

HOTSPOT

DAS STADTJOURNAL FÜR

LIESING

April 2021



Photo: Christian A. Pichler

EIN AUSFLUG DURCH DIE NACHBARSCHAFT

Unsere Mobilität ist derzeit stark eingeschränkt –
doch Liesing bietet zahlreiche Möglichkeiten
direkt vor der Haustüre

Gegessen wird, was in der Stadt wächst!

Essens- und Sehenswertes aus Wien präsentiert Alexandra Maria Rath in ihrem Buch „Wildes Wien“. Gespickt mit Spannendem, Kuriosum und Wissenswertem wird hier mit essbaren Wildpflanzen gekocht.

Das Kochen wurde Alexandra Maria Rath bereits in die Wiege gelegt. Mit beiden Elternteilen in der gehobenen Spitzengastronomie lernte auch sie rasch den professionellen Umgang in der Küche. Dennoch führte sie ihr Werdegang zuerst woanders hin. Nach dem Studium der Marktkommunikation folgten viele Jahre Tätigkeit in internationalen Werbeagenturen. 2011 absolvierte sie die Ausbildung zur Vital- und Ernährungstrainerin, 2014 zum Wildkräuter-

In Liesing kocht Autorin Alexandra Maria Rath (u.) mit Gänseblümchen, die vor der Wotruba Kirche wachsen (großes Foto).



Fotos: Wildes Wien (2), GMEINER Verlag

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 – Gegessen wird, was in der Stadt wächst“ zeigt sie die lebens- und liebenswerteste 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 Veilcheneis, 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 Kulinarik, Anekdoten und Wissenswertes spiegeln die Historie, den Zeitgeist und das Lebensgefühl der Donaumetropole wider.

Gänseblümchen vor der Wotruba-Kirche

Im 23. Bezirk besuchte die Autorin die Wotruba-Kirche und berichtet über deren Bau und den Schöpfer Fritz Wotruba, den Georgenberg und einen Spionagefall. Gekocht wird mit Gänseblümchen, über die man ebenfalls viel Spannendes erfährt: So schließen diese bei herannahendem Schlechtwetter ihre Köpfe, und bringen Glück, wenn man sie an ganz bestimmten Tagen des Jahres isst oder pflückt! Infos auch im Blog auf www.wildes-wien.at. ■



Foto: zVg

ot Liesing

„Wildes Wien“ ist im Februar im GMEINER-Verlag erschienen.

Zutaten:

ca. 30 g rote Zwiebel (1 Stück)
ca. 240 g Radieschen (1 Bund)
ca. 120 g mehliges Erdäpfel (1-2)
1 EL Weizenmehl
4 EL Öl
1 gestrichener TL Salz
schwarzer Pfeffer nach Geschmack
1 Prise Kümmel (soviel wie in Rezept)
gedrückte Fingerspitzen passt
2 Kugeln Piment
350 ml Wasser
150 ml Sojamilch (auch Obers)
Saft und Zeste einer ½ Bio-Zitrone
etwas frischer Muskat
gut 1 Handvoll Gänseblümchen

Dazu passt ein Roggenbrot mit

Gegessen wird, was in der Stadt wächst!

Essens- und Sehenswertes aus Wien präsentiert Alexandra Maria Rath in ihrem Buch „Wildes Wien“. Gespickt mit Spannendem, Kuriosum und Wissenswertem wird hier mit essbaren Wildpflanzen gekocht.

Das Kochen wurde Alexandra Maria Rath bereits in die Wiege gelegt. Mit beiden Elternteilen in der gehobenen Spitzengastronomie lernte auch sie rasch den professionellen Umgang in der Küche. Dennoch führte sie ihr Werdegang zuerst woanders hin. Nach dem Studium der Marktkommunikation folgten viele Jahre Tätigkeit in internationalen Werbeagenturen. 2011 absolvierte sie die Ausbildung zur Vital- und Ernährungstrainerin, 2014 zum Wildkräuter-

In Liesing kocht Autorin Alexandra Maria Rath (u.) mit Gänseblümchen, die vor der Wotruba Kirche wachsen (großes Foto).



Fotos: Wildes Wien (2); GMEINER Verlag



Foto: zVg

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 – Gegessen wird, was in der Stadt wächst“ zeigt sie die lebens- und liebenswerteste 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 Veilcheneis, 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 Kulinarik, Anekdoten und Wissenswertes spiegeln die Historie, den Zeitgeist und das Lebensgefühl der Donaumetropole wider.

Gänseblümchen vor der Wotruba-Kirche

Im 23. Bezirk besuchte die Autorin die Wotruba-Kirche und berichtet über deren Bau und den Schöpfer Fritz Wotruba, den Georgenberg und einen Spionagefall. Gekocht wird mit Gänseblümchen, über die man ebenfalls viel Spannendes erfährt: So schließen diese bei heftigem Schlechtwetter ihre Köpfe, und bringen Glück, wenn man sie an ganz bestimmten Tagen des Jahres isst oder pflückt! Infos auch im Blog auf [www.wildeswien.at](#)