

Bestes Rezept: Himbeeren und Sauerkirschen

Scadi Baumgart aus Langula gewinnt zum zweiten Mal den Vogteier Marmeladen-Wettbewerb und ist die ungekrönte Königin des zweiten Vogteier Herbstfestes

TA 12.9.2022

Claudia Bachmann

Oberdorla. Kombiniere Süßes mit Saurem, dann gelingt's. Vor allem, wenn man noch Zitrone und Vanille dazu tut.

Das zumindest ist die Empfehlung von Scadi Baumgart aus Langula (52) und Sybille Schulz aus Mühlhausen (75). Die beiden Frauen belegten mit ihren Marmeladen die beiden ersten Plätze beim zweiten Vogteier Marmeladen-Wettbewerb in Oberdorla.

Eine Sauerkirsch-Himbeer-Marmelade von Scadi Baumgart hat die Jury am meisten überzeugt, dicht auf die Erdbeer-Blaubeer-Variante von Sybille Schulz.

Mit Baumgart gewann die Favoritin und die Siegerin der Premiere 2019. Und mit ihr gewann eigentlich auch ein Profi. Bis 2019 führte sie mehr als fünf Jahre lang ihr „Marmelädchen“ in Langula, eine Marmeladen-Manufaktur, in der all das verarbeitet wurde, was der 920 Quadratmeter große Garten zu bieten hat und ihr Freunde und Bekannte zum Verarbeiten anboten. Das Lädchen hat sie aufgegeben. Die Auflagen des Gesundheitsamtes waren zu groß für ein Einmannunternehmen.

Familie testet als erstes und sagt Gewinn voraus

Die Familie ist stets erster Tester. So war es auch mit der nun tatsächlich prämierten Sauerkirsch-Himbeer-Marmelade. „Wir waren schon beim Frühstück am Samstagmorgen davon überzeugt, dass das heute die Gewinner-Marmelade sein wird“, sagen Sohn Fabian und seine Freundin Luisa.

Baumgart hat wie auch Schulz noch einen ganz anderen Geheimfavoriten: eine Brombeer-Birnen-Marmelade. Mit der hatte Baumgart 2019 den Wettbewerb gewonnen.

Was es zu einer guten Marmelade stets brauche, das sei Vanille – kein Vanillezucker, sondern Vanilleschote oder Aroma. „Und ich nehme immer eine halbe Zitrone; dann wird die Marmelade besser fest“, sagt die Langualerin. Natürlich habe es beim Probieren von Rezepten auch Misserfolgserlebnisse gegeben, dazu steht Scadi Baumgart. Eine Marmelade mit Esskastanien, an der sie sich versuchte, hat sie wenig überzeugt – schon der Farbe wegen. Die war auch aus dem Topf nicht mehr herauszubekommen.

Um Aussehen, Konsistenz, aber auch um den besonderen Pfiff ging

es der Jury, als sie am Samstag beim Herbstfest der Vogteier Vereine mehr als 40 Marmeladen blind probierte. Ausgerichtet hat das Fest das an der Eisenacher Landstraße ansässige Möbelhaus mit seinem Chef Torsten Stolberg.

Fester Termin geplant zwischen zwei Kirmessen

Er möchte dieses Herbstfest zu einem festen Termin werden lassen im Veranstaltungskanon der Re-

gion – immer zwischen der Mühlhäuser und der Vogteier Kirmes gelegen. „Die Vogteier Vereine bewegen so viel in der Region, da möchte ich etwas zurückgeben“, sagt Stolberg.

Die Vereine konnten sich präsentieren, Verpflegung verkaufen – alles ohne Standgebühr, dafür fließt der komplette Erlös in die Vereinskassen.

So waren dann auch alle dabei: von den Kindergärten über die

Grundschule, die Sänger und Trachtenfreunde bis hin zu Handballern, Feuerwehrleuten und dem Deutschen Roten Kreuz. Zum nächsten Vogteier Herbstfest am 9. September 2023 wird es dann eine neue Siegerin im Marmeladen-Wettbewerb geben. Scadi Baumgart soll dann in der Jury Platz nehmen.

Weitere Fotos von der Veranstaltung gibt es im Internet: thueringer-allgemeine.de/muehlhausen



Gut 40 Gläser Marmelade wurden von einer Jury blind verkostet. CLAUDIA BACHMANN (4)



Bild links: Beim Herbstfest dabei war auch der Kindergarten Langula mit einem Singspiel – rechts Theo Arnold. Bild rechts: Scadi Baumgart aus Langula wählte eine Jury zur besten Marmeladenköchin. Den Preis gab es vom Chef des Möbelhauses, Torsten Stolberg.



Programmleiter Eberhard Schill präsentierte die Kirmespredigt von 2011.

Siegermarmelade

Das Siegerrezept von Scadi Baumgart aus Langula:

- Je 500 Gramm Sauerkirschen und Himbeeren,
- Gelierzucker 2:1,
- eine halbe Zitrone,
- Vanillearoma,
- alles pürieren und aufkochen.