



Traubengold sammeln – ein Vorrat für den Winter

Kennt ihr Frederick, die Maus im gleichnamigen Buch von Leo Lionni? An ihn, den Dichter Frederick, denke ich, wenn ich die neue Farbe in unserem Vorratsschrank ansehe: Traubengold ist hier zu finden, neben [Erdbeerrot](#), Kirschrot und Blaubeerblau.

Vor gut fünf Jahren bekamen wir einen Weinstock geschenkt und pflanzten ihn im Garten. Seither freuen wir uns immer wieder aufs Neue darüber, wenn wir sehen, wie er wächst, sich höher rankt und dabei Blüten, Blätter und Früchte bekommt. Nun ist es Spätsommer – die weißen Trauben schmecken gut, doch sie sind nicht gut haltbar.

Da machen wir ein Experiment: Wir kochen Traubengelee.

Zuerst werden Kochbücher nach Rezepten für Traubengelee durchgesehen. In einem kleinen Büchlein zum Gebrauch meines ersten Dampf-Schnellkochtopfs werden wir fündig und machen uns an die Arbeit:

- Trauben pflücken und waschen, die Beeren abzupfen und in den gelochten Einsatz des Kochtopfs geben.
- Zu unterst in den Kochtopf kommt ein halber l Wasser, darüber ein ungelochter (noch leerer) Einsatz und darüber der gelochte Einsatz mit den Beeren und einem Löffel Zucker.



- Das Ganze zum Kochen bringen und ziehen lassen.
- Nach dem Öffnen vorsichtig den Einsatz mit den Traubenresten (Schale und Kerne) und den Einsatz mit dem aufgefangenen Traubensaft herausnehmen, den Rest Wasser wegkippen.



- Den aufgefangenen Traubensaft zurück in den Topf geben, dazu die entsprechende Menge an Gelierzucker – und das Ganze zum Kochen bringen.



- Den heißen Saft in saubere Gläser füllen, Deckel drauf, Beschriftung dran – fertig.



Durch die gefüllten Gläsern sehen wir die Spätsommer-Sonnenstrahlen leuchten, während wir eine erste Scheibe Brot mit selbst gekochtem Traubengelee von der eigenen Ernte essen. Das Gelee schmeckt säuerlich-süß, ein bisschen wie Quitten- oder Holunderblütengelee.

*Trauben pflücken, einkochen, einfüllen, fotografieren, erzählen –
ein Vorrat für die kalten, grauen und langen Wintertage.*