

# CLASSIC DRIVER



## Ueberschaer's: Die Delikatessenmanufaktur

11. November 2004 | Classic Driver



**Wer vermutet schon, dass in einem kleinen Ort in der Pfalz die wohl beste Marmelade Deutschlands produziert wird. Aber genau das ist der Fall: Das winzige mittelalterliche Dorf Neuleiningen ist der Sitz der Delikatessenmanufaktur Ueberschaer. In dieser Produktionsstätte für süße Köstlichkeiten wird wirklich alles von Hand und nach traditionellen Rezepten gefertigt. Nahezu alle Früchte stammen aus dem eigenen Garten.**

Angefangen hat alles 1997, als der autobeegeisterte Goldschmiedemeister Tobias Ueberschaer auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk für seine anspruchsvollen Klienten war. Die kleine Aufmerksamkeit sollte einen regionalen Bezug und einen persönlichen Bezug zum Haus haben und seine qualitätsgewohnte Kundschaft möglichst lange erfreuen. Die "üblichen Verdächtigen" Kugelschreiber, Kalender und Krawatte schieden aus, Ueberschaer setzt prinzipiell auf Handarbeit. Die Lösung lag im eigenen Obstgarten mitten in den Neuleiningener Weinbergen.

Die Ernte stand an und sein Vater, der Sternekoch Utz Ueberschaer und Besitzer der "Alten Pfarrey" zu Neuleiningen, bat seinen Sohn, aus den prächtigen Pfälzer Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren Marmelade zu kochen, für das Frühstück der Hotelgäste. Die Ernte war ergiebig, das Obst wollte verarbeitet werden. Der Junior machte sich an die Arbeit, begann mit erlesenen Zutaten und Rezepten zu experimentieren und die ersten hundert Gläser entstanden - und fanden dankbare Abnehmer unter Ueberschaers Kundschaft. Da war es: Das perfekte Geschenk.



Die Qualität der Ueberschaer-Marmelade war eine so gute Werbung, dass die Nachfrage ständig stieg. Aus einhundert Gläsern wurden fünfhundert, dann eintausend. Heute kocht der Chef 8000 Gläser Marmelade, die mittlerweile europaweit verkauft werden – und er kocht wirklich selbst. Die Erklärung, warum er allein diese doch strapaziöse Aufgabe übernimmt, gibt Ueberschaer selbst: „Das Kochen von Marmelade ist eine Kunst und deswegen nur sehr schwer zu vermitteln oder nicht zu bezahlen.“ Scherzhaft fügt er hinzu: „Es lebe die Selbstaussbeutung!“

Die Delikatessenmanufaktur hat zirka dreißig verschiedene Sorten Marmeladen und Gelees im Angebot, teils unter Verwendung der eigenen Obstbrände oder Zutaten wie edler Valrhona-Schokolade und Pinienkernen. Nahezu alle Früchte, die für die Herstellung der Marmeladen nötig sind, stammen aus dem eigenen Anbau. Lediglich die Aprikosen bezieht Ueberschaer aus der Provence und die wilden Heidelbeeren kommen erntefrisch aus dem bayerischen Wald. Wer möchte nicht in einem Meer von Marmelade versinken, bei Sorten wie: Konfitüre aus caramelisierter Aprikose, Erdbeere mit Valrhona-Schokolade oder Schwarzkirsche mit Kirschbrand vom selben Baum?



Wie sehr Ueberschaer von der außergewöhnlichen Qualität seiner Produkte überzeugt ist, zeigt seine "ich bin glücklich"-Garantie. Sollte ein Kunde mal nicht zufrieden sein – aus welchem Grund auch immer, bekommt er ohne wenn und aber sein Geld zurück. Jetzt zur Weihnachtszeit bietet die Delikatessenmanufaktur ihren Kunden einen außergewöhnlichen Geschenkservice an: Die Marmeladengläser werden ohne Mehrkosten mit einer persönlichen Widmung oder einem Gruß des Schenkers versehen und direkt an die Empfänger versandt – das perfekte Geschenk. Bei Stammkunden, die in der Umgebung wohnen, liefert Ueberschaer die Kaiserin unter den Marmeladen auch schon mal standesgemäß mit seinem Rolls-Royce.

Informationen zu den Produkten wie Marmeladen, Obstbrände und Olivenöle der Delikatessenmanufaktur finden Sie im Internet unter [www.delikatessenmanufaktur.de](http://www.delikatessenmanufaktur.de). Es lohnt sich!

*Text: J. Philip Rathgen*

*Fotos: Nanette Schärf*

---

---

***ClassicInside - Der Classic Driver Newsletter***

*Jetzt kostenlos abonnieren!*

---

<https://www.classicdriver.com/de/article/ueberschaers-die-delikatessenmanufaktur>

© Classic Driver. All rights reserved.