

Schokolade, in einer Pfirsich-Riesling-Konfitüre, in einer Mischung von Brombeer mit Lorbeer und Veilchen sowie in einer Zitrone-Rosmarin-Bergamotte-Marmelade äußern wird. „Ich will mit meinen Marmeladen den Horizont des Buttersemmerls verlassen“, die Quitte zum Käse, die TBA-Mispel zur Taubenbrust, zu Desserts und so weiter. Durchaus denkbar, aber nach jedem Dinner kommt zum Glück ja auch wieder ein Frühstück. ☑

Klimatische Entgleisungen werden auch in Zukunft für weniger Top-Obst sorgen. Heuer bekamen manche Pfirsiche sogar Sonnenbrand.



① **Staud, Marille 2003** Rothenthal, Weinviertel 7,6

Die Öppigere, wuchtiger veranlagte Marille aus Stauds limitierter Serie (etwas mehr als 1800 Gläser), schon einigermaßen vergriffen, heuer aber der Wachauer Marillenmarmelade doch deutlich unterlegen. „Feine Struktur, fruchtig“, „trocken-fruchtig“, „schönes Gesamtbild“.

Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 01/532 33 34-0, 330 g/€ 4,95

② **Trausners Genusswerkstatt, Physalis mit Sternanis** 7,1

Eine der exotischsten und besondersten Marmeladen, die derzeit in Österreich hergestellt werden: Kapstachelbeere, sensationell in Farbe, Duft und Geschmack, fein vermahlen und mit Sternanis verbunden. Einmal gekostet, kommt man nur schwer wieder davon los. „Im Duft Fenchel, erinnert an Hustenzucker“, „delikate Mischung, sehr individuell“.

Bei Xocolat, Freyung 2, Palais Ferstel, 1010 Wien, Tel.: 01/535 43 63, 210 g/€ 10,80

③ **Wieser, Wachauer Marille** 7

Wachauer Marille aus der Wachau, im Zuckergehalt etwas über den Staud'schen und der Steigerermarmelade von Lisl Wagner-Bacher angesiedelt, auch etwas „gekochter“ in der Charakteristik. „Etwas überreif, melassig“, „sehr feiner, natürlicher Charakter“, „rostige, fast verbrannte Aromen“.

Bei culinarium oesterreich, Neuer Markt 10-11, 1010 Wien, Tel.: 01/513 82 81, 220 g/€ 4,90

④ **Staud, Waldhimbbeer, fein passiert**

Die zweite Himbeere, ex aequo platziert. Stauds der Steiermark, fein passiert sind die Kerne kein konzentrat, sehr exakt definiert, „delikate Säure. Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 330 g/€ 4,95

⑤ **Walter Trausner/Zum Schwarzen Kameel, Zitrus**

Kooperation von Walter Trausner und dem Schwarz kommen Grapefruit, Zitronen und Orangen in dem Zitrusfrucht mit leichter Bittere abgibt. „Intensiv, dezentes Bitter!“.

Zum Schwarzen Kameel, Bognergasse 5, 1010 Wien, 210 g/€ 5,50

⑥ **La Casa di Caccia, Grüne Tomaten**

Exotische Marmelade, die in letzter Zeit des Öfteren für Marmelade-Katerunden, denn die Lösung ist aus wie Tapenade, „exotisch, blumig, nicht schön. Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 220 g/€ 5,50

⑦ **Erwin Pletterbauer, Kornelkirsche**

Eine weitere der äußerst speziellen Marmeladen. Pletterbauer hat sich auf die Verarbeitung von spezialisiert, seine Marmelade zeichnet sich durch adstringierenden Kernfrucht, durch hohe Säure aus. „Cremig, rauchig, schöne Säure, samtig, schön. Bei Xocolat, Freyung 2, Palais Ferstel, 1010 Wien, 300 g/€ 5,90

⑧ **Mair's Beerengarten, Ribisel-Gelee**

„Extrem flüssig, fleischig, leicht adstringierend“, „Komplexität“.

Bei culinarium oesterreich, Neuer Markt 10-11, 200 g/€ 4,-

⑨ **Staud, Weißer Pfirsich**

Eine weitere Edel-Marmelade aus der limitierten Serie, allerdings nicht ganz so elegant und feinsemmerlsüß, „harte Fruchtstücke“, „herrliches Aroma. Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.:

⑩ **Gobelsburg, Marille**

Die Marille mit dem höchsten Zuckeranteil im Bereich schwächste. „intensiv, sehr konzentriert, wirkt unheimlich“.

Bei culinarium oesterreich, Neuer Markt 10-11, 190 g/€ 4,50

⑪ **Noel Cruzilles, Feige**

Feigenmarmelade, exotisch, aber im Kommen. Die dunkler, roter Feige wirkt geröstet, „erinnert an K. Bei Xocolat, Freyung 2, Palais Ferstel, 1010 Wien, 370 g/€ 5,90

⑫ **La Casa di Caccia, Grüne Feige**

Die grüne Feige aus Italien kam genauso gut an, „fruchtig, sehr natürlich“.

Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.:



⑬ **Meindl „Genussreich“ Holler-Zwetschke** 7

Ehrenrettung für die gerne missachtete Zwetschke, in Verbindung mit Holler eine nicht nur farbenreiche Marmeladefreude. Der hohe Zuckergehalt (60%) stört bei dieser Kombination nicht wirklich, bindet sich gut ein, verleiht Fülle. „Extrem lang, hinten Marzipan“, „anhaltend und vielschichtig, Power-Marmelade mit Stil“.

Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 01/532 33 34-0, 300 g/€ 2,90

⑭ **Kürbisof Koller, Kürbiskonfitüre** 6,8

Erfreuliches Marmelade-Experiment, äußerst gut gelungen. „Zart-nussig, interessant“, „sensationelle Idee, hervorragend“, „bunt-fröhliches Aussehen“.

Bei Meindl am Graben, Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 01/532 33 34-0, 190 g/€ 4,90, und bei Radatz

⑮ **Trausners Genusswerkstatt, Himbeer mit Himbeerbrand** 6,7

Eine der Marmelade-Kreationen Walter Trausners, bei denen der ehemalige Meisterbrenner zu Edelbrand der Brennerei Pfau greift. Was der Himbeer-Marmelade noch einen zusätzlichen Aromenschub verleiht, den man freilich mögen muss. „Explosionsartig, nicht ganz harmonisch“, „Opulenz wie ein australischer Shiraz“.

Bei Xocolat, Freyung 2, Palais Ferstel, 1010 Wien, Tel.: 01/535 43 63, 210 g/€ 7,80