



Das Wachau Kochbuch von Christine Saahs



Zweites Buch: Christine Saahs

Nikolaihof-Wirtin Christine Saahs aus Mautern in der Wachau hat „Das Wachau Kochbuch“ geschrieben, ihr mittlerweile zweites Buch. Ein Klassiker der Wachauer Küche mit vielen Spezialitäten aus der Region. Von Marillen über Safran bis zum Wein, erzählt in Rezepten und Erinnerungen. Christine Saahs ist Köchin, Bäuerin und Wachauerin aus Leidenschaft. Am Nikolaihof, dem ältesten Weingut Österreichs, lebt und arbeitet sie mit ihrer Familie. Seit 1971 beschäftigt sie sich mit biodynamischer Landwirtschaft und ist nach Demeter zertifiziert. Große Erfolge feiert Familie Saahs nicht nur in der Küche, das Weingut eroberte als erstes und bisher einziges in Österreich 100 Parker-Punkte (Riesling Vinothek 1995). Freunde und Prominenz gratulierten zur Buchpräsentation

unter der mächtigen Linde des Nikolaihofes. Dabei freute sich Abt Columban Luser von Stift Göttweig, dass auch ein Gericht seiner Klosterküche Eingang in „Das Wachau Kochbuch“ gefunden hat: die Marillenbrezel. ORF-Mann Norbert Gollinger wiederum würdigte die Autorin als „unglaublich authentische Qualitätsbotschafterin der Region“.

Christine Saahs: Das Wachau Kochbuch
Kulinarisches Weltkulturerbe aus dem Herzen Österreichs, Brandstätter Verlag
ISBN 978-3-85033-880-6, 176 Seiten,
90 Bilder, Hardcover, EUR 29,90.
Auch in englischer Sprache erhältlich!

www.brandstaetterverlag.com/buch/das-wachau-kochbuch