



Gerda Stocker

**Kräuterwirtin aus Leidenschaft
Meine besten Rezepte mit wilden
Kräutern und Früchten**

ET: Mai 2023, lieferbar

978-3-99103-140-6

17 x 24 cm, 352 Seiten

Hardcover, umfangreich bebildert

€ 34,90



- ▶ Spitzenköchin und Kräuterpädagogin – bekannt aus **Radio, Fernsehen und YouTube**
- ▶ Gesunder Genuss für jeden Tag – mit den besten Zutaten aus der heimischen Natur
- ▶ Mit Klassikern der Wirtshausküche, vegetarischen und veganen Gerichten, Suppen und Desserts
- ▶ Übersichtliche Wildpflanzenbeschreibung für jede Jahreszeit und viele Tipps aus der Profiküche

Die Natur unserer Heimat bietet eine Vielzahl wunderbarer Wildpflanzen, die gesundheitsfördernd und geschmackvoll sind und sich spielend leicht in die tägliche Küche integrieren lassen. Sie stecken voller Nährstoffe, die uns Energie schenken, das Immunsystem stärken und dem Körper einfach guttun.

Kräuterwirtin Gerda Stocker, Spitzenköchin und Kräuterpädagogin aus Lembach in der Buckligen Welt, nimmt Wildpflanzenfans und alle, die es werden wollen, mit in die vielfältige Welt der heimischen Wildkräuter und Wildfrüchte. Einfach und verständlich gibt sie Einblick in ihr umfangreiches Fachwissen und macht Lust, gleich vor die Haustür zu gehen und die ersten Wildpflanzen zu sammeln.

Ob in Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen oder Desserts, in Klassikern der österreichischen Wirtshausküche, vegetarischen oder veganen Gerichten – Wildkräuter machen immer eine gute Figur. Die variantenreichen Rezepte für jede Jahreszeit sind vielfach erprobt, übersichtlich aufgebaut und enthalten zahlreiche Tipps aus der Profiküche, wie Anregungen zur natürlichen Haltbarmachung von Kräutern in Form von Würzmischungen, Salzen, Essigen, Ölen und vieles mehr. Gesunder Genuss für jeden Tag, mit den besten Zutaten aus der heimischen Natur.

„Rezepte mit regional verfügbaren Zutaten, die einfach köstlich schmecken und leicht in der eigenen Küche nachgekocht werden können – das ist meine Mission“, so Kräuterwirtin Gerda Stocker



Kräuterwirtin **Gerda Stocker** ist nicht nur leidenschaftliche Köchin, sondern auch Kräuterpädagogin und Eventmanagerin. Nach Stationen im Restaurant **Steirereck** in Wien, dem Restaurant **Obauer** in Werfen und in renommierten Häusern in München und Hamburg übernahm sie 1996 das elterliche Landgasthaus in Lembach in der Buckligen Welt in Niederösterreich. Durch Zufall entdeckte sie ihre Liebe zu Wildpflanzen, absolvierte die Ausbildung zur Kräuterpädagogin und bezaubert seither ihre Gäste mit ihrer einzigartigen Wildpflanzenküche.

Bekannt aus Radio, Fernsehen und ihrem beliebten YouTube-Kanal, ist sie gefragte Expertin rund um Wildpflanzen und ihre Verwendung in der Küche. Ihr Ziel ist es, die Menschen von Wildkräutern, Wildfrüchten und Baumfrüchten, ihren vielfältigen Vorzügen und Einsatzmöglichkeiten zu begeistern, unter dem Motto: *Gesunder Genuss für jeden Tag – mit den besten Zutaten aus der heimischen Natur.*