

An diesem Wochenende fand im Hause Chefred das traditionelle Marmeladekochen statt. Das bezieht sich jährlich auf den Höhepunkt der Erdbeerzeit, denn diese Sorte spielt hier die Hauptrolle. Das Traditionelle gilt acuh für die Zubereitung, denn es kommen handelsüblicher Gelierzucker sowie Zitronensäure zum Einsatz. Sonst nichts. Damit sich die Sache lohnt, wurden dieses Mal schlappe vier Kilo Erdbeeren verarbeitet. Dazu anderthalb Kilo im Vorjahr frisch eingefrorene Brombeeren aus dem Garten einer Freundin. Die Erdbeeren stammen wie schon seit Langem vom Stand des Landwirts Pooth samstags am Fürstenplatz. Da stimmen Qualität und Preis. Die Gesamtmenge an Obst ergibt so viele Gläser Konfitüre, dass nicht nur unser Jahresbedarf gedeckt ist, sondern eine ganze Reihe Gläser als Geschenke anderen Menschen Freude machen werden.

Weil vier Kilo Erdbeeren eine ziemliche Menge sind und der Topf zum Kochen des Muses etwa doppelt so groß sein muss, kommt bei uns ein gewaltiger Suppentopf von zehn Litern Fassungsvermögen zum Einsatz. Es empfiehlt sich tatsächlich, einen entsprechend großen (einfachen Edelstahl-) Topf anzuschaffen, weil das Konfitürekochen in Etappen eine nervige Sache ist. Übrigens: Bei Verwendung von 3:1-Gelierzucker entstehen am Ende pro Kilo Frucht etwa 1,2 Kilo Marmelade. Das ist beim Bereitstellen der Gläser zu beachten. Wichtig: Vor dem Einfüllen müssen alle Gläser bereitstehen, am besten ein paar mehr als man glaubt zu brauchen; das Befüllen lässt sich nur schwer unterbrechen, um Gläser zu beschaffen: bevor

man die hat, ist das Zeug schon geliert. Apropos: Empfehlenswert ist NUR Gläser mit Schraubdeckel, wobei die Deckel unbeschädigt sein müssen, damit sie dichthalten.

Das Prinzip beim Einkochen besteht ja darin, das Einkochgut heiß einzufüllen, um Keime fernzuhalten. Damit sich auch keine aus der Umgebungsluft einnisten können, dreht man die befüllten Gläser nach dem Einfüllen und Verschließen für eine Zeit um. Würde man das Fruchtmus so wie es ist einfüllen, würden sich feste Teile und Saft nach und nach wieder trennen, sodass etwas wenig Appetitliches entsteht. Durchs Gelieren wird der Saft fest und umschließt die Fruchstücke – so wie man sich das von einer Konfitüre wünscht.

Als Erstes werden die Erdbeeren geputzt. Das heißt: Die Blättchen am Strunk wird entfernt, etwaige weiche oder faulige Stellen weggeschnitten. Dann halbiert oder viertelt man die Früchte. So kommen nach und nach die Kilos zusammen. Die Erdbeerteile sollten kurz unter Wasser durchgespült und dann – wichtig! – gewogen werden. Denn das Verhältnis Obst zu Gelierzucker muss ziemlich genau stimmen. Gibt man zu wenig Gelierzucker bei, geliert die Konfitüre nicht richtig und bleibt halbflüssig. Kommt zu viel davon rein, wird die Sache zu süß. In den fertig gemischten Gelierzuckern tut ein Stoff namens Pektin sein Werk, der vor allem aus Äpfeln gewonnen wird. Hinzu kommt ebenfalls aus Obst gewonnene Zitronensäure, die ebenfalls gelierend wirkt. Diese Zitronensäure gibt es in kleinen Tütchen – à la Backpulver – zu kaufen, meist unter dem Namen oder Zusatzbezeichnung „Gelierhilfe“. Wer den Zuckeranteil noch weiter reduzieren will, setzt den 3:1-Zucker im Verhältnis 4:1 ein und fügt pro Kilo Mus ein Tütchen Zitronensäure bei – die übrigens geschmacklich wirkt wie eine Menge von je neun Esslöffelm Zitronensaft.

Die zerlegten Erdbeeren werden mit einem Kartoffelstampfer oder einem anderen geeigneten Küchengerät zu Mus verarbeitet. AUF GAR KEINEN FALL zum Pürierstab oder Mixer greifen: Dabei entsteht eine Konfitüre mit einer Konsistenz jenseits von Gut und Böse. Wer eine Konfitüre ganz ohne Stücke will, muss die Erdbeeren a) zuerst noch kleiner als in Viertel schneiden, b) noch länger stampfen und durchrühren und c) notfalls zu große Stücke herausfischen. In das Mus kommt nun die dem Gewicht entsprechende Menge Gelierzucker – und je nachdem Zitronensäure. Das Ganze wird ordentlich durchgerührt. Lässt man die Mischung ein wenig stehen, zieht der Zucker Saft, was das Kochen etwas erleichtert. Denn muss die Masse volle Kanne zum Kochen gebracht werden. Ja, es muss beim Kochen heftig sprudeln – fast wie ein Vulkan beim Ausbruch. Und nun kommt’s: Ist der Pott zu klein, gibt’s

ne Riesensauerei in der Küche durch umherfliegende Konfitüretropfen. Wichtig: Durchgehend sorgfältig rühren, damit alles gleichmäßig verteilt wird und nichts anbrennt.

Der letzte Akt besteht darin, die heiße Konfitüre in heiße Gläser zu füllen. Tipp: Einfach die benötigten Gläser und Deckel in der Spülmaschine bei höchster Temperatur, aber ohne Spülmittel waschen. Dann sind sie sauber und so heiß wie sie sein sollen. Zum Befüllen sollte man unbedingt Handschuhe anziehen, die auch vor der Hitze schützen. Hochwertige Gartenhandschuhe eignen sich gut, dünne Gummidinger weniger. Am besten geht es mit ausgedienten Leder- bzw. Kunstlederhandschuhen. Die Handschuhe werden beim Befüllen einigermaßen versaut und sind danach für kaum etwas anderes zu gebrauchen. Natürlich kann man das geeignete Paar behalten und im nächsten Jahr wieder einsetzen. Die Gläser sollten wirklich randvoll befüllt werden. Dann kommt der Deckel drauf, der rasch festgedreht wird. Das fertige Glas wird mit dem Deckel nach unten auf ein Handtuch gestellt. Nach ungefähr einer halben Stunde kann man so ein Glas wieder umdrehen und irgendwo zum Abkühlen unterbringen. Damit ist die Aktion dann beendet.

Übrigens: Man kann alle Beeren so zu Konfitüre verarbeiten und fast jedes Kern- und Steinobst. Trauben eignen sich nicht, weil sie über ein Enzym verfügen, das die gelierende Wirkung des Pektins behindert. Bei Südfrüchten sollte man ein wenig mit der Mischung experimentieren, aber auf Zitronensäure komplett verzichten.