

# Hietzing ist

„Wildes Wien“ heißt ein Buch, das Sehenswürdigkeiten mit Kräutern verbindet. Viele davon wachsen im 13. Bezirk.

VON ERNST GEORG BERGER

„Gegessen wird, was in Wien wächst“ - das war der Gedanke, der Alexandra Maria Rath zu einem besonderen Buch inspirierte. „Ich wollte bekannte Sehenswürdigkeiten mit dem verbinden, was die wenigsten dort sofort sehen. Den essbaren Kräutern in der Umgebung“, so die Autorin. Die Liebe zum Kochen war ihr mit zwei Eltern in der Spitzengastronomie quasi in die Wiege gelegt, doch ihr Lebensweg führte sie vorerst einmal in die Welt der Werbung. Das Thema ließ sie aber nicht los und so absolvierte sie 2011 eine Ausbildung zur Vital- und Ernährungstrainerin

und 2014 eine weitere zum Wildkräuter-Coach. „Seither habe ich beim Spaziergehen immer ein Sackerl mit dabei. Ich finde unterwegs ja immer etwas, das es wert ist, gepflückt zu werden.“

## Hietzing zum Selberpflücken

Zum 13. Bezirk hat Alexandra Maria Rath, die selbst in Ottaking wohnt, eine ganz besondere Beziehung. „Meine Großmutter lebte in Hietzing und so war der Bezirk wie meine zweite Heimat“, erinnert sie sich. So wundert es kaum, dass sich gleich zwei Kapitel dazu in „Wildes Wien“ finden. Gekonnt und humorvoll verbindet die Autorin darin historische Fakten mit innovativen Rezepten. „Aus dem Löwenzahn vor dem Löwengehege im Tiergarten Schönbrunn lässt sich zum Beispiel eine süße Löwenzahntorte backen.“ Was es mit Kaiserin Sissis Liebe zu Sorbet und den Veilchen, die vor der Hermesvil-



# ein Kräutergarten



**Autorin Alexandra Maria Rath (l.) präsentiert „Wildes Wien“ im Hietzinger „Bücher & Geschenkeladen“ von Elisabeth Glaeser-Mayer**

Foto: Berger

la blühen, auf sich hat, wird auf Seite 36 des Buches verraten, das genau betrachtet eine charmante Kombination aus Stadtführer und Kochbuch ist.

Über 50 Rezepte hat Alexandra Maria Rath zusammengetragen und diese stehen in engem Zusammenhang mit 20 besonderen Plätzen in Wien. „Man muss jetzt aber nicht extra nach Hietzing fahren, um das Rezept aus

Hietzing nachzukochen. Nahezu jedes Kraut wächst in jedem Bezirk. Man muss nur mit offenen Augen durch sein Grätzl gehen“, verspricht Rath.

## **Buchhandel unterstützen**

Mit „Wildes Wien“ beweist Alexandra Maria Rath ihre Liebe zur regionalen Küche. Aber mindestens genauso sehr liegt ihr der regionale Buchhandel am Herzen.

„Gerade in diesen schwierigen Zeiten gilt es, uns gegenseitig zu unterstützen“, sagt sie beim Interview, das auf ihren Wunsch im „Bücher & Geschenkeladen“ in Ober St. Veit stattfand (buecher-geschenkeladen.at). Dazu Buchhändlerin Elisabeth Glaeser-Mayer: „Es freut mich ganz besonders zu sehen, dass uns nicht nur unsere Kunden die Treue halten, sondern auch heimische Autoren ihre Wertschätzung für unsere Arbeit zeigen.“

Neben ihrer Tätigkeit als Autorin veranstaltet Alexandra Maria Rath - sobald es wieder möglich ist - auch Kochworkshops zum Thema essbare Wildpflanzen.

## **ZUR SACHE**

### **Wildes Wien**

20 Plätze - 50 Gerichte  
240 Seiten, Preis: 28 Euro  
erschienen im Gmeiner Verlag  
[www.wildes-wien.at](http://www.wildes-wien.at)

**EINFACH SCHLAU  
EINFACH MEHR**

