



# Latwerge Zwetschgen BIO 120 g

## Latwerge Zwetschgen oder Zwetschgenmus

Latwerge Zwetschgen - die ältere Generation kennt sie noch, die Steinguttöpfe, die im Keller standen und mit Teller und Tuch bedeckt waren. Bewaffnet mit Löffel und einem Schüsselchen wurden die Kinder in die heimischen Katakomben geschickt, um etwas aus dem geheimnisvollen Topf zu holen.

Und meist taten sie es gerne, denn das Geheimnis war ein leckeres Latwerge, das so manchem Süßschnabel zum Verweilen auf der Kellertreppe einlud.

**Die Latwerge (Mehrz. Latwergen)**, der Begriff wird abgeleitet vom lateinischen *Electuarium*, welches früher meist mit Honig, eingedicktem Obstsaft und beigemengten Arzneidrogen als medizinisches Leckmittel eingesetzt wurde.

Umgangssprachlich wird es fälschlicherweise auch Pflaumenmus genannt, obwohl Zwetschgen verarbeitet wurden. Volkssprachlich wurde der Begriff Latwerge auch für süße Speisen aus Obst von latwergenähnlicher Konsistenz verwandt, so wie es heute noch ist.

Latwerge wird leider auch eine Zuckerpampe genannt, die sirupähnlich in der

Konsistenz hauptsächlich aus Zucker und Wasser besteht, und der beispielsweise etwas Wacholderbeeren beigemischt wird. Die Bezeichnung lautet dann „Wacholderlatwerge“.

## Für uns stellt Latwerge die „Schokolade des armen Mannes“ dar.

Ja, es gab Zeiten, in denen Kakao nur für die Begüterten erschwinglich war. Obst bot sich jedoch reichlich an, doch wie konservieren? An Kühl- oder gar Gefriermöglichkeiten war nicht zu denken.

Ganz einfach - köcheln, rühren, köcheln, rühren...

Die typischen Küchenherde hatten damals noch den Vorteil, dass sie verschiedene Temperaturzonen hatten, bzw. dass man an der Kochstelle den Topf entsprechend den Garbedürfnissen stellen konnte.

Das Obst, vorrangig eignen sich Zwetschgen, wurde allenfalls grob zerstampft und der Topf so positioniert, dass nichts anbrennen kann, aber genug Wärme für das Verdampfen der Flüssigkeit den Inhalt erreicht. Dieser Vorgang dauert, je nach Menge, mehrere Tage.

Das Ergebnis bei Zwetschgen ist ein dicker, fast schwarzer Obstbrei, in dem der Löffel so stehen bleibt, wie man ihn hineinsteckt. In Österreich ist dieses eingedickte Mus unter der geschützten Bezeichnung **Powidl** bekannt.

Unsere Zwetschgen-Latwerge bekommt die Zeit, die sie braucht, wir setzen keinerlei Verdickungsmittel, Zucker (in der Charge 2017 haben wir aufgrund der Säure etwas mit Honig verfeinert) oder Gewürze zu. 100% Frucht pur!

Latwerge Zwetschgen schmeckt nicht nur aufs Frühstücksbrötchen, sondern zu verschiedenen Desserts, als fruchtige Füllung, zum Käse, in dunkle Soßen, oder als leckeres Naschwerk.

**Hergestellt in Handarbeit**

**Zutaten Zwetschgen-Latwerge: Fränkische Hauszwetschge\***

\* aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006

