

# „Ich bin Käsefan“

Genuss in der Region: Die Altdorferin Tanja Leis hat mit pikanten Fruchtaufstrichen besondere Begleiter für Käse entwickelt

VON  
HANSJÖRG JUNG

Man kann ja mal eine Ausnahme machen. Bei Kumquats zum Beispiel. Der pikante Fruchtaufstrich aus den Zwergpomeranzen, Blutorangensaft, Cointreau und Gewürzen ist der persönliche Favorit von Tanja Leis. Gut, Kumquats wachsen nicht im Remstal, dafür aber eine Menge anderer Früchte, die sie ebenfalls zu Aufstrichen verarbeitet.

Tanja Leis – bei manchen Lesern wird es noch klingeln. Ende der 80er Jahre absolvierte die Altdorferin nach dem Abitur am Schönbuchgymnasium ein einjähriges Praktikum bei der SZ/BZ. Die Vorbereitung zum Journalistik Studium in München. Dabei jobbte sie schon nebenher in der Lokal- und Sportredaktion der AZ. Anfang der 90er Jahre dann der Wechsel in die PR-Branche mit Schwerpunkt Sport. Der unvergessene SZ/BZ-Chefredakteur und Rad-Promoter Winfried Holtmann hatte Tanja Leis immer wieder zu Besprechungen fürs Sechstage-Rennen mitgenommen. „Ich sehe ihre Zukunft im Sport-Marketing“, hatte er der Altdorferin prophezeit.

## Der richtige Riecher

Er hatte den richtigen Riecher – zumindest für eine Zeitspanne. Denn nach erfolgreichen Jahren in der PR und Social Sponsoring kehrte Tanja Leis, mittlerweile Mutter zweier Töchter, nach Stuttgart zurück. Eine Fortbildung in Sachen Social Media sollte die Weichen für den nächsten Lebens- und Berufsabschnitt stellen. Auf der Suche nach einem Blog-Thema riet ihr die Dozentin: „Nimm doch dein Hobby.“



Tanja Leis und ihre fruchtigen Käsebegleiter – die Banderole geht nicht ums ganze Glas, damit man die Fruchtstückchen sehen kann.

Bild: Jung

Tanja Leis musste nicht lange überlegen. „Ich habe schon immer gerne Marmeladen gekocht“, sagt sie. So entstand [kaesemarmelade.de](http://kaesemarmelade.de).

Aus der Fingerübung wurde Ernst und ein neuer Broterwerb: Fruchtaufstriche für die passionierte Käseesserin – doch jenseits dessen, was bislang auf dem Markt war – kein Chutney, kein Confis und erst recht keine Mostarda. „Ich bin Käsefan und will dabei kein Senfaroma“, sagt sie.

Also entwickelte sie, abgestimmt auf

verschiedene Käsesorten, Fruchtaufstriche mit allerlei Gewürzen. Die Rezepturen dazu entstehen vor allem im Kopf. „Ich bin Hobby-Köchin und kann mir Geschmacksrichtungen gut vorstellen. Wenn ich die Augen schließe und beispielsweise an Schokolade denke, dann schmecke ich Schokolade“, sagt Tanja Leis. Spätestens beim dritten Versuch, die Idee in einen Fruchtaufstrich umzusetzen, stimmten dann auch die Zutaten.

So kommen in der angemieteten Kü-

che 10 bis 12 Kilo Obst, Kräuter, Gewürze oder auch Essenzen in den Topf. Immer dabei ist Bio-Rohrzucker oder Bio-Rübenzucker aus dem Imkerbedarf, Zitronensaft und zur Farbstabilisierung Ascorbinsäure. Schließlich soll der Aufstrich bei einem Mindesthaltbarkeitsdatum von einem Jahr nicht irgendwann unansehnlich braun werden.

Zwei Kollektionen an Aufstrichen hat Tanja Leis für den Jahresverlauf entwickelt – jeweils fünf Sorten sind im Frühling und Sommer und anschließend im

Herbst und Winter auf dem Markt. So ist jetzt für Feige, Zwetschge, Birne und Quitte zum Käse Saison – und natürlich die bittersüße Kumquat, die Lieblingsfrucht der Fruchtköchin. Dieser Aufstrich, unter anderem mit einem Hauch von Peperoni, Rosmarin oder auch Sternanis passt ausgezeichnet zu kräftigen Käsesorten wie Roquefort, Parmesan, oder auch Bergkäse. Wie gesagt: Tanja Leis ist eine passionierte Käseesserin.

[www.kaesemarmelade.de](http://www.kaesemarmelade.de)