

WISSENSWERTES ZU GELIERMITTELN FÜR VEGANE KONFITÜREN

Wenn Sie Tierleid vermeiden wollten, könnten Sie leicht auf Zutaten verzichten, die aus Tierleid hergestellt worden waren, z.B. **Gelatine**.

Ein Abgewöhnen würde bei Kenntnis folgender Tatsachen leicht fallen:

Gelatine wurde aus verschiedenen „Tier-Abfall“-Produkten gewonnen:

- a) aus den letzten Fellresten, die auf der Tierhaut verblieben waren, bevor diese zu Leder weiterverarbeitet werden konnten.
Hierbei wurde die Tierhaut noch einmal mit Messern „abgekratzt“.
Was hierbei zusammenkam, war eine bräunlich, klebrige Masse, die dann durch weitere Verfahren entfärbt, entkeimt und letztendlich zu hellweißlicher **Gelatine** oder **Gelatine-Pulver** verarbeitet wurde.
- b) aus Tierknochen, Schwarten, Knorpeln, Bindegewebe, Bandscheiben und sonstigen festeren Überresten von Rindern, Schweinen, Geflügel und Fischen, die gemahlen und ebenso wie oben beschrieben zur ansehnlichen Weiterbenutzung behandelt wurden.
z.B. zu den beliebt gewesenen **GUMMIBÄRCHEN**.

Gelatine war ebenso in Marshmallows, Quark, Götterspeise, Lakritze, Sülze, Tortenguss, in Weich- sowie Hartkapseln von Medikamenten enthalten.

In BIO-Märkten konnte ich inzwischen jedoch zahlreiche, tierfreundliche, vegane (rein pflanzliche) Alternativen finden, z.B:

Agar-Agar, Guakern-Mehl, Pfeilwurzel-Mehl, Johannisbrotkern-Mehl, Gummi-Arabicum und diverse, aus unterschiedlichen Zutaten zusammengestellte Frucht-Pektine.

Das vegane **KONFIGEL** der Firma RUNGE (Citrus-Pektin mit Kartoffelstärke) wurde seit 2015 **nicht mehr hergestellt**, so dass ich gezwungen war, mich mit einem anderen veganen Geliermittel zu beschäftigen.

Hierbei war ich auf das vegane Geliermittel der Firma BIOVEGAN mit dem Namen **KONFITURA** gestoßen.

Es war aus Kartoffelstärke, Pfeilwurzelmehl, Agar-Agar und Pektin zusammengestellt und wurde für zuckerfreie sowie zucker-reduzierte Aufstriche empfohlen.
Beinahe 2 Jahre hatte ich mit diesem herum experimentiert, mit den unterschiedlichsten ausfallenden Marmeladen-Ergebnissen und bisher unbekanntem Erscheinungen.
Das Einkochen war richtig stressig geworden, so dass ich mich zu Beginn der Einkoch-Saison 2017 für ein anderes veganes Geliermittel entschied.

Ich wollte wieder mit Frucht-Pektin arbeiten und so wurde ich auf das **APFELPEKTIN** der Firma **ARCHE** aufmerksam.
Ein reines Apfelpektin ohne weiteren Zusätze.



Drei Marmeladen-Sorten und ein Gelee waren inzwischen wieder mit gewohntem Erfolg gelungen, so dass ich dieses im Moment empfehlen kann. Welche Erleichterung!!

Das [ARCHE- APFELPEKTIN](#) empfand ich als säuerlicher, als das Citrus-Pektin der Firma Runge, so dass ich mich entschieden hatte, mehr Süßungsmittel einzusetzen als bisher.

[Apfel-Pektin](#) war derzeit noch nicht in BIO-Qualität verfügbar.

Da es jedoch z.B. bei der Herstellung von Marmeladen, Konfitüren oder Gelees nur in kleinen Mengen zum Einsatz kam, war es für die Herstellung von BIO-Produkten zugelassen.

Selbst wenn nun mehr Süßungsmittel als auf dem Geliermittel-Beutel angegeben war, benutzt wurde, war das Gelieren der Früchte, des Fruchtbreies sowie der Säfte dadurch nicht beeinträchtigt worden.

Für alle mit veganem Geliermittel hergestellten Fruchtaufstriche war es wichtig zu wissen, dass diese, [einmal angebrochen](#), unbedingt [kurzfristig](#) (innerhalb von 3-5 Tagen) aufgebraucht werden sollten, da sie keine Konservierungsstoffe enthalten hatten.

Auf ein gutes Gelingen!
Mit fruchtig wonniglichen Grüßen

Ihre
Irene Hermeth
www.selbstheilungstreff.de