



## Reis und Glück

*Das erste Anbaujahr in Niederösterreich war ein Erfolg, die Reisernte richtig gut. Glück? Im April wurde ein neues Feld bestellt. Was man jetzt schon sagen kann: 2019 ist anders!*

Von Andrea Knura, zu lesen auf Seite 3

[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## Eine echte Diva

*Umgeben von Winzern, stellen Verena Müller und Leo Draxler Prosequ her.*



Das ist kein Schreibfehler, sondern ein innovativer Schaumwein aus Quitten. Schon mal in eine Quitte gebissen? Sie haben nichts verpasst. Denn von den rund 200 Quittensorten sind nur sehr wenige im Rohzustand genießbar. Im Garten von Verena Müller und Leo Draxler gab es einen einzelnen Quittenbaum. Dennoch überlegten sich die beiden, was sie aus der Frucht machen könnten: „Bekannt ist Marmelade, Schnaps oder Quittenkäse. Wir haben festgestellt, dass Quitte in vergorener Form ihren typischen ursprünglichen Geruch und Geschmack behält.“ Die

Kohlensäure dient zusätzlich als wunderbarer Geschmacksträger.

### Spannende Produktion

Mit viel Geduld und Jahren des Versuchs bemühten sich die beiden, ein neues Naturprodukt zu erzeugen. Von einigen Nachbarn, also Winzern, wurden sie belächelt, von anderen unterstützt. „Spannend fanden es aber irgendwie alle.“ Eine Schwierigkeit stellte vor allem die Vergärung dar, bei der sich die Quitte als Diva entpuppt. Schlussendlich wurden sogar 9,5% Vol. Alkohol erzielt. Allerdings hat die



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

Quitte nur sehr wenig Saft. Für eine Flasche Prosequ werden nahezu 2,5 kg Quitten benötigt. Dadurch hebt sich das Produkt auch klar ab von anderen Schaumweinen mit beigemengten Fruchtkonzentraten. Vor einigen Jahren haben die beiden nebenberuflichen Quittenbauern 350 junge Quittenbäume gepflanzt, um künftig nur noch aus eigenen Quitten produzieren zu können. Zu den weiteren Produkten zählen ein 100% Quittensaft ohne Zuckerzusatz und seit 2019 auch Quittenwein, der mit dem Cider World Award Gold 2019 ausgezeichnet wurde.