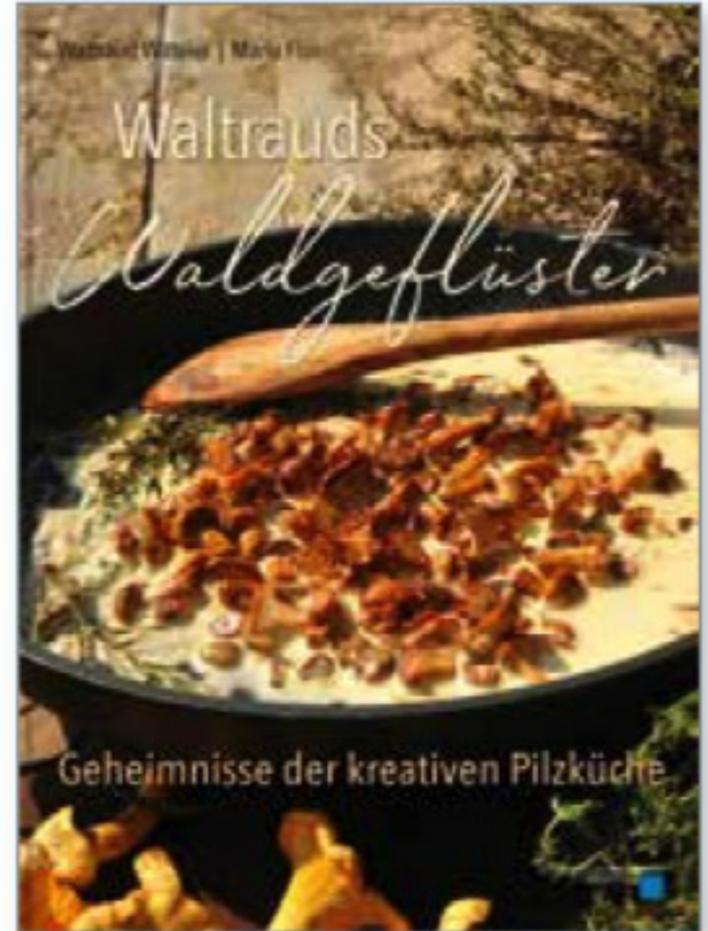
Es gibt viele Pilzbestimmungsbücher, aber nur wenige Kochbücher. Passend zur Schwammerlzeit ist im Buch- und Kunstverlag Oberpfalz „Waltrauds Waldgeflüster“ der Autorinnen Waltraud Witteler und Maria Flor erschienen. Waltraud Witteler, die aus Weiden stammt, gibt in diesem wunderbar und umfangreich bebildertem (die Fotos stammen fast ausschließlich von der Co-Autorin Maria Flor) mit dem Wissen einer Apothekerin zahlreiche Hintergrundinformationen und Tipps zum Genießen, Sammeln und Kaufen.

Sie erklärt, dass Pilze von den drei Gruppen der Lebewesen auf unserer Welt, den Tieren, den Pflanzen und den Pilzen, die weitaus größte und umfangreichste Gruppe ist. In fast 80 Rezepten erhält der Leser so wunderbare Kochideen wie Krause Glucke im Glas, Steinpilzrisotto oder Rotkäppchensuppe. In einem Rezept erläutert sie, wie man eine helle Pilzsauce zubereitet: nämlich mit hellen Pilzen, die nicht nachdunkeln, da die Sauce sonst eine unschöne graue Farbe bekommt.

Dabei unterscheidet Frau Witteler zwischen Marktpilzen, Waldpilzen und Zuchtpilzen. Das Kochbuch eignet sich gleichermaßen für Anfänger wie für Kochprofis. Und es begeistert mit bekannten

Klassikern und Geheimnissen des Waldes für die feine Küche.

Man erfährt, dass Buchenpilze in Japan zu den beliebtesten Speisepilzen gehören. Sie bewohnen gerne Buchenholz und sind in der Regel Zuchtpilze. In freier Natur sind sie bei uns eher selten zu finden. Hier tragen sie den Namen Holzrasling. Dabei unterscheiden sich die braunen und die weißen Pilze geschmacklich nur sehr wenig. Beide haben einen recht nussigen Geschmack und die Farbe ändert sich beim Garen kaum. Man kann sie in Schälchen gezogen kaufen. QR-Code zu einer Leseprobe →



Waltrauds Waldgeflüster

von Waltraud Witteler und Maria Flor
Hardcover: 176 Seiten, 17 x 24 cm
Buch- und Kunstverlag Oberpfalz
ISBN: 978-3-95587-069-0
Preis: 19.90 €