

NIKOLAIHOF Das nächste **KOCHBUCH**

Der Familienbetrieb Nikolaihof im Herzen der Wachau ist nicht erst seit den 100 Parker-Punkten für einen 1995er Riesling international bekannt. Auch die Küche des Hauses macht von sich reden und lockt Jahr für Jahr Gäste aus aller Welt nach Mautern an der Donau. Nach dem Erfolgskochbuch „Ich koche für mein Leben gern“ im Jahr 2010 hat Christine Saahs im Februar 2015 im Brandstätter Verlag ihr zweites, 176 Seiten starkes Werk veröffentlicht. „Das Wachau Kochbuch“ versteht sich als kulinarischer Reiseführer durch die österreichische Kultur-

landschaft und beinhaltet verborgene Schätze der Familienküche, fast vergessene Speisen und genussreiche Raritäten. Von der Mousse von geräucherten Fischen über die fruchtige Paradeissuppe bis hin zur gebratenen Kalbsstelze oder zum Wachauer Wurzelkrapfen – das Kochbuch begeistert mit einem bunten Potpourri an klassischen, traditionellen und neuinterpretierten Gerichten. Im Mittelpunkt steht dabei stets der regionale Bezug der Produkte. So dürfen beispielsweise die Wachauer Marille oder der *Crocus Austriacus* – der Wa-

chauer Safran – bei der Zubereitung nicht fehlen. Das Bekenntnis zur biologischen und biodynamischen Landwirtschaft ist für die Wachauerin aus Leidenschaft seit fast 45 Jahren das Gebot der Stunde. Aus Liebe zur Natur und zu den Gästen kocht Christine Saahs mit Lebensmitteln, die im Einklang mit der Natur gediehen sind. Christine Saahs lebt mit ihrer Familie am Nikolaihof Wachau – einem Weingut, das mit seiner 2000-jährigen, bis in die Römerzeit reichenden Geschichte zu den ältesten Weingütern Österreichs zählt.



Christine Saahs: Das Wachau Kochbuch. Christian Brandstätter Verlag 176 Seiten, Hardcover. 29,90 Euro. ISBN 978-3-85033-880-6