

Durch 32 Konfis zum bittersüssen Ende



Ganz viel Konfitüre müssen die Jurymitglieder verkosten. (Bild: Mathias Frei)

Wer Konfi höchstens jedes Schaltjahr in Form eines Berliners isst, kann ja kein schlechtes Jurymitglied für das erste Thurgauer Konfi-Casting sein. Zugegebenermassen ein waghalsiges Unterfangen. Aber zu viel ist zu viel, vor allem nach 32 verschiedenen Konfitüren und Gelées.

MATHIAS FREI

Artikel weiterempfehlen

facebook

twitter

MAIL

Nach fast zwei Stunden sind Mund und Magen taub vor Süsse. Auch Wasser hilft nicht mehr. Eine leichte Übelkeit macht sich breit – was aber in keinsten Weise am Geschmack oder gar an der Qualität liegt, sondern einzig und allein an der sensorischen Unerfahrenheit.

Mindestens 95 Prozent Thurgau

Agro-Marketing Thurgau hat einen Wettbewerb um die beste Thurgauer Konfi ausgeschrieben. Das heisst: Höchstens fünf Prozent der Fruchtinhalte dürfen ausserkantonale sein. Herr und Frau Thurgauer sind am Ende massgebend. Denn am Herbst- und Erntefest kommenden Samstag in Frauenfeld erkürt das Festvolk die beste Konfi. Die Vorauswahl trifft aber eine Fachjury: Andreas Christen, Küchenchef von Schloss Herdern, Mirko Zatti, Küchenchef der Diakonie Bethanien Zürich und Ausbildner am BBZ Weinfelden, Andrea Schwyn, Betreiberin der Lustdorfer Kochschule Kochlust, Sabine Knöpfli vom Delikatessenladen Schlaraffenland in Frauenfeld und Ingrid Wolf von der kantonalen Wirtschaftsförderung.

Das Ergebnis der Ausschreibung spreche für sich, sagt Simone May, Geschäftsführerin von Agro-Marketing Thurgau. 32 Konfis sind eingereicht worden, jeweils drei Gläsli. Numeriert sind sie aber von 11 bis 42. Das ist üblich in der Marktforschung, damit es keine Nummer 1 gibt. Aha. Und dann geht die Verkostung los in einem Sitzungszimmer in Frauenfeld. Konventionelles reiht sich neben Unkonventionellem ein, Aprikose und Erdbeer/Vanille neben Kiwi/Tröpfel, Birne/Rosmarin und Myrobalane (auch Kirschpflaume genannt).

In der Ruhe liegt der Geschmack

Es wird ruhig, die Juroren geben ein wenig des zu verkostenden Gutes auf ein Kartontellerli. Es wird beäugt, beschnuppert, verstrichen, geschmeckt. Wie ist die Süsse, die Fruchtigkeit, das Zusammenspiel? Zehn Kriterien, jeweils Punkte von eins bis fünf. «Ich frage bei der extremsten Konfi an», sagt Küchenchef Zatti. «Süsse Versuchung» also. Das Brot für das Kriterium «Konfi auf Brot» ist knapp. «Es macht doch keiner Konfi mit Pfeffer», meint irgendwann Sabine Knöpfli. Doch, und sie schmeckt. «Geschmackssache», sagt Knöpfli. Küchenchef Christen, der in Herdern zum Beispiel für Rüebl-Aprikosen-Konfi verantwortlich zeichnet, findet: «Eine gewisse Säure braucht es.» Die Vanille-Geschichten sind deshalb nicht sein Ding. Wäre er nicht in der Jury, hätte er sicher auch etwas eingereicht. Am Ende kommt die Nummer zwölf auf die meisten Jurypunkte. Das muss für die Publikumswertung nichts heissen. Als unerfahrener Konfi-Verkoster hat man andere Favoriten – und am Ende Bauchweh.

Folgende zwölf Konfitüren im Final: Paan Hauskreationen, Apfel-Himbeerenkonfi; Kathrin Meienhofer, Mirabellen/Himbeer; Ekkharthof, Aprikosenkonfi; Familie Gremlich, Aprikosenkonfi; Otmar Dossenbach, Kornelkirschengelée (Tierlibaum); Erica Beer, Himbeerkonfi mit Südsee-Flair; Angela Reutimann, Angie's Jam, Goosberry; Nadia Stadler, Himbeergelée; Edith Knöpfel, Traubengelée; Veronika Pfäffli, Bäckinger-Zwetschgenkonfi; Cornelia Ullmann, Erdbeer-Vanille; Manuela Dux, Myrobalanenkonfi. Samstag, 19. September: Publikumswertung am Herbst- und Erntefest in der Frauenfelder Altstadt. Bewertung von 9 bis 15 Uhr, Preisverleihung um 16 Uhr.