

FRÜHLING

GERICHTE *

- 23 Hering mit Spargel und Bärlauchknospen
- 24 Bärlauchzopf
- 27 Barsch mit Mairübchen, Chili & Sauerampfer
- 28 Kotelett vom Kabeljau mit Sojamarinade
- 31 Sashimi vom Ostseelachs mit Lindenblättern
- 41 Goldnesselgraupen
- 42 Maibock-Schaschlik
- 45 Ahornpfannkuchen
- 46 Frittierter Schlangenlauch
- 49 Gebratener Staudenknöterich
- 50 Quarkbällchen mit Japanischem Staudenknöterich
- 53 Hühnchen des Waldes
- 54 Pizza mit Wildschweinsalsiccia
- 61 Hornhecht mit Kartoffelsalat & Hopfentrieben
- 62 Ostseelachs mit Chimichurri & Beurre blanc
- 65 Brathering
- 66 Schwarze Nüsse

DRINKS

- 69 Gin Sorrel Smash
- 70 Zapfenstreich
- 73 Fichten-Fizz

* WAS IHR WANN JAGEN UND FISCHEN
KÖNNT, SEHT IHR AUF S. 15

18 AB ANS MEER! RÜGEN-WEEKEND

32 DER KLEINE WILDPFLANZEN- RATGEBER

56 ZWISCHEN TÜR & ANGEL WARUM ANGELN ECHT SPASS MACHT UND WIE MAN DAMIT ANFANGEN KANN

SOMMER

GERICHTE

- 89 Austern mit Hagebutten und Meersenf
- 90 Gegrillte Maischolle mit Strandkräutern
- 93 Chorizo-Muschel-Eintopf
- 94 Schollenceviche
- 97 Sommersteinpilz-Blaubeer-Bruschetta
- 98 Makrele mit gelben und wilden Möhren
- 101 Sanddornwaffel
- 102 Rote Grütze mit Sommerbeeren
- 109 Vitello tonnato von der Rehnuss
- 110 Cordon Bleu vom Schirmling
- 113 Reh-Filetsteaks mit Wildpflanzen-Bulgur
- 114 Vom Lecker bis zum Waidloch
- 117 Hexen-Ei mit Aronia-Linsen
- 118 Sommersteinpilzsalat
- 121 Brennnessel-Käse-Küchlein
- 122 Olafs grüne Gazpacho mit Stadt-Pflanzen
- 123 Wildpflaumentarte

DRINKS

- 126 Holunderblüten-Bowle mit Korn
- 129 Rose & Stormy

78 SOMMERTAGE
AM STRAND

84 DER KLEINE
STRAND-
SAMMEL-GUIDE

104 EINE SOMMERLICHE
BLATTJAGD



130 DEN SOMMER
EINFANGEN
VORRÄTE & GRUNDREZEPTE

HERBST

GERICHTE

- 147 Tarte Tatin
- 148 Oliven des Nordens
- 151 Wildschweinwurst mit Zierquitte & Kürbis
- 152 Zander mit Wildapfel
- 155 Hirsch mit Giersch und Knoblauchsrauke
- 156 Ostseelachs mit Bunter Bete
- 169 Schopf-Tintling-Suppe
- 170 Rehschnitzel mit Maronen
- 173 Fette Henne
- 174 Miesmuscheln mit Fenchel
- 177 Hasenrücken
- 183 Rehragout mit Stockbrot
- 184 Wildschwein-Involtini
- 187 Wildente mit Birne und Walnuss

DRINKS

- 188 Aronia-Wermut mit Tonic
- 191 Aronia Bramble
- 192 Zierquittenlimonade

142 DER HERBST:
OLAFS STORY

158 PILZSAMMEL-
GUIDE

178 ZEITGEMÄSSE
JAGD

WINTER

GERICHTE

- 203 Zwiebelrostbraten von Der Gams
- 204 Fasan „au vin“
- 207 Geflammte Meerforelle „Grenobler Art“
- 208 Tiramisu mit Rumtopf
- 211 Mont-Blanc-Pavlova
- 215 Pulled Boar Tacos mit Schlehen-Tapenade
- 216 Wildschweinragout
- 219 Bratreis
- 220 Vegetarischer Burger
- 223 Grießflammerie mit schwarzer Nuss und Quittenkompost
- 227 Crêpes
- 228 Geschmorter Kohl mit fermentierter Quitte

DRINKS

- 231 Rumtopf Old Fashioned
- 232 Blueberry Breakfast Martini

196 GAMS SCHÖN
LECKER!

212 VOM LEBEWESEN
ZUM LEBENSMITTEL

224 EINE ODE AN DIE
QUITTE

234 BEZUGSQUELLEN