

Neue *Bücher*, Filme *und* Websites

1 Luc Hagmann

Dem Klima auf der Spur

Werd & Weber Verlag, Thun 2020, 2. Auflage, ISBN 978-3-03922-015-1, Fr. 39.–

Gletscher schrumpfen. Hitzeperioden dörren den Boden aus. Und wenn es regnet, dann sintflutartig. Felsstürze und Murenabgänge häufen sich. Immer mal wieder müssen Wanderwege gesperrt werden. Manche für immer, so der Nordteil des berühmten Europaweges. «Der Klimawandel geht alle an», schreibt der Autor. Er stellt 20 Wanderungen zu Schauplätzen des Klimawandels vor. Seit der ersten Auflage im Jahr 2013 hat sich einiges verändert. Luc Hagmann erzählt von spektakulären Funden, die die Gletscherschmelze freigibt, von Pionierpflanzen, die neues Terrain erobern, von der vorgezogenen Kirschblüte, die den Tafeljura nun schon im März in eine Märchenlandschaft verwandelt. Er beschreibt Moor- und Auenlandschaften, die austrocknen, und erzählt von hitzegeplagten Murmeltieren, die nicht mehr genug fressen können, um ihren Winterschlaf durchzustehen, von Pflanzen und Tieren, die verschwinden, oder vom «Ökostrom», der nicht immer so naturverträglich ist. Die meisten Touren führen durch die Alpen, drei durch den Jura. Sie liegen im Schwierigkeitsbereich von T1 bis T3 und dauern zwischen zweieinhalb und sechs Stunden.

Iris Kürschner

2 Bärbel Höfflin-Rock

Wildkräuterküche

Kräuterfrauen verraten ihre Lieblingsrezepte

Eugen Ulmer Verlag, März 2020, ISBN 978-3-8186-0920-7, Fr. 29.90

Unkräuter nennt man sie gerne und übersieht, welche Schätze in ihnen schlummern. Brennnessel, Bärenklau und Melde weisen ein Vielfaches mehr an Provitamin A auf als zahlreiche Kohlarten. Wiesenbärenklau hat sechsmal mehr Magnesium, achtmal mehr Kalzium und 20-mal mehr Vitamin C als Kopfsalat. Auch der Vitamin-C-Gehalt von Löwenzahn übertrifft jeden Kultursalat. Nennen wir sie besser Wildkräuter. Sie wachsen an Wegesrändern, auf Wiesen, im Wald und auf Lichtungen. Und viele auch im eigenen Garten. Und anstatt sie zu jäten und dem Kompost zuzuführen, kann man schmackhafte Gerichte damit zubereiten. Inspiration bietet dieses Kochbuch. Foodfotografin Anna-Lena Holm präsentiert die kreativen Gerichte so ansprechend, dass man jedes sofort nachkochen möchte. Man lernt, wie Frischkäse sich ganz leicht selbst herstellen und mit Kräutern verfeinern lässt. Dass man aus Brennnesseln nicht nur Spinat, sondern auch Brennnesselschnitzel und Chips machen kann. Dass Steinklee erst in getrocknetem Zustand einen vanilleähnlichen Duft entwickelt und wie dieser sich in einer Quarkspeise entfaltet. Und wer das Löwenzahngelee oder die Wildkräuternocken ausprobiert, den wird man wahrscheinlich nicht mehr sagen hören: Ich bin doch keine Kuh. Fazit: echtes Superfood, das in einer Zeit wie dieser sehr gelegen kommt.

Iris Kürschner



1



2