



Was ist Marmelade?

Marmelade (von portugiesisch marmelo ‚Quitte‘) ist die traditionelle Bezeichnung für einen Brotaufstrich, der aus mit Zucker eingekochten Früchten hergestellt wird, ohne dass Fruchtstücke im Fertigprodukt sichtbar bleiben. In der EU ist im Verkauf und in der Werbung die Bezeichnung heute – mit lokalen Ausnahmen – nur noch für Zitrusprodukte erlaubt (in denen jedoch sichtbare Fruchtstücke vorhanden sein können, oft sind dies Schalenteile), Produkte aus anderen Früchten werden als Konfitüre bezeichnet.

Woher stammt das Wort Marmelade?

Marmelade geht auf portugiesisch marmelada ‚Quittenmus‘ zurück, eine Ableitung von port. marmelo ‚Honigapfel‘, ‚Quitte‘. Marmelo stammt von lateinisch melimelum beziehungsweise letztlich von griechisch μελίμηλον mélimēlon, einer Zusammensetzung aus griech. μέλι méli, deutsch ‚Honig‘ und griech. μήλον mélon, deutsch ‚Apfel‘. Die Bedeutungserweiterung fand wohl im Französischen statt, durch welches das portugiesische Wort schließlich ins Deutsche gelangte. In Deutschland lässt sich die Bezeichnung spanische Marmalada erstmals 1597 in Hamburg nachweisen

Seit wann gibt es Marmelade?

Die erste marmeladeähnliche Substanz ist bis ins alte Rom zurückzuverfolgen. Ausgrabungen im Jahre 1937 haben in Tongefäßen Rückstände von Zwetschgenmus in Verbindung mit Zuckerrohr nachgewiesen. Dieses ist ein Vorläufer der heutigen Marmelade.

Die Gläser auf den Kopf drehen?

Nach dem Abfüllen der eingekochten Früchte in Gläser können die Gläser kurze Zeit auf den Kopf gestellt werden. Dies dient dem Sterilisieren des Randes und der Innenseite des Deckels durch den heißen Fruchtbrei. Ein weitverbreiteter Irrtum ist, dass dies auch den für die Konservierung nötigen Unterdruck erhöht. Dieser entsteht durch das Abkühlen der im Glas enthaltenen Luft – unabhängig davon, ob das Glas auf dem Kopf steht oder nicht.