

Gin mit Sinn

Weinbauern und Edelbrenner kommen zunehmend auf den Gin und geben dem Getränk ihre, oder vielmehr seine persönliche Note. Also: Es ist Zeit für Gin, mit oder ohne Tonic.

Von Andrea Knura, zu lesen auf Seite 3

© Andrea Knura

www.bauernladen.at

Das Spiel mit Früchten

Einkochen als beruhigender Ausgleich zum stressigen Arbeitsalltag



Wenn sich eine Idee im Kopf festsetzt und immer mehr Raum einnimmt, hat man zwei Möglichkeiten: Einfach ignorieren und weitermachen wie bisher. Oder handeln! 2013 hatte Michaela Rogner beim Einkochen die Eingebung, ihre handgemachten Marmeladen zu verkaufen. Der Gedanke wurde im Laufe der Zeit immer konkreter, bekam mit myMarmalade einen Namen und wurde im September 2018 offiziell.

Vom Gemüse zu Zitrusfrüchten
„Marille und Erdbeere sind die Lieblingsmarmeladen der Österreicher.

Aber das gibt es auch schon reichlich am Markt.“ Mit dieser Erkenntnis machte sich Michaela an gewagtere Sorten, experimentierte mit Zucchini, Karotte und Tomaten. Schließlich kam sie auf Zitrusfrüchte. Zitrone, Orange, Limette, Kumquat, ... Alles wird zu myMarmalade. „Zitrone ist die Königsdisziplin, da sie sehr viel Schale mit Bitterstoffen und noch mehr Kerne hat. Und auf die will man nicht beißen.“ Also werden die Früchte händisch in ihre „Einzelteile“ zerlegt und dann eingekocht.

„Man müsste doch aus einem Espresso Marmelade machen können“,

dachte sich Michaela und probierte und probierte und ... dann die Erkenntnis. Kaffee allein geht nicht, es braucht einen Trägerstoff. Hier hat sich der Einkocher die Maroni geradezu aufgedrängt. Das Resultat überzeugt – Kaffee und Maroni sind eine richtig gute Kombination. Die Zutaten so wenig wie möglich verändern. Festhalten am Geschmack. Biorohrzucker, aber mit Maß und Ziel. Kein Gelierzucker. Das sind nur ein paar der Geheimnisse von myMarmalade. Eines wird noch verraten: Eingedickt wird mit AgarAgar.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

© myMarmalade