

Marmeladenmacher–Meister

Vodka, Mango, schwarzer Pfeffer, Ingwer und Tonkabohnen sind nur einige Zutaten der zehn besten Erdbeeraufstriche im RP–Wettbewerb „Meister–Marmelade“. Zur Siegerehrung trafen sich die experimentierfreudigen Hobbyköche jetzt im Palace St. George.

von nadine fischer

Ein halblautes „Juhu!“ entfuhr Sonja Robens, als RP–Redaktionsleiter Ralf Jüngermann im Palace St. George ihren Namen vorlas. Schnell ging sie zu ihm, um sich ihre Belohnung abzuholen: Den Gutschein über eine Kitchen Aid im Wert von knapp 1000 Euro. „Ich wollte die Küchenmaschine unbedingt gewinnen“, verriet die 33–Jährige. Deshalb war sie überhaupt erst auf die Idee gekommen, beim Wettbewerb um die meisterhafteste Erdbeer–Marmelade eines RP–Lesers mitzumachen. Ihre Kreation aus Erdbeeren, Weinbergpflirsichen, Holunderblütensirup und schwarzem Pfeffer verschaffte Sonja Robens den zweiten Platz – und damit die Küchenmaschine.

Die Jury hatte die Macher der zehn besten Marmeladen ins Palace St. George eingeladen, um ihnen ihre Platzierungen mitzuteilen. Nur einer fehlte: Sieger Paul Frentzen, der sich mit seinem Aufstrich aus Erdbeeren, Rhabarber, Vanille, Pfeffer und Tonkabohnen gegen 104 weitere experimentierfreudige RP–Leser durchsetzen konnte.

Extra für den Wettbewerb kreiert

„Der erste Platz wäre natürlich ebenso toll gewesen“, sagte Sonja Robens. Doch sie freute sich über ihre Kitchen Aid und mit Paul Frentzen, den die übrigen neun Besten des Wettbewerbs trotz Abwesenheit beklatschten. Drei Männer und sieben Frauen wählte die Jury in die Top Ten, die Gewinner sind größtenteils Hobby–Marmeladenköche. Einige von ihnen hatten ihren Aufstrich extra für den Wettbewerb kreiert.

Den zehntplatzierten Manfred Wirtz hatte seine Frau überredet, mit seiner Marmelade aus Erdbeeren, Holunderblüten, Holunderlikör und Ingwer anzutreten. Helga Schellkes (9. Platz) wollte mit ihrem Erdbeer–Mango–Aufstrich „deutsche Erdbeeren mit einem Südseetraum verbinden“. Der 30–Jährige Daniel Langen wagte sich zum ersten Mal an Marmelade, sie sollte unbedingt Vodka enthalten. „Dann bin ich auf den Markt gegangen und hab’ geguckt, was dazu passt“. Das Ergebnis sind Platz 8 und eine Mischung aus Erdbeer, Himbeere, Feige, Vanille und Vodka.

Siebte wurde Rosemarie Bernauer, die den Erdbeeren Aceto Balsamico und Vanille zusetzte. „Mein Freund macht Eis mit Aceto. Ich dachte, das geht auch mit Marmelade.“. Auf Platz sechs landete Hiltrud Klenzendorf, die ihre Erdbeeren mit Himbeer, Rhabarber und Vanille verfeinerte. Heike Tihen schickte ihre Mutter Sigrid, um Platz fünf für ihre Marmelade mit Limette und Cayennepfeffer einzufahren. Erdmute Lüth

versetzte ihren Aufstrich mit Rosmarin, das brachte Platz vier – und einen Edeka-Gutschein über 100 Euro, wie auch dem Fünf- bis Zehntplatzierten. Die Dritte Käthe Ebus erhielt Dank ihrer Erdbeer-Himbeer-Kirschwasser-Marmelade einen Gutschein über einen Abend für vier Personen im Palace St. George. „Die Küchenmaschine hätte ich auch gerne gehabt“, gab sie zu.

Erscheinungsdatum: 16.07.2010 | **PartPageData id:** 14290568 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007663563 | **Eingangsdatum:** 20100716 | **Eingangszeit:** 052142 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 163 | **DCID:** 10496076984 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |