

Pressekontakt

Ines Lamotke
T +49 (0)2102 9644-26
F +49 (0)2102 896076
ila@blooms.de

Verlagsanschrift

BLOOM's GmbH
Medien - Marketing - Events
Am Potekamp 6
D-40885 Ratingen
T +49 (0)2102 9644-0
F +49 (0)2102 896073

info@blooms.de
www.blooms.de



AUTORENINTERVIEW

Interview mit Celia Nentwig,**Autorin der Buchneuerscheinung „Wildpflanzen Genuss pur! – Sammeln, Kochen und Dekorieren mit der heimischen Natur“ vom BLOOM's Verlag****Frau Nentwig, wie kamen Sie dazu, sich mit Wildpflanzen zu beschäftigen?**

Eher per Zufall und eine glückliche Verkettung von unterschiedlichen Lebenssituationen. Eine gesundheitliche Zwangspause vom Beruf, der Umzug direkt an ein Naturschutzgebiet, die Möglichkeit, die dortigen Pflanzen zu entdecken und später der Wunsch sie bestimmen zu wollen. Damit war die Neugierde auf die Pflanzenwelt geweckt. Dass sie essbar sind, habe ich dann später in Seminaren erfahren und für mich entdeckt.

Das Ergebnis war, dass Sie sich zur Kräuterpädagogin haben ausbilden lassen.

Richtig. Die Qualifikation zur Kräuterpädagogin gab mir viel botanisches, pädagogisches und praktisches Wissen mit auf den Weg. So freue ich mich heute, dass ich auf der einen Seite durch meine Kurse viele Menschen für die Natur begeistern kann und auf der anderen Seite durch Bekanntschaften neue Freundschaften entstanden sind.

Was ist zu beachten, wenn man Pflanzen aus der Natur holt?

Man sollte keinen Raubbau an der Natur vornehmen und nur so viel entnehmen, wie man für den Eigenbedarf benötigt. Dies sollte schonend geschehen, also von jedem Plätzchen nur etwas, ohne dass ein Standort leer geerntet wird. Auch sollte man nur von gesunden, kräftigen Pflanzen ernten. Und schon aus eigenem Interesse erntet man keine Pflanzen direkt vom Wegesrand – gleiches gilt bei gedüngten Wiesen bzw. landwirtschaftlich genutzten Flächen.

Kann man überall Pflanzen aus der Natur entnehmen?

In Landschaftsschutzgebieten ist das Ernten erlaubt, in Naturschutzgebieten jedoch nicht. Deshalb sind unbedingt die entsprechenden Hinweisschilder zu beachten. Verboten ist natürlich auch das Sammeln von geschützten oder seltenen Pflanzen.

Was ist bezüglich des Fuchsbandwurms zu beachten?

Grundsätzlich sollten das Sammelgut immer gut abgewaschen werden, damit ist schon viel erreicht. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann die Pflanzen kurz auf 70 Grad Celsius erhitzen. Die Inkubationszeit beträgt 10 bis 15 Jahre, da ist es schwierig rückblickend zu wissen, wo und wie man sich infiziert hat. Auch ist das Krankheitsbild sehr indifferent, so dass es häufig eine längere Zeit braucht, bis die Diagnose „Fuchsbandwurm“ gestellt wird. Übrigens: Gefährdete Personengruppen sind auch Hundebesitzer, die z. B. ihre Hunde streicheln, sich nicht die Hände waschen, aber dann in der Küche rohe Speisen zubereiten. Ebenso Landwirte, die bei der Bodenbearbeitung trockenen Erdstaub und damit die lungengängigen Eier des Fuchsbandwurms einatmen.

>

Pressekontakt

Ines Lamotke

T +49 (0)2102 9644-26

F +49 (0)2102 896076

ila@blooms.de

Verlagsanschrift

BLOOM's GmbH

Medien - Marketing - Events

Am Potekamp 6

D-40885 Ratingen

T +49 (0)2102 9644-0

F +49 (0)2102 896073

info@blooms.de

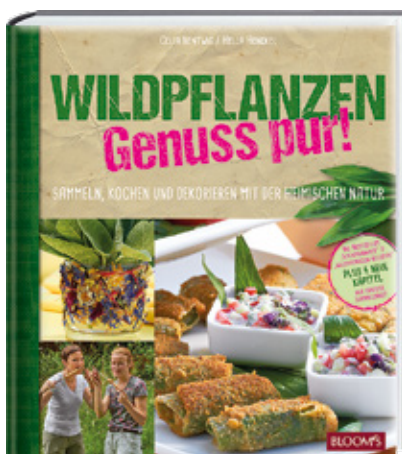
www.blooms.de

Wie kamen Sie zu den Rezepten und haben Sie diese alle selbst ausprobiert?

Natürlich hole ich mir Anregungen aus allen möglichen Quellen. Viele Rezepte erhielt ich während meiner Ausbildung. Mein größter Inspirator ist der Sterne-Naturkoch Jean Marie Dumaine aus Sinzig. Grundsätzlich probiere ich alle Rezepte selber aus, um sie dann nach eigenem Gusto kreativ zu verändern, zu verfeinern, zu optimieren. Wichtig ist mir, dass die Rezepte unkompliziert sind und leicht nachgekocht werden können. Schließlich setze ich sie auch mit meinen Seminarteilnehmern bei meinen Events ein.

Viele Wildpflanzen haben Bitterstoffe. Haben Sie einen Tipp, was man dagegen tun kann?

Bitterstoffe sind grundsätzlich erwünscht, machen sie doch häufig den spezifischen Geschmack aus, denken Sie nur an Rauke, Chicoree oder Löwenzahn. Mildern kann man sie z. B. beim Löwenzahn, indem man die Blätter für 10 bis 15 Minuten in Salzwasser wässert und sie für den Salat in feine Streifen schneidet und mit anderem Salat mischt. Grundsätzlich sollten die Wildpflanzen nicht mitgekocht werden, Ausnahmen bilden u. a. der Giersch und die Brennnessel. Die Bitterkeit der Schlehenfrüchte verliert sich, wenn man sie ein paar Tage ins Gefrierfach legt – oder man wartet einfach, bis der natürliche Frost die Beeren zu schmackhaften Naturgenüssen gemacht hat.

**Wildpflanzen – Genuss pur!
Sammeln, Kochen und Dekorieren
mit der heimischen Natur****Von Celia Nentwig und Hella Henckel**

304 Seiten, Format 25 x 28 cm,

Text deutsch, Hardcover

ISBN 978-3-945429-65-5

EUR [D] 24,90 / EUR [A] 25,60 / SFR [CH] 32,50

Erscheint im Januar 2017