

## BürgerStiftung Kernen

### Erster Kernener Gsälz-Wettbewerb – die Siegerliste

Auf Grund eines Missverständnisses zwischen den Berichterstattem (Doppelberichte sollten vermieden werden) wurden die Sieger des Gsälz-Wettbewerbs beim 3. Bürgerfrühstück im letzten Mitteilungsblatt nicht genannt. Für dieses Versehen bitte ich alle die, die gespannt darauf warteten, um Entschuldigung. Ein Foto mit den SiegerInnen gibt es leider auch nicht. Da die Auswertung doch länger als erwartet gedauert hatte, waren manche von Ihnen schon gegangen. Schade, beim nächsten Mal machen wir das sicher besser. Hier nun der Bericht zum Wettbewerb mit den Gewinnern:

Kurz nach 8 Uhr wurde schon das erste Glas angeliefert. Aber um Halb-Zehn wurden wir doch etwas nervös. Erst drei Gläser standen auf dem Tisch für die Jury bereit. Eine Viertelstunde später ging es plötzlich los, die EinreicherInnen standen Schlange, und um 10 Uhr zählten wir 32 anonymisierte Proben. Eine echte Blindverkostung war angesagt. Die 3 Jurorinnen und ein Herr, der sich nach dem Aufruf ans Publikum spontan zur Mitarbeit bereit erklärt hatte, machten sich ans probieren. Jeweils 10 Punkte für Geschmack und für Originalität waren zu vergeben. Maximal 80 Punkte hätte also ein Gsälz erringen können. Immerhin 66 Punkte erzielte das Siegersgälz, die „**Pikante Paprika**“ von **Claudia Eppler** aus Rom. Sie erhielt zugleich die Urkunde für den ersten Platz in Originalität zugesprochen und durfte als erste aus den zahlreichen attraktiven von Sponsoren gespendeten Preisen auswählen. Die Urkunde für Platz 1 unter den köstlichsten Geschmäckern ging an **Erna Gnamm** aus Stetten für eine Kreation aus „**Melone-Himbeere-Zwetschge-Schokolade**“ mit 62 Punkten. Die beiden zweiten Plätze teilten sich **Irene und Karl Marion** aus Stetten (60 und 59 Pkt.) mit „**Stetten Street-Art**“ (Mirabelle-Turkkirsche) und „**Kernen Pur**“ (Wilde Kirschen von Stettener und Römer Markung). Auf den 3. Plätzen folgten mit je 56 Pkt. „**Johannes-Zwetschge**“ von **Dorothea Wörtz** aus Stetten und „**Träuble/Himbeer/Stachelbeer/Kirsche**“ von **Erika Vogel** aus Rom. Dahinter wurde es eng. Immerhin 15 Marmeladen erzielten 50 Punkte oder mehr, darunter exotische Mischungen wie „**Quitte mit Ingwer**“ oder „**Birne/Kiwi**“, rustikale wie „**Gelberüben-Gsälz**“, aromatisch und prickelnd „**Rosengelee**“ und „**Sektgelee**“ oder die „**Apfel-Holunder-Zitrone**“-Kreation einer jungen Türkin aus Rom. So blieb der erste Kernener Gsälz-Wettbewerb nicht nur ein Migrationserfolg zwischen Stetten und Rom. Und sollten wir die Rezepte zu den vielfältigen Kreationen von Ihnen erhalten, dann könnten wir vielleicht eines Tages eine Broschüre mit den schönsten Kernener Gsälzrezepten auflegen, fast so schön und interessant wie der „Süße Südwesten“ vom Silberburg-Verlag, der Cornelia Bantel auf die Idee für den Gsälz-Wettbewerb brachte. (W.R.)