



München, 04. November 2014

Ernährungsfachfrauen liefern Rezepte für „Die Landfrauen-Kochschule“ Neues Kochbuch in Herrsching vorgestellt

München (bbv) – Kochen als Kulturgut, das es zu bewahren gilt. Das war die Motivation für Autorin und Restauranttesterin Rose Marie Dornhauser, ein Grundlagenkochbuch der neuen Generation auf den Weg zu bringen. Und weil Bäuerinnen echte Expertinnen auf dem Gebiet des guten Geschmacks sind, holte sie sich acht Ernährungsfachfrauen aus allen bayerischen Bezirken ins Boot – ganz nach dem Motto „Mit und von den Landfrauen lernen“. In den einzelnen Kapiteln erläutern die Frauen anhand einfacher Grundrezepte die Basis des Kochens.

„Es ist uns ein großes Anliegen, die Wertschätzung und das Wissen über Lebensmittel dem Verbraucher näher zu bringen und Küchentraditionen von Generation zu Generation weiterzugeben, darum haben wir das Buchprojekt unterstützt“, sagte Landesbäuerin Anneliese Göller heute bei der Buchpräsentation im Rahmen des Landesausschusses der Landfrauen im Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching. „Mit ihrem Engagement und ihrem hauswirtschaftlichen Fachwissen haben unsere Ernährungsfachfrauen einen wichtigen Beitrag zum Gelingen der Landfrauen Kochschule geleistet.“

In „Die Landfrauen-Kochschule“ (BLV Buchverlag) verraten echte Expertinnen ihre Tricks und Kniffe aus der Landfrauen-Küche – von einfachen Grundrezepten über traditionelle Zubereitungsarten bis zu persönlichen Küchengeheimnissen. Die authentisch-ländlichen Rezepte reichen von Suppen, Salaten und Vorspeisen bis hin zu Fleisch und Fisch, Gemüsegerichten, Desserts und köstlichen Backwaren. Dabei spielt besonders die Bildsprache eine wichtige Rolle. Durch die Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte anhand anschaulicher Fotos gelingt es auch dem Kochanfänger leicht die Gerichte nachzukochen.

„Es ist kein Hexenwerk, aus Grundnahrungsmitteln ein schnelles, tolles Essen auf den Tisch zu bringen“, sagt Renate Ixmeier, Landwirtin und Ernährungsfachfrau. Rosemarie Mattis, für das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes in der Ernährungsbildung tätig, ergänzt: „Frische ist gefragt. Dann stimmt auch der Geschmack!“ Die Ernährungsfachfrauen sind zugleich Erzeugerinnen landwirtschaftlicher Produkte und wissen, woran man die Qualität der Lebensmittel erkennt, wie man Lebensmittel richtig lagert und verarbeitet. Regionalität und Saisonalität sind ihnen sehr wichtig. So besitzt zum Beispiel die »Salat«-Landfrau einen Spargelhof, die »Back«-Landfrau eine Backstube.

„Ich freue mich ganz besonders, wenn mehr Menschen mit Begeisterung das Kochen für sich entdecken. Entgegen dem Trend unserer schnelllebigen Zeit, zu Fertigprodukten zu greifen oder sich schnell unterwegs zu verpflegen, entwickelt sich ein gegenläufiger Trend. Gerade dieser Aspekt war Motivation für uns Landfrauen und Bäuerinnen, an der Landfrauen-Kochschule mitzuwirken“, betont die Landesbäuerin.

.../2

Seit 1988 arbeitet Rose Marie Donhauser als Food- und Reisejournalistin, Restauranttesterin und sehr erfolgreiche Kochbuchautorin. Sie hat weit über 160 Kochbücher veröffentlicht, von denen mehrere ausgezeichnet wurden, beispielsweise mit dem Gourmand World Cookbook Award, dem Französischen Kochbuchpreis, Kochbuch des Monats (ZDF), der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands oder den Schweizer Goldlorbeeren. Die gelernte Köchin ist dem Genuss und auch der Gesundheit ständig auf der Spur.