

Masterarbeit:  
Gerührt oder gekocht -  
Marmeladenherstellungsverfahren im Vergleich

Autorin: Andrea Wiencierz

Matrkelnummer: 12345

Betreuer: Prof. Dr. Oetker

23. März 2011

## **Zusammenfassung**

Neue Gelierzucker-Sorten ermöglichen heutzutage eine koch-freie Konfitürenherstellung. In der vorliegenden Masterarbeit sollen die traditionelle und die koch-freie Herstellungsweise vergleichend untersucht werden.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Theoretischer Hintergrund</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Empirische Untersuchung</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Diskussion</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Zusammenfassung und Fazit</b>	<b>5</b>
	<b>Literaturverzeichnis</b>	<b>6</b>
	<b>Anhang</b>	<b>7</b>
<b>A</b>	<b>Schritt-für-Schritt-Anleitung</b>	<b>7</b>
	A.1 Konfitüre kochen . . . . .	7
	A.2 Konfitüre ohne Kochen . . . . .	7

*Erdbeer oder Kirsche -  
das ist meine Frage.*

# Kapitel 1

## Einleitung

# Kapitel 2

## Theoretischer Hintergrund

Traditionellerweise werden Konfitüre durch Kochen eines Frucht-Zucker-Gemisches hergestellt (Schmedes, 2008, Kap. 2).

Oetker and Blatte (2009) haben einen speziellen Gelierzucker entwickelt, den man ohne zu kochen verwenden kann. Die Marmelade ist dann aber nur sehr kurz haltbar.

# Kapitel 3

## Empirische Untersuchung

Um die Eigenschaften der beiden Verfahren näher zu untersuchen, wurden Brombeer-Konfitüre wiederholt nach den beiden Methoden hergestellt und anschließend getestet (Berger, 2003).

# Kapitel 4

## Diskussion

Die Koch-Konfitürenherstellung ist etwas aufwändiger, dafür ist die Marmelade deutlich länger haltbar .

Des weiteren ist die roh-gerührte Variante deutlich saurer im Geschmack.

# Kapitel 5

## Zusammenfassung und Fazit

Es wurden zwei Methoden zur Konfitüre-Herstellung vergleichend untersucht. Jedes der Verfahren hat seine Vor- und Nachteile.

In vielen Situationen ist aber die Koch-Herstellung zu bevorzugen, die kalte Herstellung eignet sich nur für den sofortigen Verzehr.

# Literaturverzeichnis

Berger, A. (2003). Brombeermarmelade zum Nachkochen. *Brigitte*, 32–33.

Oetker, S. and H. Blatte (2009). Das Gelierwunder. Technical report, LMU München.

Schmedes, C. (2008). *Konfitüren und was man daraus machen kann*. GU leicht gemacht. München: Gräfe und Unzer.

# Anhang A

## Schritt-für-Schritt-Anleitung

### A.1 Konfitüre kochen



Abbildung A.1: Kochen von Brombeerkonfitüren

### A.2 Konfitüre ohne Kochen



Abbildung A.2: Fertige Brombeerkonfitüre

Abbildung A.2 zeigt das fertige Produkt im Glas.

# Erklärung zur Urheberschaft

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Masterarbeit selbständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe.

München, den 23. März 2011

*Unterschrift*

(Andrea Wiencierz)