



## Trends & Wissen

Autor: Julia Verdorfer

Datum: 04.05.2021

### **Titel:** Auf der Suche nach wilden Zutaten

Kräuter, Samen, Blüten und Wurzeln verfügen über einen gesundheitlichen Mehrwert und sorgen für den geschmacklichen Twist auf dem Teller. Gerade jetzt im Frühling und Frühsommer sprießen wahre Geheimwaffen aus der Erde. Brennnessel wirkt blutreinigend, Frauenmantel stärkend, Spitzwegerich antibakteriell und Löwenzahn kurbelt die Verdauung an – diese Kraftpakete strotzen nur so von gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen und machen auch in der Küche eine gute Figur.

### **Erkunden, Sammeln, Kochen**

Selbst die Sternegastronomie hat die jeweilige heimische Botanik für sich entdeckt. Im viermal zum besten Restaurant der Welt gekürten NOMA werden wild sprießende Kräuter, essbare Blumen und versteckte Wurzeln in Szene gesetzt. Konsequenterweise beschäftigt sich der Chefkoch René Redzepi mit Produkten aus der unmittelbaren Umgebung. Kräuter wie Farnsprossen und Waldsauerklee aus den dänischen Wäldern brachte er auf die Teller und etablierte den Trend des „foraging“ zu Deutsch „Wildes Sammeln“. Die Zutatensuche erfolgt hier in den Wäldern, auf Wiesen und entlang von Flüssen. Ganz nach der Philosophie, sich in der Küche von der umgebenden Natur und dazugehörigen Jahreszeit leiten zu lassen. Dieser Koch-Stil fasziniert ein großes Publikum. Nicht ohne Grund wurde der Dokumentarfilm über das Restaurant NOMA nicht wie andere Gastro-Dokus im Fernsehen, sondern im Kino ausgestrahlt.

“Foraging” hat sich nicht nur im hohen Norden durchgesetzt: In Brasilien macht sich Alex Atala vom Restaurant D.O.M. im Urwald des Amazonas auf die Suche nach Essbaren, in Wien begeistert Heinz Reitbauer im Restaurant Steirereck mit Gerichten wie Kapuzinerblüte mit Erdmandel, Holunderblüten und Baum Klee und in Südtirol konzentriert sich Norbert Niederkofler auf die natürlichen Ressourcen der Bergregionen. Die Freude am Suchen und Sammeln von Schätzen der Natur, ist mittlerweile ein Trend, der sich nicht mehr aufhalten lässt.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai