

**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

**PRESSEINFORMATION**

Peter Becker, Claudia Wilhelmi:

**Die Wildkräuter-Werkstatt**  
**Pflanzen aus der Natur sammeln, kochen**  
**und nachhaltig genießen**

160 Seiten, Format 25 x 28 cm,

Text deutsch, Klappenbroschur

ISBN 978-3-945429-66-2

EUR [D] 19,90 / EUR [A] 20,50 / SFR [CH] 24,90

Erscheint im Februar 2017

## UNKRAUT VERNICHTEN MIT MESSER UND GABEL

Ob Entschleunigung, gesundes Ernähren oder das Einssein mit der Natur: Giersch, Japanischer Knöterich und Co. stehen bei Naturfans und Wildpflanzen-Gourmets hoch im Kurs. Mit seinen Rezepten, Seminaren und Koch-Events überzeugt Peter Becker immer mehr Menschen davon, dass die Nutzung essbarer und schmackhafter Wildpflanzen ungenutzte Ressourcen erschließt und das Bewusstsein für gesunde, umweltkonforme Ernährung fördert. Speziell bei den eingewanderten Pflanzen, den Neophyten, vertritt er die Ansicht: **Aufessen statt vernichten!** Ob Eiscreme aus der Löwenzahnwurzel oder der dreifarbige Löwenzahnblüten-Käsekuchen, ob Wildspargel von der Kermesbeere oder Bratlinge vom Indischen Springkraut – seine Gerichte aus den sogenannten Un-Kräutern begeistern auch Skeptiker. Das Buch beschreibt die Pflanzen in Wort und Bild. Zu allen Gerichten gibt es Rezepte und detaillierte Beschreibungen, so dass sie kinderleicht nachzukochen sind. **Co-Autorin Claudia Wilhelmi hat die wertvollen und in der Naturkosmetik anerkannten Wirkungen dieser Pflanzen in Wellnessprodukte wie Naturseifen, Kräutergesichtstinkturen oder Pflanzenpflegecremes eingefangen.** Entsprechend ihrer genauen Beschreibungen lassen sich diese leicht nachmachen. Das Buch ist ansprechend und liebevoll aufbereitet und gestaltet. Die gleichermaßen ästhetischen wie informativen Bilder von Fotograf Christof Herdt sowie die stimmungsvoll und appetitlich präsentierten Gerichte und Kosmetikideen machen die Neuerscheinung zu einem „Must-have“ für alle Kenner und Liebhaber der heimischen Wildkräuter- und Neophytenwelt. >



Abdruck honorarfrei bei Nennung des Verlages und Abbildung des Buchcovers.  
Nach Vorstellung bitten wir um die Zusendung zweier Belegexemplare.

**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

**Die Autoren:**

**Peter Becker** (1966) ist Wildkräuterdozent, Gesundheitsberater für Ernährung und gelernter Koch. Er entdeckte für sich jenseits von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung den Genusswert von Wildpflanzen und machte sich ab 2000 mit seinem Ernährungskonzept NewTrititionInk selbstständig. Er erforscht neue Speisegewächse und sammelt Erfahrungen mit Neophyten. Seit 2006 betreibt er die Knöterich Manufaktur und leitet seit 2010 die Wildkräuter Werkstatt am Campus Klarenthal/Wiesbaden. Er veröffentlichte bisher acht Bücher über essbare Wildpflanzen im Eigenverlag, sowie ein Knollenbuch im Kosmos Verlag.



**Claudia Wilhelmi** (1964) entdeckte auf einer Amerika-reise die große Welt der Seifenherstellung. 2006 machte die gelernte Einzelhandelskauffrau sich mit eigener Seifenmanufaktur in Wiesbaden selbstständig. Ihr Schwerpunkt liegt auf Naturseifen und -kosmetik. An Peter Becker schätzt sie die Inspiration, die ihr zunehmend neue Möglichkeiten für Wellnessprodukte aus der heimischen Natur eröffnet.

**Die Herausgeberin:**

**Hella Henckel** (1958) begegnete Peter Becker auf einem kleinen Naturmarkt im Rheingau. Die Begeisterung, die der Wildpflanzenkoch und Pflanzenexperte ausstrahlte, weckte den Wunsch, mit ihm zusammen ein Buch über seine Erfahrungen zu machen. Ein wunderbares Produktionsjahr voller neuer Erfahrungen folgte, in dem die Gartenbauingenieurin und Verlagsinhaberin Hella Henckel wieder einmal die Genusseite von Pflanzen konzeptionell und textlich begleiten durfte.

