

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:



Margarete Krings (4.v.l.) leitet einen Kochkurs zum Thema Erdbeeren in der Familienbildungsstätte. Sie baut die **aromatischen Früchte** auch im heimischen Garten an.

RP-FOTO: DIETER WIECHMANN

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 Erd-

beeren 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 Zuta-

INFO

Die Aktion

Termin Noch bis zum 18. Juni können RP-Leser in der Redaktion an der Fliethstraße 69 zwei Gläser ihrer selbstgemachten 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.

ten 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.

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