

Mit eigener Konfi gewinnen



Konfitüre kochen kann man lernen, etwa in der Schulküche am BBZ Arenenberg. (Bild: pd)

Wer macht die beste Thurgauer Konfitüre? Die Prämierung des Wettbewerbes am Frauenfelder Herbst- und Erntefest am Samstag, 19. September, wird es zeigen. Einen Schuss Rum verträgt es bei der Herstellung nicht.

CHRISTINE LULEY

Artikel weiterempfehlen

facebook twitter MAIL

Die Agro Marketing Thurgau AG organisiert erstmals einen Konfi-Wettbewerb und sucht die besten Konfitüren und Gelées. Der Kreativität sind zwar keine Grenzen gesetzt,

doch mit einer Kreation aus Mango und einem Schuss Rum könnte man nicht punkten. Denn es werden Rezepte aus Thurgauer Früchten ohne Zugabe von Alkohol gesucht.

Südsee-Feeling im Glas

Beim Durchlesen der Rezepturen der bereits eingereichten Kreationen verweilt der Blick auf der Himbeerkonfitüre mit Kokosnussmilch. Auf Nachfrage ist zu erfahren, dass der Blick vom Arbeitsplatz auf den See die Konfi-Köchin zu dieser Kreation inspiriert. «Da ist in diesem Sommer öfters mal Südsee-Feeling aufgekommen», verrät die Frau aus Kesswil. «Die Konfi schmeckt intensiv nach Himbeeren und hat einen exotischen, leicht herben Abgang.»

Manchmal sind es auch die schlichten, einfachen Konfitüren, die gut ankommen. Eine andere Wettbewerbsteilnehmerin hat Nektarinen aus dem eigenen Garten eingekocht, «pur, und 800 Gramm Zucker pro Kilogramm Früchte». Zum Konfitürenmachen kauft sie nie Früchte ein, sie verwendet, was der Garten hergibt: Gelebte Nachhaltigkeit.

Gemäss EU-Definition besteht Marmelade ausschliesslich aus Zitrusfrüchten. Trotz Verordnung werden in Deutschland und Österreich weiterhin Brotaufstriche auch aus anderen Früchten als Marmelade bezeichnet. Das Wort leitet sich von marmelo, portugiesisch für Quitte ab. In der Schweiz wird meist der Begriff Konfitüre, kurz Konfi, verwendet. Bei Gelée wird die Fruchtmasse gesiebt und nur der Saft eingekocht. Für die, die es genau wissen wollen: Die gesetzlichen Vorgaben für die Herstellung von Konfitüre, Gelée und ähnlichen Produkten sind in der Verordnung des Eidgenössischen Departementes des Innern über «Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte» geregelt.

Ein Glas Herbstzauber

Konfitüre auf dem Brot gehört einfach zum Zmorgen, und die eigene Konfitüre gibt es in keinem Laden zu kaufen. Eine weitere Wettbewerbsteilnehmerin hat Gläser mit Namen «Herbstzauber» eingereicht und Holunder, Feige und Birnen zusammen eingekocht.

Simone Mai von Agro Tourismus Thurgau freut sich über die gläsernen Wettbewerbsteilnahmescheine aus dem ganzen Kanton. Nebst der Freude am Mitmachen winken tolle Preise, gesponsert von Frauenfelder Unternehmen. Darunter befindet sich ein Essen im Restaurant zum Goldenen Kreuz, eine Segway-Tour für zwei Personen und zwei GA-Tageskarten.