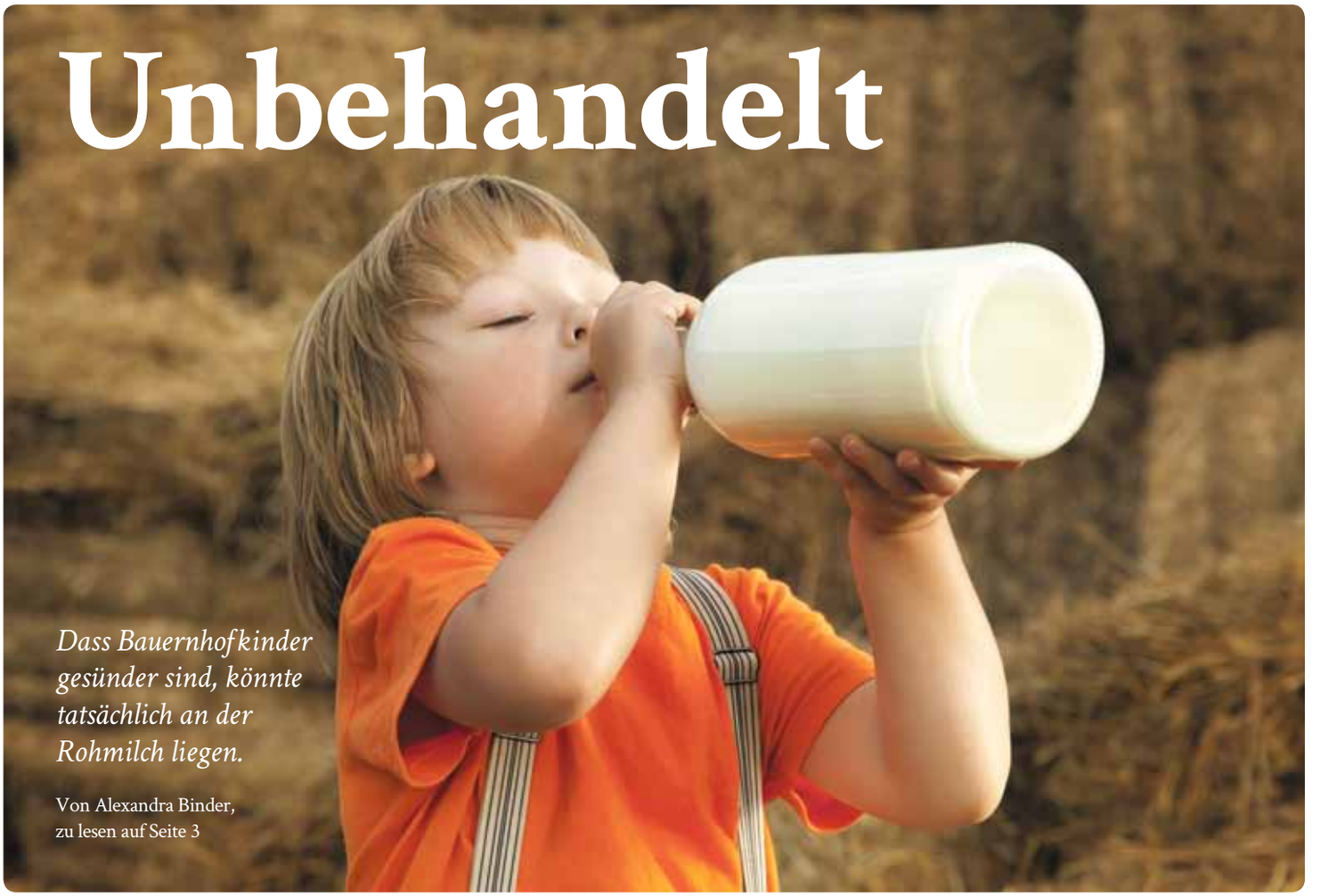
Bauernladen Zeitung

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

1. Jahrgang
No. 22

Freitag,
6. September 2019

Unbehandelt



Dass Bauernhofkinder gesünder sind, könnte tatsächlich an der Rohmilch liegen.

Von Alexandra Binder,
zu lesen auf Seite 3

© Panthermedia.net

www.bauernladen.at

@bauernladen.at

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

Handarbeit bis ins Glas

Vollreife Früchte aus eigenem DonauGarten. Daraus macht Eva Grünberger Marmelade.



© DonauGarten

Zwischen Mitte Juli und Anfang August wurde geerntet. Die ungespritzten und vollreifen Marillen wanderten dann sofort in den Kochtopf. „Die heurige Marmelade ist ein Traum. Sie schmeckt fruchtig und süß, hat aber noch den unverzichtbaren Säureakzent“, schwärmt Eva Grünberger.

Wie die studierte Biologin zur Marmelade kam? Das ist eine lange Geschichte, die mit dem Kauf des Grundstücks Donaugarten vor über zehn Jahren begann. „Der vorherige Besitzer war eine Gärtnerei, und so hatten wir plötzlich viele Obstbäume, alte Beeren-Sträucher und Glashäuser für den Gemüseanbau.“

Keine Experimente

Für die Herstellung ihrer Marmeladen verwendet Grünberger nur handverlesene Früchte. Vier Marillensorten wachsen im DonauGarten: Ungarische Beste, Klosterneuburger Marille, Kremser Marille und die frühe Rosenmarille. „Ich mache daraus Marmelade und auch Marillenchutney.“ Neben Marille (die gibt es auch mit extra hohem Fruchtanteil) bringt Grünberger auch Himbeeren, Kriecherln, Asperln, Herzkirschen und Rhabarber ins Glas. Und bei den Gelees? „Hier ist neben Dirndl natürlich Asperl, also die Mispel, sehr interessant. Die Frucht ist aromatisch und säuerlich. Geerntet und eingekocht wird aber erst im November. „Die Früchte brauchen für den Geschmack erst mal einen Frost.“ Was außer den Früchten noch in die DonauGarten-Marmeladen kommt? Zucker, Zitrone und Apfelpektin zum Eindicken. Mehr braucht es nicht. Das Marmelade-Küchengeheimnis von Grünberger: Intensiver sortentypischer Geschmack steht über Experimenten. *www.donaugarten.at*