

Köstlichkeiten der Marmeladenmanufaktur Angela Süren



Am 12.03.2009 stellte uns Eckhart Bald wieder einmal sein wunderschönes Naturmöbelhaus zur Verfügung.

In dieser gemütlichen Atmosphäre lernten wir Angela Süren mit ihren wunderbaren Ideen und Produkten kennen.



Alle Köstlichkeiten ihrer Manufaktur werden in Münster frisch und mit Sachkenntnis hergestellt. Jeder Arbeitsschritt erfolgt in Handarbeit. Die verwendeten Rohstoffe kommen, wenn eben möglich, aus der Region und haben ausschließlich beste Qualität, viele sogar Bio-Qualität. Der Zuckeranteil aller Produkte ist deutlich reduziert, der Fruchtgehalt liegt bei 60-75 % und es wird auf alle chemischen Zusatzstoffe verzichtet. Zum Gelieren wird nur reines Apfelpektin verwendet.

Aus all diesen Gründen schmecken die Produkte der Manufaktur so außergewöhnlich köstlich. Raffinierte wie reizvolle neue Kompositionen tun ihr übriges. Die Marmeladenmanufaktur steht in jeder Hinsicht für guten Geschmack, Qualität und Originalität.



Die Teilnehmer dieses Abends lernten das Spektrum der Produkte der Marmeladenmanufaktur kennen und erfuhren, dass diese Produkte zu weit mehr geeignet sind, als sie nur zum Frühstück zu sich zu nehmen bzw. mehr möglich machen, als die klassischen Verwendungsweisen. Sie eröffneten ganz wunderbare neue Möglichkeiten in der Gourmet-Küche, auch wenn die Küche bei dieser Veranstaltung im Wesentlichen kalt blieb.

Speisenfolge des Abends:

Ein Glas Sekt - wer mochte, konnte darin ein wenig köstlichen Rhabarbersirup genießen.

Drei verschiedene Canapés auf jeweils unterschiedlichem Brot:

- *Mozzarella mit Tomatenmarmelade*
- *Roastbeef auf Ananas-Chili-Creme*
- *Ziegenkäse mit Feigen-Portwein-Klecks*

Salat:

Lauwarme gebratene Fischwürfel mit Avocado und Walnüssen auf Feldsalat mit Cranberry-Rotwein-Dressing

Verschiedene Käse mit tollen Begleitern (Chutneys + Fruchtaufstriche), z.B.:

- Burgeiser mit Chutney Ananas Zwiebel
- Schafskäse mit Chutney Birne Ingwer
- Grünschimmel mit Samtiger Quitte
- Weinbergkäse mit Weintrauben in Weingelee
- Parmesan mit Feigen Senf mit Petersilie

Neben Salat und Käsevariationen standen Brot und frische Salatblätter zur Ergänzung bereit.

Dessert:

Bayrische Creme nach Wahl mit

- Fruchtsauce Erdbeer Riesling oder Mango Orange mit Zitronengras
- Holunderblüten oder Holunderbeeren Gelee
- Fruchtaufstrich Saure Kirsche mit Espresso oder Pfirsich mit Mohn

Dazu wurden passende Weine angeboten.



Am Schluss konnte man, wenn man wollte, Köstlichkeiten kaufen. Dieses Angebot wurde reichlich angenommen.



Am Ende des Abends sind alle gesättigt und gut gelaunt nach Hause gefahren.



Ein bisschen Spaß hatten wir auch noch mit unserem jüngsten Besucher. Auch er hat sich dort sehr wohl gefühlt.

(M. Friedrich)