

Die Marmelade mit der tollen Bohne

In der Neuwerker Marmeladenfabrik Mühlhäuser wurde gestern die Meister-Marmelade von RP-Leser Paul Frentzen gekocht und abgefüllt. Ab kommenden Donnerstag gibt es sie im Handel. Dann kann sich jeder überzeugen, wie gut Erdbeeren, Tonkabohnen und Pfeffer zusammenpassen.

von ralf jünger mann

Paul Frentzen (74) war besorgt. „Wo bekommt Ihr denn jetzt noch Erdbeeren und Rhabarber her?“, wollte er von Berthold Cremer, Geschäftsführer von Mühlhäuser wissen. Der zeigte ihm gestern früh, wie nah die rote Frucht ist: Bei minus 19 Grad lagern im Kühlhaus auf dem Firmengelände in Neuwerk Erdbeeren – und nicht nur die. „Schließlich wollen die Menschen das ganze Jahr über Erdbeermarmelade essen“, erklärte Cremer. 40 Fruchtsorten hat Mühlhäuser in den Kühlhäusern; bis zu 600 Tonnen Obst können gleichzeitig gelagert haben. Gestern wurden aus dem Lager Erdbeeren und Rhabarber gebraucht, um die Gewinnermarmelade des RP-Wettbewerbs in großem Stile zu kochen.

Passen musste Berthold Cremer bei zwei anderen Zutaten aus Paul Frentzens Rezept: Weder Pfeffer noch Tonkabohnen hat Mühlhäuser auf Lager. Beides wurde eigens für die Produktion besorgt. Und bevor die große Produktionsstraße mit Riesenkesseln, blitzenden Rohren und langen Bändern in Gang gesetzt wurde, hatten die Marmeladen-Experten im kleinen Versuchslabor das Rezept ausprobiert. „Wir wollen ja, dass unsere Marmelade genau so schmeckt wie die von Herrn Frentzen“, sagte Cremer. Besondere Freude hatten die Mühlhäuser-Experten an der Tonkabohne. „Alle haben den Wettbewerb verfolgt, und alle waren neugierig, wie das jetzt schmeckt“, berichtet Cremer.

Paul Frentzen, der das Rezept erfunden hat, kennt die tolle Bohne bestens. Als Bäckermeister – Frentzen hatte sein Geschäft an der Lüpertzender Straße – verwendete er regelmäßig Tonkabohnen für die Außenhülle seines Stollens.

Der 74-Jährige war gestern morgen dabei, als seine Marmelade mal nicht in der heimischen Küche, sondern in einer riesigen Marmeladenfabrik gekocht wurde. 1500 Kilo passen in einen einzigen der großen Kessel. Und da unter Vakuum gekocht wird, reichen schon 60 Grad. Frentzen verfolgte den Weg der Erdbeeren, die erst aufgetaut werden, dann mit Zucker und Pektin als Geliermittel vermischt werden. Erst ganz am Ende kommen die restlichen Zutaten dazu. Nach einer halben Stunde konnte die Vertriebsstraße laufen.

Deckchen in Handarbeit

250 Gläser pro Minute schafft die Anlage: Gläser füllen, Deckel drauf, Etikett kleben – und das in schier

endloser Reihe. Eines der ersten fertigen Gläser bekam Paul Frentzen und staunte, als er auf der Rückseite des Etiketts, das RP-Karikaturist Nik Ebert gezeichnet hat, sein Foto entdeckte. „Wenn ich das gewusst hätte, wäre ich noch mal zum Friseur gegangen.“ Ganz fertig ist die Meister-Marmelade noch nicht. „Ein bis drei Tage dauert es, bis sie geliert ist und ihren endgültigen Geschmack hat“, weiß Vertriebsdirektor Bernhard Labusch. Und eines kann keine Maschine: Die Meister-Marmelade bekommt auf den Deckel noch ein rot-weiß kariertes Deckchen. „Das ist Handarbeit“, sagt Geschäftsführer Cremer.

Ab kommenden Donnerstag gibt es die Meister-Marmelade zum Preis von 1,79 Euro bei Edeka Endt in Rheydt, am Nordpark und in Wegberg. Der Erlös wird an den Kinderschutzbund gespendet, der von dem Geld Grundschulkindern ein gesundes Frühstück ermöglicht.

Und auch Paul Frentzen hat noch länger was von seiner Meister-Marmelade. Denn als Gewinner des ersten Preises des Wettbewerbs darf er im Frühjahr für eine Woche auf die Wartburg.

Erscheinungsdatum: 12.08.2010 | **PartPageData id:** 14387065 | **Signatur:** rj | **Dokumentnummer:** nse0000007877160 | **Eingangsdatum:** 20100812 | **Eingangszeit:** 053934 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 19 | **Nummer:** 186 | **DCID:** 10503654688 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |