

Zwetschen einkochen



Aus Zwetschen Latweg zu bereiten, hat eine lange Tradition. Es gibt auch Verfahren, köstliches Mus herzustellen, ohne die wertgebenden Inhaltsstoffe zu zerstören.

Nicht alles, was Tradition hat, ist unbesehen optimal - Latweg beispielsweise erlebt eine Renaissance, weil es ein sehr eigenes Geschmackserlebnis bietet und auch weil die Konsistenz etwas Besonderes ist. Eine von den Aroma- und Inhaltsstoffen sinnvolle Ein-

Beim Heißabfüllen und Marmeladekochen werden Aroma- und Gesundheitsstoffe im Gegensatz zum Latweg-Kochen geschont

zergehen lassen kann. Das klassische Rezept für Zwetschen-Latweg: 2,5 kg Früchte waschen, entsteinen, 10 Minuten unter ständigem Rühren gut durchkochen und dann 4 Stunden auf kleiner Flamme weiterköcheln, bis die Masse in groben Flocken zäh vom Löffel

fällt - es entsteht dabei etwa 1,7 kg Latweg. Alte Rezepturen empfehlen, auf diese Menge 10 bis 20 Steine mitzukochen. Sie dienen als Aromageber - im Hinblick auf die enthaltene Blausäure allerdings umstritten (siehe Seite 324). Manchmal wird das durch das lange Kochen zerstörte Zwetschenaroma anstelle von Steinbeigaben durch eine Gewürzmischung ersetzt. Sie besteht aus Anis, Sternanis, Fenchel, Ingwer, Koriander Muskatnuss und Zimt.

machmethode ist es sicher nicht, von der Energiebilanz ganz zu schweigen.

Zwetschen-Latweg

Der Begriff Latweg, im Saarland auch Laxem genannt, bezeichnet Fruchtmasse, das ohne Geliermittel durch stundenlanges Kochen eingedickt wird.

Der mundartliche Begriff leitet sich aus dem Griechischen „ekleikton“ ab. Er steht für Arzneien, die man im Mund

Gemeinschaftswerk

In verschiedenen Gemeinden und Vereinen ist die wieder entdeckte Latweg-Kocherei ein schönes Gemeinschaftserlebnis. In Quierscheid/Saarland wird dazu seit 1992 jährlich ein Kupferkessel mit 90 kg Zwetschen befüllt - Aufwärmzeit 90 Minuten. Die mit 13 kg Zucker, 2 kg Kandiszucker, 5 kg Birnen und 1,5 Liter Weinessig vermischte Masse steht dann 1 Tag zum Durchziehen. Danach wird sie 8 Stunden lang unter ständigem Umrühren gekocht - jeder „Rührer“ muss 20 Minuten durchhalten, ehe Ablösung kommt.

Produkt als Brotaufstrich dienen, werden 1,5 kg entsteinte Zwetschen mit 500 g Gelierzucker 3:1 oder 1 kg Zwetschen mit 500 g Gelierzucker 2:1 vermischt und aufgekocht. Werden die Früchte mit dem Pürier-

stab zerkleinert, genügt es, die Masse 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen zu lassen, ehe man sie randvoll in Schraubverschlussgläser füllt. Bei Fruchthälften empfiehlt es sich, 8 bis 10 Minuten zu kochen.

Diese Zwetschen-Marmelade schmeckt ohne alle Würzhilfen vollfruchtig. Soll das Erzeugnis aber nicht als Brotaufstrich, sondern als Beigabe zu Joghurt, Quark, Grießbrei oder Kaiserschmarren dienen, bietet sich die Methode des noch schonenderen Heißabfüllens an. Dafür reichen auf 1 kg entsteinte Fruchtmasse je nach gewünschtem Süßungsgrad 100 bis 200 g Zuckerzugabe aus. Große Fruchtstücke sollten gut 8 Minuten köcheln, bei Püree wird unter Rühren bis zum Siedepunkt erhitzt und dann randvoll in Gläser mit Schraubverschluss abgefüllt und sofort verschlossen. Waren die Früchte einwandfrei und Gläser und Geräte steril, hält sich dieses Zwetschenmus problemlos bis zu nächsten Ernte.

Dr. Helga Buchter-Weisbrodt

DIREKTVERMARKTUNG – RECHT

Es gibt wieder Erdbeer-Marmelade

Seit kurzem darf Konfitüre, die an den Endverbraucher verkauft wird, wieder Marmelade heißen - zumindest auf dem Bauern- und Wochenmarkt. Für industrielle Hersteller gilt nach wie vor, dass die Bezeichnung Marmelade ausschließlich für Erzeug-

nisse aus Zitrusfrüchten einzusetzen ist. Grundlage war die EG-Richtlinie von 2001, die 2003 durch die Konfitürenverordnung in deutsches Recht umgesetzt wurde.

Die Überwachungsbehörden strafen demnach einwandfreie Produkte ab, wenn auf dem Etikett Erdbee-Marmelade stand - je nach Zusammensetzung hätte es laut Verordnung Konfitüre oder Fruchtaufstrich heißen müssen. Die neue EU-Richtlinie vom 12. Juli 2004 hat nun folgende Ausnahmeregelung in Kraft gesetzt: auf lokalen Märkten Deutschlands und Österreichs (Bauernmarkt, Wochenmarkt) darf Konfitüre traditionsgemäß wieder Marmelade heißen. Besteht sie aus Zitrusfrüchten, muss nun „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ auf dem Etikett stehen. H.B.



Auf dem Bauernmarkt dürfen auch Nicht-Zitrus-Produkte wieder Marmelade heißen
Fotos: Buchter