

Wo Wien nach süßen Früchten riecht

Seit Jahrzehnten stellt Staud's feine Marmeladen und Fruchtaufstriche in der kleinen Manufaktur in Ottakring her. **medianet** durfte zusehen.

... Von Anna Muhr

Es ist ein nebelig-grauer Vormittag, mit welchem Wien im Herbst gerne aufwartet. Und so ist die knallgelbe Dauenjacke von Stefan Schauer ein willkommener Farbtupfer. Wir treffen uns in der Hubergasse in Ottakring. Hier befindet sich die Firmenzentrale des Wiener Marmeladeherstellers Staud's, der seit jeher eng mit dem 16. Wiener Gemeindebezirk verbunden ist. Schon im 19. Jahrhundert betrieb die Familie Staud ein Geschäft für Obst und Gemüse am Brunnenmarkt. Im Jahr 1971 übernahm Hans Staud den Familienbetrieb und begann mit der Herstellung der Staud's-Produkte, wie man sie heute kennt.

Die Früchte dafür kommen zum Großteil aus Österreich, der Rest wird von dort bezogen, wo sie am besten gedeihen. „Unsere Orangen beziehen wir beispielsweise schon seit Jahren von einem Lieferanten in Sevilla“, sagt Stefan Schauer.

In der Marmelademanufaktur Verarbeitet werden sie bis heute in Wien. Die Marmelade-Produktion liegt nur ein paar Straßen vom Staud's-Büro entfernt. Bevor wir hineingehen, reicht Stefan Schauer mir einen weißen Kittel und eine Kopfbedeckung, bittet mich, die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Wir betreten den sogenannten weißen Bereich, in dem es ans Eingemachte geht – und in dem ein süßer Duft in der Luft liegt.

Heute sind die Marillen dran. Mehrere Mitarbeiterinnen sind gerade damit beschäftigt, aus

Aus Ottakring in die ganze Welt

Zahlen und Fakten

In der heutigen Form wurde Staud's 1971 von Hans Staud gegründet. Das Unternehmen hat etwa 40 Mitarbeiter in Wien und saisonabhängig 25 im Burgenland. Das Sortiment besteht aus rd. 220 Produkten. Vertrieben wird großteils im Lebensmittelhandel, zu 20% in der Gastronomie. Ein Drittel seines Umsatzes erwirtschaftet Staud's mit dem Export der Produkte.

den prallen Fruchthälften die letzten unschönen Stellen herauszuschneiden. Stefan Schauer schnappt sich ein kleines Messer und hilft mit. Danach werden die Früchte im großen Marmeladentopf erhitzt und unter Vakuum gerührt. Hinzu kommt nur noch das ebenfalls aus Früchten gewonnene Geliermittel Pektin sowie Zitronensaftkonzentrat und österreichischer Rübenzucker oder in der alternativ gesüßten Variante Apfelsaftkonzentrat.

Die Zutaten werden auf maximal 84 Grad Celsius erhitzt, nicht gekocht. Die austretenden Dämpfe werden kondensiert und gelangen in flüssiger Form zurück in den Kochtopf. „So geht nichts an Farbe und Geschmack verloren“, erklärt Stefan Schauer.

Qualität ohne Zusatzstoffe

Im nächsten Raum wird die Marmelade in Gläser gefüllt, diese werden verschlossen und durch Pasteurisation haltbar gemacht. „Wir achten darauf, dass alles natürlich ist. Unsere Produkte sind frei von Konservierungsstoffen und noch dazu vegan. Das waren sie schon immer,

lange bevor es zum Trend wurde. Uns kommt es seit jeher auf Qualität und Vertrauenswürdigkeit an, in jedem Arbeitsschritt“, erklärt Stefan Schauer den Leitgedanken des Unternehmens.

Eine Stunde dauert der Produktionsvorgang von der rohen Frucht bis zur Etikettierung der Gläser etwa. Die Maschinen laufen auf Hochtouren: Um die 4,5 Mio. Gläser verlassen jährlich die Manufaktur und reisen mitunter bis nach Japan. Die sauren Delikatessen wie Gewürzgurkerl und anderes eingelegtes Gemüse aus dem Staud's-Sortiment kommen aus Stegersbach im Burgenland. 1996 erweckte Hans Staud dort die Südobst Obst- und Gemüseveredelungs GmbH zu neuem Leben, die mit Bauern aus der Region arbeitet.

„Das Sauergemüse ist gerade in dieser Jahreszeit sehr gefragt – für Silvester“, verrät

Stefan Schauer auf dem Weg zum Brunnenmarkt. Wir sind an der letzten Station des Besuchs angekommen: dem Pavillon am Brunnenmarkt. Hier steht das gesamte Staud's-Sortiment in urigen Holzregalen, dazu werden Obst, Gemüse und andere Feinkost-Produkte angeboten. Im Schaufenster prangt der heurige Staud's-Adventkalender mit Klimt-Motiv.

Tradition am Markt

Das Geschäft gibt es seit über 100 Jahren, aber es ist bis heute höchst lebendig. Hier finden Verkostungen und Get-togethers statt. Auch eine alte Orgel gehört zum Inventar. „Zu besonderen Anlässen spielt Hans Staud auf ihr gerne für die Besucher im Pavillon“, erzählt Stefan Schauer, ehe er sich wieder auf den Weg über den Markt in Richtung Manufaktur macht.



Die Staud's-Geschäftsführer Stefan Schauer (r.) und Jürgen Hagenauer (l.) mit Gründer Hans Staud bei der Präsentation der neuen Bio-Früchtchen.