

Essbare Landschaften

Hamburg, 24. Juni 2007 – Eine neue Leidenschaft hat (einige) englische Gourmets erfasst: Sie essen nicht mehr nur, was auf Feldern wächst, sondern sammeln wilde Nahrung in der freien Natur – um daraus erstklassige Feinschmecker-Gerichte zu bereiten. Das Reisemagazin GEO SAISON hat einen dieser „Wildbeuter“ in der Grafschaft Kent begleitet.

Fergus Drennan kennt die besten Stellen, um Wildkräuter zu pflücken, winzige, aber sehr aromatische wilde Pflaumen, Sauerampfer oder seltene Pilze. Seine Beute verkauft er auf dem lokalen Markt oder an experimentierfreudige Restaurants, die daraus bemerkenswerte Speisen machen: Knuspriger Parmesan-Bovist etwa oder Milch-Punsch mit Wildpflaumen-Gelee.

Kenner behaupten, dass die Wildprodukte deutlich geschmackvoller sind als ihre domestizierten Verwandten. Aber nur die wenigsten versuchen sich an dem, was Drennan ebenso anbietet: *roadkill*, also Wildtiere, die von einem Auto getötet wurden – so lange der Unfall nur kurze Zeit zurückliegt.

Weitere Themen im Heft:

- Deutsche Ostsee: die schönsten Hotels zwischen Flensburg und Usedom
- Kanada: Abenteuer auf dem wilden Fluss
- Istanbul: Die neue Weltmetropole
- Dossier: Die Glücksformel für den Urlaub
- Großes Preisrätsel: Traumreisen zu gewinnen
- Papua-Neuguinea: Meine Reise in die Zwischenzeit

Das aktuelle GEO SAISON hat einen Umfang von 140 Seiten, kostet 4,80 Euro und ist ab sofort im Handel erhältlich.

Unter www.geo.de/presse-download finden Sie das aktuelle Heftcover zum Download.

Für Rückfragen:

Maike Pelikan

GEO Marktkommunikation

20444 Hamburg

Tel.: 040/3703-2157, Fax: 040/3703-5683

E-Mail: pelikan.maike@geo.de, GEO im Internet: www.GEO.de