



Michael Jubelt mit seinen Kreationen vor der Laube in Neukölln.  
Foto: H. Hohenhaus

### REZEPT – Apfelgelee mit Calvados

**Zutaten:** für 8 Gläser Gelee etwa 3 Kilogramm säuerliche Äpfel, 750 Gramm Gelierzucker (2:1), 100 ml Calvados, Lebkuchengewürz, ein wenig Zitronensaft, halbe Packung Einmachhilfe

**Zubereitung:** Aus den Äpfeln mit dem Dampfsafter etwa 1,5 Liter Saft herstellen. Den Saft mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure sowie mit ein wenig Lebkuchengewürz aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend den Calvados zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen, sofort verschließen und die Gläser für 5 bis 10 Minuten auf den Kopf stellen.

## Der Marmeladen-Mann aus Neukölln

Michael Jubelt ist in der Kleingartenanlage Freiheit der Spezialist für Gelees, Konfitüren und Marmelade, aber auch für Eierlikör

Michael Jubelt probiert gerne etwas aus, oft auch in der Küche. „In unserer Familie bin ich beim Kochen für den kreativen Teil zuständig“, sagt der Neuköllner. Als in der Dauerkleingartenanlage Freiheit am Dammweg in Neukölln die Frauenbastelgruppe „Schnippelgirls“ ins Leben gerufen wurde und seine Frau die Leitung übernahm, wollte er nicht abseits stehen, nur weil er ein Mann ist. So wurde er der einzige „Schnippelboy“ in der Gruppe und fand dort eine Berufung, die für Männer eher ungewöhnlich ist. Das Einkochen von Marmelade, Gelees, Konfitüren und die Kreation neuer Rezepte ist seit einigen Jahren seine Passion. Den größten Teil der benötigten Früchte findet er in seinem Kleingarten oder erhalte sie von den benachbarten Pächtern der Dauerkleingartenanlage Freiheit, berichtet der Banker im Vorruhestand. Michael Jubelts Marmeladen-Saison richtet sich nach der Erntereife. So werden als erstes Erdbeeren weiterverarbeitet. Die „Beschwipste

Kirschkonfitüre“ steht ebenfalls am Anfang der Einmach-Zeit. Für diese verwendet der Neuköllner die Kirschen von dem schon angesetzten Kirschlikör, was auch den gut gelaunten Namen der Konfitüre erklärt.

„Nach einigem Experimentieren finde ich irgendwann das perfekte Rezept“, sagt der 57-Jährige, der 40 Jahre bei einer Bank gearbeitet hat. Die Rezepte werden von ihm auch nicht als Geheimnis betrachtet, sondern gern geteilt.

Nach den Kirschen sind in der Regel die Johannisbeeren an der Reihe, aus denen Jubelt ein leckeres Gelee macht. Er schwört dabei auf seinen Dampfsafter. Aus 2,5 Kilogramm vollreifen roten Johannisbeeren werden mit dieser Hilfe sechs bis acht Gläser Gelee.

Zu den beliebten Kreationen des Neuköllners gehört auch die Pfirsich-Champagnerkonfitüre. Die Pfirsichstücke kocht er mit Gelierzucker, Zitronensaft und „Champagner“ auf. „Zwischendurch den

Rest des Champagners selbst trinken“, empfiehlt der Marmeladen-Experte schmunzelnd. „Der Name der Konfitüre ist etwas hochtrabend, Sekt tut es als Zutat auch“, räumt Michael Jubelt ein.

200 bis 250 Gläser Marmelade entstehen jährlich in Jubelts Manufaktur im Kleingarten. Von vornherein steht fest, dass die Konfitüren einem guten Zweck zu Gute kommen. Sie werden von den „Schnippelgirls“ auf ihrem großen Adventsmarkt verkauft. Mit den Einnahmen finanziert die Gruppe ihre gemeinnützigen Projekte. Die „Schnippelgirls“ hatten sich 1999 gegründet, um mit dem Verkauf von Bastelarbeiten und Kulinarischem den Aufbau eines neuen Spielplatzes in der Kolonie finanziell zu unterstützen.

Mit seinen Konfitüre-, Gelee- und Marmeladen-Produkten war Michael Jubelt bald nicht mehr ausgelastet. So wagte er sich schließlich an verschiedene Senfsorten heran, kreierte Kräuteressig und stellt auch Gartenseifen her. „Die

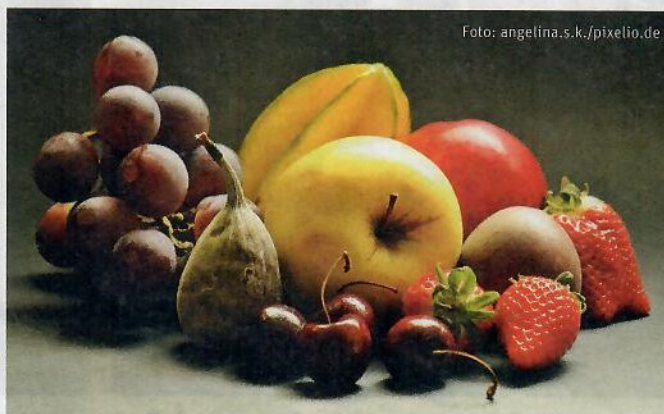


Foto: angelina.s.k./pixelio.de

Reichhaltige Obstauswahl für die Weiterverarbeitung.





Rezeptur für die Seifen gebe ich aber nicht weiter, weil dafür Aceton verwendet wird, da muss man sehr vorsichtig sein“, erklärt der Ruheständler. Jubelt hat aber einen „Bastelsatz“, mit dem Interessenten ihren eigenen Senf herstellen können.

Zu den absoluten Verkaufsschlagern auf dem alljährlichen Adventsmarkt gehört der „Eierlikör nach Laubenpieperart“. Das Wichtige ist die Verfeinerung mit Zimt, Orangenschalen und ein wenig Amaretto, so der Experte.

Aus eigener Erfahrung weiß der Neuköllner, dass man es mit dem „Einmachen“ auch nicht übertreiben sollte. Seine Eltern hatten immer für den ganzen Winter Säfte angesetzt. „Irgendwann wollten wir die als Kinder nicht mehr trinken“, erinnert er sich. Der Neuköllner hat sich daher entschieden, seine fruchtigen Produkte eher in überschaubarer Stückzahl herzustellen und lieber mal eine neue, ungewöhnliche Kreation auf den Markt zu bringen.

**Heiko Hohenhaus**



**Lecker: Aprikosenmarmelade aus dem Kleingarten.**

Foto: gänseblümchen/pixelio.de