

### Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Auch abseits der Hochsaison rund um die Weinernte lohnt ein Besuch im Weingut Sattlerhof, etwa im feinen Wirtshaus, in dem Klassiker kredenzt werden.

Manchmal haben Regionen auch abseits ihrer Saison ihren Reiz. Die Südsteiernmark zum Beispiel ist natürlich im Spätsommer bzw. Frühherbst besonders schön. Allerdings lockt die spezielle Stimmung auch viele Menschen an. Unzählige Autos, nicht wenige davon mit Wiener Kennzeichen, reihen sich von Buschenschank an Buschenschank. Im November, Dezember allerdings ist auch hier die dominierende Farbe Grau, gemischt mit ein bisschen Braun und wenig Grün. Aber auch das hat seinen Reiz. Vor allem aber die Stille und die Leere, das Fehlen von Hektik und Trübel gibt der Landschaft etwas von seiner Würde zurück. Ein praktischer Nebeneffekt: Nicht nur die Wiener haben offenbar ihre Autos in der Garage (oder zumindest in Wien) gelassen und sind mit dem Einkaufsbummel beschäftigt. Man bekommt ohne weiters (also ohne Reservierung) einen Tisch und kann in aller Ruhe die, wie es so schön heißt, „steirischen Schmankerl“ verputzen.

Das lässt sich etwa im Sattlerhof in Gamlitz gut ausprobieren, wo zumindest das Wirtshaus (wenn auch nicht das Restaurant) dieser Tage geöffnet ist. Neben Klassikern wie Steirisches Backhendl, Wiener Schnitzel oder auch Filet vom Vulkanland-Schwein gibt es hier auch eine stets wechselnde Tageskarte. Den Temperaturen entsprechend empfiehlt sich eine kräftige, beinahe leicht süßliche Rindsuppe mit Frittaten oder Griesnockerln (3,90 Euro) oder aber die etwas deftige Kombination aus Blut- und Breinwurst mit Sauerkraut und gerösteten Erdäpfeln (11,50 Euro). So kann einem der Winter weniger anhaben. Hier versteht man etwas von seinem Handwerk, was oft an den Details zu erkennen ist, wie etwa den überaus feinen, buttrigen Petersilerdäpfeln, die zum Wiener Schnitzel gereicht werden (10,50 Euro). Über die Getränkeauswahl muss man sich nicht viele Gedanken machen, immerhin sind wir ja in der Südsteiernmark – und der Sattlerhof ist nicht gerade das schlechteste Weingut in der Gegend.

Sattlerhof Wirtshaus: Sernau 2a, 8462 Gamlitz, Mittwochs bis Samstag ab 12 Uhr, Sonntag 12 bis 17 Uhr, www.sattlerhof.at, © 03453/4454-0

diepresse.com/essen

# Mispeln: Die letzte Obsternte vor Weihnachten

Gertrud und Hans Peter Maurer haben sich in der Pension ihren Lebensraum verwirklicht und betreiben eine kleine Landwirtschaft. Dieser Tage stand die Mispelernte auf dem Programm.



Gertrud und Hans Peter Maurer bei der Mispelernte in ihrer Streuobstwiese in der Südsteiernmark. Aus den Mispeln wird Marmelade und Likör gemacht.

Sie ist – gemeinsam mit der Hagebutte – die letzte Frucht vor der Winterpause. Die Mispel, die einst in vielen Hausgärten dazugehörte, ist heute aber zu einer Seltenheit geworden. Nach dem ersten Frost kann die weiche Frucht geerntet werden, die mangels Lagerfähigkeit sofort zu Marmelade, Mus oder Likör weiterverarbeitet wird. Sie braucht ebenso wie die Hagebutte den Frost, um ihren Geschmack zu entfalten.

Für Gertrud und Hans Peter Maurer geht mit der Mispelernte das Gartenjahr dem Ende zu. Nach ihr und der Hagebutte folgt eine kurze Verschnaufpause, bis dann im Frühling die ersten Pflegearbeiten anstehen und Kräuter geerntet werden, um aus ihnen Sirup oder Kräutersalz zu machen.

„Es war immer mein Lebenswunsch, landwirtschaftliche Produkte zu erzeugen“, sagt Hans Peter Maurer, der sich beruflich dennoch für etwas anderes entschieden hat. In der Pension hat er sich, gemeinsam mit seiner Frau Gertrud, diesen Wunsch erfüllt. Die beiden Grazer hatten zuvor nichts mit der Landwirtschaft am Hut, er war Maschinenbauingenieur, sie Buchhalterin. In der Pension haben sie ein altes Bauernhaus am Komberg in der Südsteiernmark gekauft, mit einem 1,1 Hektar großen Garten dazu. Ursprünglich wollten die beiden in die Schnapsproduktion einsteigen, also aus dem Obst, das im Garten wächst, Edelbrände selbst brennen. Es hat sich dann trotz der Vielfalt der teils noch recht jungen Bäume gezeigt, dass zwar ausreichend Obst zum Verarbeiten vorhanden ist, es allerdings für die Schnapsproduktion doch zu wenig ist. Jeweils zwei Bäume verschiedenster Sorten haben die beiden vor rund zehn Jahren gesetzt: von Marille, Apfel, Birne, Pfirsich, Weichsel, Kirsche, Zwetschke, Nuss, Maulbeere, Elsbeere, Eberesche,

Speierling, Quitte und Mispel über Sträucher wie Aronia, Himbeere, Holunder, Johannisbeere, Sanddorn bis hin zur Isabelltraube. Dazu kommen 20 Maronibäume und eine Vielzahl an Kräutern.

Vor etwa zehn Jahren haben sie begonnen, Kurse zu belegen, zum Thema Schnapsbrennen, aber auch Liköre ansetzen oder andere Fruchtverarbeitungen. Marmeladen hat Gertrud Maurer zwar schon immer selbst gemacht, sie hat sich aber erst in der Pension intensiv damit beschäftigt, speziell auch in Hinblick auf seltene Wildfrüchte. „Das erfordert schon auch ein Spezialwissen, ich mach mir zum Beispiel für jede Frucht meine eigene Mischung aus Zucker und Pektin, jede Frucht braucht ein anderes Verhältnis.“

Die beiden sind nicht nur an die Vorbereitung recht professionell herangegangen. Sie wollten bald auch wissen, was denn andere zu ihren Produkten sagen, und haben diese bei diversen Prämierungen eingereicht. „Die Ursprungsidee dafür war, Feedback zu erhalten, zu sehen, wo man mit den Pro-

dukten steht.“ Dass dann gleich ein paar Auszeichnungen dabei waren, war eine schöne Bestätigung. So wurde etwa der Aronialikör bei der steirischen Landesprämierung mit der Höchstwertung Sortensieger ausgezeichnet, auch einige Fruchtsträuße, Sirupe und andere Liköre haben u. a. bei der Ab-Hof-Messe Wieselburg oder bei der Destillata einige (Gold-)Medaillen gewonnen.

Um Feedback zu erhalten, nahmen sie bei Prämierungen teil – und erhielten Medaillen.

Jetzt aber müssen sie schnell in den Garten, um die Mispeln zu ernten. Die haben nämlich den ersten Frost schon hinter sich, sie sind nun

schön weich und können geerntet werden. Danach müssen sie gleich verarbeitet werden, aus dem Mus wird Marmelade gemacht, der Kern, die Schale und andere Reste, die die Passiermaschine ausspuckt, werden in Alkohol eingelegt, um daraus Likör zu machen. „Da ist sehr viel Passion dabei. Wir haben einfach Freude daran, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen“, sagt er. Nachsatz: „Damit die Investi-

tionen wieder drinnen sind, müssten wir wahrscheinlich 150 Jahre alt werden, aber darum geht es nicht.“ Verkauft werden die Produkte via Online-Shop und auf ein, zwei Märkten in der Umgebung. Derzeit sind die beiden u. a. beim Adventgenuss in der Alten Universität in Graz anzutreffen. Danach kommt eine kurze Verschnaufpause, bis dann wieder die ersten Arbeiten im Garten anstehen.



### Kochhistorie



#### Äpfel à la Chemise

Zubereitung: „Man schneidet aus weißem altbackenen Brot Schnittchen, aber nur von dem weichen, dann bestreicht man ein Blech recht stark mit Butter, legt die Schnittchen auf dem ganzen Blech so fest als möglich herum; es darf kein Fingerbreit leer bleiben. Dann drückt man die Äpfel, welche man in dünne Blättchen geschnitten und in Zucker und Zimt gewälzt hat, auch noch recht fest hinein. Man schneidet dünne Brotscheiben darauf und lässt sie auf schwachen Kohlen kochen, oben hin muss man aber starke Glut tun. Wenn man merkt, dass das Brot hart wird, so schüttelt man es, dass es vom Blech loslässt, und tut dann schnell Kirschen- oder Himbeersaft auf die Seite hinein und stürzt es dann auf eine Platte um. Oben auf das Brot darf man auch Butter geben.“

Garnierung: Dieses Rezept für Äpfel im Schlafrock stammt aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Felizitas Christiana von Troeltsch, 1839. Eines jener Bücher, die Peter Breuer in seinem höchst empfehlenswerten Prachtband „Kochtagebücher“ (Greenpeace Magazin Edition) versammelt.

### Buchtipps

Aus dem Ofen Diana Henry, Ars Vivendi, 238 Seiten, 28,90 Euro



Die britische Kochbuchautorin Diana Henry ist bekannt für ihre unkomplizierte Küche. In ihrem jüngsten Buch widmet sie sich Öfengerichten, zum Beispiel Steak mit Soja-Ingwer-Butter, Rosenkohl mit Apfel und Bacon, oder auch mit Cassis und Lorbeerblättern gebackene Birnen mit Brombeeren.

### AUF EINEN BLICK

Maurers Frucht Manufaktur Gertrud und Hans Peter Maurer stellen in der Südsteiernmark aus den Früchten ihrer Streuobstwiese Liköre, Marmeladen und Sirupe her. Verkauft werden die Produkte via Online-Shop oder auf Märkten. www.maurers-manufaktur.at

## Eine Kaffeekapsel steckt voller Energie

Tchibo hat gemeinsam mit ARAplus ein maßgeschneidertes Sammelsystem für gebrauchte Kaffeekapseln entwickelt.

Bei Tchibo, dem Marktführer im Bereich des portionierten Kaffees in Österreich, setzt man schon seit Jahren auf sortenreines Recycling gebrauchter Kapseln.

Gemeinsam mit Österreichs Kreislaufwirtschaftsexperten, der ARAplus, wurde für die Sammlung und das Recycling der gebrauchten QBO-Würfel und Cafissimo-Kapseln ein maßgeschneidertes System entwickelt. Dabei erhalten Kunden kostenfrei Sammelbeutel für ihre gebrauchten Kapseln und können diese in allen 135 Tchibo-Filialen in ganz Österreich zurückbringen. „Convenient im Genuss und auch im Recycling“, bringt es Harald J. Mayer, Tchibo-Geschäftsführer, auf den Punkt. „Die Verbraucher engagieren sich so mit geringstem Aufwand für die Umwelt und beteiligen sich aktiv am Recyclingprozess der Kaffeekapseln.“



Gebrauchte Kaffeekapseln können in jede Tchibo-Filiale gebracht werden.

### Energie- und Wertstofflieferant

Da sowohl Kunststoffkorpus als auch Kaffeesud recycelbar sind, werden die Kaffeekapseln zum begehrten Energie- und Wertstofflieferanten: Die aus dem schadstofffreien und wiederverwertbaren Kunststoff Polypropylen (PP) bestehenden hochwertigen Kaffeekapseln bieten hervorragende Voraussetzungen für ein wirkungsvolles Recycling. Spezieller Vorteil: Der gesamte Recyclingprozess findet energieschonend innerhalb Österreichs statt. Die Firma Kruschitz in Kärnten zerkleinert das Polypropylen zu Kunststoff-Granulat als neuen Sekundärstoff. Daraus entstehen wiederum sinnvolle Produkte wie Gießkannen, Kunststoffbeimer oder ähnliches. In Tirol wird zuvor direkt beim Familienunternehmen Höpperger der ausgewaschene Kaffeesud in Biogas umge-

wandelt. Der dabei aus einer einzigen Kaffeekapsel gewonnene Strom reicht aus, um gleich wieder eine neue Tasse Kaffee zuzubereiten, stellen die Umweltechnik-Experten der Universität Innsbruck bei einer Bewertung des Systems im März 2019 fest.

Gerade zu Weihnachten, einer Zeit intensiven Konsums, sind Qualität, wertschätzender Umgang und auch die Verantwortung nach dem Konsum – das Recycling – wichtig. Tchibo möchte noch mehr seiner Kunden vom hohen Nutzen und der Sinnhaftigkeit des Kapselrecyclings überzeugen: Nur zurückgebrachte Tchibo-Kaffeekapseln können sortenrein und damit zu 100 % wiederverwertet werden.

www.tchibo.at

ANZEIGE

## Die vergessene Frucht

Die Mispel war einst fixer Bestandteil von Klöster- und Bauerngärten.

VON KARIN SCHUH

Es gibt nicht viele Früchte, die jetzt noch geerntet werden können bzw. Saison haben. Die Mispel zählt ebenso wie die Hagebutte dazu, brauchen sie doch den ersten Frost, um ihren Geschmack auszubilden. Er macht sie so richtig weich, was aber auch der Grund dafür ist, warum man beide Früchte nur in verarbeiteter Form kaufen kann, allerdings so gut wie nie als Frucht. Immerhin ist die Mispel nicht lagerfähig, außer man erntet sie noch unreif.

Früher einmal war die Mispel, ebenso wie auch die Quitte, in heimischen Gärten öfter anzutreffen. Ist sie doch aufgrund ihres Vitamin-C-Gehalts ein wichtiger Vitaminlieferant für den Winter. Sie soll aus dem vorderasiatischen Raum stammen und bereits vor 3000 Jahren kultiviert worden sein. Vor allem in Kloster- und Bauerngärten war die Mispel häufig anzutreffen. Vor etwa 200 Jahren ist sie in Ver-

gessenheit geraten. Schön langsam aber wird sie, im Zuge des wachsenden Interesses für Wildobst, wiederentdeckt. „In letzter Zeit tauchen Quitten und Mispeln wieder vermehrt auf. Aber es gibt immer noch viele, die gar nicht wissen, was da in ihrem Garten wächst“, sagt Gertrud Maurer, die in ihrer Fruchtmanufaktur auch die Mispeln von Bäumen aus der Nachbarschaft verarbeitet. Sie erinnert der herb-süßliche Geschmack der vollreifen Frucht an jenen von Bratäpfeln.

Mispel-Tarte. Dass die Mispel, die hierzulande auch Asperl genannt wird, beinahe denselben Erntetermin hat wie die Hagebutte, kommt nicht von ungefähr. Immerhin zählt die Mispel zu den Rosengewächsen. Aus ihren Früchten lassen sich hervorragend Marmelade, Gelees, aber auch Liköre, Sirup oder Konfekt machen. Es ist nur ein biss-

chen Fitzelarbeit erforderlich. Immerhin muss man das weiche Mus aus der Schale drücken und die Kerne entfernen. Mit Hilfe eines Siebes und eines Passierholzes (oder einer Flotten Lotte) und etwas Routine lässt sich aber recht einfach das Mus herausarbeiten.

Früher wurden Mispeln aufgrund ihres hohen Anteils an Gerbsäure auch zu Wein oder Most gegeben, um die Haltbarkeit zu verlängern. Und selbst Mispel-Tarte wurde einst kredenzt. So findet sich in einem historischen Rezept aus dem englischen Kochbuch „The Accomplish Cook“ aus 1660 folgendes Rezept: „Nimm verrottete Mispel, passiere sie und setze sie aufs Feuer. Würze sie mit Zucker, Zimt und Ingwer und rühre einige Eigelbe unter und lass es einige Zeit kochen. Dann streiche die Masse auf die Tarte; wenn sie gebacken ist, bestreue sie mit etwas Zucker.“

### Die Presse Der Shop



Gemeinsam schmeckt's am besten

„Die Presse“ Brunch-Scheck 2019/20

€ 40,00

DiePresse.com/scheck

Advertisement for ICEP Advent calendar. Features a woman holding a plate of food and text: 'Was ist heute in Ihrem Adventkalender? Ein Advent voller Chancen für Menschen in Entwicklungsländern. Als Beilage in dieser Presse und auf www.icep.at/adventkalender'.