

Balkonia® forte

Tomatenmarmelade, hausgemacht · zum Aufstreichen

Wirkstoff: Solanum lycopersicum

Darreichungsform: Glas, klein

Charge 2026/1 · Südostseite

EIGENANBAU · SÜDOSTSEITE · 2. BIS 3. STOCK (JE NACH ZÄHLWEISE)

Lesen Sie die gesamte Packungsbeilage sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Löffeln beginnen. Sie enthält wichtige Informationen.

- Heben Sie die Packungsbeilage auf. Vielleicht möchten Sie sie später noch einmal lesen – oder damit angeben.
- Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich an die Hersteller. Die freuen sich.
- Dieses Produkt wurde Ihnen persönlich überreicht. Geben Sie es nicht an Dritte weiter, es sei denn, Sie mögen die Dritten sehr.

1. Was ist Balkonia forte und wofür wird es angewendet?

Balkonia forte ist ein Brotaufstrich aus der Gruppe der Überzeugungstätter. Er entsteht, wenn man im Frühjahr Samen in kleine Töpfe steckt, viel gießt, noch mehr hofft und im August feststellt, dass es tatsächlich funktioniert hat.

Balkonia forte wird angewendet bei:

- leerem Käsebrot
- langweiligem Ziegenkäse
- traurigem Grillfleisch
- Chicken Nuggets (ersetzt jede Dip-Sauce, ohne Rückfrage)
- akutem Bedürfnis, Gäste zu beeindrucken

2. Zusammensetzung

Selbst aus dem Samen gezogen – kein Scherz, sondern Wirklichkeit:

- **✓ Tomaten** (Hauptwirkstoff) – Ernte 2026, frisch vom Balkon
- **✓ Basilikum** – Ernte 2026, frisch vom Balkon
- **✓ Thymian** – Ernte 2026, frisch vom Balkon
- **✓ Oregano** – Ernte 2026, frisch vom Balkon
- **✓ Chili** – Jahrgang 2017, selbst gezogen, getrocknet und seitdem gut gelagert

Nicht selbst gezogen, aber mit Geschichte:

- Olivenöl aus Torretta – Eigenimport 2025, im Koffer
- Bio-Zwiebeln und Bio-Knoblauch vom Bauern hier um die Ecke
- Vanille – echt, aus Madagaskar, Direktbezug über Onkel T. (Madagaskar-Connection). Näheres unterliegt dem Familiengeheimnis.

Sonstige Bestandteile (gekauft, aber mit Würde):

- Salz: Bio-Meersalz, grob, Jahrgang 2024 (Rewe, Regal Mitte). Ein Jahr gereift – wie das Rezept.
- Gelierzucker: heimischer Rübenzucker (98 %), Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure. Vegan, palmölfrei, ohne den Konservierungsstoff Sorbinsäure – für ein Mehr an Fruchtgeschmack. Handelsüblich, aber wir schreiben es trotzdem schön hin.

Hinweis: Der Versuch, auf dem Balkon Olivenbäume und Zuckerrüben zu ziehen, wurde geprüft und vorerst vertagt. Die Eigenherstellung von Pektinen und weiteren Säuerungsmitteln ziehen wir frühestens ab der 3. bis 5. Klasse in Betracht – derzeit ist das Gefahrenpotenzial mit einem Kind im Haushalt noch zu hoch. Danach übernimmt das Kind.

3. Was sollten Sie vor der Einnahme beachten?

Balkonia forte darf nicht angewendet werden,

- wenn Sie Tomaten für Gemüse halten (es ist botanisch eine Beere – und jetzt wissen Sie's),
- wenn Sie der Meinung sind, Marmelade müsse süß, rot und aus Erdbeeren sein,
- wenn Sie das hier immer noch „Konfitüre“ nennen (siehe Rechtlicher Hinweis zur Bezeichnung).

Besondere Vorsicht ist geboten

bei Personen, die gerade ihren eigenen Balkon betrachten und darüber nachdenken, was dort eigentlich wächst.

Wechselwirkungen

Verstärkt die Wirkung von Ziegenkäse, Brie, Bratwurst, Chicken Nuggets und gutem Weißbrot. Hebt schlechte Laune auf.

4. Wie ist Balkonia forte anzuwenden?

- Empfohlene Dosis:** 1 Teelöffel auf Brot, Käse oder Gegrilltem.
- Alternativ:** direkt aus dem Glas. Ärztlich nicht empfohlen, persönlich aber ausgiebig getestet.
- Überdosierung:** möglich, aber nicht bedauerlich.
- Vergessene Einnahme:** Holen Sie die Einnahme umgehend nach. Nehmen Sie nicht die doppelte Menge – oder doch, wer soll Sie hindern.

5. Welche Nebenwirkungen sind möglich?

- Sehr häufig:** Nachfrage nach dem Rezept.
- Häufig:** Wunsch nach einem eigenen Balkon.
- Gelegentlich:** leichte Schärfe (Chili, siehe Abschnitt 2).
- Selten:** Neid auf die Hersteller.
- Nicht bekannt:** Vertrocknen der eigenen Basilikumpflanze aus Scham. Wenn Sie Nebenwirkungen bemerken, die nicht in dieser Packungsbeilage aufgeführt sind, melden Sie diese bitte beim nächsten Besuch. Gern mit Wein. Bier geht auch. Alkoholfrei ebenfalls – wir urteilen nicht. Solange wohltemperiert.

6. Wie ist Balkonia forte aufzubewahren?

Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen – was erfahrungsgemäß kein Problem darstellt.

Außerhalb der Reichweite von Personen aufbewahren, die „nur mal probieren“ wollen.

§ Rechtlicher Hinweis zur Bezeichnung

Dieses Erzeugnis darf seit dem 14. Juni 2026 offiziell „Marmelade“ heißen. Davor war das Wort in der EU den Zitrusfrüchten vorbehalten – also Orange, Zitrone, Grapefruit. Alles andere, auch die Tomate, hieß „Konfitüre“ (britische Idee, EU-Recht). Ausnahme: der Wochenmarkt. Die Freigabe verdanken wir dem Brexit, wenn auch auf Umwegen: 2021 waren die Briten raus, die Zitrus-Regel haben sie mitgenommen. 2023 zog Nordirland per Windsor-Framework automatisch mit neuem EU-Recht mit. 2024 erlaubte die EU den Mitgliedstaaten, „Marmelade“ wieder für alle Fruchtaufstriche zu nutzen; Deutschland schrieb das im November 2025 in die Konfitürenverordnung. Orangenaufstrich heißt jetzt „Zitrusmarmelade“. Der vorgeschriebene Mindestfruchtgehalt von 45 % wird eingehalten; die Tomate ist botanisch eine Beere, wir haben nachgesehen.

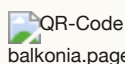
7. Inhalt der Packung und weitere Informationen

Was Balkonia forte enthält: siehe Abschnitt 2. Wir haben wirklich alles aufgezählt. Sogar den Gelierzucker, und der hat nichts zu verbergen.

Wie Balkonia forte aussieht: rot, leicht glänzend, mit sichtbaren Kräuterstücken. Riecht nach Sommer.

Hersteller: Balkon Manufaktur Mohrenweiser, Bergstraße 37, 70771 Echterdingen, Südostseite, 2. bis 3. Stock. Keine Massenproduktion – jede Charge ist so klein, wie der Balkon es zulässt.

Bezugsquelle: Nicht in Apotheken erhältlich. Nur über Connections.



balkonia.pages

WARTELISTE & BEIPACKZETTEL ONLINE**balkonia.pages.dev**

QR-Code scannen oder URL eintippen