



Mmmh... Marmelade!

Sommerzeit ist Marmeladenzeit! Erdbeeren, Himbeeren und Marillen wandern in diesen Wochen vollreif und aromatisch in den Einkochtopf und werden so für die kalte Jahreszeit konserviert. Jeder, der schon einmal selbst gemachte Marmelade probiert hat, weiß, dass die mit Liebe hergestellten Delikatessen die besten sind.

Bestimmt haben die meisten von uns so ihre eigenen Kindheitserinnerungen in Verbindung mit Marmelade. Ich war als Kind oft im Schrebergarten meiner Großeltern. Meine Oma war mit einem grünen Daumen gesegnet und so gab es jedes Jahr Unmengen an Marillen, Zwetschen und Beeren, die es zu verkochen galt. Eimerweise schleppten wir die aromatischen Früchte in die Wohnung und meine Großmutter begab sich, mit Schürze und Kochlöffel bewaffnet, in die Küche.

Mission: Marmeladen-Produktion. Der süße Duft, der sich nach kurzer Zeit in der ganzen Wohnung ausbreitete, hat sich fest in mein Gedächtnis eingebraunt. Erst als unzählige Einmachgläser – natürlich noch die mit dem Rex-Gummi – gefüllt waren und zum Auskühlen bereitstanden, rief meine Großmutter uns Enkel herbei, um vor unseren erwartungsvollen Augen das erste Glas zu öffnen und den Inhalt in frisch gebackene Palatschinken zu füllen.

Der Geschmack des Sommers

Die Lust auf das Einmalige der selbst gemachten Marmeladen bringt viele von uns dazu, dort anzuknüpfen, wo unsere Großmütter aufgehört haben – jedoch ohne all die guten alten Rezepte zu vergessen. Wer sich im Sommer einen Vorrat dieser Köstlichkeiten anlegt, wird das ganze Jahr über den Geschmack des Sommers genießen

können. Außerdem eignen sich selbst gemachte Marmeladen als besonderes Mitbringsel, über das sich jeder freut, denn es bringt auf einfache und nette Weise zum Ausdruck, dass man sich für jemanden Zeit genommen hat.

Wenn Sie noch nie selbst Marmelade gekocht haben, probieren Sie doch am Anfang eine einfache Marillenmarmelade aus, ich verrate Ihnen auf der nächsten Seite mein Basis-Rezept. Wenn Sie etwas geübter sind, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und versuchen Sie sich selbst als Marmeladen-Designer. Raffinierte Fruchtmischungen sorgen oft für ungeahnt köstliche Kreationen. Mit feinen Kräutern und Gewürzen lässt sich Einkochtes wunderbar verfeinern. Frische Minze, Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse, Zimt, Nelken, Sternanis, Kardamom und sogar Pfeffer sorgen für ein ausgefallenes Aroma.





Die Verkostung

Für die Verkostung haben wir Produzenten gebeten, ihre Produkte bei uns einzureichen. In einer Blindverkostung wurde jedes davon auf Optik, Geruch und Geschmack getestet und mit maximal fünf Sternen bewertet.

Die Jury

Unter der Leitung von Sommelière und Diplom-Kaffeesommelière **Angelika Kraft** verkosteten:

- Elisabeth Cvach: HLF-Absolventin
- Irmgard Hehn: Genießerin
- Mario Wittl: Diplom-Kaffeesommelier



Marmelade, Konfitüre oder wie?

Weil jetzt schon so oft der Begriff „Marmelade“ gefallen ist, fällt mir ein: Können Sie sich noch erinnern, als es im Jahr 2003 laut Konfitüren-Verordnung der EU hieß: „Marmelade heißt jetzt auch in Österreich ganz hochdeutsch Konfitüre. Nur Produkte aus Zitrusfrüchten dürfen sich weiterhin Marmelade nennen“? Blankes Entsetzen. Ein Aufschrei der Entrüstung. Daran lässt sich erkennen, wie heilig uns scheinbar der süße Aufstrich ist. Doch wie so oft wurde auch hier nichts so heiß gegessen, wie es eingekocht wurde. Im Juni 2004 kam es schließlich zur sogenannten „Österreichischen Konfitürenverordnung“. Diese besagt, dass Marmelade für den Verkauf an den Letztverbraucher, also auf Bauern- und Wochenmärkten zulässig ist. Marmelade, die im Supermarkt angeboten oder exportiert wird, muss den Namen „Konfitüre“ tragen.

Apropos Namen: Wissen Sie, wie die Marmelade zu ihrem kam? Es war die Quitte, die ihr die Bezeichnung verlieh. Die an eine Kreuzung von Birne und Apfel erinnernde Frucht war bereits im Mittelalter berühmt für ihren geradezu betörenden Duft. Ge-

wissenhafte Hausfrauen legten einige Quitten in die Wohnstube oder den Wäscheschrank. Dort sollte sich ihr Wohlgeruch ausbreiten und für einen angenehmen Duft sorgen. Insbesondere die Portugiesen schätzten Quitten, um sie zu Mus zu verkochen. Dieses Mus nannten sie – genau wie die Frucht – „marmelo“. Bald hieß jedes Fruchtmus so und die Marmelade ward geboren.

Das Einmaleins des Konservierens

Seit damals hat sich viel getan auf dem Marmeladen-Sektor. Dem Gelierzucker beispielsweise haben wir es zu verdanken, dass wir heute Marmeladen in kürzester Zeit einkochen können. Hier handelt es sich um eine fertige Mischung aus Raffinadezucker, natürlichem Apfelpektin und reiner Zitronen- oder Weinsäure. Gelierzucker süßt und geliert also zugleich. Der Zucker konserviert die Marmelade, das Pektin und die Säure sind für die Festigkeit des fruchtigen Genusses zuständig. Man unterscheidet drei Sorten Gelierzucker: 1:1, 2:1 und 3:1. Die Zahl gibt das Verhältnis zwischen Frucht und Zucker an, das heißt, beim Gelierzucker 2:1 werden zwei Teile Frucht mit einem Teil

Beerenobst-Marmelade							
Wertung	 ★★★★★ 4,9	 ★★★★★ 4,6	 ★★★★★ 4,4	 ★★★★★ 4,2	 ★★★★★ 4,1	 ★★★★★ 3,9	 ★★★★★ 3,8
Produkt	Himbeer-Fruchtaufstrich	Himbeer-Konfitüre	Bio-Stachelbeer-Konfitüre	Himbeeren-Quitten-Mus	Erdbeer-Konfitüre	Himbeer-Konfitüre	Beerenpunsch-Fruchtaufstrich
Optik	Leuchtendes Kirschrot, fein passiert	Schönes Himbeerrot	Ockerfarben	Dunkelrot-Altrosa	Schön glänzendes Erdbeer-Rot	Strahlendes Dunkelrot, passiert	Dunkles Kirschrot
Geruch	Intensiv Himbeere, fruchtig-säuerliches Aroma	Dezent in der Nase, aber Himbeere deutlich erkennbar	Wenig Duft, feine Frucht	Milde Aromen, fruchtig frisch, Himbeere	Duftet nach Erdbeeren und Zucker, mutet sehr süß an	Eindeutig Himbeere, frisch-säuerliche Noten	Kirschen, Rotwein, Rum, Zimt
Geschmack	Wunderbar cremige Textur, säuerlich-frischer Geschmack, fruchtige Himbeere. Top!	Fruchtstücke und Himbeersamen, intensive Süße, intensives Himbeer-Aroma, schmeckt wie selbst gemacht	Saftiges Mundgefühl, Fruchtschale und -kerne, deutliche Süße, fein fruchtig	Flüssige Konsistenz, fruchtig säuerlich, Himbeere, Apfel, Rhabarber	Stichfeste Konsistenz, schöne Fruchtstückchen, die Süße dominiert über der Frucht	Stichfeste Textur, deutliche Säure, feiner Himbeer-Geschmack	Supersaftiges Mundgefühl, süßsaure Aromen, Rotwein, Rum und Zimt auch am Gaumen
Einheit	190 ml	245 g	225 g	200 g	330 g	190 g	190 ml
Preis	€ 4,20	€ 7,05	€ 3,29	€ 7,60	€ 4,39	€ 3,90	€ 4,20
Hersteller	Edlesobst www.edlesobst.at	Dospa Konfitüren www.dospa.at	Jungborn www.jungborn.de	Susa s Mus www.susasmus.at	Alfred Faller, www.fallerkonfitueren.de	www.fruchtzauberei.at	Edlesobst www.edlesobst.at

Alle weiteren eingereichten Marmeladen finden Sie unter: www.garten-haus.at.



Steinobst-Marmelade							
Wertung	 ★★★★★ 4,8	 ★★★★★ 4,7	 ★★★★ 4,2	 ★★★★ 3,8	 ★★★ 3,3	 ★★★ 3,2	 ★★★ 3,0
Produkt	Rote Kriecherl-Marmelade	Marillen-Fruchtaufstrich	Weingartenpfirsich-Fruchtaufstrich	Marillen-Fruchtaufstrich	Bio-Holunder-Gelee	Marillen-Konfitüre	Kapfensteiner Feige
Optik	Glänzendes Kirschtrot	Leuchtendes Orange, fast Neonfarbe	Dunkles Weinrot	Orange mit braunem Schimmer	Dunkelrotes, glänzendes Gelee	Helles Orange, mutet saftig an	Hellbraun mit roten Reflexen
Geruch	Intensive Frucht- aromen, Ribisel, Kirsche	Starker Duft nach frischen Marillen	Intensiver Pfirsich-Duft, etwas Kirsche	Zurückhaltend in der Nase, feines Marillen-Aroma	Hollerbeeren, Ribiseln	Dezent im Geruch, feiner Duft nach Marillen	Junge Feigen, herbe bis erdige Noten
Geschmack	Angenehmes Mundgefühl, intensive Frucht, perfekte Säure, nicht zu süß. Tolles Produkt!	Wie reife Marillen frisch vom Baum, gute Süße, schöne Säure	Wunderbare Konsistenz, Pfirsich und Kirschen auch am Gaumen, angenehme Säure, nicht zu süß	Viel Fruchtfleisch, viel Frucht, etwas Süße, wirkt wie selbstgemacht	Geleeartige, stichfeste Konsistenz, erinnert an Holler- koch, schöne Balance aus Frucht, Säure und Süße	Eher flüssige Textur, feine Frucht- aromen, deutliche Süße	Perfekte Konsistenz, feines Feigen- Aroma, erdige Noten auch am Gaumen, sehr süß
Einheit	210 ml	190 ml	200 g	360 g	225 g	245 g	300 g
Preis	€ 4,30	€ 4,-	€ 3,90	€ 3,99	€ 3,69	€ 6,95	€ 5,-
Hersteller	MoKo, www.obsthoef-moko.at	Edlesobst www.edlesobst.at	Schwarzl www.gutschwarzl.at	Goldsonne www.goldsonne.at	Jungborn www.jungborn.de	Dospa www.dospa.at	www.winklerhermaden.at

Sonstige Marmelade							
Wertung	 ★★★★★ 4,7	 ★★★★ 4,5	 ★★★★ 4,3	 ★★★★ 4,1	 ★★★★ 3,6	 ★★★★ 3,4	 ★★★★ 3,3
Produkt	Isabella-Trauben-Fruchtaufstrich	Birnen-Konfitüre	Hagebutten-Konfitüre	Hagebutten-Konfitüre	Süße Orangen-Marmelade	Kürbis-Kakao-Marmelade	Quitten-Gelee
Optik	Blutrote Farbe mit lila Schimmer	Helles Orange-Gelb	Ansprechendes Tomatenketchup-Rot	Dunkles Ketchup-Rot	Orange, Fruchtfleisch erkennbar	Braune Creme mit orangen Reflexen	Goldenes Gelee, glänzend
Geruch	Super Frucht- aromen, Erdbeere, Trauben	Authentisch nach Birne, wie frisch vom Baum	Dezent im Geruch, feine Frucht, leichte Herbe	Wenig Geruch, feine Fruchtnoten	Wenig intensiver Duft, feine Zitrus-Noten	Deutlich Kürbis im Geruch, dazu feine Zitrusnoten	In der Nase sehr zurückhaltend, fein fruchtig
Geschmack	Angenehmes Mundgefühl, wunderbare Balance aus Frucht, Säure und Süße, intensiv erdbeerig. Passt!	Intensiver Birnen-Geschmack, frisch fruchtig, feine Säure, stark ausgeprägte Süße	Mollige Konsistenz, erinnert fast an eine Creme, typischer Hagebutten-Geschmack, gute Süße	Sämige Textur, Hagebutte gut erkennbar, deutliche Süße	Saftig, typischer Orangen-Geschmack, leicht herb, nicht zu süß, dezente Bittere im Abgang	Am Gaumen deutliche Schokoladen- aromen, dazu Kürbis, eine gewagte Kombination, die polarisiert	Intensive Frucht- aromen mit einem Hauch Honig, stark ausgeprägte Süße
Einheit	200 g	190 g	270 g	340 g	360 g	210 ml	330 g
Preis	€ 3,90	€ 3,90	€ 4,40	€ 3,79	€ 3,99	€ 4,30	€ 3,99
Hersteller	Schwarzl www.gutschwarzl.at	www.fruchtzauberei.at	www.michelsenversand.de	Jungborn www.jungborn.de	Goldsonne www.goldsonne.at	MoKo, www.obsthoef-moko.at	Alfred Faller, www.fallerkonfitueren.de

Alle weiteren eingereichten Marmeladen finden Sie unter: www.garten-haus.at

Fotos: Angelika Krafft (21), Shutterstock (10)



Jetzt ist die ideale Zeit, Obst für die kommenden Monate haltbar zu machen. Wenn die kalten Wintertage kommen, freut sich bestimmt jeder über ein Glas konservierten Sommergeschmack

Zucker verkocht. Als Alternative zu Gelierzucker können Sie auch Agar-Agar verwenden, das aus Meeresalgen gewonnen wird.

Marmelade im Test

Vom Selbstgemachten zum Selbstgekauften – im Handel gibt es eine Unzahl an Marmeladen von klassisch bis kreativ, von süß bis pikant. Wir haben österreichische sowie ein paar deutsche Marmeladen-

produzenten aufgerufen, uns Ihre besten Produkte einzureichen und sich damit dem Urteil einer Experten-Jury zu stellen. Dieser Aufforderung sind zahlreiche Hersteller gefolgt. Alle Produkte wurden schließlich in drei Kategorien – Beerenobst, Steinobst sowie sonstige Marmeladen – in einer Blindverkostung auf Herz und Nieren geprüft. Nun stehen die Sieger fest und wir gratulieren herzlich.

Angelika Kraft

Eine Frage der Definition



Es wird wohl ewigen Diskussionsstoff geben: Marmelade oder Konfitüre? Oder doch Gelee? Und was ist der Unterschied zwischen einem Chutney und einem Relish?

Gesetzlich geregelt ist das alles in der „Österreichischen Konfitürenverordnung“ aus dem Jahr 2004. Diese besagt, dass die Bezeichnung **Marmelade** nur für Produkte verwendet werden darf, deren Fruchtanteil aus Zitrusfrüchten besteht. Es dürfen aber auch Erzeugnisse den Titel „Marmelade“ tragen, die auf Bauern- oder Wochenmärkten und ab Hof verkauft werden. Auf alle Fälle müssen auf dem Etikett die Fruchtsorte, der Fruchtanteil sowie der Zuckergehalt angegeben sein. Alle anderen Marmeladen – v. a. jene, die für den Export bestimmt sind – müssen die Bezeichnung **Konfitüre** tragen. Dann gibt es noch die **Gelees**, die aus Fruchtsaft und Zucker bestehen und deshalb keine Fruchtstückchen mehr enthalten.

Der Name **Chutney** stammt aus Indien und leitet sich von dem Wort „chatni“ ab, was übersetzt so viel wie „zum Lecken“ bedeutet. Hier handelt es sich um eine pikant säuerliche Sauce auf Basis verschiedener Obst- oder Gemüsesorten. Diese werden mit Essig, Zucker und Gewürzen – von süßsauer bis pikant scharf – eingekocht, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet und die Zutaten weich und zerfallen sind. Am Ende erhalten Sie eine homogene dicke Sauce, die von der Konsistenz her an Marmelade erinnert.

Die Zutaten für ein **Relish** („relish“ bedeutet „Erfrischung“) sind die gleichen wie die eines Chutneys, nur werden sie für das Relish meist feiner gehackt und mit Salz, Zucker sowie Gewürzen nur kurz gekocht. Somit sind sie etwas dünner und saucenähnlicher als Chutneys und ähneln stark den Salsas aus Mexiko oder den südostasiatischen Sambals.

REZEPT Idee!



Marillen- Marmelade

Zutaten (für 4 Gläser)

- 1 kg Marillen
- 500 g Gelierzucker 2:1

Die Marillen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen und fünf Minuten sprudelnd kochen. Die noch heiße Marmelade in saubere Gläser abfüllen.

