



Pressestimmen zum Buch

«Gewinnt Gold in der Kategorie Themenkochbuch Gemüse.»
swiss gourmetbook award 2022

«Wird 2021 von der GAD mit der Goldmedaille in der Kategorie Obst / Gemüse / Kräuter ausgezeichnet. Meret Bissegger vermittelt in dem Buch ihr tiefes Fachwissen über Kräuter, Wildpflanzen, Gemüse und essbare Blumen, die man zu kennen glaubt, aber deren Vielfalt zum grossen Teil auf Märkten nicht angeboten wird. Die Überzeugung der Autorin zu nachhaltigem und umweltfreundlichem Konsum wird dabei immer wieder angesprochen. Wegen der Fülle an Detailinformationen ist es eher ein Nachschlagewerk als ein Kochbuch. Gemacht für Menschen, die über die bekannten Lebensmittel hinaus neue (Wild)-Zutaten kennen lernen und ihr Wissen in der Breite und Tiefe erweitern wollen. Die zu den Zutaten ausgewählten Rezepte sind spannend und voller frischer neuer Ideen. Die Gerichte sind optisch sehr appetitlich umgesetzt. Es braucht allerdings Zeit und gute Bezugsquellen, um die ganze Fülle des Buches zu erfassen, um daraus für sich den vollen persönlichen Nutzen zu ziehen.»
Gastronomische Akademie Deutschlands e.V

«Auch das neueste Buch der bekannten Tessiner Köchin und Gastgeberin Meret Bissegger ist viel mehr als ein Kochbuch. Es ist ein Schatz an Wissen, Kochkunst und Ideen.»
Schweizer Familie

«Niemand versteht Gemüse und Kräuter so wie Meret Bissegger. Die Köchin aus dem Tessin beherrschte «regional» und «saisonal» bereits, als die hippen Veganer noch die Nase rümpften, wenn sie als Kind Spinat essen mussten.»
SI al dente

«Die Fotos sind realistisch und kommen ohne grosses Beiwerk aus, setzen aber dennoch alles schön in Szene, und das gilt auch für die Foodfotos, die sind appetitlich, aber ohne grossen Schnickschnack. Was mir besonders gut gefällt ist das Rezept-Layout: das kommt in Spalten daher und die Arbeitsanweisungen stehen direkt neben den Zutaten sehr übersichtlich, finde ich.»
magentratzerl.de

«Gewinnt den 1. Preis in der Kategorie «Bestes Gartenkochbuch».Die gärtnerische Leidenschaft mit dem Kochen und schliesslich dem kulinarischen Genuss zu verbinden, das ist das Grundkonzept

von Garten-Kochbüchern. Das vorliegende Werk ist mit seinen über 400 Seiten ein wahres Kompendium dieser Art. Das von einer Erfolgsautorin stammende Buch stellt rund 50 Gemüsesorten vor und erläutert deren Ernte, Lagerung und Weiterverarbeitung. Es enthält insgesamt über 160 meist vegetarische oder vegane Rezepte sowie weitere Texte rund um das Thema biologische Landwirtschaft und ist ausgesprochen gut illustriert. Zusammen mit den bereits vorhandenen Bänden der Autorin «Meine wilde Pflanzenküche» und «Meine Gemüseküche für Herbst und Winter» ergänzen sich diese zu einem umfassenden Gesamtwerk für den Leser.»
Deutscher Gartenbuchpreis Dennenlohe 2021

Auszeichnungen für dieses Buch

