

„Marmelade und Kompott“ – 17 Rezepte von Kölner Kindern



Im Herbst 2009 nahmen elf Kölner Grundschulen an einem Wettbewerb der SK Stiftung Kultur teil. „Marmelade und Kompott“ fand im Rahmen der Kölsch AGs statt, in denen Brauchtum, Stadtgeschichte und kölschem Leben für Kölner Grundschüler vermittelt wird. Der Wettbewerb brachte mehr als 17 leckere Rezepte hervor, die einfach zu kochen sind. In der Jury saßen Dirk Wehner von Kölner Zucker, Petra Schmidt von matsblini, Paolo Campi vom Alten Wartesaal, Cornel Lindemann-Berk vom Gut Neu-Hemmerich, Miriam Betancourt vom Kochstudio des Kölner Stadt-Anzeigers, Michael Schwan von Center TV und Christoph Picco Fröhlich von Pelemele.

1. Platz Schicht-Marmelade Dreigestirn

Konrad-Adenauer-Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Esch:

1. Schicht: Bauernmarmelade Erdbeeris
1kg Erdbeeren
500g Gelierzucker
2. Schicht: Jungfrauenmarmelade Anna-Orange zu Pfirsich
500g Ananas
400g Pfirsich
Der Saft von 2 Apfelsinen
500g Gelierzucker
3. Schicht: Prinzenmarmelade Kiwi Royal von Apfeltraub
400g Kiwi
300g Apfel
300g Trauben
Zitronensaft
500g Gelierzucker



2. Platz Haselnosscreme a la Raumstation

Förderschule Sprache aus Köln-Deutz:

- 400g Akazienhonig
- 250g gemahlene (hier frische geriebene) Haselnüsse
- 50g Blockschokolade
- 200ml Wasser



Zubereitung: den Honig mit dem Wasser schmelzen lassen, Haselnüsse und gehackte Schokolade dazugeben und gut verrühren. Gleich heiß in Gläser füllen.

Dies alte Rezept gefällt vor allem Kindern. Aber auch die meisten Erwachsenen werden dabei schwach, etwa wenn sie die Haselnussmarmelade auf frische Waffeln streichen und ein Sahnehäubchen draufsetzen.

Quelle: „Vergessene Leckerbissen aus zwei Jahrhunderten“

Hergestellt von Kathrin Ruta und Pänz der Förderschule Sprache Alter Mühlenweg in Köln-Deutz

3. Platz Quitte us Kölle mit Zitrone un Orange:

Rezept aus der Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Mauenheim (Nibelungstraße)

750 ml Quittensaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
Schale von 1 Bioorange
Schale 1 Biozitrone



Den kalten Saft mit dem Zucker und den fein geriebenen Fruchtschalen aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und wenn nötig abschäumen. Dann sofort in vorbereitete Gläser füllen.

3. Platz Apfelgelee mit Rosen

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Raderthal

Zutaten für 6-7 Gläser

800 ml klarer Apfelsaft
250 ml Cidre
Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 Päckchen Vanillezucker
2 kg Gelierzucker
50 g Rosenblätter

Apfelsaft und Cidre in einen Topf geben. Die Zitronenschalen in hauchdünne Streifen schneiden, mit dem Vanillezucker zur Flüssigkeit geben. Gelierzucker mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Ganze auf die heiße Herdplatte stellen, unter ständigen Rühren zum Kochen bringen und drei bis fünf Minuten sprudeln lassen. Die Rosenblätter dazugeben, einmal aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. Abschäumen und in saubere Gläser füllen. Sofort verschließen und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Apaates Nibelungenäppelche

Rezept aus der Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Mauenheim (Nibelungenstraße)

150 ml Apfelsaft
100 ml Zucker
500 Gramm geschälte Äpfel Marke Elstar
1 Zimtstange

Den Zucker im Topf karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen, Die Zimtstange hinzugeben und solange köcheln, bis der Zucker gelöst ist., dann die gewürfelten Aopfelstücke



hinzugeben und einige Minuten unter ständigem Rühren kochen. Die Äpfelchen sollen noch etwas Biss haben. Dann Zimtstange entfernen und sofort in vorbereitete Gläser füllen.

Quittensaft für Gelee

Rezept aus der Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Mauenheim (Nibelungstraße)

Die Quitten abwaschen und mit Schale und Kerngehäuse in Stücke schneiden. In einen hohen Topf geben und mit etwas weißem Zucker mischen. Dann mit kaltem Wasser bedecken und langsam aufkochen. 2 Stunden sieden lassen, dann vom Herd nehmen, und mit Deckel über Nacht ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb gießen und eine Stunde abtropfen lassen.

Tipp: Aus dem Fruchtfleisch kann man herrliches Quittenbrot machen. Fruchtfleisch auf Küchenhandtüchern ausstreichen und auf der Heizung 48 Stunden trocknen lassen. Am besten vorher mit der flotten Lotte passieren.

Quitte us Kölle mit Limette un Vanille

Rezept aus der Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Mauenheim (Nibelungenstraße)

750 ml Quittensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Vanilleschote

Schale von 1 Biolimette

Den kalten Saft mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote sowie den fein geriebenen Fruchtschalen aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und wenn nötig abschäumen. Dann sofort in vorbereitete Gläser füllen.

Apfel-Kürbis Marmelade

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Porz-Mitte

500g Kürbis in kleine Stücke schneiden, mit

1 Päckchen Gelierzucker (1:1, 1:2, 1:3 nach Geschmack)

überstreuen und Saft ziehen lassen

500g in kleine Stücke geschnittene Äpfel (Gewicht ohne Schale und Kerngehäuse) und

1 gehäuften Teel. Zimt verrühren.



Alles aufkochen lassen und ca. 5-6 Min köcheln lassen, bis das Obst weich ist.

Alles pürieren und in Gläser füllen. Diese für 1 Minute auf einem Tuch umdrehen. Danach in der richtigen Stellung abkühlen lassen.

Apelgelee mit Mandelblättchen

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Porz-Mitte

900 ml dampfentsafteter Apfelsaft

1 Päckchen Gelierzucker aufkochen und 3 Min köcheln lassen.

Die Flüssigkeit in Gläser füllen und pro Glas einen Essl. Geröstete Mandelblättchen obendrauf streuen. Gläser zuschrauben und diese für 1 Minute auf einem Tuch umdrehen. Danach in der richtigen Stellung abkühlen lassen.

Hagebuttenmarmelade

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Flittard

750 g Hagebuttenmark
250 g säuerliche Äpfel
200 ml frisch gepresster Orangensaft
500 g Kölner Gelierzucker 1:2

Wie stellt man Mark her? Man kratzt das Fruchtfleisch aus der Frucht., oder?

Quittengelee

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Flittard

0,75 l Quittensaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Quitten pflücken, Mit einem Tusch abreiben. In Stücke schneiden und im Entsafter entsaften. Kalten Saft mit Gelierzucker 4 Minuten sprudelnd kochen. Fertig!

Prumme Marmelad us Vogelsang

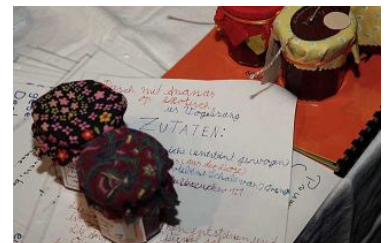
Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Vogelsang

1,3 kg Prumme
500 g Gelierzucker
Saff vun ener halve Zitron
Mostert

Wie mer et mäht:

Zoesch weed et Obs unger heiß Wasser gewäsche un donoh avgeseiht. Och de Gläser un de Deckele deit mer heiß uspöle un verkeht eröm op enem Doch avdröppe looße. Jetz weed die Zitron usgepress, ih dat mer dann de Prumme uskääne deit. Dat Obs weed jetz met däm Zucker un dem Saff vun dä Zitron en ene Pott gegovve un met enem Stamper jet zerquetsch. No muss mer dat Ganze en halve Stund trecke looße. Dann weed dat ganze Glöck opgekoch un der Schuum deit mer immer widder met enem Schuumlöffel avseihe. Wenn de Marmelad anfgängk stiev zo weede (3-4 Min), nimmp mer se flöck vum Fүүr un deit se noch heiß en de Gläser avfülle.

De Gläser muss mer fass zodriehe un hingerher för en halve Stund op der Kopp stelle. Wenn de Zigg eröm es, weed alles widder operüümp.



Pflaumenmarmelade

Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Vogelsang

1,3 kg Pflaumen
500 g Gelierzucker
Saft einer halben Zitrone

Senf

Die Früchte mit heißem Wasser abwaschen und in ein Küchensieb zum Abtropfen geben. Gläser und Deckel heiß ausspülen, klar nachspülen und umgedreht abtropfen lassen. Eine halbe Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen, die Früchte entkernen und vierteln. Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einen Topf geben und diese Masse leicht mit einem Stampfer bearbeiten. Diese Masse 30 Minuten ziehen lassen. Danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Sobald die Pflaumenmarmelade beginnt anzudicken nach circa 3-4 Minuten den Topf vom Feuer nehmen und die Pflaumenmarmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und für circa 30 Minuten auf den Kopf stellen. Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Ananas op exotisch:

Konrad-Adenauer-Gemeinschaftsgrundschule aus Köln-Esch:

400g Pfirsiche (entsteint gewogen)
500g Ananas (aus der Dose)
Saft und geriebene Schale von 2 Orangen
1kg Kölner Gelierzucker
1Prise Zucker

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Ananas abwägen und hinzufügen. Orangensaft und -schale zufügen, mit dem Gelierzucker vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen. Dann unterrühren und zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter stetigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Curry
Anschließend sofort in Gläser füllen und verschließen.



Langeler Herbstraum:

Katholische Grundschule aus Köln-Porz-Langel:

Zutaten: 1 kg Birnen
1 kg Pflaumen
1/4 l Holundersaft
50 g Schokolade, zartbitter
3 Stangen Zimt
1,5 kg, Gelierzucker 2:1

Zubereitung: Birnen klein schneiden, Pflaumen entsteinen und klein schneiden, mit dem Holundersaft, den zerbröselten Zimtstangen und dem Gelierzucker ansetzen und kurz durchziehen lassen. Alles zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Schokolade raspeln und in der Marmelade schmelzen. Die Marmelade erneut zum Kochen bringen und sofort abfüllen.

Hahnappel-Holunder-Gemölsch:

Katholische Grundschule aus Köln-Porz-Langel:

Zutaten: ca. 1. kg Weißdornbeeren (Hahnappel), 1/4 l Holundersaft, 1/4 l Apfelsaft, 1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Zubereitung: Weißdornbeeren waschen, knapp mit Wasser bedecken ca. 30 Minuten weich kochen und durch ein Sieb streichen. 500 g Fruchtmus abwägen, Holunderbeersaft und Apfelsaft zufügen und mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in die Gläser füllen und diese sofort

verschließen. Je nach Geschmack kann man auch das Gelee nur mit Holundersaft kochen oder den Anteil der Säfte beliebig variieren. Viel Spaß beim Nachkochen und Probieren.

Schärpes Hervst-Naach-Leckersche **Katholische Grundschule aus Köln-Höhenberg**

Holunderbeeren im Dampfsafter zu Saft kochen
Saft abkühlen lassen und etwa $\frac{3}{4}$ Liter in einen Topf geben
ein wenig gehackte Chili dazugeben
500g Gelierzucker 2:1 einrühren
alles zum Kochen bringen
ca. drei Minuten kochen lassen
anschließend die heiße Masse in Gläser füllen, mit Deckel verschließen und kopfüber hinstellen
nach einiger Zeit wird das Gelee fester

Huuseigene Peps-Pfefferminz-Sauß **Katholische Grundschule aus Köln-Höhenberg**

Minzblättchen von den Stängeln lösen, waschen und einen frischen Pfefferminztee aufkochen
 $\frac{3}{4}$ Liter das kalten Tees mit 500g Gelierzucker 2:1 in einem Topf vermischen und aufkochen
ca. 3 Minuten kochen lassen
die noch heißen Tee-Zucker-Mischung in Gläser füllen
als Dekoration in jedes Glas ein Minzeblatt geben
Gläser fest verschließen und mit dem Deckel nach unten aufstellen



Die SK Stiftung Kultur der Sparkasse KölnBonn möchte mit den Projekten der Kölsch-AGs erreichen, dass sich Kölner Grundschüler mit der Region identifizieren. Sie lernen durch sinnliche Erfahrungen, wie fruchtbar das Land ist, seit wann hier Menschen leben und warum sich der Standort für eine Millionenstadt eignet. Traditionen sollten nicht vergessen werden, weil sie die Menschen verbinden, egal welche Herkunft sie haben. In den Grundschulen lernen kölsche Kinder mit Türken, Polen, Russen, Italienern, Serben, oder Persern und „alle sin ech kölsche Mädche und ech kölsche Jungs“, weil sie hier geboren sind.



Dank an

Fotos: Ilya Pusenkoff, Idee + Projektleitung: Priska Höflich. SK Stiftung Kultur