



Lebens MITTEL

barbara van melle

BEEREN-PARADIES

Kinder lieben Himbeeren über alles, einst wurden sie gegen Fieber eingesetzt und verarbeitet ergeben sie köstliche Marmeladen, Desserts, Kuchen und Edelbrände. Die aromatischen duftenden Beeren, die botanisch zu den Rosengewächsen gehören, zählen zu den beliebtesten Sommerfrüchten. In Stockerau bei Wien haben sich zwei Freunde, die einst gemeinsam in einer Punk-Rock-Band gespielt haben, auf die Kultivierung von Biobeeren spezialisiert.

Stefan Schmidt hat den Ackerbaubetrieb vom Vater übernommen. Schon 1999 wurde auf Bio umgestellt, und als klar war, dass der Landwirtschaftsbetrieb nur durch das Beschreiten neuer Wege langfristig Erfolg haben kann, wurde die zündende Idee der Beerenproduktion geboren. Gemeinsam mit Michael

Hönigschmid, einem erfahrenen Gärtner, wurden Himbeersträucher gesetzt und mittlerweile können die beiden stolz auf ihre Erfolgsgeschichte verweisen. Auf 6,5 ha ernten sie

Himbeeren, Ribiseln und Brombeeren. Den Umweltschutz haben sie sich dabei nicht zur Aufgabe, sondern zur Philosophie gemacht. Bei Bio-Beeren werden selbstverständlich keine chemischen Spritz- und Düngemittel eingesetzt und auch bei den Verpackungen wird auf Bio-Zertifikate geachtet. Frisch vom Strauch schmecken die Himbeeren natürlich am besten, lagerfähig sind sie kaum. Aber sie lassen sich gut einfrieren, weil sie dabei das Aroma nicht verlieren. Die Frühsorte ist jetzt erhältlich, dann gibt es Ribiseln und im August kann man die Spätsorte der himmlischen Beeren genießen.

H&S-Biobeeren: Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Bestellung: ☎ 02266/982 56, Stockerau, Landstraße 17, Weitere Bezugsquellen: www.biobeeren.at.

**barbara.van-melle@kurier.at
www.slowfoodwien.at**

