

Das Tagebuch von mArtin...

05. August 2025 18:10 Uhr

Es ist immer wieder eine kleine Freude für mich, wenn ich – zum Beispiel an einem kalten Wintertag – ein Glas meiner selbst gemachten Marmelade öffne. Mein Lager ist recht gut bestückt, rund 70 kleine Gläser mit sehr leckerem Inhalt wartet darauf, verspeist zu werden. Wer aber gerne selbst gemachte Marmelade isst, muss diese auch selber machen. Das ist mit relativ großem Aufwand verbunden. Früchte ernten, waschen, entkernen und schließlich einkochen, das macht sich nicht von selbst. Meine Lieblings-Marmelade ist (neben Kirsche) vor allem auch diejenige aus den Kriecherln. Das Problem dabei: Die Kriecherln sind nicht wesentlich größer wie Kirschen, der Kern geht aber nur schwer heraus. Und kochen mit Kern ist keine Alternative, dann wird die Marmelade nicht geschmackvoll sauer, sondern bitter.

Bisher habe ich das Problem mit den Kernen mit Hilfe der flotten Lotte gelöst, was aber eine ungeheure Sauerei darstellt. Ganz per Zufall habe ich aber dieses Jahr eine neue und viel bessere Methode entdeckt: Die Früchte einfach zwischen Daumen und Zeigefinger zerquetschen. Die Frucht gibt schnell nach und gleich danach flutscht der Kern aus dem Fruchtfleisch. Außerdem kann man dann auch gleich sehen, welche Frucht wirklich gut und reif ist – schlechte und verdorbene Früchte kommen somit gar nicht in die Marmelade, was die Qualität noch erhöht. Ich habe mitgezählt: Für 10 Gläser (etwa 1,5 kg Marmelade) brauche ich genau 200 Kriecherln. Na schau.

PS: Für das Kochen von Marmelade gilt übrigens wirklich: Man muss immer, also wirklich **i m m e r** während des Kochens umrühren. Einmal länger aufhören, und alles ist im A...

(C) mArtin 2025

