



Karl & Leo Wrenkh

Kochen für morgen

Unkompliziert – innovativ – plant-based

160 Seiten

Hardcover, Format: 19.0 x 24.5 cm

EUR 20

ISBN 978-3-222-14056-3

PICHLER Verlag

ET 22. September 2025 (Sperrfrist)

Karl und **Leo Wrenkh** wuchsen im **ersten vegetarischen Haubenlokal Österreichs** auf. Mutter Uli kochte, Vater Christian schlüpfte in die Rolle des Gastgebers. 2009 übernahmen die Brüder das Familienunternehmen und sorgen seither mit ihrer **zeitgemäßen, veganen Hausmannskost** für besondere Genussmomente.

In **Kochen für morgen** versammeln Karl und Leo Wrenkh ihre Standard- und Lieblingsrezepte und feiern damit eine Küche, die ganz **selbstverständlich pflanzenbasiert** ist und sich nicht durch Verzicht oder Fingerzeig definiert. Für eine Ernährung, die (uns und dem Planeten) guttut und schmeckt.

Mit Fotos von Jennifer Fasching. Das Motto: Bloß nicht langweilig!

KOCHEN FÜR MORGEN

Karl und **Leo Wrenkh** laden uns ein in ihre **Gemüseküche**, die mit frischem Blick nach vorne gerichtet ist: Die umtriebigen Brüder kochen **im Herzen Wiens** – kreativ und alltagstauglich, ohne Dogmen und mit viel Herz.

Inspiziert von ihren Eltern und Großeltern **interpretieren** sie **Klassiker der österreichischen Küche neu** (und **vegan**) und haben dabei stets die große, weite Welt und die Zukunft im Blick.

Southern Fried Melanzani trifft dann auf **veganes Blunzengröstl**, **Austernpilz-Kutteln** überraschen mit fantastischen Geschmacksnuancen – und mit selbst gemachten Saucen und fermentierten Zutaten wird auch zu Hause das Kochen zum **aromatischen Abenteuer**.

- Selbstverständlich vegan: die genussvolle, pflanzenbasierte Küche aus Wien
- Mit zeitgemäßen Gerichten, die garantiert auch zu Hause gelingen
- Persönlich und locker erzählt – von den Pionieren der Gemüseküche

>> Hier geht`s zum Buch

BLICK INS BUCH

Auszüge

Was bedeutet "KOCHEN für MORGEN"? • Fermentiertes, Öle und Eingelegtes • Tradition ist Veränderung • Sehnsucht Handwerk • Warum vegan? • Vegan Timeline • Fonds, Jus, Saucen und Suppen • Süßes

Sesamspinat, Rote-Rüben-Salat mit Szechuanöl, Balsamico-Linsen mit Räuchertofu und Radicchio



>> [Zu den Rezepten](#)



Pfannen-Pommes



Schwammerlschnitzel



*Liwanzen mit
Wildheidelbeeren*

Aus: **Kochen für morgen** von Karl & Leo Wrenkh, Pichler Verlag Wien

ÜBER DIE AUTOREN

Karl und Leo Wrenkh führen das Restaurant WRENKH in der Wiener Innenstadt in zweiter Generation. Eine vegi-zentrische Küche und ihr erfolgreicher Kochsalon mit seinen vielfältigen Kochkursen sind das Markenzeichen der umtriebigen Brüder.

