



Kreatives Obst mit Abkürzung

Immer, wenn mir überraschend Obst ins Haus kommt oder wenn ich zuviel davon habe oder wenn Saison ist oder wenn ich Zeit und Muße habe, also eigentlich immer, dann koche ich Marmelade. Ich *liebe* Marmelade, und zwar so ziemlich jede Sorte. Voraussetzung: Lecker, nicht zu süß, selbstgemacht! So ein Topf Marmelade ist schnell gemacht. 1 Kilo Obst geputzt und geschnibbelt, Gelierzucker drauf, 2 Stunden stehenlassen zum Saftziehen. Aufkochen, bis der Zucker gelöst ist, mit dem Pürierstab schreddern, drei bis fünf Minuten sprudelnd kochen lassen und dann in heiß ausgespülte Gläser füllen. Also kein Hexenwerk.

Nun gehöre ich zu den Köchinnen, die nicht einfach mal so 'ne nullachtufffzehn-Marmelade herstellen, denn das wäre ja langweilig. Ausnahme: Erdbeermarmelade, aber nur, wenn die Erdbeeren wirklich ein schmackhafter, roter Sommertraum sind. Gute Erdbeermarmelade geht auch ohne alles. Während ich schnibble und vorbereite, lasse ich schon mein Händchen über die riesige Gewürzvielfalt in meinen Schränken schweben und überlege, mit welcher Spezialnote ich denn diesmal verfeinern werde. Irgendetwas finde ich immer, um dem Obst einen verführerischen Touch zu verpassen, und ich gerate beim Verkosten meist schon in höchste Begeisterung. Wenn die Gläser abgekühlt sind, werden sie noch hübsch beschriftet, damit ich auch in einem halben Jahr noch weiß, was drin ist. Nun sind die Etiketten meist klein und die unterschiedlichen Obstsorten oft buchstabenreich, wie zum Beispiel *Schwarze Johannisbeeren*. Das wird bei einem kleinen Glas schon eng auf dem Etikett. Es passt daher oft nicht alles drauf, was drin ist. Daher erfinde ich bei Bedarf eigene Marmeladenbezeichnungen.

Heute zum Beispiel habe ich zartgelbe *Anormaziv* gezaubert: Ananas-Orange-Maracuja-Zitrone mit Vanille, was ausgeschrieben auf einem Marmeladenetikett ziemlich beknackt aussieht. Das Etikett müsste auch sehr groß sein... *Anormaziv* klingt zwar eher wie ein Unkrautvernichter, sowas hebt man aber vermutlich nicht im Marmeladenschrank auf. Ja, ich habe einen eigenen Marmeladenschrank – da sind geschätzt noch etwa 95 Gläser drin, und die Saison 2022 hat noch nicht mal begonnen!

Schwajoholrojo wird üblicherweise schnöde als ‚Dreifruktmarmelade‘ bezeichnet. Aber wer soll denn ahnen, was genau da enthalten ist, während die Augen vor Glück überquellen und man mit einem Esslöffel das Glas leert? Ein wenig Detailinfo kann da nicht schaden, denn es könnte ja auch eine *Jobrohi* sein, die sich unter dem Pseudonym ‚Dreifrukt‘ versteckt. Das wäre fast schon betrügerisch, und deshalb ist ‚Dreifrukt‘ erstmal ziemlich nichtssagend. Eine *Aronia-Bratapfel*-Marmelade tritt da schon eher selbstbewusst auf, das sind ja auch nur zwei Komponenten plus ein paar geheime Gewürze.

Angefixt für gewürzte Marmelade wurde ich übrigens, als ich in einem Hotel mal als Gastgeschenk ein *sehr kleines* Glas Rhabarber-Vanille-Konfitüre mitnehmen durfte. Ich hätte mich da reinsetzen können! Dieses Glas plus die unnachahmliche Saure Zwetschgen-Konfitüre meiner Schwägerin und die geheimnisvolle (!) Dreifrukt meiner Mutter waren wie bestes Stöffchen vom Dealer. Ich bin schon lange ein bekennender Marmeladenjunkie, unheilbar. Von daher schmerzt es mich schon körperlich, wenn ich irgendwo die lieb- und geschmacklosen Plastik-Hotellerie-Portionen Aprikose, Erdbeer, Kirsche auf einem Buffet finde. Das gibt sofort zwei Minuspunkte bei der Bewertung. Sowas muss doch nicht sein! Kein Obst hat verdient, derart misshandelt zu werden und in billigen Miniplastikboxen zu enden. Von daher appelliere ich an alle Leser, den guten Ruf von Obst und dessen vielseitige Verwendung auf Frühstückstoast, Kuchenböden, in Quark und unter Streuseln zu verteidigen und wieder selbst Marmelade in der eigenen Küche einzukochen.

Im letzten Jahr gab es hier Erdbeere mit einem Hauch Tonkabohne. Meine älteste Tochter ist seither süchtig und hat schon nachbestellt. Die jüngere Tochter fand das nicht so doll, Tonka gehört für sie in Panna Cotta. Die Geschmäcker sind halt verschieden. Mit ist allerdings ein Rätsel, wieso nicht jeder Haushalt seine eigene Marmelade kocht. Es ist nicht schwer, s.o., man kann die Vorlieben aller Familienmitglieder berücksichtigen, übriggebliebenes oder zuviel gekauftes oder in Massen geerntetes oder geschenktes Obst kann kostengünstig verarbeitet werden, es ist umweltschonend, individuell und nachhaltig. Man braucht lediglich einen Karton, um leere Gläser zu sammeln. Bei kleinen Mengen nicht mal das.

Und dann kann man fröhlich neue Obstsorten für die Etiketten erfinden. Kindern macht das bestimmt viel Spaß, aber auch Erwachsene könnten sich mal in dieser Leichtigkeit üben. „Birne liebt Ingwer“ gibt Aufschluss über Birne mit Ingwer und „Dat määt lustisch“ auf eine recht säuerliche Version von Marmelade. *Johipfel* und *Weihnachtsquitte* geben Rätsel auf, schmecken aber echt gut, und auch *Marako* war ein gelungenes Experiment.

Wieso sollen denn die Marmeladen, die täglich unser Frühstück bereichern, so unter Wert gehandelt werden? Fast jedes schnöde Gericht im Restaurant bekommt einen bombastisch klingenden Namen (gut, außer Schnipo) und wird serviert mit einem Spritzer von irgendwas an einem Gratin von noch was anderem. Nur das Obst soll unbekleidet, nackig und ungeschminkt auf unser Morgenbrötchen warten. Ich finde das ungerecht. Ein bisschen mehr Wertschätzung kann schon dabei sein, denn niemand hat die Ananas, die Saftorangen und die Maracujas vorher gefragt, was sie fern der südlichen Heimat erleben möchten.

Ich finde, ihre neue Bestimmung als exotische Hauptdarstellerinnen in *Anormaziv* mehr als angemessen. Sie finden das auch und danken mit Gaumenfreude. Win-win, mal wieder.