

## 8 Mamamamarmelade ?

### Hilfe, meine Küche ist zu klein!

Marmelade kochen kann doch jeder. Theoretisch. Aber mitunter gibt es ganz praktische Hindernisse: Die Küche ist zu klein oder hat wenig Arbeitsfläche. Kinder wuseln um einen herum.

Das Telefon nervt. Man(n) hat zu wenig Rezepte. Frau hat zu viele. Geht das auch mit weniger Zucker? Geschmacklicher und optischer Pfiff gesucht. Zusatzstoffe, nein danke.

Was muss, was kann, was darf ins Glas? Etiketten will ich nicht wiederverwerten, aber das Glas. Gibt's welche mit Ablösegarantie? Chutney, Gelee, Konfitüre oder Marmelade – nach Hausfrauenart oder exotisch.

Angelika Kaiser-Lindemann betreibt neben ihrem rustikalen „Scheunencafé“ in Würden mit ihrer „Marmeladerie“ so etwas wie eine Marmeladen-Manufaktur. Sie lädt zwei Menschen dazu ein, der Hauswirtschaftsmeisterin nicht nur über die Schul-

ter gucken zu dürfen, sondern nach allen Regeln der Kunst des süßen Brotaufstrichs von ihren Erfahrungen zu profitieren. Selbermachen mit Ansage sozusagen. Aber die Einzelheiten besprechen Sie am besten mit ihr persönlich. Auch die Deko, wenn's ein Geschenk werden soll. Aber zunächst könnte das ja vielleicht ein Mutter-Tochter-Event werden oder so. Mit oder ohne Anlass. Väter und Söhne können das auch.



**Höchsteilnehmerzahl: 2 Personen**

**Mindestgebot: 100 €**