

Beeren mit Potenzial

Sie ist klein, dunkel-violett und roh kaum genießbar. Zu viele Gerbstoffe. Säuerlich-herb zieht sich einem im Mund alles zusammen. Wie kommt man also bitte darauf, Aroniabeeren anzubauen?

... Von Andrea Knura

„Ich habe 15 Jahre lang in einer Apotheke gearbeitet. Immer wieder haben Kunden nach Aroniasaft gefragt. Dieser wurde in Österreich aber nicht produziert, musste in Deutschland bestellt werden – eine Marktlücke“, erkannte Angelika Köck, Jungunternehmerin und Mutter von zwei Kindern. Martina und Joschi Köck, die Schwiegereltern, suchten für ihren Hof im steirischen St. Ruprecht a.d. Raab bereits nach Alternativen und neuen Herausforderungen. Der Wunsch nach biologischem Anbau und nach Direktvermarktung wurde größer. Also ließ man sich auf etwas Neues ein. „Wir waren die ersten Verrückten, die sich auf die Aroniabeere spezialisiert haben. 2014 konnten wir erstmals eine kleine Produktpalette von ungefähr acht Produkten anbieten.“

Die Aronia wird auch Apfelbeere oder schwarze Eberesche genannt. Bei uns wurde sie meist nur als Futter oder natürliches Färbemittel verwendet. Angelika kommt ins Schwärmen, wenn Sie über die Aroniabeere spricht. „In dieser Beere steckt ganz viel Gutes.“ Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente. Ein hoher Anteil an Antioxidantien. Damit soll sie auch vor schädlichen, freien Radikalen schützen. Die Sträucher sind robust und unkompliziert. Schädlinge sind ihnen fremd, die Schädlingsbekämpfung erübrigt sich somit. Die Pflanzen wachsen ganz natürlich mit Urgesteinsmehl, Kompost und effektiven Mikroorganismen.

„Die Aroniabeere hat in den letzten Jahren aufgrund ihrer besonders hohen



© Oststeiermark Tourismus/Hanemann PR (2)

Gehalte an Flavonoiden und phenolischen Säuren, die mit einer Reihe von gesundheitsfördernden Eigenschaften in Verbindung gebracht werden, an Popularität gewonnen.“

Ein wandelbares Früchtchen

Die kleinen Beeren lassen sich wunderbar verarbeiten. Und hier beweist Familie Köck mit rund 20 Produkten ganz

besonders viel Fantasie: Fruchtaufstriche, Ursaft, Apfelessig mit Aronia, Aroniabeeren-Essig, Tee, Edelbrand, getrocknete Beeren, Sirup, Pulver ... Die Lese und Verarbeitung der Beeren halten die Familie auf Trab. Marmeladen und Chutneys werden aus händisch gepflückten Beeren erzeugt. Ein Teil wird sofort verarbeitet, der Rest wird eingefroren und im Laufe des Jahres in

allerlei Köstlichkeiten verwandelt. Die Beeren für Säfte werden maschinell gepflückt. Familie Köck hat sich mit zwölf weiteren Aroniabauern zu einer Erntegemeinschaft zusammengeschlossen. Dann muss es schnell gehen: In nur acht Stunden ist der Saft in der Flasche.

Ein gute Beere – ein gutes Gefühl

„Es gibt noch Erklärungsbedarf rund um die Aroniabeere. Sehr viele Leute wissen nicht, wie sie die Produkte am besten verwenden.“ Für Neugierige gibt es Hofführungen mit anschließenden Verkostungen. Auch Kindern soll die gesunde Beere und die Arbeit ihrer Familie nähergebracht werden. Deshalb hat Angelika vor Kurzem auch eine zertifizierte Ausbildung „Schule am Bauernhof“ des LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut) abgeschlossen.

Die eigene Begeisterung für diese Beere und die positiven Rückmeldungen lassen den Arbeitsaufwand vergessen. „Meine Kinder wachsen in einer gesunden Umgebung auf. Die naschen die Beeren sogar roh.“ Seit 2017 wird an einem Zukunftsprojekt experimentiert: dem Anbau der Indianerbanane, oder Papau. Wir können gespannt sein.



IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at

Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>

Der Bauernladen Gut-Schein



**Gutes zum Schenken
für Kunden, Mitarbeiter
und jeden Anlass.**