



WIEN

werden gesucht

Seestadt stellt am

gerbudget

mit Bürger ihren teil aktiv mitge- können, wurde Seestadt nun das barschaftsbudget eben gerufen.

diesem Jahr geht rojekt bereits in die Runde. Im Sinne partizipativen Bud- können Bewohner den für eine leben- Nachbarschaft in Seestadt einreichen eine finanzielle stützung bei der rtzung erhalten. Im ngenen Jahr wur- insgesamt elf der 25 reichten Pläne ge- t. So entstanden ein Brotbackofen Parkbank, ein werkerregal oder und Kultur für den n Stadtteil.

über Vergabe

cheiden Bürger

r eine finanzielle stützung erhält, teidet eine Jury: Bewohner und vier Seestadt arbeiten- lensen, die per ermittelt werden. es Thema Mobili- id Nachhaltigkeit in diesem Jahr ein fördertop einge- Ideen können bis 30. April einge- werden. Ph. Stewart

seestadt.at/
arschaftsbudget



Rund um den Flakturm im Augarten stehen Linden – der Baum des Friedens. Die jungen Blätter und Blüten sind essbar.

Leckerbissen vor der Tür » Wilder Hopfen oder Sanddorn

Neues Buch weiß, wo Wien wirklich zum Anbeißen ist

Allen Melancholikern, Grantlern, Genussuchenden, lukullisch Begeisterten, Nörglern, Zuagrasten, Vorbeischaunenden und Bleibenden – kurzum – allen echten und temporären Wienern hat Autorin Alexandra Rath ein Buch gewidmet. In „Wildes Wien“ serviert sie Anekdoten mit köstlichen Rezepten aus der Natur.

Das Kochen wurde Alexandra Rath in die Wiege gelegt. Mit beiden Elternteilen in der Spitzengastronomie lernte auch sie rasch den professionellen Umgang in der Küche. Dennoch führte sie ihr Werdegang zuerst woanders hin. 2011 absolvierte Rath die Ausbildung zur Vital- und Ernährungstrainerin, 2014 zum Wildkräuter-Coach. Seit 2018 widmet sie sich voll und ganz ihren Leidenschaften – dem Kochen, der Natur und der Geschichte Wiens. Jetzt stellt Rath ihr erstes Buch vor: In „Wildes Wien – Geessen wird, was in der Stadt wächst“ (ISBN 978-3-8392-2657-5) zeigt sie die lebens- und lebenswerteste Stadt der Welt von ihrer besten, grünen und schmackhaften

Seite. Wo immer es sprießt und blüht ist sie vor Ort, pflückt und sammelt essbare Wildpflanzen, um sie zu köstlichen Gerichten zu verarbeiten. So werden aus den Veilchen vor der Hermesvilla Sisis geliebtes Veilchen-

Eis, aus dem Löwenzahn vor dem Löwengehege im Tiergarten Schönbrunn die königliche Löwenzahntorte und aus der Friedenslinde vor dem Flakturm im Augarten die delikat gefüllten Lindenblätter. Über 50 Rezepte, innovative Kulinark, Anekdoten und Wissenswertes spiegeln die Historie, den Zeitgeist und das Lebensgefühl der Donaumetropole wider.

Fast alle Bezirke bieten essbare Leckerbissen

So finden sich zum Beispiel rund um den Flakturm zahlreiche Linden. Aus den jungen Blättern zaubert Rath eine Wiener Art der „gefüllten griechischen Weinblätter“. Mindestens genauso köstlich ist auch das „Hopfensprossen-Risotto mit Blüten vom Wiesensalbei“ aus wilden Hopfen aus dem Prater. Weitere Infos gibt es auch im Blog auf www.wildes-wien.at



Autorin Alexandra Rath

Foto: Wildes Wien

Philipp Stewart

„Geldversch

Zebrastr

sorgt fü

Seit vergan gibt es in Fl Spitz gleich bogenzebrastr gibt es Zusti auch Kritik – schwendung

„Gibt es ta andere Mö; Weltoffenhei zu dokument die WIFF-Be Jörg Schimi Turtenwald. Aktion für von Steuery schlag: „An Mitterhofer burger Stral Gasse in G verschärft s beim Passi zung imme das Geld do

ANZEIGE