

Liebe Leut',

esst Ihr auch so gerne Marmelade zum Frühstück, und findet Ihr nicht auch, dass selbstgemachte Fruchtaufstriche und Gelees besonders lecker sind? Dann könnt Ihr Euch jetzt freuen, denn die Einkochzeit hat begonnen! Die Erdbeeren aus der Region sind erntereif und warten förmlich darauf von Euch zu sommerlichen Köstlichkeiten verarbeitet zu werden. Erdbeeren schmecken pur, auf Kuchen, Eis und Torten und ganz besonders gut als Marmelade, die Ihr auch dann genießen könnt, wenn die Saison vorüber ist.

Leckere Erdbeeren findet Ihr natürlich bei uns, und auch wenn sich die Saison bisweilen etwas schwierig gestaltet und die Früchte oft nicht besonders lang haltbar sind, eignen sich auch Erdbeeren, die optisch nicht besonders ansprechend sind noch ganz hervorragend für Marmeladen. Auch Steinobst, das Dellen aufweist oder leicht überreif ist könnt Ihr problemlos zu Aufstrichen verarbeiten. Falls Ihr zum Beispiel Aprikosen- oder Nektarinen-Marmelade kochen möchtet, könnt Ihr dafür unseren Steinobstmix 2. Wahl nehmen. Die Früchte sind dann richtig schön reif und ergeben auch im bunten Mix köstliche Fruchtaufstriche. Eine Eurer Kistlerinnen hat sich in den letzten Wochen übrigens als kreative Marmeladenköchin betätigt und unansehnlich gewordenes Obst aus unserem Lager zu köstlichen Süßkreationen verarbeitet, mit denen Sie seitdem unsere gesamte Belegschaft beglückt.

Marmelade kochen ist also ein echtes Experimentierfeld für kreative Hobbyköche. Habt Ihr auch schon mal etwas besonderes ausprobiert?

Wie wäre es zum Beispiel mit Pina-Colada-, Zwetschge-Apfel-Birnen-Haselnuss oder Pflaume-Pfirsich-Marmelade? Die meisten Zutaten, wie Obst und natürlich auch Gelierzucker könnt Ihr natürlich in bester Bioqualität bei uns ordern. Wir liefern, und Ihr braucht nur noch zu kochen! Zum Abfüllen Eurer Marmeladenkreationen eignen sich übrigens auch handelsübliche Glasverpackungen, wie leere Champignon- oder Gelee-Gläser, die sich gründlich gereinigt und hübsch verziert hinter neu gekauften Einmachgläsern nicht zu verstecken brauchen. Besonders hübsch dekorierte, kleine Gläser eignen sich auch als schönes Präsent für Eure Familie oder Eure Freunde, denn Selbstgemachtes kommt meist ganz besonders gut an.

Auch köstliche Sommergetränke könnt Ihr ganz leicht herstellen. Aus Erdbeeren, Rhabarber oder Kirschen lassen sich vielseitig einsetzbare Sirup-Spezialitäten kreieren. Aus in der Natur gesammelten Holunderblüten lässt sich mithilfe von Bio-Zitronen, Zucker und Zitronensäure aus der Apotheke ein Sirup kochen, der sich mit Mineralwasser oder auch Prosecco zu einem erfrischenden Sommergetränk entwickelt. Nut Mut, es kann gar nicht viel schiefgehen!

Auch das traditionelle Einkochen von Obst und Gemüse erlebt derzeit eine Renaissance. Viele von uns kennen noch die großen Gläser mit eingeweckten Birnen, Pflaumen und Kirschen, die unsere Großmütter das ganze Jahr über aus dem Keller holten um sie der Großfamilie zum Nachtisch anzubieten. Zugegebenermaßen hielt sich die Freude anlässlich der Kirschen vom Vorjahr meist in Grenzen, aber wer sich ein bisschen mit dem Thema „Einkochen“ auseinandersetzt, wird feststellen, dass kreative Ideen auch hier auf dem Vormarsch sind und Vorschläge wie „Anis-Apfelkompott“, „Ingwerbirnen“ oder „Zucchini mexikanisch“ klingen alles andere als langweilig und altbacken.

Eine ganz besondere Möglichkeit um Obst zu konservieren ist der „Rumtopf“. Dabei werden verschiedene Obstsorten wie Erdbeeren oder Steinobst über Monate hinweg mit Rum und Zucker im Steingut-Topf gelagert und dann im Winter mit Vanilleeis oder auch pur genossen – aber Vorsicht, Rumtopf-Früchte sind sehr alkoholhaltig und haben es trotz des leckeren Geschmacks wirklich „in sich“.

Wer Obst- und Gemüse nicht selbst haltbar machen möchte, findet in unserem Sortiment viele leckere Fruchtaufstriche, von klassischen Sorten wie Erdbeere oder Himbeere über Rhabarber-Vanille oder schwarze Johannisbeere, die den Sommer das ganze Jahr über auf Euren Tisch bringen. Auch Himbeer- oder Holunderblüten-Sirup findet Ihr in unserem Angebot.

Mit einer Ökokiste-Prime-Mitgliedschaft spart Ihr für nur 10 € im Monat übrigens auch bei unseren Marmeladen und Sirup-Spezialitäten stolze 10%.

So kann es ganz entspannt ans Eingemachte gehen.

**Eure haltbaren Kistler
vom Boßhammersch Hof**