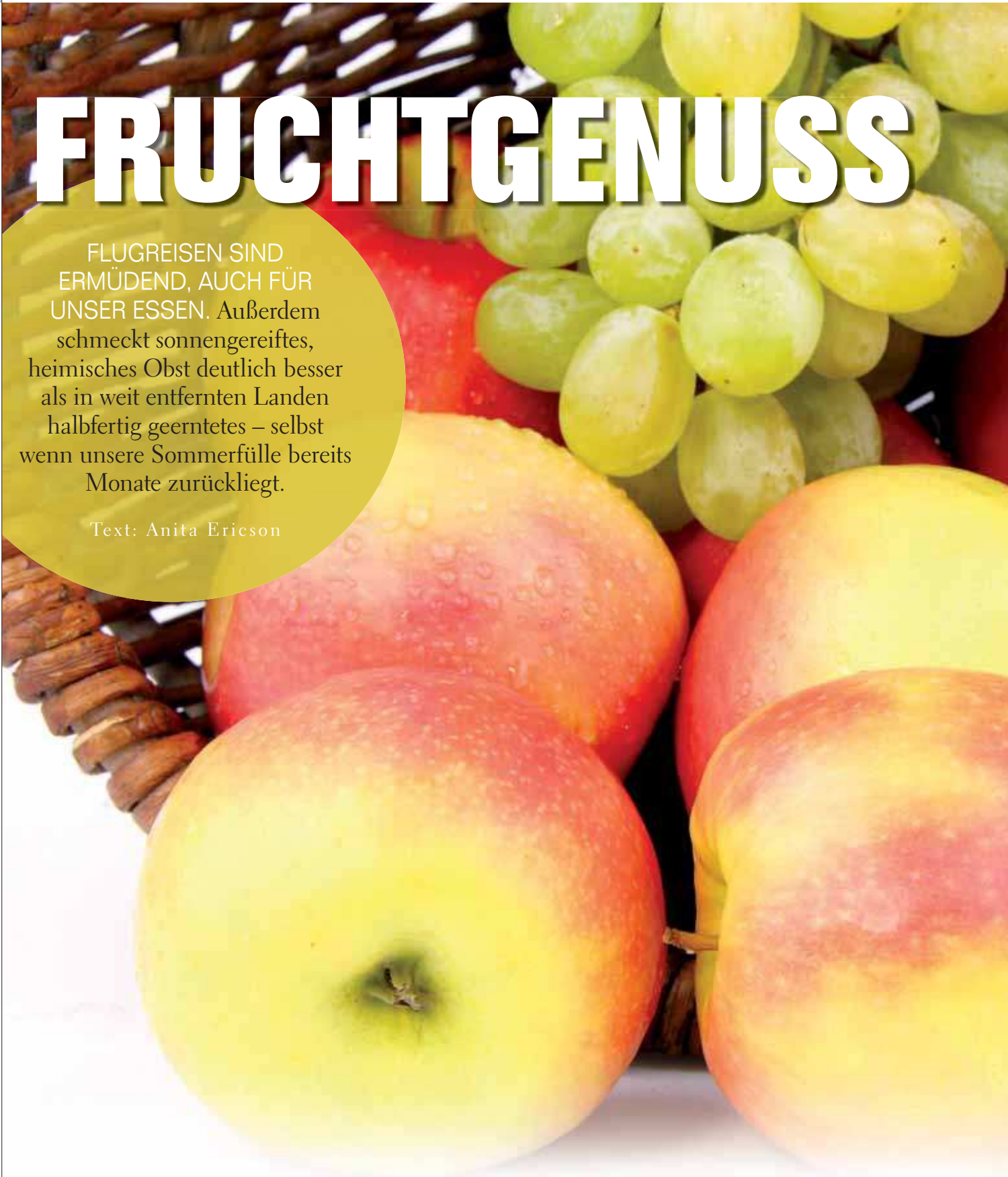


# FRUCHTGENUSS

FLUGREISEN SIND ERMÜDEND, AUCH FÜR UNSER ESSEN. Außerdem schmeckt sonnengereiftes, heimisches Obst deutlich besser als in weit entfernten Ländern halbfertig geerntetes – selbst wenn unsere Sommerfülle bereits Monate zurückliegt.

Text: Anita Ericson





**M**omentan haben Erdbeeren Hochsaison. Könnte man meinen, wenn man in die Regale im Supermarkt blickt. Die Sehnsucht am Ende des Winters ist groß nach frischen, saftigen, süßen, köstlichen Erdbeeren. Wenngleich, wie jedes Jahr, die Enttäuschung der Vorfrende dicht auf dem Fuße folgt: So richtig aromatisch wollen die roten Verlockungen nicht schmecken – was für ein Unterschied zu den heimischen Prachtexemplaren, die halt erst im Juni auf den Tisch kommen. Die Zeit bis dahin mit Früchtejoghurt oder ähnlichen

Produkten zu überbrücken, ist auch selten der Weisheit letzter Schluss: Es könnte durchaus sein, dass das, was im Joghurt vorgibt nach Erdbeeren zu schmecken, aus australischen Sägespänen gewonnen wurde. Nennt sich natürliches Aroma.

Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung, mit der Verstärkung der Gesellschaft ist innerhalb einer Generation das Wissen darum verloren gegangen, wie man sich die Sommerfülle übers Jahr erhält, ganz ohne fremdartige Zusatzstoffe. Großmutter's Kochbuch lässt sich entnehmen, wie simpel das geht, Erdbeeren >



Oben: Die Pfefferoni aus Andau erfreuen sich reger Beliebtheit. Rechts: Herbstlicher Marillengarten in der Wachau.

> zu Marmelade zu gelieren, Himbeeren zu einem dicken Sirup einzukochen oder Essig aus Äpfeln herzustellen und so Aromen und Vitamine bis zur nächsten Ernte zu konservieren.

Die Zeit dafür nehmen sich heute nur mehr wenige. Dass gekaufte Marmeladen oder Säfte dann oft nicht so schmecken, wie man sich das vorstellt respektive wie man es von Omas Hausgemachtem in Erinnerung hat, liegt an den erwähnten Aromen und Zusatzstoffen, deren vorwiegender Zweck es ist, so viel teures Obst wie möglich durch billigere Zutaten zu ersetzen.

Doch selbst wer sich angesichts dessen die Mühe, selbst einzukochen, macht, ist vor Enttäuschungen nicht

gefeit – modernes Obst kann seltsam geschmacksarm sein, wenn man bloß einfalllos in den nächsten Supermarkt pilgert anstatt zur Erntezeit selbst im Beerenfeld oder Wald zu pflücken oder Bauernmärkte aufzusuchen: „Moderne Sorten sind darauf gezüchtet, möglichst lange haltbar zu sein. Das geht meist zu Lasten des Aromas“, verrät der Wiener Marmeladenkönig Hans Staud. „Für meine Marmeladen ist mir jedoch die Lagerfähigkeit egal, denn ich verarbeite das Obst sofort. Die Ware wird zu 90 Prozent in der Früh aus Niederösterreich frisch geerntet angeliefert und auf der Stelle weiterverwertet.“ So kann er auf alte, nahezu in Vergessenheit geratene Sorten zurückgreifen, die sich

weniger durch Haltbarkeit als durch besonders intensiven Geschmack auszeichnen. „Sie können sich gar nicht vorstellen, wie köstlich etwa die Erdbeeren schmecken, die ich im August aus Zwettl geliefert bekomme“, lächelt Staud wissend, „Das hat sogar dazu geführt, dass ich im Shop am Brunnenmarkt mittlerweile frisches Obst aus meiner Konfitürenware anbiete. Ich könnte es zwar selbst gut in der Produktion gebrauchen, aber die Kunden bitten immer wieder darum, weil es ihnen gar so gut schmeckt.“

**HOCHBETRIEB.** In Stauds kleiner Fabrik im 16. Bezirk herrscht das ganze Jahr über Hochbetrieb, da im Pro-



duktionsprozess eine Zwischenstufe eingeschaltet ist: Das frische Obst wird geteilt, sauber geputzt und eingefroren. Staud: „Das ist ganz im Sinne des Konsumenten. Theoretisch hält die einmal pasteurisierte Marmelade ewig, doch sie wird nicht besser. Wir produzieren unsere Konfitüren, wie es richtig heißt, laufend frisch, die ältesten bei uns im Lager sind zwei Wochen alt.“ Da er dank eines wohlgedachten Verfahrens mit besonders niedrigen Temperaturen arbeitet, bleiben in seinen Konfitüren Aromen und Farbe zu 90, Vitamine zu 80 Prozent erhalten, das hat sich Staud mehrfach testen lassen.

Derzeit warten 350.000 Tonnen Obst in seinen Tiefkühltruhen darauf, mit Obstpektin aus Trestern (zwecks Gelierung), Zitronensaftkonzentrat und Fruchtzucker oder Apfelsaftkonzentrat zu feinsten Staud's Konfitüre verarbeitet zu werden – „alles rein natürliche Zu-



Hans Staud erhält immer noch tatkräftige Unterstützung von seiner Mutter Johanna.



Fotos: Fotolia, Gegenbauer, Staud/Petra Spola, Stefan Schauer

## Das beste Obst und Gemüse ist für Hans Staud und Erwin Gegenbauer gerade gut genug.

taten“, wie der bekennende Marmeladen-Löffler Staud versichert. Insgesamt hat er 95 Sorten im Portfolio, von Erdbeere, Himbeere oder Heidelbeere bis hin zu Williams Birne mit Ingwer oder Schwarzkirsche mit Mandeln, die er in verschiedenen Süßen auf den Markt bringt. „Der Trend geht zu Light-Produkten – mehr Fruchtanteil, weniger Zucker.“

Marmeladen gab es schon im Mittelalter, belegen schriftliche Quellen. Doch die Idee, Früchte durch Süßen und Erhitzen zu konservieren, stammt vermutlich aus der Antike; bereits die Griechen hatten herausgefunden, dass sich mit Zucker gekochte Quitten hervorragend lagern lassen. Nach diesem

Prinzip der Haltbarmachung funktionieren auch Fruchtsirupe, für die Obst püriert, gezuckert, aufgekocht und anschließend abgelfert wird. Weitere Methoden, Obst haltbar zu machen, sind der berühmt-berüchtigte Rumtopf oder allgemein das Einlegen in Alkohol sowie ganz simples Trocknen.

Obst lässt sich auch vortrefflich vergären, allerdings legt man das besser in professionelle Hände. Der Wiener Essigbrauer Erwin Gegenbauer jun. beherrscht das perfekt – er produziert Essige, bei denen man beim Verkosten von Fruchtgenuss sprechen kann. Unglaublich, welcher sommerfrischer Himbeergeschmack sich nach einem Schlückchen vom Säuren da vollmundig am Gaumen entfaltet. >



Essigbrauer Erwin Gegenbauer gibt seinen Produkten Zeit zu reifen . . .

> Gegenbauer setzt in seiner Manufaktur ebenfalls auf erstklassige Ausgangsprodukte und möglichst schonende Verarbeitung. Lieber verzichtet er auf eine ganze Himbeerernte, anstatt einen schlechten Jahrgang zu vergären, und legt auch sonst hohe Maßstäbe an seine Bauern. Er hat noch die Worte seiner Oma im Ohr: „Was du rein gibst, das kommt raus.“

Vor allem gibt er nichts Unnötiges dazu. „Jedes Ausgangsmaterial, in dem ausreichend Zucker enthalten ist, vergärt über kurz oder lang zu Alkohol und anschließend zu Essig. Ich brauche nichts weiter zu tun, als das frische Obst zu pressen und den zuckerhaltigen Saft zunächst durch die Eigenhefe zu Wein vergären zu lassen.“ Bei sechs Grad stoppt er die Gärung, denn das be-

stimmt auch den Säuregrad des Essigs. Im nächsten Schritt kommt das Herzstück von Gegenbauers Essigmanufaktur zum Einsatz: ein unscheinbarer Fermenter, in dem unter kontrollierten Bedingungen der Alkohol im Wein unter Zugabe von Bakterien innerhalb von zehn bis 14 Tagen zu Essig vergärt. Diese hochwünschten Bakterien stammen aus Gegenbauers eigener Züchtung, sie sind immer von der entsprechenden Sorte, denn, „die sind am aktivsten und passen am besten zum Produkt“. Im hauseigenen Labor leben gut 600 Bakterienstämme sorgsam gehütet, um bei Bedarf ihr Werk zu verrichten.

Zur endgültigen harmonischen Reife werden die naturreinen Fruchtessege drei Jahre lang in kleinen Glasballons im Keller gelagert. Noch aufwendiger ist

die Produktion der Balsam-Essige, die zunächst als Obstsaft eingekocht, bevor sie weiterverarbeitet werden; auch die Lagerung in Eichenfässern am Dach in Wien dauert um mindestens zwei Jahre länger. Letztendlich verzichtet Gegenbauer bei der Abfüllung, egal ob herkömmlicher oder Balsam-Essig, auf eine Filtration, um dem feinen Essig diese Erhitzung zu ersparen. Er zieht es vor, den Bodensatz großzügig wegzuleeren.

Diese Sorgfalt schmeckt man, nicht nur im Himbeer- sondern auch im Dirndl-, Feigen- oder Safranessig. Dieser Aufwand hat freilich auch seinen Preis, wobei man beim Vergleich penibel darauf achten sollte, dass man auch Gleichwertiges vor sich hat. „Von billigen Industrieessigen mit natürlichen Aromen möchte ich gar nicht sprechen.“



## NATÜRLICH SELBST GEMACHT:

### MARMELADE

*1 kg reifes, frisches, aromareiches Obst –  
geputzt und je nach gewünschter  
Endkonsistenz geschnitten, gehackt,  
zerdrückt, püriert oder gemousst,  
500 g Bio-Gelierzucker 2:1*

Zucker in einem Topf gut unter das Obst mischen. Eventuell etwas Wasser zugießen. Kurz zum Köcheln bringen und bei mittlerer Hitze sieden lassen; ab und zu umrühren. Nach ca. 7 Minuten ist die Marmelade eingedickt und fertig. Noch heiß in saubere Gläser füllen und verschließen. Hält bei Aufbewahrung im Keller oder Kühlschrank leicht ein Jahr.

### FRUCHTSIRUP

*2 kg reifes, frisches, aromareiches  
Obst – geputzt und fein püriert,  
1 l Wasser (mehr bei trockenem  
Obst wie Äpfel),  
½ kg Zucker pro Liter Saft*

Obst mit Wasser in einem Topf vermischen und aufkochen. Über Nacht durch ein Tuch abseihen. Pro Liter abgeseihtem Saft ½ kg Zucker dazu, nochmals für ca. 10 Minuten köcheln. Noch heiß in Flaschen füllen und verschließen. Hält bei Aufbewahrung im Keller oder Kühlschrank leicht ein Jahr. Verdünnt trinken.

Aber nehmen Sie mal die sogenannten Ansatzessige: Hier wird das Obst in günstig herstellbaren Weinessig gelegt, um ihm so Aromen zu entziehen“, verweist Gegenbauer auf den grundlegenden Unterschied. „Das ist o.k. – bloß nicht für mich, denn hier mischen sich zwei verschiedene Geschmäcker und Säuren. Mein Himbeeressig hingegen besteht zu hundert Prozent nur aus Himbeeren, was ein viel runderes Ergebnis bringt.“ Zudem braucht man für einen Liter guten Ansatzessig gerade mal ein Kilogramm Beeren – in einem Liter von Gegenbauers naturreinen Fruchtestessen stecken indes gleich sieben Kilogramm Früchte. Kein Wunder, dass die fast zum Trinken gut sind und in der gehobenen Küche sogar in köstlichen Desserts Verwendung finden. ┘


**SOS  
KINDERDORF**

Dauerhaft spenden-  
Schicksale wenden!

Danke



**Mit Ihrer SOS-Freundschaft um  
€ 15.- monatlich schenken Sie Zukunft!  
[www.sos-kinderdorf.at](http://www.sos-kinderdorf.at)**

SOS-Kinderdorf bedankt sich beim Verlag für die kostenlose Anzeige