

So vif!

Elf Bauern machen
sich für ihr Projekt
„Stressfreie Hof-
schlachtung“ stark

Von Alexandra Binder,
zu lesen auf Seite 3

© Andrea Knura

www.bauernladen.at

Nachhaltig scharf

Bei Juliberg kommen nur Bio-Chilis aus eigenem Anbau in die Gewürzmühlen.



Seit jeher war Chili das Lieblingsgewürz von Thomas Schauer. Er baute ihn in seinem Garten am Juliberg, im oberösterreichischen Altenfelden, so erfolgreich an, dass er den Eigenverbrauch weit überstieg.

Juliberg ist heute ein BioAustria-Qualitätspartner. Für die Herstellung der Chilisalze wurde sogar ein eigenes Nassverfahren entwickelt. Aber auch mit den geräucherten Chiliflocken „Joepotle“ hat Juliberg eine Qualitätsalleinstellung in Österreich. „Das Besondere ist, dass wir die Chilipflanzen selbst anbauen und frisch verarbeiten“,

erläutert Schauer. Die Aussaat erfolgt im Dezember, pikiert wird rund zwei Monate später, bis Ende Februar. Dann kommen die kleinen Pflanzen in ein eigenes Glashaus. Nach den Eisheiligen werden sie dann im Freiland auf dem Acker bzw. in Folienhäusern gesetzt.

Juliberg-Nassverfahren

Für das Chilisalz werden ausschließlich frische Früchte verarbeitet – also geerntet, gewaschen, geputzt, zerkleinert, püriert und mit Salz vermischt. Dann wird die Mischung getrocknet und anschließend für die Gewürzmühlen zer-

kleinert. „Somit hat man in der Mühle von Anfang bis zum Schluss die gleiche Qualität.“

Je nach Erntezeitpunkt variiert die Farbe der Juliberg-Chilisalze, denn ein „Septemberchili“ ist dunkelrot, während der im November geerntete der gleichen Sorte hellrot ist.

Die Schärfe von 2 bis 10, gemessen in Scoville, ist jedoch von der Sorte abhängig. Zusatzstoffe wie Farbstoffe kommen Schauer natürlich nicht in die Mühlen.

Mehr über Bio-Chili von Juliberg lesen Sie auf www.bauernladen.at



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

© Thomas Schauer, Juliberg