



Ob Äpfel, Beeren, Getreide oder sogar Heu: Kaum eine Kombination ist einem gelernten Fruchtsaftmeister zu bunt. Vor allem im Herbst läuft die Produktion auf Hochtouren.

Fotos: dpa (4), dapd

## Fruchtsaftmeister

# Hauptsache flüssig

Michael Stadler aus dem Berchtesgadener Land verwandelt Obst in Säfte, brennt Schnäpse und mixt ungewöhnliche Limonaden. Sein Credo lautet: regional, naturbelassen

Von Ingrid Brunner

Die Bauern sind froh, wenn das Heu trocken im Stadel ist. „Und ich mach's wieder nass“, sagt Michael Stadler und gießt ein Gläschen Heulimonade ein. Eine Kreation, die ein Berliner Szeneclub von ihm bezieht. Flüssiges Heu – mit geschlossenen Augen und der Nase im Glas dürfen sich Hauptstädter für kurze Zeit in ein Land- und Alpenidyll versetzen. Stadlers Hof in Piding bei Freilassing könnte nicht weiter weg sein vom urbanen Getriebe Berlins. Er blickt täglich auf die gezackte Bergkulisse, die im Berchtesgadener Land als Schlafende Hexe bekannt ist. Mal ist sie umwölkt, mal von Schnee überzuckert, „jeden Tag ein bisschen anders“. Hauptstadt? Nicht für ihn. Er grinst. Er liebt die schlafende Hexe und seinen Hof mit dem riesigen Obst- und Beerengarten am Berg Högl.

Tausend Bäume Bestand, darunter allein 25, teils seltene und alte Apfelsorten. Der Winterrambour zum Beispiel, „der beste Lagerapfel – der wird erst um Weihnachten richtig gut“, schwärmt Stadler. Oder der Rheinische Bohnapfel, für den 30-Jährigen der beste Kelterapfel. „Für die Heulimo nehme man

Heu, Wasser und Zitronensaft – der Clou ist die Traubensüße“.

Natürlich ist es nicht ganz so einfach, wie es sich anhört, aber Stadlers Passion ist es nun mal, Obst, Gemüse, sogar Getreide und eben auch Heu vom festen in den flüssigen Aggregatzustand zu versetzen – mit und ohne Alkohol. Das liegt bei ihm in der Familie und geht zurück auf den Großvater. Heute ist die ganze Familie – Vater, Mutter, Geschwister, Ehefrau – irgendwie mit dem Obst- und Saftgeschäft befasst. In der Stube blättert er in alten Ordnern und zeigt Flaschenetiketten, die der Großvater entworfen hat. Daneben sitzt Stadlers Sohn Michael junior. Er trinkt Papas Apfel-Paprika-Limonade. Das knallgrüne Gemisch schmeckt ihm offenbar.

Zuckerfreie Softgetränke, die sich vom Einerlei der Getränke riesen abheben und ein gesünderes Image haben, liegen im Trend. Doch Limonade ist nur eines von vielen Getränken, die Stadler herstellt. Er brennt Obstschnäpse, macht Liköre, stellt Sirup und Essig her, in den Tanks im Keller reifen Beerenweine, blubbert Holunderprosecco – was der Garten und die nächste Umgebung gerade hergeben. Sein Hauptgeschäft ist und bleibt das Mosten, das Herstellen von

hochwertigen Obstsäften. Zu festgesetzten Annahmezeiten dürfen auch Gartenbesitzer ihr Obst zum Saften bringen. „Manche bringen nur zehn Kilo“, erzählt Stadler. Andere bringen große Mengen. Die Äpfel landen dann alle in einem Bottich. Sobald 1000 Kilogramm zusammengekommen sind, beginnt Stadler mit dem Kelnern. Wer Äpfel geliefert hat, bekommt dafür einen Teil des Endprodukts: Für zehn Kilo Obst gibt es fünf Liter Saft – gegen eine Keltergebühr von drei Euro. Regionalität gewinnt beim Verbraucher an Bedeutung. Viele wollen wissen, woher das Obst stammt, das sie essen oder trinken.

Stadlers Presse liefert naturreine Säfte. Seine Abnehmer sind Privatkunden, Getränkemärkte, und ausgewählte Gastronomiebetriebe. Einige Säfte haben Bio-Qualität, schonend gewonnen werden sie alle. Die Frucht muss er so frisch und so kalt wie möglich verarbeiten, um Verkeimungen zu vermeiden. Auch wenn von Obstpresse die Rede ist: Saftgewinnung ist keine Pressung, erklärt Stadler. Vielmehr wird die Obstmasse in der Maschine zunächst zerkleinert und schließlich zerrieben. Zwischen 65 und 67 Prozent liegt die Ausbeute. Er weiß viel über die heimischen Obstarten, wie sie ver-

arbeitet werden müssen, auch, welche Heilkräfte sie haben. Die Preiselbeere etwa: Sie hilft nicht nur bei Harnwegsinfekten, sondern bei allen Erkrankungen der Körperöffnungen – auch der Ohren und der Nase, erklärt Stadler.

Vieles ist Familienwissen, weitergegeben von Generation zu Generation. Doch Stadler ist auch gelernter Brauer und Fruchtsaftmeister, genauer: staatlich geprüfter Industriemeister der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke. Ein wenig

## Im Hausgang reift sein Single Malt Whisky der Vollendung entgegen

bekannter Beruf, die Absolventen sind rar: Im Jahr 2002 hat er die Meisterprüfung abgelegt – mit 21 Kollegen aus aller Welt. Seine Note 1,0 hat vorher und nachher noch keiner erreicht. Die meisten Fruchtsaftmeister arbeiten in der Getränkeindustrie: Dort überwachen sie alle Stufen der Getränkeproduktion, kontrollieren die Maschinen und die Qualität. Sie entwickeln neue Getränke und sorgen dafür, dass die strengen Hygienebestimmungen eingehalten werden.

„Deutschland ist das einzige Land weltweit, das eine Fruchtsaftverordnung hat. Das sollte überall so sein“, sagt er.

Seine Lieblingsfrucht ist die Schwarze Johannisbeere. An ihr hat er sich abgearbeitet, eine Hassliebe war das am Anfang, weil sie so schwierig in der Verarbeitung ist. „Heute ist sie für mich die Nummer eins – die einzige Frucht, bei der Wurzel, Blatt, Stengel und Frucht gleich schmecken“, erklärt er, aber auch Kirsche und Rhabarber haben es ihm angetan. Und weil die unvermischte Frucht ihm nicht genug ist, versucht er sich an immer neuen Fruchtsaftkombinationen – wie schon Großvater Georg, und Vater Christian, der immer noch kräftig mitmischte. Jede neue Kreation wird im Familienkreis verkostet und bewertet, erzählt er, erst wenn alle einverstanden sind, geht das Produkt in den Verkauf. „Meine Frau hat mich gefragt, warum hast du einen Block auf dem Nachtkastl?“ – und gibt gleich die Antwort, „manchmal wache ich nachts auf, weil mir was Neues eingefallen ist“. So viel ist ihm schon eingefallen, dass die Produktpalette, die im kleinen Hofladen auf den Kunden wartet, eine durchaus verwirrende Vielfalt aufweist. Die Produktpalette umfasst an die 400 Artikel.

Ein Unternehmensberater habe ihm nahegelegt, sein Angebot zu straffen, seine Räume repräsentativ zu gestalten und nicht mehr in Latzhose und Gummistiefeln herumzulaufen. „Soll ich in Anzug und Krawatte im Presshaus stehen?“, er lacht immer noch, wenn er daran zurückdenkt. Mutter Walpurga Stadler stimmt ihm zu: „Das passt doch gar nicht zu uns, wir sind ein Familienbetrieb, jetzt ist Haupterntezeit“, da könne man nicht auf Äußerlichkeiten achten. Außerdem: Neben Regionalität suchen Verbraucher auch Authentizität – das unverwechselbare Produkt ebenso wie das einmalige Einkaufserlebnis. Smarte Verkäufer im Anzug gebe es doch überall.

Nun, der Berater mag sich mit einem Glas von Stadlers Waldbeeren-Friszante trösten, während der Fruchtsaftmeister unverdrossen weiter experimentiert. Sein jüngstes Baby lagert im Hausgang: In zwei Eichenfässern aus dem Limoux: Sein reift der erste Chiemgauer Single Malt Whisky zur Vollendung. „Sleeping Witch“ heißt das Destillat, in alter Verbundenheit mit der schlafenden Hexe gegenüber.

Informationen: [www.kelterei-stadler.de](http://www.kelterei-stadler.de)

## Eine verkannte Frucht

# Blaue Stunde

Zwetschgen oder Pflaumen schmecken auf dem Kuchen ebenso wie als herzhaft Tarte

Zwetschgen – das erinnert an Omas Kompott im Weckglas, an Mamas ofenwarmen Datschi, an Onkel Willis Verdauungsschnaps. Häufig erinnern uns Zwetschgen – an Erinnerungen. Zwetschgen haben nicht gerade ein modernes Image. Bei 1,7 Kilogramm liegt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch – gut zehnmal so viel ist es bei des Deutschen liebstem Obst, dem Apfel. Während Feigen und Trauben, zusammen mit Käse und Honig oft ein herbstliches Essen abschließen, müssen die Zwetschgen draußen bleiben.

Dabei haben die blauschwarzen Früchte gerade Saison: Zwischen Juli und Anfang Oktober ist Erntezeit in Deutschland. In diesem Jahr rechnet die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft AMI mit einer Ernte von circa 31 000 Tonnen. Drei Viertel der Ernte kommen aus Baden-Württemberg und Bayern, den beiden größten Anbaugebieten. Von den 25 Sorten, die hierzulande wachsen, sind die bekanntesten die Bühler Zwetschge,

Cacacs Schöne, Auerbacher, Hanita und die späte Hauszwetschge.

Sie alle sind Teil einer großen Familie von weltweit circa 2000 Pflaumenarten, zu der auch die Mirabelle und die Reneklode gehören. Vermutlich geht die Zwetschge aus einer Kreuzung zwischen Schlehe und Kirschkpflaume hervor. Ihr

## Das Obst passt auf den Kuchen und auch in die Hamburger Aalsuppe

Ursprung liegt in Syrien, die Römer haben sie im Mittelmeerraum heimisch gemacht, und die Kreuzritter brachten sie schließlich nach Mitteleuropa.

Spätestens hier ist eine Begriffsklärung fällig: Zwetschge oder Pflaume? Die Unterscheidung ist nicht ganz einfach. Zum einen sind beide Fruchtarten sehr kreuzungsfreudig, zum anderen sorgt der

regionale Sprachgebrauch für weitere Verwirrung. So spricht man im Süden Deutschlands von „Zwetschge“ oder „Zwetschke“, während im Norden sortenübergreifend von „Zwetsche“, im Osten und im Westen hingegen von „Pflaume“ die Rede ist. Da ist es noch leichter, die beiden Sorten an ihren Äußerlichkeiten und Fruchtigenschaften zu erkennen. Pflaumen sind eher rundlich und haben eine Bauchnaht; sie sind meist größer als die Zwetschgen und dank ihrer weichen und saftigen Konsistenz werden sie gerne frisch verzehrt.

Zwetschgen hingegen sind länglich, ohne Furche und Naht, und lassen sich im reifen Zustand gut vom Stein lösen. Beim Backen bleiben sie fest und süß – und sind daher bestens geeignet dafür, zu Zwetschgenkuchen, -knödel und -röster verarbeitet zu werden.

Ihre weiße Wachsschicht, auch „Duftfilm“ genannt, sorgt für das mattblaue Äußere und schützt die Frucht vor dem Austrocknen. Die Duftsicht ist also ein Frischeindikator. Doch die Zwetschge ist auch reich an „inneren“ Werten. Sie ist kalorienarm, reich an den Vitaminen A, C, E und B. Sie enthält Zink, Eisen, Kupfer sowie viel Kalium. Sie unterstützt die Verdauung, steigert die Konzentration, beugt Arterienverkalkung vor, sogar gegen Depressionen soll sie helfen.

Die Hälfte der gekauften Zwetschgen wird frisch gegessen, die andere Hälfte wird weiterverarbeitet – zu Gebäck und Pflaumenmus, aber auch zu Armagnac-Pflaumen oder zu Marmelade. Nicht nur in der süßen, auch in der herzhaften Küche haben Zwetschgen und Pflaumen ihren Platz. In der Hamburger Aalsuppe schwimmen sie traditionell als Backobst mit. Sie runden süß-saure Soßen zu Fleisch ebenso ab wie eine Geflügelfüllung. In der asiatischen Küche, wo man süß-saure Kontraste schätzt, ist die Pflaume selbstverständliche Zutat.

Auch hierzulande machen sich Köche und Institute daran, zeitgemäße Rezepte für die Pflaume und ihre kleine Schwester zu entwickeln. So hat die Köchin und Food-Stylistin Bianca Killmann aus Essen eine Reihe von zeitgemäßen Rezepten für Zwetschge und Pflaumen entwickelt. Wie wäre es mit Pflaumen auf Roquefort-Tartar? Oder mit einem Wrap aus Putenbrust, frischen Zwetschgen, Chili und Koriander? Recht einfach zuzubereiten lässt ein sich Pflaumen-Gratin mit Schafskäse (siehe Rezept). Wem all dies zu mühsam ist, kann sich immer noch bei Mama einladen – zu Kaffee und Zwetschgendatschi.

Ingrid Brunner



Etwa 1,7 Kilogramm Pflaumen isst der Deutsche pro Jahr. Ein großer Teil landet als Zwetschge auf dem Datschi. Dabei ist die Pflaume vielseitig einsetzbar, zum Beispiel mit Schafskäse als Gratin.  
Foto: Deutsche Zwetschgen

## Pflaumengratin mit Schafskäse

**Zutaten (für vier Personen):**  
600 g Pflaumen oder Zwetschgen  
2 Eier, Salz, Butter  
2 cl Pflaumengeist  
Mark einer halben Vanilleschote  
1 EL Speisestärke  
100 Crème fraîche  
50 g geriebenen Schafskäse  
1 Handvoll Gänseblümchen

**Zubereitung:**  
Die Früchte waschen, trocknen, halbieren und entsteinen, an den schmalen Seiten etwas einschneiden. In einer Schüssel mit dem Schnaps und dem Vanillemark vermengen. Eine große oder vier kleine ofenfeste Formen

einbuttern. Die Früchte dachziegelartig von außen nach innen in die Form legen. Eier trennen. Eiweiß kalt stellen und Eigelb mit der Speisestärke verrühren. Crème fraîche und Schafskäse unter das Eigelb mischen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem sehr steifen Schnee schlagen und sofort unter die Eigelbmasse heben. Masse über die Pflaumen geben. Den Backofen vorheizen. Dann den Gratin etwa 15 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Gänseblümchen waschen, trocken tupfen, von Stielen befreien und kurz vor dem Servieren auf dem Gratin verteilen. SZ

## GENUSS ERLEBEN

Verantwortlich: Werner Schmidt  
Redaktion: Ingrid Brunner  
Anzeigen: Jürgen Maukner

**Weihenstephan**

**Jetzt kommt Weihenstephan aufs Brot!**

Natürlich mit feinen Kräutern – so herzhaft und joghurtfrisch!

**Jetzt probieren!**

Offizieller Ernährungspartner  
[www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)