

Ab 1985  
Contrescarpe 80

Ende des 18. Jahrhunderts war „marmelade“ die Bezeichnung für eine Fruchtpaste, die aus kleingeschnittenen Quitten mit viel Zucker auf dem Herd unter ständigem Rühren eingekocht wurde. Die Herkunft der Quitten war Portugal („marmelo“ auf Portugiesisch). Daraus entstand der Name „marmelade“.

Als 1770 ein in der Hafenstadt Dundee ansässiger Lebensmittelhändler namens James Keiler eine Schiffsladung Orangen entdeckte, die günstig angeboten wurde, erwarb er die ganze Ladung, um sie in seinem Geschäft billig weiterzuverkaufen. Unglücklicherweise handelte es sich um bittere Orangen, die niemand haben wollte. Frau Keiler hatte die Idee, die bitteren Orangen wie die Quitten als „marmelade“ zuzubereiten und hat so die erste „marmelade“ gekocht, wie wir sie heute noch kennen. Die Schotten verliebten sich in diese bittere Orangen-Marmelade. Sie wurde immer berühmter und im Jahre 1797 gründete James Keiler die erste Marmeladenfabrik in Dundee.

## DIE KONFITÜREN-GESCHICHTE

An einem Sonntag im Februar 1964 rührte ich im Kochtopf auf dem Herd unserer Geschäftsküche im Schüsselkorb 23 die erste Orangen-Marmelade meines Lebens. Wie es dazu kam, ist auf den Seiten 58 und 59 beschrieben. Nach diesen ersten dort beschriebenen Versuchen begann mit der Erdbeersaison eine neue Herausforderung. Damals kochte ich nach der Grundrezeptur einer Hausfrau: Pfund auf Pfund (Frucht und Zucker), als Gelierhilfe nahm ich Opekta. Durch den guten Verkaufserfolg stiegen die herzustellenden Mengen stetig an. Mit der Vergrößerung der Kochmengen im Topf entstanden dann auch die ersten Probleme. Auch wenn ich mich an die empfohlene Geliermittelmenge hielt, war das Ergebnis von Frucht zu Frucht und Charge zu Charge unterschiedlich. Mal war sie zu dick, mal zu dünn. Heute sind mir die Ursachen bekannt, es war entweder die zu geringe oder zu hohe Trockensubstanz im Endprodukt und auch der unterschiedliche natürliche Säure- und Pektingehalt in den Früchten spielte eine große Rolle. Nach dem Prinzip „Versuch macht klug“ machte ich weiter, denn gelang mir das Produkt, war es sehr gut. Die hausgemachte Präsentation im Weck-Zubindeglas regte zusätzlich zum Kauf an. Im Laufe des Jahres nahm die Sortenvielfalt von Monat zu Monat zu. Alle Köche unserer Geschäftsküche mussten nun mithelfen. Von Hand entstielen, entkernten und zerkleinerten wir die Früchte der jeweiligen Saison. Unsere diesbezüglichen

Kenntnisse waren auf niedrigem Niveau, doch die Motivation, gute Konfitüren zu kochen, war stark ausgeprägt, denn sie waren sehr begehrt und schnell nach der Produktion verkauft. So verging das erste Jahr. Ab dem zweiten Jahr froren und lagerten wir auch fertig geputzte Früchte im öffentlichen Kühlhaus Huxmann ein. Damit verlängerten wir indirekt die Fruchtsaison und konnten alle Sorten auch außerhalb der Erntezeit zubereiten. Interessanterweise ist

eine übers Jahr verteilte Produktion qualitativ besser, denn Marmeladen und Konfitüren altern im Glas genauso wie Wein in der Flasche. Diese durch Oxydation und Licht beeinflusste Entwicklung ist nicht positiv, denn die fruchtigen und duftigen Nuancierungen bauen sich langsam ab. Bestimmte Sorten werden dunkler (Erdbeere beispielsweise), andere werden blass und grau (Treibhaus-Rhabarber und Blutorangen). Sie schmecken frisch gekocht und verzehrt einfach am besten. Das ver-



Handarbeit vom Anfang bis zum Ende war damals angesagt.

größte Angebot verminderte die Umschlagsgeschwindigkeit pro Sorte. Mengenmäßig stieg der Umsatz wohl, doch die einzelnen Sorten verkauften sich langsamer. Die Folge war ein ungeahntes Problem, denn unsere Konfitüre verlor im Glas an Gewicht. Was ich jetzt dazulernte, war, dass der verwendete schöne Cellophan-Verschluss zwar luftundurchlässig war, aber nicht vor Verdunstung schützte. So reduzierte sich das Gewicht im Glas und die Konfitüre wurde fester und fester. Mit Pech hatten sie – übertrieben gesagt



Bis 1977, gute 12 Jahre, füllten wir mit Kelle und Trichter ab und verschlossen unsere Konfitüren in Handarbeit. Die Produktion stieg in dieser Zeit auf 500.000 Gläser pro Jahr.

– nach einigen Monaten die Textur von Gummibärchen. Um die erfolgreiche typische hausgemachte Verschlussart zu erhalten, war nun eine gute Idee gefragt und die kommt selten auf Bestellung. Wie immer muss man das Problem verinnerlichen, warten können, immer wieder daran denken und mit etwas Glück kommt einem

die Lösung quasi wie von selbst in den Sinn. So kam es auch. Die Lösung war, unter dem Cellophan-Verschluss einen durchsichtigen, aber wasserdampfdurchlässigen Plastikdeckel zu legen. Den Gedanken dieser unsichtbaren Verdunstungssperre ließ ich mir als Gebrauchsmusterschutz beim Patentamt eintragen und war sehr

Ab 1985  
Contrescarpe 80

#### Marmelade oder Konfitüre?

Um die Tradition zu wahren, dürfen bis heute Marmeladen nur aus Zitrusfrüchten hergestellt werden. Konfitüren bestehen dagegen aus allen anderen Früchten und dürfen nicht als Marmelade bezeichnet werden.



Bis 1977, gute 12 Jahre, füllten wir mit Kelle und Trichter ab und verschlossen unsere Konfitüren in Handarbeit. Die Produktion stieg in dieser Zeit auf 500.000 Gläser pro Jahr.

– nach einigen Monaten die Textur von Gummibärchen. Um die erfolgreiche typische hausgemachte Verschlussart zu erhalten, war nun eine gute Idee gefragt und die kommt selten auf Bestellung. Wie immer muss man das Problem verinnerlichen, warten können, immer wieder daran denken und mit etwas Glück kommt einem

die Lösung quasi wie von selbst in den Sinn. So kam es auch. Die Lösung war, unter dem Cellophan-Verschluss einen durchsichtigen, aber wasserdampfdurchlässigen Plastikdeckel zu legen. Den Gedanken dieser unsichtbaren Verdunstungssperre ließ ich mir als Gebrauchsmusterschutz beim Patentamt eintragen und war sehr

Ab 1985  
Contrescarpe 80

#### Marmelade oder Konfitüre?

Um die Tradition zu wahren, dürfen bis heute Marmeladen nur aus Zitrusfrüchten hergestellt werden. Konfitüren bestehen dagegen aus allen anderen Früchten und dürfen nicht als Marmelade bezeichnet werden.