



Kleine Küchenkunstwerke: Käseplatten serviert Tanja Leis mit Aprikosen, Rosmarinzweigen und den passenden Käsesorten.

Aprikosen zum Rotschmierkäse

Eigentlich ist die Stuttgarterin Tanja Leis Medien-Fachfrau. Inzwischen hat sie das Kochen, ihr Hobby, aber zum Hauptberuf gemacht. Sie stellt süß-würzige Fruchtarmeladen zum Käse her. „Käsemarmela.de“ heißt ihre Marke. Schon die Schreibweise verweist auf ihren Faible fürs Internet. In der Kindervilla in Stuttgart-Gaisburg betreibt sie eine kleine Manufaktur. Die leidenschaftliche Foodbloggerin vermarktet ihre Produkte unter anderem über die Sennerei Lehern im Allgäu. Diese herrliche Landschaft ist die zweite Heimat der 50-Jährigen, deren Leidenschaft internationale Käsesorten sind.

VON ELISABETH MAIER (TEXT) UND ROBERTO BULGRIN (FOTOS)

Mit Rosmarinzweigen und roten Pfefferkörnern richtet Tanja Leis ihre Käsekompositionen an. Liebevoll ist alles auf rechteckigen Designertellern drapiert. Zum Rotschmierkäse gibt es fein gewürzte Aprikosen – so heißt die von der Stuttgarterin kreierte „Käsemarmela.de“. Der Markenname verrät, dass die 50-Jährige gerne in den sozialen Medien und als Bloggerin unterwegs ist. Mit ihren Facebook-Freunden teilt die Mutter nicht nur ihre kulinarischen Entdeckungen. Kunstvolle Fotografien, die sie postet, wecken Lust, ihre Fruchtarmeladen auch zu probieren.

Ganz und gar nicht egal ist es der Käse-Kennerin, welche Früchte sie für ihre Marmeladen zum Käse verarbeitet. „Vieles hole ich aus dem Remstal, denn da ist es frisch“, sagt die Medienspezialistin mit dem wilden roten Haar. Wenn möglich, arbeitet sie mit Obst aus der Region. Bei einem ihrer Ausflüge hat sie auch von der Frau des verstorbenen Remstal-Rebellen Helmut Palmer ein Kistchen mit Früchten bekommen. Die werden in der klei-

nen Manufaktur in der Villa Kunterbunt grob geschnitten und dann mit Bio-Gewürzen und besonderen Pfeffersorten von Hand zu Käsemarmeladen verarbeitet.

Wie kam Leis auf die ungewöhnliche Kombination? Bei ihren Ausflügen ins Allgäu, ihrer „zweiten Heimat“, hat sie viele Käsesorten kennengelernt. Aber auch bei Reisen nach Frankreich, Italien und anderen Ländern schaute sie immer erst an Käsetheken vorbei. „Irgendwas fehlt“, dachte die Schwäbin dann manchmal. Da kam ihr die zündende Idee, aus Früchten eine senffreie Marmelade herzustellen.

Als Mutter war es für die umtriebige Hobbyköchin nicht leicht, in ihrem alten Beruf, der Medienbranche, weiterzuarbeiten. Denn die Arbeitszeiten für eine PR-Beraterin und Journalistin sind nicht gerade familienfreundlich. „Obwohl mir der Job sehr fehlte“, erinnert sie sich. Als ihre Jüngste aus dem Größten raus war, kam sie auf die Idee, sich selbstständig zu machen. Inzwischen ist das Start-up „Käsemarmela.de“ erfolgreich. So-

gar die Fachzeitschrift „Essen und Trinken“ stellte ihre Aprikosen zum Käse im Frühjahr vor. Wer Tanja Leis trifft, merkt schnell, dass die charismatische Frau andere leicht überzeugen kann. Ihre Leidenschaft für kulinarische Genüsse steckt einfach an. „Nun kann ich das verbinden, was ich am besten

Sich mit einer neuen Marke auf dem umkämpften Feinschmecker-Markt zu behaupten, ist schwer.

beherrsche.“ Denn sich mit einer neuen Marke auf dem umkämpften Feinschmecker-Markt zu behaupten, ist schwer. Da helfen der gewieften Medienfrau ihre Kenntnisse im Marketing.

Der Existenzgründerin fällt es leicht, andere Menschen zu erreichen. Auf den Wochenmärkten in Gablenberg, Untertürkheim und Sillenbuch sind ihre Köstlichkeiten

ebenso zu haben wie im Internet bei der Sennerei Lehern im Allgäu, in Esslingen bei Enkel Schulz und im Café am Rathaus. Leis steht selbst an Marktständen, verteilt ihre Probierle und kommt mit Kunden ins Gespräch. Was unterscheidet Käsemarmelade zum Beispiel von einem Chutney? „Die Basis sind Früchte, grob geschnitten und gut zu schmecken“, erklärt sie. Pikant gewürzt, könne der Käse damit sein besonderes Aroma am besten entfalten. Leis verwendet keine Zusatzstoffe. Und auch Senf kommt nicht in den Aufstrich.

Himbeere zum Käse ist ein Sommergenuss. Die frische Komposition reicht Leis zu Frisch- oder Blauschimmelkäse. Inhaltsstoffe sind neben Früchten und Granatapfelsirup Zitronenmelisse, Zitronengras und weißer Pfeffer. Mit den Antioxidationsmitteln spart die Hausfrau, „aber man muss die Marmelade zwei Wochen nach dem Öffnen aufbrauchen.“

Der Fruchtgehalt der Sorten liegt zwischen 70 und 80 Prozent. Bis zu 2000 Gläschen produziert Leis

pro Woche mit ihrem Team. Weil die Küche der Kindervilla nicht immer verfügbar ist, muss sie ihre Produktionstage exakt planen.

Nicht alle Marmeladen sind immer zu haben. Bald beginnt die Saison für Weinbergpfirsich-Marmelade. Da setzen frische Minze und Pfefferbeeren Akzente. Ein Schuss Weinbergpfirsichlikör kommt ebenfalls dazu. Diese Sorte serviert Tanja Leis zu Blauschimmel oder weichem Hartkäse. 6,29 Euro kosten die Gläschen, die jeweils 125 Gramm enthalten.

Erst im Herbst gibt es wieder Zwetschgen zum Käse. „Das passt richtig gut zu Räucherkäse, Rotweinkäse und gepfefferten Schnittkäsen“, sagt die Kennerin. Nelken und Ingwer kombiniert Leis mit den säuerlichen Früchten. Die Stuttgarterin mit dem feinen Gespür für Geschmacksnuancen genießt es, „dass ich mit Früchten und Gewürzen richtig kreativ sein kann“. Neue Sorten auszutüfteln, macht ihr dabei die größte Freude.

■ www.sennerei-lehern.de



Alles ist Handarbeit: Die fertige Masse wird in Gläschen gefüllt.



Auf die Fruchtstücke kommt es an. Grob geschnitten, schmecken die Aprikosen in der Marmelade herrlich fruchtig.



Da ist Feinarbeit gefragt: Hauchzart geraspelte Zitronenschalen betonen die fruchtige Note in der Käsemarmelade.