



## Marmelade, Konfitüre & Co

Das *Who is who* der süßen Brotaufstriche

Wissen Sie genau, was Sie morgens als süsse Köstlichkeit auf Ihr Brötchen streichen? Denn was landläufig einfach als *Marmelade* bezeichnet wird, ist nach deutschem Lebensmittelrecht oft gar keine.

Ursprünglich stammt der Begriff Marmelade vom portugiesischen „marmelo“ für Quitte. Sehr schnell bürgerte es sich ein, auch andere Früchte so zu nennen, die mit Zucker eingekocht wurden.

Ob nun Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstrich oder Gelee, hierzulande sind alle sehr beliebt. Alle sind durch Einkochen und Zuckerzusatz haltbargemachte Obsterzeugnisse, wobei in der Regel gilt: Je höher der Fruchtanteil, desto besser die Qualität. Und dennoch gibt es klar definierte Unterschiede, die in der **europäischen Konfitürenverordnung** festgelegt wurden. Wir möchten nun gerne etwas ‚Licht‘ in Ihren Brotaufstrich bringen und sind Ihnen nachfolgend die Unterschiede und Besonderheiten:

### Marmelade

Marmelade darf nur aus Zitrusfrüchten bestehen, 1kg Marmelade muss dabei mindestens 20% Fruchtanteil, also 200g Zitrusfrüchte enthalten. Marmelade wird entweder aus Fruchtmark oder Fruchtmus, Saft oder wässrigen Auszügen und/oder der Schale von Zitrusfrüchten hergestellt.

### Konfitüre

Konfitüre ist eine Mischung aus Zucker, Wasser und Fruchtmus oder Fruchtmark. Der Zuckeranteil muss hierbei mindestens bei 60% liegen. Außerdem darf Konfitüre keine Zitrusfrüchte enthalten. Mehrfruchtkonfitüren dürfen maximal vier Früchte enthalten. Unterschieden wird zudem zwischen *Konfitüre* und *Konfitüre extra*:



*Konfitüre* besitzt einen Fruchtanteil von 35%, bei säurereichen Beeren (Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten etc.) sind 25% Fruchtanteil erlaubt. Als Zutat darf auch 100%iger Fruchtsaft verwendet werden. Bei *Konfitüre extra* ist der Fruchtanteil auf 45% erhöht, bei den säurereichen Beeren auf 35%. Aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Kürbissen, Trauben, Gurken und Tomaten darf keine *Konfitüre extra* hergestellt werden, Fruchtsaft als Zutat ist bei *Konfitüre extra* nicht erlaubt.

Die früher geltende begriffliche Unterscheidung zwischen *Marmelade* als Aufstrich ohne sichtbare Fruchtstücke und *Konfitüre* als Aufstrich mit klar erkennbaren Fruchtstückchen machen wir im **MarmeLädchen** natürlich auch längst nicht mehr.

## Gelee

Gelee wird aus Zucker, Saft oder wässrigen Fruchtauszügen hergestellt. Es gibt wie bei der Konfitüre auch ein *Gelee extra*, das ebenfalls einen höheren Fruchtanteil (35 bzw. 45%) als das einfache Gelee (25-35%) aufweisen muss.

## Fruchtaufstrich

Nicht unter die Konfitürenverordnung der EU fallen die Fruchtaufstriche und daher sind sie in ihrer Zusammensetzung nicht genau definiert. In der Regel aber ist ihr Zuckergehalt sehr viel geringer, dafür der Fruchtanteil sehr viel höher als in Konfitüren, Marmeladen und Gelees.

Da im **MarmeLädchen** die Frucht immer im Vordergrund steht, liegt der Fruchtanteil bei unseren Fruchtaufstrichen – je nach Sorte – zwischen 55% und 71%.