

Die Geschichte des Powidl

Die Geschichte des Powidls geht zurück bis ins Mittelalter, als die Menschen begannen, Zwetschken als Lebensmittel zu nutzen. Ursprünglich wurde Powidl als eine Methode zur Haltbarmachung von Zwetschken entwickelt. Die Früchte wurden eingekocht und dann in Gläsern aufbewahrt. Das Wort Powidl leitet sich vom tschechischen Wort *povidla* ab, was so viel wie *eingekochte Frucht* bedeutet. Im Laufe der Jahrhunderte wurde Powidl zu einem wichtigen Bestandteil der österreichischen Küche.

Heute wird Powidl immer noch auf traditionelle Weise hergestellt, indem die Zwetschken langsam und schonend eingekocht werden, um den vollen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten. Meist wird auch etwas Zucker hinzugefügt, im Vergleich zur Marmelade ist der Zuckeranteil jedoch sehr gering. Durch das lange Einkochen ist kein Verdickungsmittel wie beispielsweise Apfelpektin notwendig.

Im Vergleich zu früher ist es heute einfach, Powidl zu kochen. Die Temperatur zum Einkochen muss nicht mit der Zugabe von Holz im Holzofen gesteuert, sondern kann einfach im Backofen oder auf der Herdplatte eingestellt werden. Da das Powidl sehr lange eingekocht wird, gefällt mir die Methode im Backrohr besser. Es muss nicht so oft umgerührt werden wie im Topf auf der Herdplatte und man kann in die Zwischenzeit die Herdplatten für andere Gerichte nutzen.