

Santoku-  
Messer  
gratis!



Einen neuen Falstaff-Leser  
werben und Prämie sichern!

falstaff

[Home](#) [falstaff.at](#) [falstaff.ch](#) [falstaffjobs.com](#) [Newsletter abonnieren](#)

[Login](#) [Noch keinen Account? Jetzt registrieren.](#)

falstaff



[Aboservice](#) [Aktuelles Heft](#) [E-Paper](#) [Guides & Bücher](#)

[NEWS](#) [WEINE](#) [WEINGÜTER](#) [RESTAURANTS](#) [VINOHEKEN](#)

falstaff / News

## Ursprünglicher Genuss mit »Moos. Fisch. Rinde. Blatt«



Luisa Martini und Valentino Brienza gingen in Wald und Wiese auf Einkaufstour

**Die beiden jungen Spitzenköche  
Luisa Martini und Valentino  
Brienza zelebrieren in ihrem neuen  
Buch den Genuss der Landschaft –  
mit Rezepten und Video!**

Wenn Luisa Martini und Valentino Brienza von einem Spaziergang zurückkommen, dann haben sie nicht nur frische Luft gschnappt. Auch die Zutaten für ihre nächsten Gerichte haben sie unterwegs gleich besorgt. Und zwar nicht im Supermarkt an der Ecke, sondern eben dort, wo sie nach Entspannung suchten: im Wald und auf

Volltextsuche alle Seiten

Suchen

Bestellen Sie den  
Falstaff-Newsletter!

Wöchentliche Infos aus der Kulinarik-  
und Weinszene.



GRATIS

falstaff

Wein der Woche



der Wiese. »Freestyle-Naturküche«  
nennen die beiden Spitzenköche – nach

Stationen unter anderem im Wiener Steirereck, im Hotel Sacher oder bei Douce Steiner stehen die beiden nun gemeinsam hinterm Herd des Luxusdampfers Sea Cloud – ihren Kochstil, der sich ganz an das alte Sprichwort hält: »Warum in die Ferne schweifen, sieh das Gute liegt so nah.« Und eben diese Natur-Küche haben Martini und Brienza nun auf Papier gebannt und präsentieren in »Moos. Fisch. Rinde. Blatt« ihre naturnahen Lieblingsrezepte.

Was seinen Weg über die skandinavische Küche – allen voran René Redzepi und das Kopenhagener »Noma« – in die Spitzengastronomie rund um den Globus gefunden hat, interpretieren Martini und Brienza auf ganz individuelle Art und Weise. Über Monate hinweg experimentierten die beiden, haben dabei immer wieder Neues entdeckt und in Rezepte »übersetzt«. Gegliedert in die Kapitel bzw. Genusslandschaften »Wald«, »Wiese« und »Wasser« zeigen sie, was die Natur alles zu bieten hat. Dabei geht es immer auch um Mut, ums Ausprobieren und um die Rückkehr zum Instinkt dafür, was gut ist bzw. was gut sein kann.

Mit »Moos. Fisch. Rinde. Blatt« ist also nicht nur ein Rezeptband erschienen, sondern auch ein Aufruf zur Kreativität und dazu, mit offenen Augen durch die Welt bzw. durch Wald und Wiesen zu gehen. Denn wer weiß, vielleicht versteckt sich unterm nächsten Stein oder auf dem nächsten Baum schon die Zutat für ein weiteres spannendes Gericht.

### Rezepttipps:

- [Reh / Weißkraut / Sägemehl](#)
- [Honig / Matcha / Kamille](#)

*Moos. Fisch. Rinde. Blatt*  
*Genuss der Landschaft*



88  
**Terro Oro Lugana**  
**2014**  
Bulgarini, Lombardei,  
Italien



**Weitere Weinempfehlungen in der Falstaff-Shortlist**

### Meistgelesen

#### Der Rote Hang wird röter

In Rheinhessens berühmtesten Steillagen muss König Riesling um seine Vormacht fürchten – denn immer...

#### Produkttest: Bratwürste im Falstaff-Check

Bratwürste gehören zu den beliebtesten Bierbegleitern in Mitteleuropa. Falstaff hat sich durch das...

#### Europa 2 erlebt mitreißende Soulkitchen

**Bernhard Degen**

Der singende Spitzenkoch Nelson Müller begeistert an Bord des besten Kreuzfahrtschiffes der Welt.

### MEHR ZUM THEMA

[Reh / Weißkraut / Sägemehl](#)

[Honig / Matcha / Kamille](#)

### OPTIONEN

Drucken 

Empfehlen  

von Valentino Brienza, Luisa Martini  
und Michael Rathmayer  
Edition Styria  
176 Seiten, € 39,99



Array

(Marion Topitschnig)

Erstellungsdatum: 26.10.2014

nach oben ▲

### Kommentar verfassen

Geben Sie Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort ein, um sich anzumelden.

Benutzername:

Passwort:

anmelden

[Sie haben Ihr Passwort vergessen?](#)

Sollten Sie noch keine Benutzerdaten haben, bitten wir Sie um eine [einfache Registrierung](#).

Keine Kommentare

## Home

Wein  
Gourmet  
Reisen  
Lifestyle  
falstaff.at  
falstaff.ch

## Service

Kontakt  
Mediadaten  
AGB  
Presse  
Guides & Bücher

## Community

Login  
Registrieren  
Freunde  
Follow us on Facebook  
Follow us on Twitter