



Slow Food® Karlsruhe

„Eingekochtes und Mehr“ am 20.09.2008

Zum ersten Geschmackserlebnis von Slow Food Karlsruhe im Jahr 2008 traf sich am Samstag Nachmittag eine kleine Gruppe von Neugierigen unter der kompetenten Anleitung unseres Mitglieds Bernadette Baumann-Gatti in der Karlsruher Weststadt. Hinter dem relativ allgemein gehaltenen Titel der Veranstaltung verbargen sich konkret zwei praktische Übungen: Das Herstellen einer gemischten Beerenmarmelade und von eingekochten Pfirsichen.

Dass die vermeintliche Beerenmarmelade gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht gar keine war, sondern ein „Fruchtaufstrich“, wussten wir noch nicht, als das Marmeladekochen losging. Wir erfuhren dies erst beim theoretischen Teil der Warenkunde. Auf Basis von je einem Rezept für die Marmelade und die Pfirsiche bereiteten wir mit Hilfe modernster Küchentechnik die Früchte vor, wogen Zucker ab und brachten die Marmeladenzutaten zunächst in den Topf.



**Slow Food
Karlsruhe**

Convivialleitung
Jens Herion
Yorckstr. 51
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von
Slow Food Deutsch-
land e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Es waren Himbeeren, Brombeeren, rote Johannisbeeren und Preiselbeeren dabei; alles sowohl saisonale als auch regionale Früchte. Etwas aufwendiger mussten die Pfirsiche vorbereitet werden. Sie wurden gehäutet, in grobe Stücke geschnitten und in große Gläser abgefüllt, um schliesslich in einem traditionellen Einmachtopf zu landen. Nachdem die Marmelade in Gläser abgefüllt worden war und die Pfirsiche sich im Einmachtopf befanden, gab es einen theoretischen Teil Warekunde. Jetzt wissen wir nicht nur, dass nach deutschem Recht eine „Marmelade“ insgesamt mindestens 60 % Gesamtzuckergehalt enthalten muss – oder sie darf eben nur als „Fruchtaufstrich“ bezeichnet werden. Wir wissen jetzt auch, dass der Pfirsich ein frühes Beispiel der Globalisierung ist: Er stammt nämlich ursprünglich aus China und kam vor langer Zeit bereits über Persien, Griechenland und Italien nach Westeuropa.

Ein weiterer Theorie-Baustein des Geschmacksseminars beschäftigte sich mit unserem Geschmackssinn selbst. Den Geruch und den Geschmack eines Weines zu beschreiben, haben in den letzten Jahren auch viele Laien gelernt. Wie aber lässt sich in Worten ausdrücken, wie ein Pfirsich schmeckt? Und welchen Unterschied macht es für unsere sinnliche Wahrnehmung aus, ob der Pfirsich frisch und roh oder ob er eingekocht ist?



Den feierlichen Abschluss unseres Geschmacksseminars bildete dann die Verkostung eines Teils unserer frisch eingekochten Pfirsiche zusammen mit angerösteten Pinienkernen, einem Schuss süsser Sahne und in reichlich Beerensaße. Erstaunlich, welche Vielfalt an sinnlichen Eindrücken selbst eine so verhältnismässig einfache Süßspeise bieten kann: Von flüssigen, über weiche und feste Anteile bis hin zu den krossen Pinienkernen; süße und säuerliche Elemente mit unterschiedlicher Aromatik fanden da im Mund zusammen und lösten teilweise überraschende Geschmackserlebnisse aus.

Jens Herion