

Abo Informationsdienst

Login Abonnenten
Meldungen / Archivsuche
Favoritenliste

pr4food

Meldungen
Pressefächer
Login für Autoren

Verbraucher

Newsletter
Ratgeber Familie, Haushalt
Rezepte und Diäten
Lebensmitteltests
Geschützte Lebensmittel
Lebensmittelbuch
Bücher
food-forum

Suchen / Lexika

Ernährungswissen
Ernährungsberater
E-Nummern, Zusatzstoffe
Gewürzlexikon

HAPPY BIRTHDAY, GELIERZUCKER: EIN KLASSIKER WIRD 50!

Rubrik(en): Pressefach ad publica | Sonia Garcia Köpper | 20. April 2015, 17:37 Uhr |

Köln, im April 2015. Vor 50 Jahren brachte Pfeifer & Langen als erster Zuckerhersteller den Gelierzucker auf den Markt, und ging damit richtig ans Eingemachte. Heute vertrauen Menschen rund um den Globus auf die Innovation des Kölner Traditionsunternehmens und nutzen Gelierzucker für die unkomplizierte Zubereitung von individuellen Konfitüren, Gelees und Marmeladen.

Die Deutschen sind Marmeladen- und Konfitüren-Liebhaber: Fast 24 Millionen Menschen essen mehrmals pro Woche einen süßen Brotaufstrich und fast 13 Millionen greifen sogar täglich zu ihren Lieblingsfrüchten aus dem Glas.¹ Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt hierzulande jährlich bei knapp zwei Kilogramm. Und obwohl die Supermärkte mit einer schier endlosen Vielfalt und exotischen Sorten wie zum Beispiel *Kirsche-Mandarine* oder *Mango-Papaya* aufwarten, werden durchschnittlich 20 Gläser Marmelade & Co. pro Jahr in Eigenregie hergestellt, denn selbst gemacht schmeckt einfach am besten.² Das wäre aber nicht so schnell und einfach möglich, hätte vor 50 Jahren Pfeifer & Langen nicht den Gelierzucker eingeführt.

Wie alles begann

Bevor es Gelierhilfen gab, nutzten Hausfrauen die sogenannte „Pfund-auf-Pfund-Methode“. Hierbei wurden *Zucker* und Früchte im gleichen Verhältnis gemischt und so lange gekocht, bis das fruchteigene *Pektin* zu wirken begann und die Masse dadurch fest wurde. Nachteile: Die Kochzeit variierte stark und war sehr lang. Auch war das

Gemüselexikon
 Obstlexikon
 Lebensmittelzusatzstoffe
 Pflanzenschutzmittel

Redaktion food-monitor

Impressum, Datenschutz
 Mediadata
 Redaktionsblog

Gelingen nicht immer garantiert und der Fruchtgeschmack litt durch die lange Kochzeit.

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts standen dann die ersten Gelierhilfen für die Zubereitung von Marmeladen und Gelees zur Verfügung: Flüssigpektin und Trockenpektin. Nicht nur die richtige Dosierung und die schwere Löslichkeit stellten dabei echte Herausforderungen dar. Auch mussten Zitronen- und Weinsäure abgewogen und je nach Obstsorte die unterschiedlichen Mengenverhältnisse der Zutaten beachtet werden, damit die Marmeladen und Gelees gelangen.

Intensive Forschung für einen besonderen Genuss

Anfang der 1960er Jahre begann Pfeifer & Langen – bereits seit 1870 erfahrener Zuckerhersteller – mit der Forschung. Dabei galt es vor allem, ein Pektin zu finden, das sich auch bei hohem Zuckeranteil während des Kochens gut auflöste, um seine

gelierende Wirkung ideal entfalten zu können. Außerdem musste der neue Gelierzucker so beschaffen sein, dass sich alle Ingredienzen (Zucker, Citronensäure, Pektin) problemlos verbinden konnten und immer im gleichen Verhältnis standen. Nur so war eine gleichmäßige Gelierfähigkeit gegeben. Für diese beiden Anforderungen wurden innovative Herstellungsverfahren entwickelt. 1965 war es dann so weit: Pfeifer &



Vor genau 50 Jahren hat Pfeifer & Langen den weltweit ersten Gelierzucker auf den Markt gebracht.

Langen brachte als erster Zuckerhersteller weltweit einen Gelierzucker (mit dem Mischungsverhältnis 1:1) auf den Markt.

Dieser enthielt sämtliche zum Gelieren benötigten Zutaten für alle Obstsorten bereits im optimierten Mengenverhältnis. Mit nur einem Produkt war so erstmals eine gelingsichere Zubereitung von Marmeladen und Gelees aus unterschiedlichsten Früchten möglich. Auch der Zeitaufwand ließ sich deutlich reduzieren – sowohl in der Vorbereitungs- als auch in der Kochzeit.

Neue Produkte für neue Genüsse

Heute, 50 Jahre später, ist das Angebot von Pfeifer & Langen gewachsen und lässt keine Wünsche offen, wenn es ums Einmachen geht. Diamant Gelierzucker 2:1 sorgt für intensiven Fruchtgeschmack und weniger Süße. Er ist das beliebteste Produkt, dicht gefolgt vom Klassiker Diamant Gelierzucker 1:1 und Diamant Gelierzucker 3:1. Wer den typisch aromatischen Geschmack von Rohrzucker bevorzugt, greift zum bräunlichen Diamant Gelier-Rohrzucker. Sekundenschneller und somit spontaner Genuss von fruchtig-frischen Aufstrichen gelingt mit Diamant Gelierzauber, ganz ohne Kochen und in nur 45 Sekunden. Wer Aufstriche ohne Kerne und Stückchen bevorzugt, greift zu Diamant Gelierzucker für Gelee – dieser ist perfekt auf die Anwendung mit Fruchtsäften abgestimmt. So vielfältig die Produkte von Pfeifer & Langen auch sind, eines haben sie gemeinsam: Wenn es um selbst gemachte Marmeladen, Konfitüren oder Gelees geht, kommen in mehr als 80 Prozent Erdbeeren ins Spiel. Dahinter folgen mit großem Abstand Kirschen (47 Prozent), Himbeeren (45 Prozent) und Pflaumen (42 Prozent).

Erdbeermarmelade früher und heute

Wie einfach der Lieblingsaufstrich der Deutschen heute im Vergleich zu früher zuzubereiten ist, zeigt sich am Beispiel der Erdbeermarmelade: Bei der ursprünglichen Zubereitung mit Haushaltszucker mussten die vorbereiteten und zerstampften Erdbeeren zunächst einmal so lange gekocht werden, bis alle Flüssigkeit verdampft und die Masse dicklich war. Danach galt es, die Masse noch circa eine halbe Stunde mit dem Haushaltszucker zu kochen. Dann folgte eine Gelierprobe. Hierbei gab man einen

Tropfen Marmelade auf einen Teller. Nur wenn der Tropfen erstarrte und keinen Wasserring hatte, war der Aufstrich fertig. Ansonsten hieß es: Weiterkochen und erneute Gelierprobe durchführen.

Heute reicht es, die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in einem Topf zu zerkleinern, Gelierzucker hinzuzufügen und alles zum Kochen zu bringen. Ab dem Moment des sprudelnden Siedens noch drei oder vier Minuten – je nach Gelierzuckersorte – sprudelnd kochen lassen, in Gläser füllen, fertig. Weitere Informationen und [Rezepte](http://www.diamant-zucker.de) unter www.diamant-zucker.de

Druckfähiges Bildmaterial unter http://bit.ly/Gelierzucker_Jubilaeum

Hinweis für die Redaktion:

Diamant Gelierzucker 1:1 1.000-Gramm-Packung 1,39 Euro (UVP)

Diamant Gelierzucker 2:1 500-Gramm-Packung 0,69 Euro (UVP)

Diamant Gelierzucker 3:1 500-Gramm-Packung 1,09 Euro (UVP)

Diamant Gelier-Rohrzucker 500-Gramm-Packung 1,49 Euro (UVP)

Diamant Gelierzucker für Gelee 1.000-Gramm-Packung 1,49 Euro (UVP)

Diamant Gelierzauber 185-Gramm-Packung 0,99 Euro (UVP)

Das 1870 in Köln gegründete Familienunternehmen Pfeifer & Langen zählt heute zu den bedeutenden Zuckerproduzenten Europas. Die Produktpalette von Pfeifer & Langen umfasst sowohl Zuckerspezialitäten für den Haushalt als auch eine Vielzahl von Produkten für die weiterverarbeitende Industrie. Das Unternehmen erwirtschaftete 2013 mit 2.341 Mitarbeitern einen Gesamtumsatz von 1.464 Millionen Euro.

Informationen über Pfeifer & Langen: www.pfeifer-langen.com

Zur Veröffentlichung freigegeben. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt, Bildmaterial und Produktmuster:

ad publica Public Relations GmbH

Kathrin Heynold

Büschstraße 12
20354 Hamburg
Tel.: 040 31766-318
Fax: 040 31766-301
kathrin.heynold@adpublica.com



Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG

Karine Förmer

Aachener Straße 1042 a
50858 Köln
Tel.: 0221 4980-288
Fax: 0221 4980-528

¹Quelle: Statista, 2015; Bevölkerung ab 14 Jahren

²Quelle: INNOFACT AG, November 2013

★ Seite in meine Favoritenliste legen |  Seite drucken |  Seite versenden | Hinweis Copyright

Mehr zum Thema

- [Sommerfrüchte für den Winter: Konfitüren und Fruchtaufstriche](#)
- [Selbstgemacht und erdbeerenstark!](#)
- [Genau was Erdbeeren wollen](#)
- [Fruchtaufstriche: Mehr Frucht, weniger lange haltbar](#)
- [Fruchtaufstriche: Mehr Frucht, weniger lange haltbar](#)
- [Kennzeichnen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen von Direktvermarkter](#)
- [Köstliche Rezept- und Geschenkideen mit Erdbeeren und Rhabarber](#)
- [DER FEINSCHMECKER testet Erdbeerkonfitüre](#)
- [Können in selbstgemachter Marmelade Konservierungsstoffe sein?](#)