

***„Into The Wild“ Die Outdoorküche. Mit über 100 Rezepten.
Heel Verlag.***

„Die Herstellung von Lebensmitteln mit den eigenen Händen ist in unserer heutigen, digitalisierten Welt eine Frage der Philosophie – und eine wahre Freude...“. So beschreiben ein Stockholmer Küchenchef, ein Redakteur der Zeitung Gourmet, ein Werbeagenturchef und ein FOOD-Fotograf ihre Motivation für das vorliegende Buch. Es ist eine wiedergewonnene Inspiration naturnahen Lebensstils, welche die Autoren in einem sehr anschaulichen Bild/Textbuch öffnen und mit dem Leser teilen – „Into The Wild“ – Ein Appetitmacher, Ein Wegweiser in das sinnliche Erleben – Kosten und Schmecken der Erde...

Die bibliophile Ausgabe im HEEL Verlag „Outdoorküche“ ist zunächst eine von persönlicher Begeisterung getragene informative Einführung in traditionelle Kulturtechniken der Nahrungszubereitung wie der Lagerung/Konservierung. Die verschiedenen Professionen der Autoren sind es dann, die dieses Buch zu einem vielstimmigen appetitmachenden Erlebnis machen, das zu unmittelbaren Selbstversuchen anregt. Rezeptanleitungen, Skizzen zu outdoors Koch- wie Lagerungsstellen, Fotos zur Speisenzubereitung und persönliche Erfahrungs- und Erlebnisberichte machen eine besondere Würze aus, die ein Glücksfall für dieses Thema ist.

In 12 Kapiteln, die als Projekte benannt sind und genaue Anleitungen zu jeweiligen Themenschwerpunkten (Etwa: Über offenen Feuer kochen, Käsezubereitung, Rustikale Öfen, Trockung, Räuchern) geben, wird auf 170 Seiten ein Überblick über Möglichkeiten der Outdoorküche gegeben, die im Selbstversuch gut auszuprobieren sind. Die Autoren selbst beschreiben zusammenfassend diese Projekte „Für alle Projekte gilt: Es hat viel Spaß gemacht.“ Das Lesen macht Appetit!

***Mikael Einarsson, Henrik Francke, Gustav Lindström – Into The Wild -
Die Outdoorküche, HEEL Verlag 2014.***

Walter Pobaschnig, Wien 10_2016

<https://literaturoutdoors.wordpress.com>

<https://literaturoutdoors.wordpress.com/Rezensionen>

