Kräuterpfarrer Benedikt & Nikolaus Tomsich

Heilsam kochen

Wie Kräuter Geschmack und Wohlbefinden verbinden

Kneipp Verlag Wien

Hardcover

Format: 19 x 24,5 cm

Seiten: 240, Preis: 28 Euro

ISBN: 978-3-7088-0905-2

Erscheinungstermin: 08.10.2026

Kalmuswurzel im Liptauer, Ringelblume im „Grammelschmalz“ und Beifuß in der Brotsuppe: In Heilsam kochen holen Kräuterpfarrer Benedikt und Nikolaus Tomsich überlieferte Rezepte aus der Kräuterpfarrer-Küche in die Gegenwart. Viele davon erscheinen erstmals in Buchform. Insgesamt 120 Rezepte, darunter 90 vegetarische, führen von Aufstrichen und Suppen über Hauptspeisen bis zu Desserts und Sirupen. Zu jedem Gericht erläutern die Autoren den Geschmack und die traditionell zugeschriebene Wirkung der verwendeten Kräuter. Geschichten aus Geras und Karlstein, Begegnungen mit Kräutersammlerinnen und Erinnerungen an die Kräuterpfarrer Karl Rauscher und Hermann-Josef Weidinger begleiten die Rezepte.

- 120 Rezepte aus der Kräuterpfarrer-Küche, davon 90 vegetarisch
- Traditionelles Kräuterwissen: Geschmack und überlieferte Wirkung bei jedem Gericht
- Erstmals veröffentlichte, behutsam modernisierte Rezepte und Geschichten aus Geras

Rückfragehinweis: Andrea Burchhart | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: andrea.burchhart@styriabooks.at | Tel.: +43 664 805 128 020

BLICK INS BUCH

12 Suppenwürfel und ein Kräuterpfarrer

Kräuterpfarrer Weidinger war ein gern gesehener Gast in zahlreichen deutschsprachigen Fernseh- und Radiosendungen. Ob in Österreich, Deutschland oder der Schweiz, überall interessierten sich die Menschen für sein Wissen über Heilkräuter, seine unkomplizierten Erklärungen und seine humorvollen Geschichten.

Eines Tages wurde der Kräuterpfarrer zu einer prominenten ORF-Kochshow eingeladen. Mehrere bekannte Persönlichkeiten sollten gegeneinander antreten und ihre Lieblingsgerichte zubereiten. Weidinger entschied sich natürlich für eine Kräutersuppe, denn da kannte er sich schließlich aus. In der Küche des Seminarzentrums übergab man ihm zum Nachwürzen der Suppe eine Packung mit zwölf Suppenwürfeln.

Die Kameras und die Vorbereitungen liefen gut, frische Kräuter wurden gehackt, Gemüse vorbereitet und der Topf mit Wasser war auch schon am Kochen. Die Zeit war begrenzt und der Showleiter erklärte vor den Kameras: „Jetzt haben wir noch knapp 10 Minuten Zeit.“

Während die Kamera vom Kräuterpfarrer wegschwenkte, nahm er die Packung Suppenwürfel, öffnete sie und warf einen Würfel, einen zweiten, einen dritten in die Suppe … Es dauerte nicht lange und alle zwölf Würfel waren in der Kräutersuppe versenkt.

Die ORF-Mitarbeiter, die alles kontrollierten, wurden kreidebleich und hektisch. Während die Kamera weiterlief und Weidinger in Großaufnahme zufrieden seine Kräuter erklärte, begannen die Mitarbeiter den Topf auszutauschen und einen Teil der Kräutersuppe mit Wasser, Sauerrahm und Schlagobers zu strecken.

Als die Jury der Show zur Verkostung schritt, war nichts mehr von der Küchenkatastrophe zu merken. Die Suppe schmeckte hervorragend, war wunderbar cremig und wurde von allen Juroren gelobt. Am Ende stand fest: Kräuterpfarrer Weidinger hat die Kochshow gewonnen.

Ein ORF-Mitarbeiter meinte nach der Show: „Herr Pfarrer, Ihre Kräutersuppe war so perfekt, die hätte als Basis für alle Kärntner Kompanien des Bundesheeres gereicht. Wir hätten nur mehr kein Wasser im Wörthersee mehr gehabt.“

Der Kräuterpfarrer lachte herzlich und meinte: „So werden wir auch jede Übung mit Leichtigkeit gemeinsam gewinnen!“

Diese Geschichte wird von den Kräuterengeln bis heute mit einem Schmunzeln erzählt, wenn es um die Kochkünste von Kräuterpfarrer Weidinger geht.

ÜBER DIE AUTOREN

Kräuterpfarrer Benedikt ist Prämonstratenser im Stift Geras und Nachfolger von Kräuterpfarrer Weidinger. Nikolaus Tomsich ist Autor zweier Bücher über Einkochen und Haltbarmachen. Gemeinsam bringen sie heimische Heilkräuter zeitgemäß in die Küche.

Fotos: Katharina Schmid

Rückfragehinweis: Andrea Burchhart | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: andrea.burchhart@styriabooks.at | Tel.: +43 664 805 128 020