

Inhalt

Einleitung	9
Welche Bäume?	11
Warum Bäume?	13
Ernten, konservieren und zubereiten	17
Frühling	23
Frittierte Robinienblüten	24
Holunderblütensekt	26
Flieder-Tiramisu	28
Wilder Salat aus jungen Blättern	30
Kräutertees	33
Veganes Wald-Pesto	34
Schoko-Haselkätzchen	36
Cracker aus Feigen- und Maulbeerblättern	38
Baum-Oxymel	40
Holunderblütenlikör	42
Tempura mit Magnolienblüten	44
Kiefernsirup	46
Blätterchips	49
Sommer	51
Hähnchen mit Feigenblättern und Zitrone	52
Holunderkonfitüre mit Wildpflaume und Verbene	54
Ziegenfrischkäse mit Za'atar	56
Walnusswein	58
Wald-Quiche	60
Aromatisiertes Salz	63
Lindenblüten-Rosengelee	64
Falafel mit Lindensamen und Sesam	66
Wildes Sorbet	68
Aprikosencrumble mit Kernen	70
Aromatisierter Essig	73
Tee der Hundertjährigen	74

Herbst	77
Sauerkraut mit Lorbeer und Wacholderbeeren	78
Birnen-Kastanien-Creme	80
Apfelessig	82
Mürbchen mit Feigen und Baumerdbeeren	84
Schoko-Nuss-Aufstrich	86
Kürbissuppe mit Esskastanien	88
Sumach-Limonade	90
Drei-Bäume-Kuchen	92
Mehle von Bäumen	95
Selbst gemachte Maronencreme	96
Apfeltarte mit Haselnüssen	98
Quittenkonfekt	100
Winter	103
Weißdornleder	104
Hagebuttensirup	106
Schlehenlikör	108
Joghurt mit Speierlingskonfitüre	110
Orangenstäbchen mit Blütenwasser	112
Mispelkompott mit Gewürzen	114
Wildfrüchte des Winters	117
Lachs-Éclade	118
Selbst gemachter Gin	120
Weihnachtstee	122
Aromatisierte Öle	125
Erntekalender	128
Bäume erkennen	130