

# BEERENSTARK

SCHMÄRSEL, KONFITÜRE, SCHLECKSL, GELEE – ALL DAS WIRD GEMEINHIN UNTER MARMELADE ZUSAMMENGEFASST. WOLFGANG K. BUCK ERWEITERT DIESE FRUCHTIGE VIELFALT NOCH. KREATIV, GESCHMACKVOLL – ÜBERRASCHEND.

text Kathrin Marie Artl



foto e-zero/photocase.com

## HERBER ZWETSCHGENTRAUM

### Zutaten

- 500 g Zwetschggen
- 300 g Orangenfruchtfleisch
- 150 ml Orangensaft
- 50 g Kumquats
- Ein Schuss Cointreau
- 500 g Gelierzucker

Zwetschggen entsteinen und in kleine Würfel schneiden oder besser mit einem Fleischwolf (10-mm-Scheibe) wölfen. Orangenfruchtfleisch fein würfeln, Kumquats in dünne Scheibchen schneiden. Das Obst im Orangensaft kurz (2 Min) ankochen, Gelierzucker hinzufügen und nach Packungsvorschrift 4 Min sprudelnd kochen. Vor dem Abfüllen den Orangenlikör einrühren. In heiß ausgespülte Twist-Off-gläser abfüllen. Nicht auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen und dann einfach nur genießen.

**ALS SOLISTEN WANDERN** Himbeeren, Kiwi oder Josta-Beeren in die Töpfe und Gläser des Marmeladenkochers. Fruchtaufstrich nennt er das Ergebnis. Oder auch mal süßen Brotaufstrich. Marmeladeur nennt er sich selbst. „Das ist ein Phantasiename, aber er gefällt mir recht gut“, erzählt er lächelnd.

Nicht Bucks einzige Kreation. Pikant schreitet er bei der Spargelspitzen-Apfel-Marmelade „Bacchus“ zur Tat, die sacht in Kaiserstühler Ruländer geköchelt wird. Oder auch bei der Spargelspitzen-Marmelade „Orientalisch“ mit Apfel, schwarzen Feigen, Cumin, Bockshornklee und Senfmehl. Gelee von Wildrosen und Edelkaffee finden sich ebenso in der Buck'schen Kollektion wie Duftveilchen-Prosecco-Gelee. „Die Natur bietet doch alles. Ich bringe es nur zusammen“, sagt der 65-Jährige.

Geradezu unersättlich scheint er zu sein, wenn es darum geht, sich auf die Suche nach neuen Ingredienzien zu begeben – im heimischen Garten, in der Region Hannover oder auch in fernen Ländern, im Urlaub. Und sorgfältig ist er. Erdbeeren beispielsweise, die bezieht er nur von einem einzigen Bauern. „Die sehen noch aus wie Erdbeeren, duften nach Erdbeeren und sind köstlich aromatisch.“

„Eigentlich kann man doch aus allen Früchten oder Gemüsen etwas machen. Man muss nur wissen, wie.“

Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt war über 30 Jahre bei Langnese-Iglo den Trends auf der Spur. Und heute? Der einstige Produktionslogistiker in einem international

agierenden Traditionsunternehmen steht morgens allein in seiner Marmeladenküche und kocht zusammen, was landläufig erst einmal nicht zusammengehören scheint. Zig Sorten sind so entstanden. „Bei 300 habe ich einfach aufgehört zu zählen. Eigentlich kann man doch aus allen Früchten oder Gemüsen etwas machen. Man muss nur wissen, wie.“ Und schmecken muss es ihm. Darauf legt er großen Wert: „Das mag etwas spleenig klingen, aber ich probiere bei jeder Sorte ganz genau: Was schmecke ich vordergründig, was im Abgang.“

Seine Manufaktur: eine kleine Küche. Die Töpfe, in die Ingwer, Pomeranzenschale, Kräuter, selbst gebraute Säfte oder auch die bescheidene Himbeere wandern, fassen maximal 15 Liter. Die Beschriftung der Etiketten erledigt er am heimischen Schreibtisch. In Handarbeit. Eben. ✱

[www.dermarmeladenkocher.de](http://www.dermarmeladenkocher.de)

### WEITERLESEN

**Marmeladenträume**  
Beste Rezepte vom Marmeladeur Wolfgang K. Buck und Kerstin Hohendorf  
Hinstorff 2007  
ISBN-13: 978-3356012095  
Ein 2. Band soll im Sommer 2011 zweiter erscheinen.

