

Die Konfitürenköchin



Ein Frühstücksgenuss wie anno dazumal. In Zeiten von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromastoffen hat Stefanie Kleinjung mit ihren hausgemachten Marmeladen den Nerv der Zeit getroffen.

Wer weiß, was geschehen wäre, wenn ihre Großmutter nicht eine solch leidenschaftliche Marmeladenköchin gewesen wäre. Stefanie Kleinjung erinnert sich immer noch ganz genau an den fruchtigen Geschmack ihrer berühmten Erdbeermarmelade: „Den ersten Löffel zu kosten, war jedes Mal fantastisch!“ Von ihrer Großmutter sprang die Marmeladen-Passion auf ihre Mutter Elisabeth Frank und schließlich auf sie selbst über.

Nun steht sie in ihrem kleinen Laden in der Herderstraße, über dem das Schild „The Princess Revolution“ prangt – wegen ihrer beiden kleinen Töchter, den Prinzessinnen, wie sie sie liebevoll nennt. Stolz blickt sie sich im Geschäftsraum um, der wie ein Tante-Emma-Laden eingerichtet ist. In den Regalen stapeln sich unzählige Marmeladengläser: „Sich selbstständig zu machen, einen eigenen Laden zu haben, war immer mein Traum.“

Zwei Freundinnen hatten die Idee

Marmelade eingekocht hat sie ja schon immer, die Gläser verschenkte sie im

Freundeskreis. Doch erst zwei Freundinnen, die für ein Geburtstagsgeschenk ein Glas mit einem ganz persönlichen Etikettenaufdruck von ihr haben wollten, brachten sie auf die Idee, ihren „Kundenkreis“ mit einem eigenen Shop zu erweitern. Da traf es sich gut, dass genau gegenüber ihrem Wohnhaus eine Pizzeria ihre Türen schloss und die Geschäftsflächen leer standen. Mit Hilfe ihre Mannes verwandelte sie die Räume dann in die Marmeladenmanufaktur.

Aus 90 verschiedenen Konfitüren kann der Kunde wählen. Das Geheimnis ihrer Marmelade sind die Früchte. Stefanie Kleinjung vertraut da auf ihre marmeladenerfahrene Mutter, die genau weiß, wo sie die besten Früchte bekommt. Kaum eine Strecke ist ihr dafür zu weit.

Die Ideen zu ihren Rezepten hat Stefanie Kleinjung entweder selbst oder sie probiert mal die eine oder andere neue Fruchtkombination auf Anregung von Freunden oder Kunden aus. So sind Sorten wie Holunder-Banane, Erdbeer-Orange



Hat sich einen Traum erfüllt: Stefanie Kleinjung in ihrer Marmeladenmanufaktur.

mit Cointreau oder auch Exoten wie Himbeer-Paprika mit Chili entstanden. Außer Konfitüren und Gelees produziert Stefanie Kleinjung in ihrer kleinen Ladenküche, in der sie manchmal schon morgens um zwei Uhr steht, auch verschiedene Senfsorten. Auf dem Wiesbadener Wochenmarkt, wo ihre „Princess Revolution“ häufiger zu Gast ist, hat sie bislang die meisten Stammkunden gewonnen: „Das schmeckt wie früher, höre ich dann oft.“

„The Princess Revolution“

Die Wiesbadener Marmeladen- und Senfmanufaktur
Herderstraße 7
65185 Wiesbaden
Telefon 06 11-8 46 08 98