

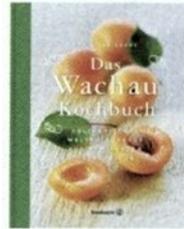


## Das gute Buch

Mit den besten Empfehlungen zum Genießen,  
Nachlesen und Vorkosten.

### BEIM GENIESSEN

Die Liebe ist immer dabei, wenn Christine Saahs kocht. Sie führt den Nikolaihof in der Wachau, pflegt ihre biodynamische Landwirtschaft und bietet seit über 40 Jahren nur Lebensmittel an, deren Herkunft sie ganz genau kennt. Denn: Essen tut der Seele gut! In diesem wunderschönen Buch verrät sie kleine und große Geheimnisse rund um die Klassiker der Wachauer Küche – und das Le-



bensgefühl der Wachau und die kulinarischen Traditionen dieser einzigartigen Donauregion. *Christine Saahs, „Das Wachau Kochbuch. Kulinarisches Weltkulturerbe aus dem Herzen Österreichs“, Verlag Christian Brandstätter, 176 Seiten, € 29,90.*

### IM MOSTLAND

Literarische Versuche über die Heimat gibt's viele. Annäherungen auch. Die jüngste versammelt 20 Mostviertler, gebürtige und zugezogene, von Julian Schutting bis Zdenka Becker und von Cornelia Travnicek bis Manfred Wieninger, auf Entdeckungsreise geschickt. Zu Birnbäumen und Blumenwiesen, zu Dörfern und Misthaufen, zu Königen und Piraten, zu Göttern und „Tschuschen“.

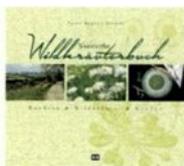


Paradiesisch ist das, ironisch ist das, kritisch ist das, liebevoll ist das. Und so persönlich, dass man gleich hinfahren möchte und nachsehen!

*Wolfgang Kühn (Hrsg.), „Mein Mostviertel“, Literaturedition NÖ 2014, 320 Seiten, € 22,-.*

### AM WEGESRAND

Wandern, Pflücken, Kochen: Das Grundrezept der Weinviertler Kräuterpädagogin Petra Regner-Haindl ist einfach. Und doch geht es auch richtig spannend zu. Da wird mit Falken, neben Bußkreuzen und um Aussichtswarten gewandert. Da wird gepflückt, gesammelt, gezupft, gehackt, gebacken und gekocht. Da werden aus Salbei Risotto, aus Klatschmohn Pralinen oder aus Brennesseln Spätzle gemacht. Dazu gibt's zu jeder Pflanze



noch ein paar Weisheiten. Und herrlich altmodische Bilder.

*Petra Regner-Haindl, „Weinviertler Wildkräuterbuch“, Edition Winkler-Hermaden, 128 Seiten, € 19,90.*