

## Rezeption

FISCHER Margot: Wilde Genüsse. Eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarm bis Zirbelnuss. Mit rund 500 Rezepten. Mandelbaum, Wien 2007

**KOLMER Lothar**

Ein Buch aus der ansehnlichen Gourmandisen-Reihe des Mandelbaumverlags, in schöner Aufmachung und Ausstattung. Das Buch liegt im Trend: hin zu den essbaren Wildpflanzen, von denen es in Mitteleuropa mehr als 1500 gibt. Die ausgewählten Pflanzen sind alphabetisch geordnet, von Ackerdill bis Zirbe. Die einzelnen Artikel bringen die lateinische Bezeichnung, eine Herleitung des Namens, die Inhaltsstoffe, die medizinischen Eigenschaften, die gesundheitlichen Wirkungen, nach diätetischem Schriftgut und der Volksmedizin. Die kulinarische Verwendung drücken die beigegebenen Rezepte aus. So kommen Pflanzen ins Bewusstsein, an deren Verzehr- oder Nutzbarkeit man zweifelte oder gar nicht dachte. Manches lockt zum Ausprobieren, wie etwa das Rezept eines Wermutaperitifs.

Im Anhang findet sich ein detailliertes Register der kulinarisch verwertbaren Wildpflanzen Europas, ein Glossar der botanischen Fachausdrücke, der Pflanzeninhaltsstoffe wie eine Liste der enthaltenen Mineral- und Spurenelemente. Schließlich werden medizinische Rezepte aufgeführt. So eignet sich dieses Werk auch zur Hilfe bei diversen Beschwerden. Das Buch ist höchst informativ, geht in Richtung Enzyklopädie und kann bei der gegenwärtigen Welle von einschlägigen Kochbüchern sehr gute Zusatzinformationen liefern.

Einen Einwand möchte ich aus persönlicher Sicht formulieren: Wenn man jahrelang mit einem entsetzlichen Biologielehrer geschlagen war, vertrieb er jegliches Vergnügen und Interesse an der Flora – und ich würde mir nicht zutrauen, mit den beigegebenen Informationen die Pflanzen zweifelsfrei identifizieren zu können. Aber dafür gibt es andererseits eigene Bestimmungsbücher.