

---

**Erscheinungsdatum:** 12.08.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 19  
*Gefunden in:* **Textarchiv Lokal**

INfo

## Meister–Marmelade

Der Wettbewerb ist eine Kooperation von Rheinische Post, Mühlhäuser, Edeka Endt und dem Palace St. George

Teilnehmer 105 RP–Leser reichten ihre Erdbeer–Marmelade ein.

Die Gewinnermarmelade gibt es ab Donnerstag, 18. August, zu kaufen, und zwar bei Edeka Endt in Rheydt, im Nordpark und in Wegberg

Das Etikett wurde von der Werbeagentur Kemmerling umgesetzt. Den Marmeladen–Patschel hat RP–Karikaturist Nik Ebert gezeichnet.

Guter Zweck Der Erlös aus dem Verkauf wird dafür verwendet, Grundschulern ein gesundes Frühstück zu ermöglichen.

**Erscheinungsdatum:** 12.08.2010 | **PartPageData id:** 14387065 | **Signatur:** rj | **Dokumentnummer:** nse0000007878167 | **Eingangsdatum:** 20100812 | **Eingangszeit:** 053626 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 19 | **Nummer:** 186 | **DCID:** 10503652862 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

## 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 |

## 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 |

---

**Erscheinungsdatum:** 16.07.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 18  
*Gefunden in:* Textarchiv Lokal

## siegerrezept

### Mit Vanille, Honig und Bohnen

Zutaten für vier Gläser: 800 Gramm frische Erdbeeren, 200 Gramm Rhabarber, 500 Gramm Gelierzucker 2:1, Mark einer halben Vanilleschote, eine Prise Pfeffer („egal, ob schwarz oder weiß“, sagt Paul Frentzen), eine Prise gemahlene Tonkabohnen, ein Esslöffel Honig  
Zubereitung: Alle Zutaten in einen Topf geben, stampfen und dann fünf bis sieben Minuten kochen, bis die Masse die gewünschte dicke Marmeladen-Konsistenz hat. „Danach heiß in die Gläser abfüllen“, sagt Paul Frentzen. Der 74-Jährige bewahrt seine Meister-Marmelade im Kühlschrank auf, denn „die Zutaten sind empfindlich und nur ein paar Monate haltbar“. Dieser Fruchtaufstrich ist übrigens Paul Frentzens persönliche Lieblingsmarmelade.

**Erscheinungsdatum:** 16.07.2010 | **PartPageData id:** 14290568 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007666020 | **Eingangsdatum:** 20100716 | **Eingangszeit:** 052202 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 163 | **DCID:** 10496077152 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

---

**Erscheinungsdatum:** 16.07.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 18  
**Gefunden in:** Textarchiv Lokal

Der Sieger konnte es kaum glauben

(naf) Eigentlich hatte Paul Frentzen ins Palace St. George kommen wollen. „Aber dann war so ein Unwetter, deshalb sind wir zu Hause geblieben“, sagt er. Also erfuhr der 74-Jährige nachträglich am Telefon, dass er das Rennen um die Meister-Marmelade gewonnen hat – und konnte es kaum glauben. „Das gibt’s doch gar nicht!“, rief er aufgeregt in den Hörer.

Erdbeeren, Rhabarber, Vanille, Pfeffer und Tonkabohnen rührte er zu der nach Meinung der Jury köstlichsten Marmelade im Wettbewerb zusammen. „Die mache ich öfter mal“, erzählt der ehemalige Konditormeister, der im Rentenalter anfang, selbst Marmelade zu kochen.

Schon als Konditor benutzte er die Tonkabohne als Zutat für Stollen. „Das ist ein Gewürz, das man fein gemahlen verwendet“, sagt Paul Frentzen. Zu kaufen gebe es die kleinen harten Bohnen unter anderem in Apotheken, da müssten sie bestellt werden – denn in großen Mengen könnten sie eine rauschähnliche Wirkung haben. „Sie schmecken vanilleartig. Ein bisschen nach Orient“, erzählt der Sieger, der nicht nur eine einwöchige Reise für zwei Personen zur Wartburg nach Eisenach gewonnen hat: Außerdem werden nach seinem Rezept 10 000 Gläser Marmelade in der Mühlhäuser-Fabrik produziert und bei Edeka Endt im Nordpark, in Rheydt und Wegberg verkauft. Zehn Cent pro Glas sind für einen guten Zweck eingeplant: Von dem Geld werden mit Hilfe des Kinderschutzbundes Gladbacher Grundschüler nach den Sommerferien ein gesundes Frühstück bekommen.

„Ich werde mir auf jeden Fall eine Marmelade kaufen und prüfen, ob sie so gut schmeckt wie meine selbst gemachte“, sagt Paul Frentzen und lacht.

**Erscheinungsdatum:** 16.07.2010 | **PartPageData id:** 14290568 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007664688 | **Eingangsdatum:** 20100716 | **Eingangszeit:** 052032 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 163 | **DCID:** 10496076097 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

**Erscheinungsdatum:** 09.07.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 17  
*Gefunden in:* **Textarchiv Lokal**

## Erdbeeren mit Salami und Erdnüssen

(jüma) Dass die RP-Leser pfiffig und kreativ sind, haben wir immer gewusst. Was sie aber alles aus der Aufforderung, für uns eine Meister-Marmelade mit Erdbeeren zu kochen, gemacht haben, hat die Jury dann doch schwer beeindruckt. In ihrer Erdbeermarmelade verwendeten die Teilnehmer unter anderem: Pfeffersalami, Erdnüsse, Feigen, Holunderblütensirup, Balsamico, Tonkabohnen, Orangenlikör, Ingwer, Hibiskusblüten, Cassis-Likör, Bitterschokolade, Campari, Kokosmilch, Rosenwasser, Cointreau und ganz viel Pfeffer – also genau genommen so ziemlich alles, was man trinken und essen kann. Das faszinierte die Jury, die einen sehr süßen Vormittag verbrachte. Vor allem Jan Hollendung, Chefkoch im Palace St. George, der an seinem Geburtstag mit votete, befand ein ums andere Mal: „Interessante Idee.“ Und Wolfgang Eickes spinn gleich manches Rezept weiter: „Daraus werden wir mal was machen.“ Bewertet wurden unter anderem Geruch, Konsistenz, Süße, Geschmack und Originalität. Überrascht war die Jury, zu der auch Dirk Endt (Edeka), Berthold Cremer (Mühlhäuser), Stefan Skowron (Autor) und Ralf Jüngermann (RP) saßen, wie scharf Erdbeeren sein können – wenn man entsprechend viel Chili und Pfeffer verwendet. Die Entscheidung wurde zum Kopf-an-Kopf-Rennen. Doch jetzt steht fest, welche zehn Leser die beste Marmelade gekocht haben – und auch, wessen Marmelade in der Mühlhäuser-Fabrik 10 000 Mal produziert und bei Edeka Endt verkauft wird. Kommende Woche werden im Palace St. George die Gewinner geehrt. Sie sind bereits informiert, erfahren aber erst an dem Abend selbst, wer welchen Preis gewonnen hat. Ausgelobt sind unter anderem eine Reise nach Eisenach, eine Profi Kitchen Aid, ein Abend im Palace St. George für vier Personen und Warengutscheine im Wert von 75 Euro. Die Aktion bringt nicht nur Spaß sondern dient auch gutem Zweck: Pro verkauftem Glas der siegreichen Marmelade werden zehn Cent gespendet. Von dem Geld werden mit Hilfe des Kinderschutzbundes Gladbacher Grundschüler nach den Sommerferien ein gesundes Frühstück bekommen.

**Erscheinungsdatum:** 09.07.2010 | **PartPageData id:** 14263937 | **Signatur:** rj | **Dokumentnummer:** nse0000007600406 | **Eingangsdatum:** 20100709 | **Eingangszeit:** 053017 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 17 | **Nummer:** 157 | **DCID:** 10494062922 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

**Erscheinungsdatum:** 26.06.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 17  
*Gefunden in:* Textarchiv Lokal

## 105 Leser kochten für die RP Meister-Marmelade

(jüma) Die Jury wird Ausdauer brauchen – und viel Weißbrot. Genau 105 RP-Leser sind unserem Aufruf gefolgt, eine meisterhafte Erdbeer-Marmelade zu kochen. Und wenn die Kreationen nur halb so lecker sind, wie sie mit Schleifen, Bordüren und kleinen Deckchen verpackt wurden, dann warten auf die Juroren sehr genussvolle Stunden. Selbstverständlich wird in den kommenden Woche jede der Marmeladen sorgsam verkostet. Denn es geht um eine Menge.

Die beste Erdbeer-Marmelade wird von der Neuwerker Marmeladen-Fabrik Mühlhäuser nach dem Original-Rezept des RP-Lesers 10 000 Mal produziert. Und diese Meister-Marmelade wird auch verkauft – und zwar in drei Edeka-Märkten in Rheydt, im Nordpark und in Wegberg. Auch die weiteren Preise sind spektakulär. So gibt es unter anderem eine Woche auf der Wartburg, eine Profi Kitchen Aid mit Ersatzteilen und einen Abend im Palace St. George für vier Personen zu gewinnen.

Auch Gladbachs Kinder werden von der Aktion profitieren: Zehn Cent pro verkauftem Glas werden die Organisatoren einem guten Zweck zur Verfügung stellen und den Betrag am Ende noch aufstocken. Wer die Preise gewinnen wird, entscheiden Gourmetkoch Wolfgang Eickes, Mühlhäuser-Geschäftsführer Berthold Cremer, Edeka-Geschäftsführer Dirk Endt, Autor Stefan Skowron und RP-Redaktionsleiter Ralf Jüngermann. Die Sieger des Wettbewerbs werden noch vor den Sommerferien feststehen.

**Erscheinungsdatum:** 26.06.2010 | **PartPageData id:** 14214432 | **Signatur:** web | **Dokumentnummer:** nse0000007492764 | **Eingangsdatum:** 20100626 | **Eingangszeit:** 052149 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 17 | **Nummer:** 146 | **DCID:** 10490308346 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

## Aktion Meister–Marmelade

# Erdbeere pur ist mir zu süß

**Seit zehn Jahren leitet Margarete Krings verschiedene Kochkurse in der Familienbildungsstätte Mönchengladbach. Die Hauswirtschafterin hat schon unzählige Variationen von Erdbeermarmelade kreiert und verrät Hobbyköchen ihre besten Tipps und Tricks.**

von nadine fischer

Erdbeermarmelade einzumachen, ist keine Kunst. „Mit Gelierzucker geht das ganz leicht“, sagt Margarete Krings. Die Hauswirtschafterin hat schon jede Menge Erdbeermarmelade hergestellt. „Aber nicht immer nach dem gleichen Rezept“, erzählt die Kochkursleiterin, die seit zehn Jahren unter anderem für die Familienbildungsstätte Mönchengladbach als Dozentin arbeitet. „Es gibt so viele Möglichkeiten, die Rezepte zu variieren“, sagt Margarete Krings. Für die RP-Leser stellt sie einige Ideen vor – vielleicht setzt der ein oder andere Hobbykoch sie um und kreiert damit selbst einen köstlichen Brotaufstrich. Mit dem Ergebnis könnte er dann beim Wettbewerb „Die RP sucht die Meister–Marmelade“ antreten.

Mit Limette oder Chili

„Ich liebe Erdbeeren“, sagt Margarete Krings. Im heimischen Garten zieht sie die aromatischen süßen Früchte selbst, doch noch sind sie nicht reif. Es wird also noch etwas dauern, bis sie selbst beginnt, Marmelade zu kochen. Eins ist gewiss: Wenn es so weit ist, macht Margarete Krings keine pure Erdbeermarmelade. „Nur Erdbeere ist mir persönlich zu süß“, erzählt die Kochkursleiterin. Sie gibt zum Ausgleich gerne eine säuerliche Komponente hinzu, wie zum Beispiel Limette oder Rhabarber.

Auch mit Vanilleschoten, Basilikum, Lavendelblüten, schwarzem Pfeffer, Chili, Schokolade, Pistazienkernen und sogar Wodka hat Margarete Krings schon öfter experimentiert und leckere Marmeladen verfeinert. „Zu bedenken ist: Durch die Zugabe solcher Zutaten verkürzt sich die Haltbarkeit der Marmelade“, betont sie. Eine Erdbeerkonfitüre mit Limette und Vanilleschote halte sich zum Beispiel ungeöffnet im Glas ein Jahr – eine Konfitüre mit Pistazie oder Lavendel kürzer.

Für ihre Marmeladen–Kompositionen verwendet Margarete Krings in der Regel Gelierzucker im Verhältnis 2:1, auf ein Kilogramm Erdbeeren kommt die halbe Menge Gelierzucker. „Dadurch spart man Zucker und die Marmelade wird nicht so süß“, sagt sie. Das sei natürlich Geschmackssache, man müsse einfach verschiedene Sorten und Zutaten ausprobieren. Womöglich kommt dann am Schluss ein köstlicher

Brotaufstrich heraus, der unbedingt in den Wettbewerb „Die RP sucht die Meister–Marmelade“ gehört.

Noch bis zum 18. Juni können Hobbyköche zwei Gläser ihrer selbst gekochten Marmelade mit mindestens 25 Prozent Erdbeeranteil samt Rezept in der Redaktion der Rheinischen Post an der Fliethstraße 69 abgeben. Eine Jury sucht den besten Brotaufstrich aus, der dann 10 000 Mal produziert und in Supermärkten verkauft wird. Darüber hinaus winken den Siegern verschiedene Sachpreise.

Weitere Infos gibt es im Internet unter [www.rp-online.de/moenchengladbach](http://www.rp-online.de/moenchengladbach).

Kochkurs zum Thema Erdbeeren mit Margarete Krings am Montag, 21. Juni, 19 bis 22 Uhr in der FBS an der Odenkirchener Straße 3 a. Kosten: 8,60 Euro plus Lebensmittelumlage, Anmeldung unter % 02166 623120 oder [www.fbs-mg.de](http://www.fbs-mg.de)

**Erscheinungsdatum:** 16.06.2010 | **PartPageData id:** 14171053 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007353253 | **Eingangsdatum:** 20100616 | **Eingangszeit:** 050148 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 11 | **Nummer:** 137 | **DCID:** 10486864453 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

---

**Erscheinungsdatum:** 10.06.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 18  
*Gefunden in:* **Textarchiv Lokal**

INfo

## Meister–Marmelade

Termin Noch bis zum 18. Juni können RP–Leser in der Redaktion an der Fliethstraße 69 zwei Gläser ihrer Marmelade abgeben.

Voraussetzung Die Marmelade muss aus mindestens 25 Prozent Erdbeeren bestehen und der Leser muss das Rezept verraten.

Preis Die Gewinner–Marmelade wird 10 000 Mal produziert und in drei Edeka–Märkten verkauft.

**Erscheinungsdatum:** 10.06.2010 | **PartPageData id:** 14148193 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007344987 | **Eingangsdatum:** 20100610 | **Eingangszeit:** 045114 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 132 | **DCID:** 10485004349 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

## Leckerer beim Bauern um die Ecke

**Gelbe Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzeln: Spitzenkoch Wolfgang Eickes erklärt, was die einheimischen Produkte auszeichnet, welches Gemüse gerade aktuell ist und wo man es am besten kaufen sollte. Das trifft auch auf die Erdbeeren für die Aktion „Meister-Marmelade“ zu.**

von kerstin gormanns

Stadtgebiet Zurzeit findet man überall regionales Obst und Gemüse. Ob beim Kleinbauern in der Nähe oder am Straßenstand. Warum diese regionalen Produkte besonders zu empfehlen sind, erklärt Wolfgang Eickes, Spitzenkoch im Palace St. Georg. „Hier in der Gegend gibt es viele Kleinbauern. Da bietet es sich an, Obst und Gemüse direkt und frisch vom Bauernhof zu kaufen.“ Das sei aus mehreren Gründen vorteilhaft für die Verbraucher. „Dadurch, dass keine langen Transportwege entstehen, sind die Produkte natürlich viel frischer als wenn man zum Beispiel Erdbeeren aus Spanien kauft.“ Außerdem kurbelt man auch die lokale Wirtschaft an, indem man direkt bei den regionalen Bauern kauft.

### Kleiner Geheimtipp

Im Moment bieten sich besonders Gemüsesorten wie Spinat, Spitzkohl oder Blumenkohl an. „Wenn man das Gemüse frisch vom Feld kauft, muss man es auch nicht sofort verbrauchen. Kühl und dunkel gelagert, hält sich frisches Gemüse auch einige Tage.“ Als einen kleinen Geheimtipp bezeichnet Wolfgang Eickes die vielen alten Gemüsesorten, die man mittlerweile bei vielen Bauern findet. „Vor allem Pastinaken oder Petersilienwurzeln kann man in der Gegend um Mönchengladbach gut kaufen.“ Was sich zur Zeit auch sehr anbietet sind gelbe Möhren. „Viele Menschen wissen gar nicht, dass hier bei uns auch gelbe Möhren angebaut werden.“ Für ein gutes Muurejubbel empfiehlt Eickes daher ein Drittel gelbe Möhren und zwei Drittel rote Möhren zu verwenden. Der intensive Geschmack der gelben Möhren ergänzt sich sehr gut mit dem süßlichen Geschmack der roten Möhre. „Zusammen mit hochwertigem Fisch ergibt das eine sehr schmackhafte Mahlzeit“, sagt Wolfgang Eickes, der auch in seinem Restaurant Palace St. Georg am liebsten regionales Gemüse auf die Speisekarte setzt.

Auch allen Lesern, die an der RP-Aktion Meister-Marmelade teilnehmen, empfiehlt Eickes. regionales Obst zu verwenden. „Erdbeeren sollte man immer so frisch wie möglich kaufen. Das kann man natürlich am besten frisch vom Feld, beim Bauern des Vertrauens.“ Durch die kurzen Lieferwege entstehe kein Qualitätsverlust und die deutschen Erdbeeren seien erwiesenermaßen den spanischen Erdbeeren überlegen. „Geschmacklich sind die einheimischen Erdbeeren erstklassig. Man sollte nur darauf achten, dass es kurz zuvor nicht viel geregnet hat, denn Erdbeeren saugen sich schnell voll.“

Im Moment sei das Wetter jedoch ideal: „Sonnig und etwas Regen, das ist für Obst und Gemüse optimal“, sagt Eickes. Welche der vielen regionalen Erdbeersorten am besten schmeckt, sollte jeder Obstliebhaber durch Ausprobieren für sich entscheiden. Auch bei Gesprächen mit den Bauern selbst, lässt sich herausfinden, ob der Anbau biologisch ist oder nicht. „Den Bauern des Vertrauens zu finden ist aber nicht schwer“, ist Wolfgang Eickes überzeugt.

Der Spitzenkoch und die restlichen Jurymitglieder warten jedenfalls gespannt auf die fertigen Meistermarmeladen der RP-Leser.

**Erscheinungsdatum:** 10.06.2010 | **PartPageData id:** 14148193 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007343722 | **Eingangsdatum:** 20100610 | **Eingangszeit:** 045301 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 132 | **DCID:** 10485004996 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

---

**Erscheinungsdatum:** 05.06.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 15  
*Gefunden in:* **Textarchiv Lokal**

INfo

## Meister gesucht

Wettbewerb Bis zum 18. Juni können RP-Leser in der Redaktion an der Fliethstraße 69 zwei Gläser ihrer Marmelade abgeben. Eine Fachjury unter anderem mit Spitzenkoch Wolfgang Eickes kürt die „Meister-Marmelade“.

Hauptpreis Der beste Aufstrich wird 10 000 Mal von der Mülhäuser GmbH produziert und in drei Edeka-Märkten verkauft.

Voraussetzungen Die Marmelade muss zu mindestens 25 Prozent aus Erdbeeren bestehen, der Leser muss der RP das Rezept verraten.

**Erscheinungsdatum:** 05.06.2010 | **PartPageData id:** 14130524 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007294766 | **Eingangsdatum:** 20100605 | **Eingangszeit:** 052330 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 15 | **Nummer:** 128 | **DCID:** 10483723618 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

## RP sucht Meister-Marmelade

**Welcher RP-Leser kocht die beste Erdbeer-Marmelade der Stadt? Das wird unter anderem Spitzenkoch Wolfgang Eickes entscheiden. Der Clou: Die Gewinner-Marmelade wird 10 000 Mal produziert und in Supermärkten verkauft.**

von ralf jünger mann

Mönchengladbacher Marmeladen-Macher haben in diesem Sommer eine einmalige Chance: Wer beim Wettbewerb „Meister-Marmelade“ mitmacht, hat die Chance, dass sein Rezept in einer echten Marmeladen-Fabrik im großen Stil produziert und anschließend auch in drei Edeka-Supermärkten verkauft wird. Möglich macht dies eine ungewöhnliche Kooperation: Rheinische Post, Palace St. George, die Mühlhäuser GmbH und Edeka Endt haben sich zusammengefunden, um Gladbachs „Meister-Marmelade“ zu küren.

Und so funktioniert der Wettbewerb: Bringen Sie uns zwei Gläser Ihrer frisch gekochten Erdbeer-Marmelade. Es gibt nur zwei Bedingungen, um mitzumachen: Die Marmelade muss mindestens 25 Prozent Erdbeeren enthalten. Bei allen anderen Zutaten können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Und Sie müssen uns das Rezept verraten. In der Jury sitzt unter anderem Wolfgang Eickes vom Palace St. George. Er gibt allen Teilnehmern einen Tipp: „Verwenden Sie hiesige Erdbeeren. Das sind die besten.“

Die Jury wird sich durch alle eingesendeten Marmeladen testen. Die Gewinner-Marmelade wird dann in großem Stil in Neuwerk produziert. Das Traditionsunternehmen Mühlhäuser, seit vielen Jahren Nummer eins auf dem ostdeutschen Markt, hat seine Produktion vor eineinhalb Jahren nach Neuwerk verlagert. Geschäftsführer Berthold Cremer war von der Idee so begeistert, dass er sofort versprach: „Die beste Marmelade werden wir 10 000 Mal produzieren.“ Mit eigens entworfenem Meister-Marmeladen-Etikett, Nennung des Gewinners und Rezept. Und damit sich möglichst viele Mönchengladbacher von der Qualität der Gewinner-Marmelade überzeugen können, wird sie auch verkauft. Das wird Dirk Endt in seinen drei Edeka-Märkten in Rheydt, im Nordpark und in Wegberg tun.

Doch es gibt noch mehr Gewinner, und auch auf die warten lukrative Preise: Zum Beispiel eine Woche auf der Wartburg, eine Profi Kitchen Aid mit Ersatzteilen und ein Abend im Palace St. George für vier Personen. Für sechs weitere Teilnehmer gibt es je einen Warenkorb im Wert von 75 Euro. Und auch Gladbachs Kinder sollen von der Aktion profitieren: Zehn Cent pro verkauftem Glas werden die Organisatoren einem guten Zweck zur Verfügung stellen und den Betrag am Ende noch aufstocken. Die besten Rezepte sollen am Ende noch zu einem Buch verarbeitet werden. Darin soll nicht nur der Wettbewerb, sondern noch mehr Wissenswertes rund um die Erdbeere vorgestellt werden.



**Erscheinungsdatum:** 29.05.2010 | **PartPageData id:** 14107959 | **Signatur:** rj | **Dokumentnummer:** nse0000007252854 | **Eingangsdatum:** 20100529 | **Eingangszeit:** 051359 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 21 | **Nummer:** 123 | **DCID:** 10482058046 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |

---

**Erscheinungsdatum:** 29.05.2010 – **Zeitung:** RP – **Ausgabe:** MOEN – **Ressort:** L – **Seite:** 21  
*Gefunden in:* **Textarchiv Lokal**

INfo

## Und so geht's

Einsendeschluss 18. Juni

Teilnehmer müssen zwei Gläser und das Rezept abgeben.

Abgabestellen Rheinische Post, Fliethstraße 69, 1. Etage, Redaktion, werktags 9 bis 19 Uhr, und Mühlhäuser, Boettgerstraße 5, werktags 8 bis 16 Uhr.

Per Post sollten Sie Ihre Marmelade nur schicken, wenn sie absolut transportsicher verpackt ist

Entscheidung Ende Juni

Meister-Marmelade wird in drei Edeka-Märkten verkauft

**Erscheinungsdatum:** 29.05.2010 | **PartPageData id:** 14107959 | **Signatur:** rj | **Dokumentnummer:** nse0000007258018 | **Eingangsdatum:** 20100529 | **Eingangszeit:** 051428 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 21 | **Nummer:** 123 | **DCID:** 10482058207 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |