

Rezensionen von Buchtips.net

Rose Marie Donhauser: früchte, süß - saftig - köstlich

Buchinfos

Verlag: [Kosmos \(weitere Bücher von diesem Verlag zeigen\)](#)
Genre: [Kochbücher](#)
ISBN-13: 978-3-440-13132-9 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 6,91 Euro (Stand: 29. April 2025)

Im letzten Jahr erhielten gleich drei Kochbücher aus dem Hause Kosmos Gold- und Silbermedaillen der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Das gerade vor mir liegende früchte von Rose Marie Donhauser gehörte logischerweise wegen seines Erscheinungsdatums nicht dazu. Doch Die besten Rezepte für Regionalen Genuss darin haben es mir trotzdem angetan und ich kann es kaum erwarten, alle sukzessive auszuprobieren.

Das dauert jedoch teilweise noch sehr lange, denn die Autorin, von der ich 2011 bereits das Kochbuch draußen GENIESSEN besprochen habe, beschäftigt sich in früchte mit regionalem Obst der Saison und verarbeitet es zu Süßspeisen, Kuchen, Desserts und Drinks oder kombiniert es auch mit Herzhaftem. Und jetzt im März sind bestimmte Zutaten nicht frisch aus der Region erhältlich.

Damit man diese künftig jedoch eventuell selbst bevorraten kann, geht die Autorin nicht nur pauschal, sondern auch mit Rezepten darauf ein, wie man die süß-saftigen Köstlichkeiten haltbar machen kann. Sei es in Form von Konfitüren, Gelees, Chutneys, Säften und Ähnlichem. Man kann natürlich auch kalt konservieren, was sie ebenfalls anspricht. Ein Saisonkalender und Informationen, etwa zum Thema Warekunde oder Reifegrad, sowie ein Register runden das Buch zusammen ab. Darin geht es nicht nur um Früchte im wörtlichen Sinn, wie der Titel vermuten lässt, sondern natürlich auch um Beeren. Und obwohl das Cover oben links auf Regionalen Genuss hinweist, kommen auch Zitrusfrüchte, die hierzulande bekanntermaßen nicht überall wachsen, zum Einsatz.

Das praktische Softflexcover lässt sich leicht abwischen, was mir bei Kochbüchern immer wichtig ist. Das Motiv selbst passt sowohl von der Gestaltung wie auch vom Druckverfahren (bestimmte Dinge sind erhaben gedruckt) genau wie die liebevoll-aufwendige Aufmachung des Buches perfekt in die WIR ♥ KOCHEN-Reihe des Franckh-Kosmos-Verlages. Wer wissen möchte, was für Bücher es in dieser Reihe gibt, erfährt das nicht nur auf der Verlagsseite, sondern findet sie auch auf einer Doppelseite hinten im Buch vorgestellt. Das Team um und mit Rose Marie Donhauser - Walter (Fotograf), Dittman (Koch), Liebetanz (Arrangement der Fotos) und Gilg (Produktionsassistentin) - hat allein schon von der Aufmachung her ein wunderschönes Buch geschaffen. Die farbenfrohen appetitanregenden Fotos der Zutaten, der teils fertig zubereiteten Rezepte oder einzelner Arbeitsschritte machen das Buch zusammen mit farbigen Überschriften und den Vorsatzblättern im Rotton des Buchtitels zu einer kleinen Augenweide. Und der Inhalt muss sich definitiv auch nicht verstecken.

Zahlreiche Tipps und Tricks sowie Varianten befinden sich bei den Rezepten und lockern diese auf. Erleichternd werden die Fotos der Arbeitsschritte mit kleinen Buchstaben gekennzeichnet, die sich sowohl in den Rezepten wiederfinden als auch bei den Tipps, die diesen Arbeitsschritt dann genauer erklären.

Glücklicherweise haben wir Beeren eingefroren, Obst eingekocht bzw. noch letzte Reste eingelagert, so konnte ich ein paar der leicht nachvollziehbaren und gut beschriebenen Rezepte dann doch schon testen konnte. Die schmecken vermutlich mit ganz frischen Zutaten noch besser, doch für den Anfang haben uns Kirsch-Clafoutis mit Vanillesauce, Grießauflauf mit Äpfeln, Birnen-Kartoffelspalten mit Johannisbeerdip und die Gebratenen Brote mit Rucola-Kirsch-Salat (wobei wir Rucola durch den im Gewächshaus überwinterten Löwenzahn ersetzt haben) bereits sehr gut geschmeckt und Lust auf mehr gemacht. Heute stehen Roggenspätzle mit Kirschragout auf dem Speiseplan.

Die Gewichtung im Buch liegt eindeutig auf den Rezepten und bei diesen überwiegen die Anregungen für Desserts, Kuchen, Drinks und Aufstriche. Doch es gibt auch etliche in denen Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder - wie die Spätzle verraten - Teigwaren mit verarbeitet werden. Sie gehen von bodenständig und herzhaft bis raffiniert und fein, gestalten sich mal klassisch, mal modern. Es gibt sie für Heißes und Kaltes. Rezepte die wenig Zeit beanspruchen

und solche, die etwas mehr brauchen. Dank der durchweg leicht erhältlichen Zutaten ist für jeden Geldbeutel etwas dabei. Der zu erwartende Zeitaufwand ist angegeben, was ich persönlich immer praktisch finde, und auch besonderes Werkzeug wird jeweils gesondert erwähnt. Doch keine Sorge, dabei handelt es sich um allgemein übliche Utensilien wie Schraubgläser oder Stabmixer und Ähnliches.

Sehr ansprechend aufgemacht verlocken die auch für Küchenunerfahrene anschaulich erklärten Rezepte zum Ausprobieren. Das Buch kann ich mit fünf von fünf Punkten all denen empfehlen, die wie ich nahezu reine Rezeptköche und/oder kochbuchsüchtig oder einfach nur auf der Suche nach vielleicht neuen Ideen sind.

Copyright ©, 2013 Antje Jürgens (AJ)

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Ati](#)
[07. März 2013]