

Mella Waldstein · Gregor Semrad

Wachauer Marille

Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht



ISBN 978-3-7020-1254-0

Mella Waldstein/Gregor Semrad

WACHAUER MARILLE
Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht

Mit einem Vorwort von Karl Hohenlohe

120 Seiten, mit eigenem Rezeptteil mit
ca. 50 ausgewählten Rezepten (auch aus
der Wachauer Spitzengastronomie), Hardcover
Preis: € 19,90

Um Anmeldung wird bis 26. April 2010
bei Fr. Kriechbaum gebeten:
Tel.: 0316/82 16 36-137
Fax: 0316/83 56 12
E-Mail: kriechbaum@stocker-verlag.com
www.stocker-verlag.com

Leopold Stocker Verlag

Zum Buch

Die Wachau, eine der schönsten Landschaften Österreichs, wenn nicht Europas, wird von der Marille geprägt. Jetzt steht die sonnengelbe Frucht im Mittelpunkt eines reich bebilderten Buches. Die Wachau und die Marille sind zwei, die ganz einfach zusammengehören! Die Bäume prägen die Landschaft nicht nur zur Blütezeit und deren Früchte haben auch in der Küche der Region ihren Niederschlag gefunden.

Die renommierte Journalistin und Autorin Mella Waldstein und der Wachau-Fotograf Gregor Semrad spüren in dem prachtvoll bebilderten Band „Wachauer Marille“ den vielen Aspekten der Frucht nach und porträtieren die von ihr geprägte Landschaft gleichermaßen wie die Kulinarik.

Im kulturgeschichtlichen Teil des Buches erfährt man alles Wissenswerte rund um die Frucht, angefangen von ihrer Herkunft über die Anstrengungen zur Kultivierung, die verschiedenen Sorten und deren Verarbeitung, beispielsweise zum berühmten Marillenschnaps, bis hin zu den Festen, die ganz im Zeichen der Marille stehen: Blütensonntag und Marillenkirtag.

Darüber hinaus finden sich im Band „Wachauer Marille“ viele Rezepte, darunter Kreationen bekannter Wachauer Gastronomen, die problemlos zuhause nachgekocht werden können. Neben den süßen Klassikern wie Marillenknoedel, Marillenkuchen, Marillentascherln, Marillenfleck oder verschiedenes Gebäck mit Marillen gibt es auch Deftiges aus der Wachauer Frucht: Marillen-Paprikaröster zu Selchfleischknödeln, getrocknete Marillen als pfeffrige Beigabe zu einem orientalischen Reisfleisch, Marillen-Avocado-Pesto zum Saiblingscarpaccio oder Marillensenf – das „Wachauer Wahrzeichen“ hat sich längst auch als beliebte Beilage zu Fleisch, Fisch & Co etabliert!

Ein stimmiges Buch zur stimmigen Einheit von Landschaft und Frucht für alle, die die Wachau genauso schätzen wie die Wachauer Marille.

Die Autorin

Mella Waldstein ist Journalistin u. a. für „Kurier“ und „Die Presse“, „Universum“, „morgen“. Autorin zahlreicher Bücher aus der Kulturgeschichte sowie über Ost- und Mitteleuropa. Lebt mit ihrer Familie im Waldviertel.

Der Fotograf

Gregor Semrad, seit 1995 freier Fotograf, gilt als der Wachau-Fotograf.

Arbeitet für renommierte Zeitschriften, Zeitungen und Magazine.

Fotografie für Kunstkalender und zahlreiche Bücher/Bilddbände wie „Stein auf Stein“, „Wachau – Landschaft am Strom“, „Krems Und Stein“, „Hundertwasser Kunstbauwerke in Österreich“, „Hallstatt-Dachstein-Salzkammergut“ ...

Mehr unter: www.gregorsemrad.com

Einladung

Der Leopold Stocker Verlag

freut sich, Sie aus Anlaß der Präsentation des Buches

WACHAUER MARILLE

Kulinarisches rund um die Sonnenfrucht

von **Mella Waldstein** und **Gregor Semrad**

sehr herzlich einzuladen.

Datum: Freitag, 30. April 2010

Zeit: 18:00 Uhr

Ort: Prälatensaal im Stift Dürnstein

Im Anschluß bitten wir zu Wachauer Wein und Wachauer Laberln.



SCHMIDL
Wachauer Backstube

Ehrenschutz:
LH Dr. Erwin Pröll

