

Weltmeistermarmelade in drei Farben

Mengeringhäuser Hausfrauen probierten aus, was sich aus Zucker alles zaubern lässt

Arolsen-Mengeringhausen.

„Weltmeisterliche“ Marmelade kochten die Damen des Hausfrauenverbandes bei ihrer jüngsten Zucker-Aktion in der Bäckerei Clement ein.

In verschiedenen Schichten wurde schwarz-rot-goldene Marmelade eingekocht, zubereitet aus Heidelbeere und Pflaumen, Trauben und Apfelsinen. Vorsitzende Monika Volkmann berichtete, diese Dreischicht-Marmelade habe sie zum ersten Mal ausprobiert. Schließlich erprobten die Frauen andere außergewöhnliche Rezepte aus, so etwa Grapefruit mit Banane. Schließlich sollten Früchte verwendet werden, die es im Austragungsland der WM, in Südafrika, gibt.



Irmgard Clement und Monika Volkmann präsentierten beim Treffen der Hausfrauen ihre Weltmeister-Marmelade. Foto: DR

Wie hoch die Chancen der deutschen Elf im südlichen Afrika einzuschätzen sind, können die Hausfrauen nicht sagen, wie die Vorsitzende meint. Allerdings könnten sie schon jetzt von sich sagen, dass sie Weltmeister beim Marmeladeherstellen seien. Die Möglichkeiten dafür bot neben einem deutschen Zuckerhersteller die Bäckerei Clement, Seniorchefin Irmgard Clement gehört seit über 50 Jahren den Verein an.

Geschichten aus und über Afrika konnte Monika Volkmann aus eigener Anschauung weitergeben. Sie war im vorigen Jahr mit einer Gruppe von Reisenden im Süden des Schwarzen Kontinents unterwegs und schwärmt von der Region. (r)