

EINE BEERE NAMENS MIEZE

Winzig klein, doch überragend im Geschmack. Eine fast vergessene Erdbeerensorte könnte auch hierzulande Feinschmecker zu Ovationen hinreißen – wenn der Versuch gelingt.

Aber noch ist der Ausgang der ganzen Sache fraglich und Hans Staud sitzt auf Nadeln. Sein "Pfefferonibauer", der ihm in Frauenkirchen sonst die Pfefferoni für seine Gemüsekonserven anbaut, hat probeweise ein Feld einer fast schon ausgestorbenen Gartenerdbeere angepflanzt und sollte dieser Tage mit einem ersten Körberl Erdbeeren – regelrechter "Jungfernpflückung" – zum Verkosten in Wien eintreffen. Ob es jedoch auch für eine limitierte Konfitüren-Edition reichen wird, ist völlig ungewiß. "Wenn nicht, verschenk' ich die Beeren halt an liebe Freunde", lacht der Marmeladen-Manufakteur, der mit seinen Konfitüren mittlerweile weit über Österreichs Grenzen hinaus Berühmtheit erlangt hat.

Genuß aus Dresden

Der Name dieser geheimnisvollen Sorte klingt ebenso kapriziös wie charmant – Mieke Schindler – und läßt Bilder einer fröhlichen Frau in geblühtem Sommerkleid und mit onduliertem Haar aufsteigen. Ob Frau Schindler tatsächlich so aussah, ist nicht bekannt, man weiß von ihr nur, daß sie die Frau eines Züchters aus Dresden-Pillnitz war, der die Erdbeer-Kreuzung 1925 zuwege brachte und ihr den Namen seiner Gattin gab.

Die Pflanzen sind nicht besonders kräftig, kompakt und niedrig. Auch die Früchte sind eher klein, breitrund bis nierenförmig. Pflückreife ist erst sehr spät und der Ertrag mit etwa dreißig bis fünfzig Prozent verglichen mit den gängigen Sorten extrem niedrig. Das Aroma von Mieke Schindler soll allerdings so umwerfend sein, daß selbst ein sprödes Nachschlagewerk über Obstsorten ins Schwärmen gerät: "Das Kleinod für Liebhaber wird heute nach fünfzig Jahren noch als nicht wegzudenkende Erdbeer-Delikatesse zum Verwöhnen erwähnt. Für jeden Hausgarten ein Juwel." Nun, und ebendieses Juwel möchte Hans Staud also in Form von limitierter Konfitüre den Gaumen seiner österreichischen Marmeladengourmets schenken – wenn wie gesagt die erste Ernte gelingt.

Alles braucht seine Zeit

Vor ein paar Monaten wurden die Mieke-Schindler-Stauden eingesetzt, und erfahrungsgemäß ist die erste Ernte noch nicht besonders ertragreich – was bei dieser Sorte erst recht ins Gewicht fällt. Dazu kommt, daß es nach den extremen Hitzeperioden des Mai fraglich ist, wie die Früchte gedeihen werden. Die übergroße Wärme des Frühlings war nicht dazu angetan, den Reifeprozess der Erdbeeren

Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse
BLZ 20.111
Kto.Nr. 325 789 46
UID ATU 601 846 05

Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21
A-1080 Wien
Tel. 0650 / 403 83 25
felicitas@freise.at
www.freise.at

abzukürzen und konnte auch durch gezieltes Gießen nicht ausgeglichen werden. "Alles braucht eben seine Zeit", wie Hans Staud lächelnd zugibt. Eine Weisheit, die ihm die Natur im Laufe der Jahre stets vor Augen geführt hat und der er sich mit seiner Unternehmensphilosophie unterwirft.

Zeit hat es auch gebraucht, bis sich sein Trend zur "Gourmet-Marmelade" hierzulande durchgesetzt hat. Denn als er zu Beginn der 70er Jahre den Betrieb seiner Eltern im 16. Wiener Gemeindebezirk übernahm, stand den Marmeladetigern allerorts der Sinn mehr nach Masse als nach Klasse. Marmelade hatte süß und gehaltvoll zu sein und wurde in großen Gläsern – meist bis zu einem Kilo – verkauft, wobei die gängigsten Sorten Rot und Gelb waren, soll heißen: Erdbeere und Marille. Dabei konnte Marmelade auch durchaus als Delikatesse gelten. So erinnert sich Hans Staud an die 60er Jahre, wenn zu Weihnachten schon 'mal ein Glas Meinel-Marmelade auf dem Gabentisch stand, als wohlschmeckende Abwechslung zur üblichen selbstgemachten Konfitüre.

Lebens-Mittel

Die Idee, daß Marmelade mehr ist als rotes oder gelbes Fruchtmasie ließ ihn nicht los, und er begann, mit Obstsorten und Rezepten zu experimentieren, um ein Höchstmaß an Natürlichkeit und Wohlgeschmack zu erzielen. Lebensmittel sind für ihn "Mittel zum Leben" und "Der Mensch ist, was er ißt" mehr als eine Binsenweisheit. Vielleicht ist "Sorgfalt" der treffendste Begriff, um sein Unternehmen und dessen Produkte zu beschreiben. Das beginnt bei dem persönlichen Kontakt zu den Lieferanten – sei es dem Marillenbauern aus der Wachau oder dem Rumimporteure für die alkoholhaltigen Konfitüren – und setzt sich über den Umgang mit den Angestellten fort bis zu Testessern, Freunden und Konsumenten, mit deren Lob und Kritik er sich auseinandersetzt. Und natürlich die Achtsamkeit gegenüber den Ausgangsprodukten und ihrer Verarbeitung. Gerne vergleicht Hans Staud gute Marmelade mit edlem Wein, denn im Grunde genommen sind die Unterschiede nicht allzu groß. Hier wie dort bestimmt die Qualität der Früchte und die sorgfältige Behandlung den Erfolg. Als wesentliche Elemente beeinflussen Böden und Klima sowie das Gespür des Weinbauern bzw. Marmeladen-Manufakteurs das Ergebnis. Während es jedoch bei Wein selbstverständlich ist, daß ein Jahrgang aufgrund des positiven Zusammenspiels sämtlicher Faktoren besonders fulminant ausfällt, wird bei Marmelade vom Konsumenten stets gleichbleibender Geschmack und Menge erwartet. Hans Staud wehrt sich vehement gegen solche "Coca-Cola-Standards" und nimmt in Kauf, daß die Marmeladenproduktion in einem Jahr geringer ausfällt, wenn die Marillen beispielsweise dem Frost zum Opfer gefallen sind.

Handarbeit

Als Philosophie eines Unternehmers kann man solch eine Sichtweise nicht gerade bezeichnen, wohl aber als die eines Gourmets. Oder auch eines Manufakteurs, als

Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse
BLZ 20.111
Kto.Nr. 325 789 46
UID ATU 601 846 05

Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21
A-1080 Wien
Tel. 0650 / 403 83 25
felicitas@freise.at
www.freise.at

der er sich gerne sieht, schließlich werden viele Arbeitsschritte in der kleinen Fabrik in der Hubergasse tatsächlich von Hand durchgeführt. Beispielsweise, wenn die Marillen reif sind und sein Marillenbauer aus der Wachau höchstpersönlich mit zusätzlichen Arbeitskräften nach Wien kommt. An einem langen Fließband stehen sie dann zusammen mit den Wiener Arbeiterinnen, um die Früchte von Hand zu waschen und zu entkernen. Jede einzelne Marille wird auf ihre Güte überprüft und angeschlagene Stellen entfernt. Ein ungeheurer Aufwand, wenn man die Kosten bedenkt, eine Selbstverständlichkeit, geht es um den Geschmack.

Hierzulande verschwindet der Gedanke, daß kulinarische Köstlichkeiten nur einigen wenigen vorbehalten sind, erst langsam aus Köpfen und Küchen. Um so lieber verweist Hans Staud auf die Japaner, denen eine wesentlich bewußtere Einstellung zu den genußvollen Dingen des Lebens nachgesagt wird. Im Land der aufgehenden Sonne fließen etwa dreißig Prozent des Einkommens in die Nahrung, während es in der Alpenrepublik nur etwa 16-17 Prozent sind. Da verwundert es eigentlich nicht, daß auch der Hoflieferant des Japanischen Kaiserhauses zum Kundenkreis von Hans Staud gehört.

Entdeckung in Ostdeutschland

Doch zurück zu Mieze Schindler. Wie wird man auf eine vergessene Sorte aufmerksam und wo findet man sie? Hans Staud grinst vergnügt, denn einfach war es tatsächlich nicht. Vor einiger Zeit war eine Delegation des Landwirtschaftsministeriums bei ihm zu Besuch und das Gespräch kam auf den Vergleich von alten und modernen Obstsorten. Beim Schwärmen von den geschmacksintensiven, alten Sorten stellte plötzlich einer der Ministerialbeamten die Frage in den Raum, ob die anderen wüßten, welche Erdbeersorte das Non-Plus-Ultra an Genuß gewesen wäre. Und in das allgemeine, ratlose Schweigen hinein fiel der Name Mieze Schindler. Mit Hilfe von Züchtervereinen und der Organisation Arche Noah, welche historische Obst- und Gemüsesorten kultiviert, gelang es, Mieze Schindler-Stauden in der ehemaligen DDR ausfindig zu machen. Aufgrund der wesentlich geringeren Importmöglichkeiten von Obst und Gemüse hatte die Sorte in den ostdeutschen Schrebergärten überlebt. Über eine Baumschule in Hartberg wurden schließlich tiefgefrorene Erdbeerpflanzen nach Österreich geholt und in Frauenkirchen vom bereits erwähnten Pfefferonibauern ausgesetzt. Und jetzt wartet Hans Staud – “neugierig wie ein Kind” wie er zugibt – auf das erste Körberl Mieze Schindler. Ob Madame Schindler sich je hätte träumen lassen, einst zu einem derartigem Objekt der Begierde zu werden?

Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse
BLZ 20.111
Kto.Nr. 325 789 46
UID ATU 601 846 05

Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21
A-1080 Wien
Tel. 0650 / 403 83 25
felicitas@freise.at
www.freise.at

Was Sie schon immer über Erdbeeren wissen wollten.

Wussten Sie, dass ...

- unsere allseits bekannte Gartenerdbeere vor über zweihundert Jahren aus der Kreuzung der amerikanischen Wildarten *Fragaria Virginiana*, der kleinen Scharlacherdbeere, mit *Fragaria Chiloensis*, der großfrüchtigen Chileerdbeere entstanden ist.
- die Erdbeere in nahezu allen Ländern der Erde angebaut wird – von den Subtropen bis zum arktischen Bereich.
- daß die Frucht eine “Scheinfrucht” ist – eine fleischig verdickte Blütenachse auf der außen die eigentlichen Früchte bzw. Samen als winzige Nüßchen sitzen.
- Erdbeeren einen höheren Vitamin C-Gehalt haben als Orangen und Zitronen.
- Erdbeeren in der Volksmedizin vor allem wegen ihres hohen Eisengehalts als wirksames Mittel gegen Blutarmut gelten.
- erst der englische König Edward I. die Erdbeere als Genußmittel (und nicht nur als Heilmittel) populär machte.
- sich schon Kaiser Maximilian I. nach seiner Heirat mit Maria von Burgund ganz angetan von den Städten Gent und Brugge zeigte – vor allem aufgrund deren Konfitürenproduktion.
- Ferdinand I. 1522 eine “Hof Compostrey” in Wien eröffnen ließ, die unter anderem für die Herstellung von Konfitüren zuständig war.
- bereits 1544 ein gewisser Walther Ryff ein Konfektbüchlein herausgab, in dem mehr als achtzig Rezepte für Conditen, Conserven, Sirupe und verzuckerten Wein gesammelt waren.
- 1721 ein Konfitürenlehrbuch erschien, das ein halbes tausend Rezepte für eingemachte Marillen, Fruchtconserven, Limonaden, Pralinen und Marmeladen enthielt.
- die Verwendung von Rübenzucker (statt des teuren Rohrzuckers) zum Einsieden von Marmeladen in der Küche am Wiener Hof ab 1869 vorgeschrieben wurde.
- man beim Abfüllen hausgemachter Marmelade die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen sollte, damit sie nicht springen.
- die verschlossenen Gläser danach zehn Minuten auf den Kopf gestellt werden sollten, um sie luftdicht zu verschließen.
- Marmeladengläser nicht mehr als einen halben Liter fassen sollten, denn zu große Gläser erschweren das Gelieren und stehen oft auch zu lange angebrochen im Schrank.
- Konfitüren am besten schmecken, wenn man sie bei 14-18° serviert.
- Pro Jahr etwa 10.000 Tonnen Marmelade in Österreich über den Ladentisch wandern

Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse
BLZ 20.111
Kto.Nr. 325 789 46
UID ATU 601 846 05

Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21
A-1080 Wien
Tel. 0650 / 403 83 25
felicitas@freise.at
www.freise.at



- Weitere 13.000 Tonnen “Gewerbe-Marmelade” beispielsweise als Rouladenfüllung konsumiert werden.
- Rund 12.000 Tonnen Marmelade der in Österreich konsumierten Marmelade immer noch selbstgemacht werden.
- Somit der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch hierzulande etwa 5 Kilo Marmelade beträgt.

Erschienen in Die Presse / Schaufenster 2000

Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse
BLZ 20.111
Kto.Nr. 325 789 46
UID ATU 601 846 05

Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21
A-1080 Wien
Tel. 0650 / 403 83 25
felicitas@freise.at
www.freise.at