Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 04.11.2022

Titel: Hausgemachter Fruchtaufstrich & Chutneys wie Profis herstellen

Obst aus dem eigenen Garten oder vom regionalen Bauern zu Aufstrichen oder Chutney zu verarbeiten, ist zwar viel Arbeit, kommt bei den Gästen aber sehr gut an. Es macht den Betrieb zu einem besonderen Gastgeber, der sich um das Wohl und die kulinarischen Genüsse wirklich bemüht – beim Frühstück, am Käseteller, im Dessert oder als Gastgeschenk.

In Farbe, Konsistenz und Geschmack schneidet in Blindverkostungen allerdings meist der industriell hergestellte Aufstrich, sofern mit hohem Fruchtanteil, besser ab als der hausgemachte. Woran liegt das? Die Industrie verarbeitet zwar anonymes Obst aus der ganzen Welt, achtet dabei aber sehr bewusst auf einige qualitätsgebende Aspekte. So wird etwa der Zuckeranteil jeder Lieferung gemessen, um die Zuckermenge in der Rezeptur genau anzupassen und das Gelier- und Säuerungsmittel wird bewusst ausgewählt und an die jeweilige Menge pro Frucht angepasst. Eingekocht wird in der industriellen Verarbeitung unter Vakuum, d.h. das Obst wird maximal auf 80 Grad erhitzt, was gut für die Farbe und das Aroma ist. Weiters stellt die Industrie das ganze Jahr über Aufstriche aus tiefgekühlten Früchten her, um immer wieder frische Produkte anbieten zu können. Strenge Hygienemaßnahmen sind dabei Grundvoraussetzung.

Das heißt andersrum, mit ein paar Tipps vom Profi lässt sich beim eigenen Fruchtaufstrich die Qualität noch steigern. Denn die besondere Geschichte über die Herkunft der Rohstoffe und die Verarbeitung kann niemand besser erzählen als der Gastgeber und die Gastgeberin selbst. Auch individuelle Geschmacksrichtungen und -kombinationen, mit Gewürzen und Kräutern beispielsweise, gibt es aus dem Regal nicht.

Wer sein eigenes Produkt im Glas an Gäste verschenkt oder verkauft, muss noch eines beachten: die korrekte Etikettierung. Der Bereich der Konfitüren bzw. Fruchtaufstriche ist nämlich gesetzlich streng geregelt und bedarf daher einer fachlichen Prüfung.

Wer keine Zeit für aufwendiges Einkochen hat, kann sich mittlerweile überzeugender Produkte einheimischer Hersteller bedienen: Fruchtaufstriche mit dem Qualitätszeichen Südtirol oder dem Roten Hahn garantieren dabei sogar einheimische Früchte, andere Hersteller aus Südtiroler eine überzeugende Geschmacksvielfalt, alternative Süßungsmittel wie Agavendicksaft und besonders hohe Fruchtanteile. Dem Gast ein besonderes Südtiroler Geschmacks-Erlebnis am Frühstückstisch oder Käseteller zu bieten, ist daher in jeder Hinsicht umsetzbar.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215