

Pektin und Zitronensäure: Was man wissen sollte

Gutes Pektin zeichnet sich dadurch aus, dass es geschmacksneutral ist und einfach in der Verarbeitung. Empfehlenswert ist das Breitband-Apfelpektin der Firma KUK.

Wenig ist ärgerlicher als eine Marmelade, die nicht die gewünschte Konsistenz hat. Gelungen ist sie dann, wenn sie weder davonrinnt noch stocksteif steht. Eine Gelierprobe hilft, das sicherzustellen. Dafür nimmt man unmittelbar vor dem Abfüllen in die Gläser einen Teelöffel voll Marmelade und gibt ihn auf einen eisgekühlten Teller. Da zeigt sich sofort, wie sich die Marmelade nach dem Auskühlen präsentieren wird. Sollte man mit dem Ergebnis unzufrieden sein, kann man zu diesem Zeitpunkt noch nachbessern: Will man die Marmelade dicker, rührt man schnell noch etwas mit Pektin vermishten Zucker ein. Soll sie flüssiger werden, fügt man noch Früchte und Zucker hinzu – und zwar entsprechend den im Rezept angegebenen Mengenverhältnissen.

Die Industrie produziert gerne Marmeladen mit Zitronensäure, weil diese farbstabilisierend wirkt. Außerdem erlaubt mehr Säure auch die Zugabe von mehr Zucker – und der ist die billigste Zutat von allen. Man sieht also schon: Bei hausgemachten Marmeladen kann man auf Zitronensäure getrost verzichten.

Zwischendurch ein Tipp für das Waschen von Beeren: Man wäscht sie immer vor dem Entstielen, weil sonst das Wasser in den Fruchtkelchen stehen bleibt und so den



Geschmack der Beeren verwässert. Außerdem wird der Schmutz, den man eigentlich abwaschen wollte, ins Fruchttinnere hineingeschwemmt. Man wäscht Beeren stets nur durch leichtes Abbrausen.

Das Auffüllen der Gläser

Die fertig gekochte Marmelade füllt man heiß in die Gläser, und zwar so, dass oben ein Daumenbreit Abstand vom Glasrand bleibt. Zum Verschließen nimmt man bei Weck-Gläsern den Glasdeckel in die Hand und legt den Gummiring ordentlich rund um die erhöhte Deckelmitte. Dann hält man Gummiring und Deckel mit beiden Händen so fest, dass sich der Ring beim Umdrehen des Deckels und beim Auflegen auf das Glas sauber und gleichmäßig anlegt und nicht verschiebt. Anschließend versichert man sich, dass der Gummiring tatsächlich nirgends herauslugt, drückt den Deckel noch einmal fest und fixiert danach die Metallklammern. Wichtig ist, dass man den Deckel nach dem Auflegen auf das Glas nicht mehr auslässt und so lange angedrückt festhält, bis das Glas mit den Klammern gut verschlossen ist.

Gläser mit Kunststoffdeckel

Sollte man sich anstelle der Weck-Gläser doch für Gläser mit neuen, kunststoffbeschichteten Schraubdeckeln entscheiden, befüllt man diese genauso wie Weck-Gläser. Den Deckel selbst dreht man sehr vorsichtig und nur mit leichter Spannung auf das Glas. Eine Faustregel: Wenn man beim An-



schrauben spürt, dass der Deckel angezogen hat, dreht man ihn nur mehr maximal zwei Millimeter weiter.

Einfrieren statt Pasteurisieren

Ein Tipp für kleine Mengen hausgemachter Marmeladen: Viel besser, als die Marmeladen zu pasteurisieren, ist es, die fertigen Gläser nach kurzem Abkühlen einzufrieren und erst einen Tag, bevor man sie braucht, aufzutauen. Das hat den Vorteil, dass man sich die Mühe des Pasteurisierens erspart, die Farbe der Früchte erhalten bleibt und auch die in ihnen enthaltenen Vitamine. Denn Marmeladen, die man einfrieren will, haben eine um ein Drittel kürzere Kochzeit als solche, die pasteurisiert werden sollen, weil die Früchte gar nicht erst so stark gelieren müssen, wie es das spätere Pasteurisieren verlangt.

Marmeladegläser fürs Einfrieren füllt man nur zu Dreiviertel voll.

Pasteurisieren der Gläser

In der Regel wird man aber doch pasteurisieren. Das geht so: Die gut verschlossenen Gläser werden übereinander in den elektrischen Einkochtopf geschichtet. Anschließend wird der Topf mit kaltem Wasser aufgefüllt. Dabei ist zu beachten, dass auch die obersten Gläser fingerbreit unter der Wasseroberfläche sein müssen. In der Praxis funktioniert der eingebaute Thermostat des Topfs meist nicht und kann daher nur zum Einstellen einer groben Richtlinientemperatur verwendet werden. Sollte man einmal nur eine kleinere Menge an Gläsern zu pasteurisieren haben, ist es trotzdem notwendig, den





Einkochtopf zur Gänze mit kaltem Wasser zu füllen, weil man andernfalls die erforderliche Pasteurisierzeit nicht erreichen kann.

Die Marmeladen sollten mindestens 15 bis 20 Minuten auf 90 bis 93 Grad Celsius gehalten werden. Diese Temperatur ist nötig, um Marmeladen in Gläsern haltbar zu machen, wenn man, wie in den Rezepten dieses Buchs nur, wenig Zucker verwendet. Praktisch funktioniert das so: Man ermittelt mit dem Profi-Thermometer exakt, wann das Wasser 93 Grad Celsius erreicht hat, und dreht dann die Thermostatregelung des Einkochtopfs zurück. Wenn das rot leuchtende Temperaturkontrolllicht des Thermostats erlischt, hat man die vorher präzise gemessene Temperatur von 93 Grad festgelegt. Dabei darf man sich nicht beirren lassen, denn die tatsächliche Wassertemperatur von 93 Grad stimmt nur in den seltensten Fällen mit der Grad-Anzeige des eingebauten Topf-Thermostats überein. Danach gibt man den Deckel auf den Topf und lässt die Gläser im Wasserbad für die restliche Zeit ziehen.

Am Ende des Pasteurisierens zieht man den Stecker des Einkochtopfs.

Abkühlphase

Je zügiger und präziser im Anschluss an das Pasteurisieren die Abkühlphase vor sich geht, desto fruchtiger wird der Geschmack der Marmelade und desto schöner bleibt die Textur der Früchte und Fruchtstücke erhalten.

Dafür lässt man in einem ersten Schritt die Hälfte des heißen Pasteurisierungswassers über den Hahn ab und füllt den Einkochtopf so rasch wie möglich wieder bis zum Rand mit kaltem Wasser auf. Das kalte Wasser soll dabei nicht unmittelbar über die Gläser rinnen, sondern seitlich entlang des Topfrandes einfließen.

Danach das gesamte Wasser wieder ablassen und anschließend noch zwei Mal mit kaltem Wasser auffüllen und wieder ablassen. Bei diesen letzten beiden Durchgängen muss man nicht mehr so vorsichtig sein und kann das kalte Wasser gleich direkt über die Gläser leeren.

Trockenphase für die Gläser

Die abgekühlten Gläser nimmt man vorsichtig aus dem Einkochtopf heraus, stellt sie einzeln und locker verteilt nebeneinander auf Geschirrtücher und lässt sie über Nacht trocknen. In dieser Phase ist es klug, die Gläser wie rohe Eier zu behandeln, sie weder zu schütteln noch umzudrehen, nicht an ihren Deckeln zu hantieren oder gar die Verschlussklammern zu lösen.

Erst am darauffolgenden Tag entfernt man die Klammern der Weck-Gläser. Auch deshalb ist das Weck-System unübertroffen: Weil man schon nach einem Tag weiß, ob der Deckel für sich alleine hält und das gewünschte Vakuum entstanden ist.



Zum Abschluss kann man die Gläser mit einem weichen Tuch und ein wenig Glasreiniger von außen säubern und polieren. Das ist auch der richtige Zeitpunkt zum Etikettieren und Beschriften. Wichtig ist, das Einkochdatum zu vermerken und von welchen Bäumen

oder Sträuchern die Früchte stammen. Im Lauf der Zeit merkt man, in welchen Nuancen sich die Früchte von bestimmten Bäumen und Sträuchern unterscheiden und welche unterschiedliche Marmeladen sie ergeben.

Lagern des fertig Einkochten

Anders als für sauer Eingelegtes, das während der Lagerung noch nachreift, gilt für süß Einkochtes, dass jeder Tag im Glas ein Tag zu viel ist. Je früher ein Glas Marmelade gegessen wird, desto besser ist es.

Die Lagerung im Glas bleibt für Marmeladen also die schlechteste Art, um die Zeit von einer Ernte zur nächsten zu überbrücken. Daraus folgt, dass es immer besser ist, jeweils nur kleinere Chargen einzukochen und den Großteil der geernteten Früchte vakuumiert einzufrieren und nur nach Bedarf aufzutauen.

Für die Gläser, die man dennoch – eine möglichst kurze Zeitlang – lagert, gilt: Am besten eignen sich komplett finstere Räume mit stabiler Temperatur. Optimal sind 15 Grad Celsius und leicht darunter. Frost und Hitze müssen unbedingt vermieden werden. Das Verderben jedes Marmeladeglases ist es, wenn es dem Sonnenlicht ausgesetzt wird.

