

Servicetext

Mannheim, Oktober 2017

Ran ans Eingemachte – Die besten Einwecktipps mit Zewa Wisch&Weg

Herbstzeit ist Einmachzeit! Aus den zahlreichen Früchten, die die warme Jahreszeit bringt, lassen sich hervorragend köstliche Leckereien zaubern. Wie man den herrlichen Geschmack des Sommers für die kalten Tage bewahrt, verrät Zewa Wisch&Weg.



Wird vom „Einwecken“ gesprochen, erinnern wir uns gerne an die leckere Erdbeermarmelade von Oma, die wir früher so genüsslich zum Frühstück gegessen haben. Und wie köstlich es duftete, als sie die erntefrischen Früchte zu Gelee, Saft und Kompott verarbeitete. Das Einkochen hat allerdings eine wesentlich längere Tradition. Seinen Namen erhielt „einwecken“ von Johann Weck, der vor über 100 Jahren mit seiner Firma die Einweckgläser sowie das passenden Zubehör vertrieben hat. Egal ob Obst, Gemüse oder Kräuter – grundsätzlich kann man alles einwecken, was der Garten hergibt, und somit beispielsweise einen geschmackvollen Brotaufstrich herstellen.

Was benötigt man zum Einwecken?

- Bereits kleingewürfeltes Obst und Gemüse
- Großer Kochtopf
- Luftdicht verschließbare Einmachgläser
- Gelierzucker / Öl
- Glasheber
- Trichter zum Befüllen

Wie weckt man ein?

Einwecken ist eine schnelle, kostengünstige und vielseitige Methode, um seinen Vorratskeller mit Leckereien zu füllen, wie zum Beispiel herbstlicher Kürbismarmelade, saftigem Johannisbeergelee oder Sauerkirsch-Mandel-Konfitüre. Auch aus den saisonalen Gemüsesorten kann man herrliche Köstlichkeiten wie eingelegte Paprika, fermentierte Möhren oder ein leckeres Gurkenrelish zaubern. Hat man ein passendes Rezept gefunden, ist es am besten, sich strikt an die gegebenen Anweisungen zu halten, damit Marmelade oder Gelee nicht verkochen. Um eine bestmögliche Haltbarkeit zu erzielen, ist es wichtig, dass man die Einmachgläser vor dem Einwecken heiß auskocht. So werden Keime abgetötet, die die Köstlichkeiten andernfalls schneller ungenießbar machen. Nach der Zubereitung wird alles in diese sterilen Gläser gefüllt. Idealerweise lässt man etwa einen Zentimeter, maximal daumenbreit, unter dem Rand Platz. Dieses kleine „Luftloch“ benötigt das gefüllte Glas, um Vakuum zu ziehen. Danach sollte man die Ränder mit einem Haushaltstuch (z.B. Zewa Wisch&Weg) gründlich von Resten säubern und das Behältnis fest verschließen.



Nun beginnt der Einkochprozess. Alle befüllten Weckgläser werden dabei in einem großen Topf gekocht. Dabei entsteht ein Vakuum im Glas, welches den Inhalt haltbar macht. Nach dem Einweckprozess lässt man die Gläser auf dem Kopf stehend abkühlen. Damit die Gläser schneller Vakuum ziehen, wickelt man sie am besten noch heiß in eine dicke Woldecke ein.

Was muss man beim Einwecken beachten?

Damit sich nicht frühzeitig Schimmel bildet, ist es wichtig, immer frisches und reifes Obst oder Gemüse zu verwenden und dieses nach dem Säubern gut abzutrocknen. Auch um eine zu harte Konsistenz, das sogenannte Fruchtleder, oder dünnflüssige Soßen zu vermeiden, gibt es einige kleine Tipps, die beachtet werden sollten. Beispielsweise ist eine Gelierprobe unerlässlich. Dafür

nimmt man einen kleinen Löffel der verarbeiteten Masse aus dem Topf und lässt es auf einen Teller tropfen. Wird der letzte Tropfen fest oder bildet sich ein Häutchen, ist die optimale Konsistenz erreicht. Auch der Pektin-Gehalt der Früchte spielt beim Einkochen eine Rolle. Äpfel, Quitten oder Johannisbeeren haben zum Beispiel einen hohen Pektin-Gehalt und gellieren deswegen sehr gut. Himbeeren oder Erdbeeren dagegen verfügen über wenig Pektin. Dies kann allerdings mit ein wenig Zitronensaft ausgeglichen und die Gelierfähigkeit somit verbessert werden.

Wie wird Eingewecktes gelagert?

Marmeladen, eingelegte Gurken oder Chutneys lagert man am besten bei einer konstanten Raumtemperatur in dunklen Vorratsschränken oder idealerweise gleich im Keller. Um den Überblick in seinem Lager nicht zu verlieren, ist es ideal, die Gläser mit dem jeweiligen Inhalt zu beschriften. Dafür gibt es tolle Aufkleber, die sich ganz einfach beschreiben lassen. Auch ein zurecht geschnittenes Haushaltstuch (z.B. Zewa Wisch&Weg Reinweiss), dass man mit einer schönen Schleife um den Deckel bindet, eignet sich perfekt, um das Regal optisch aufzupeppen oder auch als tolles Mitbringsel für Freunde und Verwandte.

Wie sieht es mit der Haltbarkeit aus?

Hat man alles beim Einkochen richtiggemacht und lagert die Erzeugnisse korrekt, halten sich eingeweckte Speisen bis zu einem Jahr. Um die Haltbarkeit besser nachzuverfolgen, kann man die Gläser zusätzlich mit dem Zubereitungsdatum versehen. So hat man leicht einen Überblick, wie lange die Lieblingsmarmelade noch genießbar ist.



Bildunterschrift: Zewa Wisch&Weg Reinweiss als idealer Partner im Haushalt: Zewa Wisch&Weg gibt es auch im extra Lang, Original und Sparblatt Design. (Bildquelle: Zewa Wisch&Weg)



Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Faktor 3 AG, Maleen Geese, +49 (0)40-679 446-6115, zewa@faktor3.de

Essity Germany GmbH

Über Zewa Toilettenpapier:

Zewa Toilettenpapier ist eine Marke von Essity. Seit über 50 Jahren sorgt Zewa Toilettenpapier im Badezimmer für Pflege nach dem Zewa Wohlfühlprinzip: Nicht nur ein sicheres Gefühl absoluter Sauberkeit, auch ein ungeahnt erfrischendes Erlebnis steht im Vordergrund. Sinnliche Weichheit, angenehme Texturen, pflegende Lotionen und ein feiner Duft garantieren, dass die alltägliche Pflege zum immer wiederkehrenden Wohlfühlmoment wird. Die große Auswahl an unterschiedlichen trockenen Toilettenpapieren und feuchten Toilettüchern spricht jede Vorliebe an: ganz pur, in Farbe, mit Duft oder Lotion. Zewa Ultra Soft bietet ultimative Weichheit, Zewa Deluxe Mandelmilch ist zart duftend mit einem Hauch Mandelmilch, während Zewa Premium, das erste 5-lagige Toilettenpapier von Zewa, für gründliche Sauberkeit und wirksame Hygiene sorgt. Bei Zewa gibt es für jeden Anspruch das passende Papier. Weitere Informationen zu Zewa und den verschiedenen Produktlinien gibt es auf www.zewa.de/toilettenpapier.

Über Essity

Essity ist ein global führendes Hygiene- und Gesundheitsunternehmen. Wir engagieren uns für die Verbesserung der Lebensqualität durch hochwertige Hygiene- und Gesundheitslösungen. Der Name „Essity“ setzt sich aus den Begriffen „essentials“ (das Wichtige) and „necessities“ (das Notwendige) zusammen. Von unserem nachhaltigen Geschäftsmodell profitieren Mensch und Umwelt. Wir vertreiben unsere Produkte und Lösungen in rund 150 Ländern unter vielen starken Marken, darunter die Weltmarktführer TENA und Tork, aber auch bekannte Marken wie Jobst, Leukoplast, Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo, Vinda und Zewa. Essity beschäftigt rund 48.000 Mitarbeiter weltweit. Der Umsatz im Jahr 2017 betrug 11,3 Mrd. Euro. Essity hat seinen Hauptsitz in Stockholm, Schweden, und ist an der NASDAQ Stockholm notiert. Weitere Informationen auf www.essity.com.

Deutschland ist mit 1,18 Mrd. EUR (2017) der umsatzstärkste Markt von Essity in Europa. Das Unternehmen ist hier in den Geschäftsbereichen Hygienepapiere, Professionelle Hygiene und Körperpflege tätig. Zu den bekanntesten Marken zählen die Hygienemarken TENA und Tork, die Hygienepapiere Tempo und Zewa, die Recyclingmarke DANKE, Demak'Up Abschminkprodukte sowie die Medizinmarken Leukoplast, Cutimed, Delta-Cast, JOBST und Tricodur. Neben den Verwaltungsstandorten in Hamburg, Mannheim und München-Ismaning gibt es Produktionsstätten in Emmerich, Hamburg, Mainz-Kostheim, Mannheim, Neuss und Witzenhausen mit einer Belegschaft von insgesamt rund 4190 Mitarbeitern. Mehr Informationen unter www.essity.de.

Essity Germany GmbH

Sandhofer Str. 176
68305 Mannheim
Tel.: +49 (0)621-778-0
www.essity.de