

## Rezension

MECKLENBURG Jens: Raritäten mit Biss. Alte Gemüsesorten und Wildkräuter neu entdeckt. Cadmos Verlag, Schwarzenbek 2011

**Barbara MORINO**

Die in diesem schön gestalteten Buch vorgestellten Gemüsesorten und Wildkräuter sind mitunter wahre Raritäten aber mit Sicherheit nicht alt und schon gar nicht vergessen! Als Kulturpflanzen sind sie gleich alt wie die wenigen gewinnbringenden Handelssorten, welche Supermärkte anbieten. Manche vorgestellte Köstlichkeiten wie Kräuterseitling oder Pompon blanc sind auch auf Wochenmärkten schwer zu finden, andere, wie der Löwenzahn oder die Schafgarbe können auf jeder Wiese gepflückt werden.

Viele von den beschriebenen Gemüsen wären eine Alternative zu den weitgehend geschmacklosen und schalen Nährlösungsvegetabilien und tiefgefrorener Logistik, die von den großen Nahrungsmittelketten angeboten werden. Aber aufgrund ihres geringen Ertrages, der eingeschränkten Transportfähigkeit oder ihrer kurzen Lagerfähigkeit bleiben sie weiterhin wenigen Feinschmeckern, anspruchsvollen, neugierigen Einkäufern, Genießern, wirklich Interessierten und Selbstsammlern vorbehalten. Sie seien aber allen sehr empfohlen.

Dieses Buch leistet einen wertvollen Beitrag um weniger geläufige Gemüsesorten und Kräuter ins Bewusstsein zu rufen, öfter mit ihnen zu kochen und sie nach den wunderbar einfachen Rezepten zu genießen. Sie sind durchwegs gelungene Beispiele, wie Ernährung, Genuss und Medizin eins sind. Die Exklusivität besteht nicht in ihrem Alter und Wiederentdecken sondern in der Rarität und Besonderheit des Geschmackserlebnisses. Mit diesen Gemüsesorten, Kräutern und den dazugehörigen Rezepten lernen wir neue wunderbare Geschmacksrichtungen und Geschmackskombinationen kennen.