

Hausgemacht



Walter Trausner

MARMELADEN  
und KONFITÜREN  
mit  
RAFFINESSE

av BUCH



## Steinobst

Hat die Kirsche einen Kern oder einen Stein? Hier liegt mitunter ein Problem, Kern- und Steinobst zu unterscheiden. Aber es ist ganz einfach: Kernobst hat immer mehrere Kerne, Steinobst nur einen Stein. Dazu gehören auf alle Fälle Kirsche, Marille, Zwetschke und Pflaume, Ringlotte, Pfirsich und Nektarine. Eine Kuriosität möchte ich Ihnen nicht vorenthalten: den Cashewapfel - wie bitte, werden sich jetzt viele fragen. Ein Apfel gehört

laut obiger Erklärung eindeutig zum Kernobst, da ein Apfel doch mehrere Kerne hat. Der Cashewapfel ist allerdings die einzige Steinobstfrucht, dessen einziger „Kern“ an der Unterseite der Frucht nach außen wächst. Im Gegensatz zu Kernobst enthalten diese Früchte wenig eigenes Pektin (s. → hier und → hier).

## Zitrusfrüchte

Zitrusfrüchte wachsen auf immergrünen Bäumen oder Sträuchern. Die Gruppe der Orangen wird in Bitterorange (Pomeranze), Süßorange und Blutorange unterteilt. Letztere erhält ihre dunkle Färbung durch starke Temperaturschwankungen in trockenen Gebieten. Zu dieser Fruchtgruppe gehören auch Zitrone, Limone, Grapefruit und Mandarine. Sie sind zwar das ganze Jahr über erhältlich, schmecken aber am besten im Herbst und Winter.

## Exoten

In Zeiten des globalen Marktes gibt es nahezu alles zu kaufen, was auf Bäumen und Sträuchern in und auf der Erde wächst. Ob auch alles gut schmeckt, weil Seltenheit, teures und exotisches Aussehen einiges versprechen, sei einmal dahingestellt. Folgende Früchte kann ich Ihnen aber getrost zur Marmeladebereitung empfehlen: Ananas, Passionsfrucht (die Haut sollte bereits etwas eingeschrumpelt sein), Litschi und frische Feige (bei Vollreife laufen bereits einige Tropfen sirupartigen Saftes am unteren Ende der Früchte aus).



# Zucker - süßer, weißer Kristall

Um überhaupt Marmelade erzeugen zu können, ist außer den Früchten auch Zucker notwendig. Im Supermarktregal finden Sie mittlerweile die

unterschiedlichsten Zuckerarten und -sorten. Grob unterscheidet man Rohrzucker von Rübenzucker, welcher in unseren Breitengraden der gebräuchlichste ist. Daraus werden zum Beispiel Kristall-, Feinkristall-, Würfel-, Staub- und Hagelzucker hergestellt, die sich nur durch die Größe der Kristalle unterscheiden. Einmachzucker ist ein sehr rieselfreudiger, weißer Rübenzucker, der beim Einrühren keine Klumpen bildet und auf keinen Fall mit Gelierzucker verwechselt werden darf. Rohrzucker kann sowohl aus Rüben- als auch aus Rohrzucker hergestellt werden. Beim Rohrzucker haftet an den Kristallen noch Sirup, der dem Zucker eine leicht gelbliche Farbe und eine klebrige Konsistenz verleiht. Rohrzucker ist nicht raffiniert und enthält noch wertvolle Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium und Calcium sowie B-Vitamine. Mascobado ist ein besonders dunkler Rohrzucker aus Zuckerrohr mit sehr viel Eigengeschmack und daher nicht