

Eine raffinierte Sammlung

REZEPTE Buch widmet sich „Glücksmomenten in Gelee & Konfitüre“ / Ungewöhnliche Kombinationen

ROMROD (lb). Kaum ist die Zeit des außerordentlichen Schlemmens und Genießens vorüber, erobert eine Zusammenstellung fruchtiger und erlesener Aufstriche die Aufmerksamkeit und Gaumenfreuden vieler Genießer: „Glücksmomente in Gelee & Konfitüre“ laut der Titel eines neu erschienenen Rezeptbuches, das von den Autorinnen Gaby Wengerter und der gebürtigen Romröderin Ruth Weitz herausgegeben wird.

„Ein Auftrag über wild wachsenden Knöterich gab den ausschlaggebenden Impuls zum gemeinsamen Buch“, verrät die freiberufliche Journalistin Ruth Weitz während einer Stippvisite bei ihrem Vater Wilhelm Stieler.

Die hessische Texterin mit Wahlheimat Unterfranken sollte über die Verbreitung des Knöterichs berichten. Dabei lernte sie die naturbegeisterte passionierte Hobbyköchin Gaby Wengerter und deren Leidenschaft für den eigenen Nutzgarten in Großwallstadt kennen. Der Funke sprang über und die Damen arbeiteten gemeinsam an der Verwirklichung eines lang gehegten Traumes vom eigenen Buch.

„Gaby hatte die handgeschriebenen Marmeladenrezepte mit ausgefallenen Zutaten und geschmacklich-gigantischer Wirkung. Keine 0-8-15 Rezepte, die sie alle selbst ausprobierte. Ich übernahm den Part der Geschichten und Bilder“, erzählt die Co-Autorin voller Begeisterung für das gemeinsame Projekt. Große Unterstützung bekamen die Frauen zudem von Ruth Weitz gedulden Ehemann Heinrich sowie von Tochter Miriam, die sich vorrangig um die administrativen Aufgaben kümmerte.

Mit großem Aufwand entstand dabei nicht nur eine raffinierte Rezeptsammlung. Vielmehr ist es auch eine sinnlich inspirierende Hommage an alte Traditionen und die Rückbesinnung auf die „Früchte und Kräuter der Natur“.

Unterteilt in zehn Themengebiete lässt jedes einzelne Kapitel auf originelle Weise „das Wasser im Munde“ zusammenlaufen. Ansprechende Überschrif-

ten wie „Jetzt kommen die Wilden“, „Rosenträume“, „Prickelndes im Marmeladenglas“ oder „Der besondere Clou“ wecken sofort die Neugierde auf mehr.

Neben bekannten Marmeladenkompositionen mit Erdbeeren, Süßkirschen, Holunder und Pflaumen verbirgt die Rezeptsammlung eine Vielzahl an Zutatenkombinationen, die man in einem Marmeladenglas nicht vermuten würde.

Ausgefallen sind beispielsweise die Rezepte „Brombeere begegnet Lakritz“, „Braureserve Tonka“ mit Bier und Tonkabohne oder mehrere „Gelee-Rezeptürchen“ mit Sekt statt Selters. Interessierte können eintauchen in die Welt

des „Mystischen Rharbarbers“ und auf die sanfte Tour erfahren, „wie man Zwiebeln lieben lernt“.

„Glücksmomente, die nicht nur als Aufstrich durch den Magen gehen“, ist sich Ruth Weitz sicher. Denn das über 150-seitige Buch soll nicht nur eine Grundlage zum Nachahmen sein, sondern ein kleiner Impuls für „experimentierfreudige“ Marmeladenliebhaber. „Unser Buch soll Freude bereiten beim Lesen, Ausprobieren und Selbstkreieren. Und den Blick schärfen für die wirklich wichtigen Dinge des Lebens. Allen voran die Wertschätzung für alles Lebende und Lebendige“, erklärt die Herausgeberin abschließend.



„Glücksmomente in Gelee & Konfitüre“ sind das Metier der gebürtigen Romröderin Ruth Weitz.
Foto: Buchhammer

Oberhessische Zeitung 11.01.2016