



Kraftstoffverbrauch innerorts: 9,6 l/100 km, außerorts: 6,0 l/100 km, kombiniert: 7,3 l/100 km; CO2-Emission kombiniert: 169 g/km; Effizienzklasse E. Nach EU-Messverfahren.

Der neue Hyundai i30 Turbo
Ihr sportliches
Highlight.

Jetzt entdecken >



Filmfestspiele
Cannes 2015



Frankfurter Allgemeine Feuilleton

Frankfurt 22°



Sonntag, 24. Mai 2015

VIDEO THEMEN BLOGS ARCHIV

Home > Feuilleton > Bücher > Esspapier > Kochbuchkolumne „Esspapier“: Wie die Wiese schmeckt

Kochbuchkolumne „Esspapier“

Wie die Wiese schmeckt

Luisa Martini und Valentino Brienza haben die „Freestyle-Naturküche“ aus der Taufe gehoben. In ihre Rezepte integrieren sie alles, was die Natur zu bieten hat.

08.12.2011, von **JÜRGEN DOLLASE**

Meinungen (0) Merken Drucken

Empfehlen (3) Permalink Mail

Aktualisiert: 05.01.2015, 12:21 Uhr





© ARCHIV

Luisa Martini (geboren 1990) und Valentino Brienza (geboren 1984) haben schon gemeinsam bei der besten deutschen Köchin, bei Douce Steiner im „Hirschen“ in Sulzburg, und beim besten österreichischen Koch, bei Heinz Reitbauer jr. im „Steirereck“ in Wien gearbeitet. Für ihr gemeinsames Buchprojekt haben sie sich mit etwas beschäftigt, das sie „Freestyle-Naturküche“ nennen und das international besser unter Nova Regio-Küche eingeordnet werden kann. Diese neue Form der Hinwendung zu regionalen oder lokalen Elementen hat meist wenig oder gar nichts mit den traditionellen Formen der Regionalküche zu tun, sondern sucht Ressourcen und Inspirationen in der jeweils vorhandenen Umgebung. Dabei spielt – gerade im Vergleich zur traditionellen Regionalküche – ein ausgeweitetes Produktverständnis eine Rolle.

Man sucht gezielt nach allem, was man essen kann und kommt damit automatisch in den Bereich der kreativen bis avantgardistischen Küche. Um ein Musterbeispiel zu zitieren: der Schweizer Stefan Wiesner, Spezialist für avantgardistische Naturküche, hat ein Rezept entwickelt, das sich fast ausschließlich um den Walnußbaum dreht – mit allen Elementen von den

Bücher

- [Themen](#)
- [Bücher der Woche](#)
- [Autoren](#)
- [Frankfurter Anthologie](#)
- [Rezensionen](#)
- [E-Books](#)
- [Amazon](#)



Mehr aus dieser Kolumne



Esspapier

Kochbuchkritiken

Kochbuchkolumne „Esspapier“: Konrad Geigers „Frisch, bunt, regional“ [>](#)

Kochbuchkolumne „Esspapier“: Ein Tiramisu aus Löwenzahn [>](#)

Kochbuchkolumne „Esspapier“: Jean-Paul Jeunet zeigt, wie das Jura schmeckt [>](#)

Kochbuchkolumne „Esspapier“: „Rohstoff“ von Heiko Antoniewicz [>](#)

Anzeige



Haben Sie es ausprobiert?

Dieser komische Trick wird das Online-Shoppen revolutionieren.

Heimarbeit mit System!

Die einzig wirklich lukrative

Blättern bis zur Wurzel.

Genuss in Wiese, Wald und Feld

In dem schönen, atmosphärisch dichten und sensibel gestalteten Buch von Martini und Brienza zählt sich vor allem aus, dass die beiden Autoren aufgrund ihrer Ausbildung ein klares Verständnis von gutem Essen haben. Sie verstricken sich nicht in Dingen, die so „abgefahren“ sind, dass sie für die meisten Esser nur noch als Experimente wahrgenommen werden, sondern sie versuchen, ungewöhnliche Produkte aus der Natur zu integrieren.

Eine solch vorsichtige Annäherung ist im Moment noch nötig, weil viele der selten verwendeten Naturprodukte im landläufigen Sinne „wenig Geschmack“ haben oder nicht so schmecken, dass man ihr Aroma spontan und mit Freude bei den Lieblingsaromen einordnen könnte. Wenn sie nur für sich stehen, wird es schnell etwas spröde, sie brauchen also ein intelligent aufgebautes Umfeld. Es ist nicht auszuschließen, dass sich das Spektrum dessen, was wir gerne essen, auch in Richtungen erweitert, die heute noch als experimentell gelten. In diesem Sinn haben die beiden Autoren ein gutes Buch vorgelegt – mit attraktiv arrangierten Gerichten und guten Bildern. Dass das Buch in „Genusslandschaft Wald“, „Genusslandschaft Wiese“, „Genusslandschaft Feld“ und „Genusslandschaft Wasser“ unterteilt ist, spielt dabei eigentlich kaum eine Rolle. Das Prinzip funktioniert überall, und es entzieht sich den üblichen Kategorien von Vorspeise und Hauptgericht.

Mehr zum Thema

- Kochbuchkolumne „Esspapier“: In den Grenzbereichen des Aromas >
- Kochbuchkolumne „Esspapier“: Sven Langankes „Kiezküche St. Pauli“ >

Den Anfang macht eine Kombination von Steinpilz, Ei und Wiesenlabkraut, die in einem Moosbett stehen, mit Kleeblüten dekoriert und im Detail so aufgebaut sind, dass das

Wiesenlabkraut verschiedene

Funktionen erfüllt - als Element, das vor allem den Gesamtgeschmack des Gerichtes dezent modifiziert. Ein anderes Beispiel: Bei „Brennnessel, Kalb,



Heimarbeit: Gutes Geld verdienen mit System!



Erfolg durch Sminare

Wir bilden Sie aus. Eine Woche kostenlos in Berlin. Gutscheine jetzt anfordern.

[Hier können Sie werben](#)

F.A.Z.-Romanatlas



[Orte, die etwas zu erzählen haben >](#)

Anzeige



Anlageimmobilien auf [Immowelt.de](#) und [FAZ.NET!](#) **mehr >**

Cartoons

Rinde wird das Karstmet in Brennesselblätter eingepackt, dazu gibt es ein Brennnessel-Püree, und die Rinde landet als Infusion zur dezenten Veränderung in der Sauce. Mit dieser Technik der ausgewogenen Erweiterung bekannterer Geschmacksbilder geht es dann beispielsweise an „Ente, Vogelmiere, Holunderblüte“, „Baumpilz, Hühnerherz, Flechte“, „Zucchini, Hirsekeime, Pimpinelle“, Heu, Speck, Pflaume“ (mit einer Heusuppe), „Wachtel, Buttermilch, Maishaar“ oder „Äsche, Zitrone, Bachkresse“. Der interessierte Leser wird schnell feststellen, dass das Spektrum an seinem eigenen Wohnort ohne weiteres

kaum Probleme geben.

Noch besser wäre vielleicht nur noch gewesen, wenn die Autoren ein wenig zu Geschmack und Sensorik der Gerichte geschrieben hätten. Gerade bei diesem „wilden“ Material spielen Proportionen oft eine große Rolle. Ein paar Blättchen Sauerklee reichen manchmal einfach nicht, und man braucht eine ganze Handvoll – auch wenn das vielleicht etwas merkwürdig aussieht. Ein gutes Buch dennoch, vor allem wegen des Konzeptes.



Dieses Buch erhält zwei F.A.Z.-Sterne

Kriterien für die Vergabe von F.A.Z.-Sternen für kulinarische Bücher:



Einen F.A.Z.-Stern erhält ein kulinarisches Werk, dessen Veröffentlichung sinnvoll ist und das einen klar erkennbaren, positiven Beitrag zur Entwicklung, Weitergabe, Erforschung oder Dokumentation der Kochkunst leistet. Durch seine Individualität oder seine spezifischen Schwerpunkte schließt das Buch eine Informationslücke oder erhebt sich mit der handwerklichen, ästhetischen oder wissenschaftlichen Qualität seines Inhaltes deutlich über die üblichen Standards.

Im Falle eines Kochbuches im engeren Sinne müssen die Rezepturen und ihre Erläuterungen guten professionellen Standards genügen und erkennbar das



Greser & Lenz: Gesammelte Werke

Comic-Roman „Sechs aus 49“, Episode 275: Mitleid und Verachtung >

Alle Bildergalerien >

Leserfavoriten Feuilleton >

Geteilt Gelesen Empfohlen



1 Palmyras antike Herrscherin Zenobia, die arabische Heldin > 144 f t g

2 ARD & Eurovision Song Contest Was sind schon null Punkte? > 112 f t g

3 Jugendkanal von ARD und ZDF

Bemühen zeigen, Nachkochbarkeit zu erreichen. Standardisierte oder unpräzise Angaben sind nur dann akzeptabel, wenn sie durch andere Qualitäten wie etwa Originalität aufgewogen werden.



Zwei F.A.Z.-Sterne erhält ein kulinarisches Werk, das über die Qualitäten eines mit einem Stern bewerteten Buches hinaus einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung der Kochkunst leistet oder in seiner didaktischen Anlage hervorragend geeignet ist, vertiefende praktische Kenntnisse zu vermitteln - oder einen wesentlichen Beitrag zur Theorie des Faches leistet. Es ist in dieser Kategorie wichtig, dass die Autoren erkennbar größere Zusammenhänge begreifen oder einen außergewöhnlich interessanten Beitrag zu Einzelaspekten leisten.



Drei F.A.Z.-Sterne erhält ein kulinarisches Werk von überragender Qualität, das zu den besten Büchern der letzten Jahre zählt und in jede gute kulinarische Bibliothek gehört. Das Buch muss in wesentlichen Teilen neue Inspirationen vermitteln, in hohem Maße originell sein, oder in besonders hohem Maße wesentliche Zusammenhänge erschließen.



Keinen Stern bekommen Bücher, die sich inhaltlich nicht oder nur unwesentlich von vielen vergleichbaren Büchern unterscheiden und/oder bei denen man den Eindruck gewinnt, es handele sich vorwiegend um Veröffentlichungen, die nicht primär an der Qualität des Buches und am Fortschritt der Kochkunst orientiert sind. Dazu gehören zum Beispiel viele ausschließlich kommerziell orientierte Produkte zur Vermarktung von Prominenten aller Art, aber auch letztlich austauschbare Bücher bekannter und guter Köche, bei denen ein individuelles Profil nicht zu erkennen ist.

ZDF
Ü14-Party >
73



4 Oliver Sacks'
Autobiographie
Ein besonders rasantes
Leben >
37



5 Männermagazin „Walden“
Wo im dunklen Wald das
große Abenteuer
wartet >
20



Schlagzeilen Feuilleton

Männermagazin „Walden“: Wo im dunklen Wald das große Abenteuer wartet 16:14 Uhr >

Was bedeutet die Niederlage beim ESC 2015 für die ARD? 15:22 Uhr >

Ü14-Party: Wie kommt der Jugendkanal von ARD und ZDF in Schwung? 13:36 Uhr >

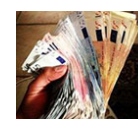
Akademie der Künste – Klaus Staeck zieht im Interview Bilanz 13:27 Uhr >

Anzeige



Haben Sie es ausprobiert?

Dieser komische Trick wird das Online-Shoppen revolutionieren.



Wie Sie reich werden?

Neue Gesetzeslücke zum Geld verdienen entdeckt!

Quelle: F.A.Z.



Lesermeinungen 1 (0) Wie Sie mitdiskutieren [>](#)

Dieser Beitrag kann nicht mehr kommentiert werden

Themen zu diesem Beitrag: [Lothringen](#) | [Spanien](#) | [Alle Themen](#)

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben [>](#)

Weitere Empfehlungen

Kochbuchkolumne Esspapier

Ein Tiramisu aus Löwenzahn

Noriyuki Hamada spricht kein Französisch und kein Englisch und hat sein Leben lang nur in Japan gekocht. Warum er es trotzdem meisterlich versteht, europäische und japanische Küche miteinander zu verbinden, zeigt sein neues Buch. [Mehr >](#) Von

JÜRGEN DOLLASE

15.05.2015, 22:42 Uhr | Feuilleton



Anzeige

Jetzt 5.000 € Elektrobonus für den ZOE sichern!

Dieses Angebot elektrisiert! Der Renault ZOE: 100 % alltags-tauglich, 0 % Emissionen! [Mehr >](#)



powered by plista



Eine Woche Trader-Camp für Einsteiger. Kostenlose Teilnahme mit Gutscheincode. Jetzt sichern!

[Hier können Sie werben](#)



Welche Bücher sind ausgezeichnet?

Die 15 Nominierungen für den Preis der Leipziger Buchmesse stehen fest. In den Kategorien Belletristik, Sachbuch und Übersetzung hoffen die Autoren und Übersetzer nun das Rennen zu machen. [Mehr >](#)

05.02.2015, 14:55 Uhr | Feuilleton



Anzeige

100 % Fahrvergnügen & 5.000 € Elektrobonus!

Dieses Angebot elektrisiert! Der Renault ZOE: 100 % alltags-tauglich, 0 % Emissionen! [Mehr >](#)



powered by plista

Kochbuchkolumne Esspapier

Der in die Ferne schweift

Konrad Geiger ist ein Bio-Spitzenkoch, sein neues Buch heißt Frisch, bunt & regional. Wieso stammen dann so viele Gerichte aus den Küchen anderer Länder? [Mehr >](#) Von JÜRGEN DOLLASE

21.05.2015, 14:17 Uhr | Feuilleton



Sonntagsgericht

Kalbsfilet, weißer Spargel und Brennessel-Nudeln

Das Hotelrestaurant Hirschen am Bodensee ist bekannt für seine gutbürgerliche Küche. Eines der Lieblingsgerichte von Koch Markus Merk ist Kalbsfilet mit Spargel und Brennessel-Nudeln.

Ausblick inklusive. [Mehr >](#)

10.05.2015, 14:07 Uhr | Stil



Das besondere Restaurant (20)


















Ein bisschen Schwarzwald im Rheinland

Die Dorfstube bringt den Schwarzwald nach Düsseldorf. Dank einer hervorragenden badisch-schwäbischen Küche ist in nur drei Jahren ein Vorbild für die Arbeit mit regionalen Gerichten entstanden. [Mehr >](#) Von JÜRGEN DOLLASE

11.05.2015, 12:26 Uhr | Stil



Top-Services >

 Abo-Services	 Börsen & Märkte	 FAZ.NET als Startseite	 FAZ.NET-Mobil	 Finanz-Services	 Gastarife	 Tablet Apps	 Smartphone Apps	 Kulturkalender	 LIVE Live-Ticker
 Newsletter	 Rezensionen	 Routenplaner	 RSS-Feed	 Spiele	 Stromtarife	 F.A.Z. Telefonkonferenz	 Ticket-Portal	 TV-Programm	 Wetter

50+
50 Plus

Frankfurter Allgemeine

Startseite

Politik
Wirtschaft
Finanzen

Feuilleton
Sport
Gesellschaft

Stil
Technik & Motor
Wissen

Reise
Beruf & Chance
Rhein-Main

Video
Themen
Blogs

Feuilleton

Bücher
Bühne & Konzert
Kino

Kunst
Kunstmarkt
Medien

Pop
Debatten
Forschung & Lehre

Geisteswissenschaften
TV-Programm
Film-Kritiken

Information

Kontakt
Hilfe
Archiv

Verlag

Über die F.A.Z.
Presse
Jobs bei der F.A.Z.

FAZ.NET

Redaktion
Blogs
Lesermeinungen

Services

Romanatlas
Cartoons
Tatort-Quiz

Oft gesucht

Expo 2015
Filmfestspiele von Cannes

Datenschutz
Nutzungsbedingungen
Nutzungsbasierte
Onlinewerbung
Impressum

Print-Werbung
Digital Sales
Abo-Angebote
Hochschulanzeiger

Newsletter
e-paper
Mobile Angebote
Leserbriefe an die F.A.Z.

LEBENSWEGE

Fernsehprogramm
Jeff Bezos' Washington
Post
ARD-Serie „Die
Vorstadtweiber“
Hart aber fair
Tatort
Friedenspreis des
Deutschen Buchhandels

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001 - 2015
Alle Rechte vorbehalten.

Anzeige



Wie Sie reich werden?



Haben Sie es ausprobiert?



Börse lernen



Börse lernen

Hier könnte Ihre Werbung stehen.