Datum: 02.11.2021

Coopzeitung

Region Mittelland

Coop-Zeitung / Region Mittelland
5600 Lenzburg
062 885 91 91
https://www.coopzeitung.ch/

Jan Moser (l.), Claudio Müller (2. v. l.) und Thierry Eiholzer (r.) stellen Fruchtaufstrich her und werden dabei von Experte Markus Kunz Schritt für Schritt instruiert.

Konfi-Köche für einen Morgen

Im Rahmen des Projekts «Baumglück», welches vom Jurapark Aargau in Zusammenarbeit mit den Stiftungen FARO und MBF gegründet wurde, werden Äpfel und Birnen von Hochstammbäumen zu Most und neu auch zu Fruchtaufstrich weiterverarbeitet.

TEXT ELLA RICHARDS **FOTO** MARKUS HÄSSIG

Datum: 02.11.2021

Coopzeitung

Region Mittelland

Coop-Zeitung / Region Mittelland
5600 Lenzburg
062 885 91 91
https://www.coopzeitung.ch/

«Jetzt bin ich aber gespannt», sagt Claudio Müller, während er sich die Kochschürze umlegt, und ergänzt: «Bei meinem Schwager habe ich nämlich auch schon mal zugesehen, wie er Konfi macht.» Und schon hat der 28-Jährige seine erste Aufgabe gefasst: 30 Gläser abzählen und in einer Linie aufstellen. «Die Menge, die wir heute kochen, sollte ziemlich genau reichen für diese Anzahl Gläsli», meint Markus Kunz (65).

In seiner Konfi Manufaktur in Herznach AG herrscht gerade Hochbetrieb: Birnenfruchtaufstrich steht auf dem Plan. Neben Claudio Müller unterstützen ihn an diesem Morgen auch Thierry Eiholzer (31) und Jan Moser (23). Alle drei sind Mitarbeitende der Stiftung MBF aus Stein AG und waren bereits an der Ernte der Früchte beteiligt. «Dieses Jahr hat es leider wegen des Wetters etwas weniger gegeben als im Jahr zuvor», sagt Thierry Eiholzer, während er auf Anweisung von Markus Kunz dem im Kupferkessel erwärmten Birnenmost zwei Schäufelchen Zucker hinzufügt. «Und jetzt immer schön rühren», sagt Kunz mit einem Augenzwinkern.

Aus Süssmost wird Gelee

Nach ein paar Minuten fügt Markus Kunz Apfelpektin bei. «Das ist ein natürliches Geliermittel und sorgt dafür, dass die Konfi die gewünschte Konsistenz erhält», erklärt er. Derweil rührt Thierry Eiholzer kräftig weiter: «Diese Arbeit gefällt mir. Sie ist irgendwie entspannend», meint er. Nach einer ersten Gelierprobe auf der Marmorplatte – der Experte scheint bis anhin mit der Entwicklung ganz zufrieden zu sein – kommt noch frischer Zitronensaft hinzu. «Dieser unterstützt das Pektin und wirkt gleichzeitig der starken Süsse etwas entgegen», so Kunz.

Kurze Zeit und eine zweite Probe später ist der Gelee so weit: Jan Moser und Claudio Müller sind für ihren Einsatz bereit. Langsam befüllt der eine die Gläser, während der andere sie hinterher kräftig zuschraubt. Von den 30 bereitgestellten Gläsern sind zwei übriggeblieben. «Perfekt, ist doch fast aufgegangen», meint Markus Kunz. Zum Schluss kommen sie noch für zehn Minuten in den auf rund 120 Grad vorgeheizten Ofen. «Dadurch entsteht ein Vakuum, was wiederum dafür sorgt, dass der Fruchtaufstrich länger haltbar bleibt.» Und wie lautet das Fazit der neuen Konfi-Köche? «Ich finde es spannend zu sehen, was mit ‹unseren› Früchten passiert. Riechen tut es sehr gut, jetzt freue ich mich später auf eine Kostprobe», sagt Claudio Müller abschliessend. ●

PROJEKT «BAUMGLÜCK»
Produkte bei Coop erhältlich

Das Projekt «Baumglück», das durch den Jurapark Aargau und die sozialen Stiftungen MBF und FARO ins Leben gerufen wurde, verfolgt das Ziel, Hochstammbäume aus dem Parkperimeter zu erhalten. Dabei ernten Menschen mit Beeinträchtigung Birnen und Äpfel, die anschliessend bei regionalen Mostereien zu Süssmost verarbeitet werden. Dieser ist in Halbliter-Flaschen auch bei Coop in der Region erhältlich. Seit diesem Jahr wird der Süssmost in Zusammenarbeit mit Markus Kunz und seiner Konfi Manufaktur zu Apfel- und Birnenfruchtaufstrich weiterverarbeitet. Beide Produktneuheiten sind ebenfalls in ausgewählten Aargauer Coop-Verkaufsstellen erhältlich (siehe Seite 66).

FOKUS
REGION