



Genuss-Kolumnistin Nicole V. Wilhelm ist Inhaberin des Feinkost-Hauses *MAIORI* in Brebach-Fechingen

Oh, wie süß! Woran Sie gute Konfitüren und Marmeladen erkennen

Jetzt geht's ans Eingemachte!

Kirschen, Heidelbeeren, Äpfel, Orangen, Kiwis, Mirabellen: Eigentlich gibt es kaum eine Frucht, die sich nicht für Konfitüre eignet. Apropos Früchte. Mein letzter Besuch bei unseren Partner-Manufakturen liegt erst wenige Wochen zurück. Und doch zeigte mir meine jüngste kulinarische Expedition

nach Italien wieder eindrucksvoll, dass die Qualität des Rohprodukts essenziell ist - im wahrsten Sinne des Wortes! Denn nur beste Früchte, durch die richtige Pflege der Obstbäume und Sträucher, führen letztlich zu exakt dem vollmundigen Geschmacks-Erlebnis, das wir aus Kindheitstagen aus Oma Küche kennen.

In einer unserer italienischen Manufakturen verriet mir Maurizio, wie sich durch die richtige Schnitt-Technik der Ertrag steigern lässt - und wie sich Schädlinge mit einfachen, biologischen Mitteln vertreiben lassen. Voller Stolz zeigte er mir die Erdbeer-Felder - und seine Streuobst-Wiesen. Natur pur. Knorrige Bäume. Wilde Blumenwiesen.

In der Küche standen derweil körbchenweise frische Erdbeeren. Geschmacklich eine wahre Offenbarung! Nie zuvor habe ich so aromatische Erdbeeren gekostet. Mein Eindruck: Hier kommt pures Glück ins Glas. Mit Liebe zur Natur und Sachverstand entsteht auf diesem Hof ein ehrliches Produkt, das seines gleichen sucht. Genau das Richtige für unser *maiori*-Sortiment!

Noch ein Wort zu den Begrifflichkeiten: Natürlich sind Konfitüren, Marmeladen und Gelees nicht das Gleiche. Marmeladen werden ausschließlich aus Zitrusfrüchten hergestellt, aus allen anderen Früchten macht man Konfitüre. Wird nur der Saft einer Frucht verwendet, erhält man ein Gelee. Die erste Marmelade soll übrigens in Schottland gekocht worden sein, als eine findige Händlersgattin eine nicht mehr ganz frische Ladung Bitterorangen aus Spanien durch Einkochen haltbar machte. So heißt denn auch heute noch die Orangenmarmelade in Großbritannien „marmalade“, alle anderen Fruchtaufstriche werden „jam“ genannt. ■

