

# Marmelade muss fruchtig sein



Foto: Werner Kuhnle

Ute Sailer bietet in ihrer Marmeladenmanufaktur in Pleidelsheim spezielle Leckereien als Geschenke für Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen und Kommunionen, für Geburtstage und für Firmen. Auch ein Marmeladen-Abo kann man buchen. Foto: Werner Kuhnle

Für Ute Sailer steht fest: „Bei mir muss man die Frucht schmecken.“ Und deshalb gibt es in den mehr als 80 verschiedenen Sorten von Marmeladen und Gelees auch keine künstlichen Zusatzstoffe. Denn alles, was hier in der Marbacher Straße in Pleidelsheim hergestellt wird, kommt aus dem eigenen Nutzgarten und von der Streuobstwiese.

Von A wie Apfel über M wie Melonen bis Z wie Zwetschgen wird selbst angebaut, gerntet und verarbeitet. Auch Kräuter wie Minze und Thymian und Gemüse kommen aus eigenem Anbau. Dazu gekauft werden nur exotische Früchte wie Ananas, Mango oder Orangen. „Kiwis bekomme ich von einer Nachbarin aus ihrem Wintergarten“, freut sich Ute Sailer. „Im Frühjahr fangen wir mit Rhabarber an, dann ist Erdbeer-Saison, im Herbst dann die Äpfel und Quitten.“

Die Pleidelsheimer Marmeladenmanufaktur ist ein reines Familienunternehmen: Neben Ute Sailer helfen ihre Mutter, ihre Schwestern, Schwager und die Nichte mit. Im Winter werden die selbst gemachten Säfte und eingefrorene Früchte verarbeitet, dann kommen noch einmal zirka 30 Wintersorten dazu. Alle Produkte verkauft Ute Sailer nicht nur in ihrem kleinen Laden, sondern auch in ihrem Online-Shop. Dort bekommt man auch spezielle Sorten als Geschenke für Hochzeiten, Taufe, Konfirmation und Kommunion, für Geburtstage oder für Firmen. Auch ein Marmeladen-Abo kann man buchen.

Die Rezepturen sind oft alte Familienrezepte, die verfeinert werden, oder neue Kreationen. Auch Anregungen von den Kunden werden fantasievoll umgesetzt und ausprobiert. „Wenn ein Kunde eine Erdbeer-Prosecco-Vanille-Marmelade möchte, machen wir das auch“, meint die Marmeladen-Expertin. Allerdings gibt es Ausnahmen: „Grüne Marmeladen sind sehr schwierig.“

Die Trends wechseln immer wieder. Waren letztes Jahr Marmeladen mit weißer oder dunkler Schokolade gefragt, lag dieses Jahr eindeutig Erdbeer-Marzipan und Sauerkirsch-Marzipan als Geschmacksrichtung ganz vorn. Ältere Leute greifen gern zu den Gelee-Sorten, die keine Kerne haben. „Wir probieren immer wieder etwas Neues aus“, erklärt Ute Sailer. Das kommt an bei der Kundschaft. Schon zwei Mal konnte sie beim Marmeladen-Casting der Berliner Agentur Manufaktur-Helden den Publikumspreis gewinnen. Dieses Jahr nimmt Ute Sailer wieder bei der Grünen Woche in Berlin teil und hat Marmeladen mit Rosmarin und Lavendel, Trollinger-Gelee und Marzipan eingeschickt. Wichtiger als die Meinung der professionellen Tester ist ihr aber die Meinung ihrer Kunden.

Die können die Produkte der Marmeladenmanufaktur auch außerhalb von Pleidelsheim entdecken. Ganz neu ist die Kooperation mit der Konditorei Blatter in Bietigheim-Bissingen. „Mit unserer großen Vielfalt an ausgefallenen Sorten sind wir schon etwas Besonderes“, weiß Ute Sailer.

Das Marmeladekochen liegt ihr seit Kindesbeinen im Blut. „Wir waren schon immer Selbsterzeuger in der Familie.“ Und die Ideen gehen ihr auch nicht aus. Für die Marzipansorten ist Ute Sailer schon wieder etwas Neues eingefallen: „Wir probieren jetzt mal was mit Aprikose aus.“