

# «Entweder hörst du jetzt auf, oder du machst was Richtiges draus»

**Wald** Karin Eggenberger stellt Marmelade her – und zwar so gut, dass sie damit internationale Preise gewinnt.

In der Decke sind, weiss verputzt, noch die Schienen aus Metzgerzeiten eingelassen. Dort hängen früher Rinder vom Haken. In der Ecke, von einem Schrank verborgen, ist der Schlachthausabfluss. Den sieht man nicht, man muss sich auf das Wort der Rühr-Werk-Inhaberin Karin Eggenberger verlassen. Abgesehen davon erinnert nichts mehr an die martialische Vergangenheit der Schlipfstrasse 3 in Wald. Ausser vielleicht, wenn Eggenberger Blutorange in ihrer Marmeladenküche schnetzelt.

«Ich verarbeite pro Saison gut 200 Kilogramm Orangen», sagt Eggenberger. Nicht alle Sorten sind gleich aufwendig bei der Verarbeitung. Eine Bitterorange ist erst nach 120 Schnitten bereit. Das hört sich nach der Heidenarbeit an, die es ist. Für die Marmeladenköchin jedoch ist jeder Schnitt Meditation. Und die wird gewürdigt: Heuer räumte sie das dritte Jahr in Folge bei den «World's Original Marmalade Awards» in England ab. Zweimal Gold, zweimal Bronze und eine Empfehlung holten ihre Citrus-Aufstriche nach Wald. Sie ist die einzige Schweizer Goldgewinnerin aus 3000 Einsendungen aus über 40 Ländern.

## Zu viel Marmelade im Keller

Bevor Eggenberger das Schlachthaus in eine Küche umwandelte, kochte sie zu Hause so viel Marmelade, dass bald kein Platz mehr war. «Da sagte mein Mann: «Entweder hörst du jetzt auf, oder du machst was Richtiges draus», erzählt sie. 2015 entschied sie sich für «das Richtige» und gründete das Rühr-Werk. Vor zwei Jahren eröffnete Eggenberger dann ihre Küche.

Ihr Werdegang mutet an, als habe sie sich ein Leben lang auf die Gonfi-Küche vorbereitet: Die Ausbildung als Laborantin machte sie mit biologischen Prozessen vertraut, die Hotelfachschule bildete sie in Geschäftsführung und Vertrieb aus. Ihre Diplomarbeit schrieb sie über Hygiene im Betrieb. Ihr «Fundament» nennt sie ihren Weg. Den Entscheid, Marmelade zu kochen, fällte die Mutter zweier Kinder jedoch an einer dieser Gabelungen des Lebens, die sich erst im Nachhinein als schicksalhaft herausstellen: Nachdem die Sprösslinge im Kindergarten



Karin Eggenberger mit einem ihrer 13 Awards. Foto: Seraina Boner

und in der Schule versorgt waren, musste sie schlicht etwas tun. «Irgendwann ist das Haus geputzt», fasst Eggenberger zusammen. «Ich konnte also entweder anfangen «z käfele», oder ich konnte was Neues probieren.»

## Über ein Dutzend Awards

Seither kocht sie ihre Fruchtaufstriche, die nur deswegen nicht «Konfi» heissen, weil sie zu wenig Zucker beinhalten. Der Zuckeranteil einer richtigen «Konfi» muss in der Schweiz mindestens die Hälfte der Masse ausmachen. Bei Eggenberger sind es 40 Prozent. Das schmeckt den Juroren: In den letzten drei Jahren holten ihre Kreationen 13 Awards am englischen Marmeladenfestival. Ihr höchstdekoriertester Gewinner dieses Jahr:

«Bergamotta Di Calabria», ein Bergamotte-Aufstrich, 19 von 20 Punkten.

«Das ist eine Liebhabermarmelade», weiss Eggenberger aus Erfahrung. Die Citrusfrucht Bergamotte werde intensiv in der Parfümindustrie eingesetzt. Aufgrund der intensiven Geschmacksnote sei sie deshalb nicht jedermanns Sache. Wer sie deshalb auf dem Zmorgetisch nicht möge, brauche sie eben zum Kochen, schlägt Eggenberger vor. «Bei Marmelade sage ich meinen Kochschülern immer: Um Himmels willen, bloss nicht nur aufs Brot!» Sie passe hervorragend zu asiatischem Essen, Fleisch und Käse – oder zu Süssem: «Bergamotte schmeckt herrlich zu frischen Brownies.»

Eggenberger, die ebenfalls Erwachsenenbildnerin ist, gibt in

ihrer Küche auch Einmachkurse. Damit habe sie angefangen, weil sie gemerkt habe, dass viele Leute dieses «alte Wissen» nicht mehr besässen. «In diesen Kursen verarbeiten wir etwa süsssaure Zucchetti, Essiggurken oder ein Chutney», so Eggenberger. Vor allem junge Frauen würden gerne wiederwissen, wie sie ihren Kindern Essen mit weniger Konservierungsmitteln auf-tischen könnten. Die Walder Gonfi-Macherin lehrt Interessierte aber auch, wie man Fruchtaufstriche selber macht.

## «Das ist wie Meditation»

«Meinen Kursteilnehmern sage ich: Macht Gonfi nicht am Tag, wenn die Kinder zu Hause rumrennen. Macht das am Abend, macht das für euch. Ihr braucht Ruhe», erklärt Eggenberger.

«Wenn ich Gonfi koche, bin ich im Flow. Das ist wie Meditation, ich mache das Radio nur selten an.»

Sie ist nicht scheu bei der Auswahl der Gewächse, die sie zu Fruchtaufstrichen verarbeitet. «Ich nehme alles, was mir in die Finger kommt», sagt sie und zählt auf: Ananas, Kornelkirschen, Wildzwetschgen – und Rüebli. «Der Trick bei Karotten ist, einen Schuss Apfelsaft dazuzugeben, damit die Masse nicht zu breiig wird», erklärt die ehemalige Laborantin. Das Gonfi-Kochen, das sei eben «reine Biologie». Um das schöne Gelb der Zwetschgen in die Marmelade zu kriegen, müsse man beispielsweise erst einen Teil des Zuckers begeben, die Masse einmal aufkochen und über Nacht stehen lassen. «Dann fangen die Zellen an zu platzen, die Farbe kommt raus und das Aroma.» Am Morgen kommt der restliche Zucker hinzu, und die Masse wird normal zu Ende gekocht. So ein Fruchtaufstrich brauche nun mal Zeit.

## Bald eine Tonne Früchte?

Letztes Jahr verarbeitete Eggenberger fast 900 Kilogramm Früchte und Gemüse. In ihrer Küche steht auf dem Herd dafür ein einsamer Topf. Fassungsvermögen: drei bis vier Kilogramm. Mehr verarbeitet die Gonfi-Köchin nicht auf einmal. Eine Charge – vom Rüsten bis zu den abgefüllten Gläsern – beschäftigt sie gut drei Stunden. 1000 Gläser stehen momentan im Lager, ein Tiefstand. Besonders auf die Markt- und Weihnachtszeit hin sind es mehr.

Dann arbeitet Karin Eggenberger auch mal von acht Uhr morgens bis Mitternacht an ihren Aufstrichen. Und manchmal sorgt ihre Arbeit für ein Intermezzo mitten in den Sommerferien. «Dann ist Zwetschgenzeit, die müssen gerüstet und eingefroren werden», erklärt Eggenberger. «Wir kamen schon mal aus den Ferien zurück, haben 48 Stunden gerüstet und sind dann wieder weggefahren.» Für die Familie gehört das zum Alltag, sie hält Eggenberger den Rücken frei. «Der Betrieb muss aber mit meiner Familie vereinbar sein. Er wächst mit meinen Kindern.»

**Fabio Lüdi**