

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#)

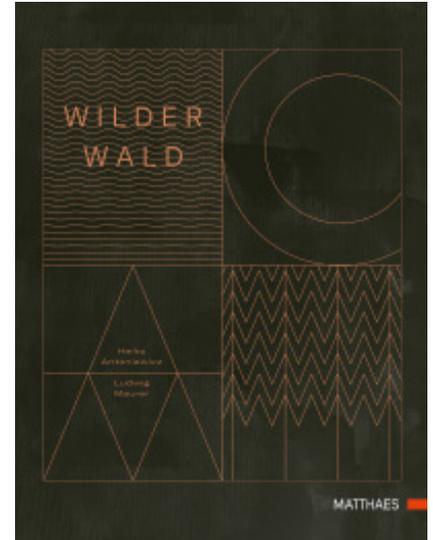
Wilder Wald

Das Kochbuch

Der Wald in der Küche

Die Natur spielt für die beiden **Köche Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer** von jeher eine große Rolle. Sie legen größten Wert auf den respektvollen Umgang mit den Ressourcen, egal ob pflanzlicher oder tierischer Natur. So sprechen beide auch nie von Produkten, sondern stets von Lebensmitteln. In dem neuen Buch „Wilder Wald“ interpretieren die beiden kreativen Köpfe was Wald, Wiese, Bach und See zu bieten haben auf vielfältige Art und Weise.

Dabei entstehen **ganz besondere Gerichte**, die man so noch nicht gesehen hat, wie z. B. Rohe Karpfentranché auf Moos mit Wacholder parfümiert oder Geschmortes Rehblöckchen mit Maronicreme und Johannisbeere oder Runckelrübe, Vogelmiere und Sauerrahm. Neben exzellenten Gerichten erfährt man viel zu den Prozessen und Kochtechniken und warum Wald und Flur mit ihren Pflanzen für die Autoren so wichtig sind. Stimmungsvolle Bilder von Volker Debus machen Lust, das Buch zu betrachten und darin zu schwelgen.



- **Wasser:** Süßwasser mit Birkenwasser und Brunnenkresseöl oder Haselnussmilch mit Steinpilzen und Flusskrebse
- **Erde:** Taubnesselpesto, Reh und Raps in Texturen mit Honigkuchengrieß
- **Feuer:** Gams mit Fichtennadelhonigjus und Artischocke oder Ossobucco vom Rothirsch mit Blaukraut
- **Luft:** Gebratene Entenleber mit Waldbeerragout oder Zedernnuss-Chips mit Pinienkerncreme und Rote-Bete-Granulat

Entdecken Sie die Kulinarik des Waldes mit Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer. Innovative Küche mit natürlichen Lebensmitteln aus Wald und Wiese.

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#)

Wilder Wald

Das Kochbuch

ISBN 978-3-98541-046-0
240 Seiten, 240 x 290 mm
durchgehend Farbfotos
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)