

## Himbeer-Essig

**Zutaten:** 500g reife Himbeeren  
1/2 L Weinessig

Himbeeren verlesen, nur einwandfreie Früchte verwerten, nicht waschen. Beeren in ein sauberes Glasgefäß oder in eine Flasche füllen und den Essig darüber gießen. Gefäß verschließen und am besten auf eine sonnige Fensterbank stellen. Jeden Tag den Behälter einmal hin und her bewegen. Die Himbeeren etwa 14 Tage im Essig ziehen lassen. Danach den Inhalt durch ein sauberes Mulltuch gießen und den Essig in eine Flasche abfüllen. Er sollte kühl und dunkel aufbewahrt werden.

# beeriger bio-genuss

Am Anfang war die Idee – und jetzt kommen aus Stockerau die vielleicht besten Himbeeren des Landes

Der Name Himbeere – der aus der althochdeutschen Bezeichnung „Hintperi“ hervorgeht – leitet sich aus dem altnordischen und angelsächsischen „hind“ ab, was so viel wie „Hirschkuh“ bedeutet. Also heißt Himbeere eigentlich „Beere der Hirschkuh“. Was die zu den Rosengewächsen zählende rote Frucht mit der Hirschkuh zu schaffen hat, bleibt dahingestellt – fest steht: Die Himbeere ist etwas ganz Besonderes. Und genau das dachte sich auch Stefan Schmidt, als er 2006 gemeinsam mit seinem Freund Michael Hönigschmid die H&S Biobeeren GnbR in Stockerau gründete. Und so fiel es ihm wie Schuppen von den Augen, als ihm die Idee kam, sich den süßen Beeren zu widmen. „Die Himbeere ist eine absolute Alternative zur klassischen Marktfrucht. Und ich wollte unabhängig von der Agrarpolitik sein“, erklärt der junge Landwirt seine Wahl.

**Bio muss es sein.** Schmidts Vater führte den Ackerbau in der dritten Generation. 1999 – Sohn Stefan maturierte gerade – wurde auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Die Idee mit den Himbeeren kam Stefan Schmidt nach einem Vier-Augen-Gespräch zwischen Vater und Sohn, bei dem es um die Zukunft der Landwirtschaft und Alternativen zum klassischen Ackerbau ging. Und eines war von Anfang an klar: Biologisch musste es sein. „Darüber gab es nie Zweifel. Ich wusste, nur das macht mir Spaß. Und die nachhaltige Wirtschaftsweise des Bio-Anbaus war für mich der einzig gangbare Weg.“ Von einer Sonderkultur wie der Himbeere hatte Schmidt damals noch keine Ahnung. Doch

zum Glück war da sein langjähriger Freund Michael, der eine Ausbildung zum Gärtner absolviert hatte und – was das Wichtigste war – sich sofort für das Projekt begeisterte, als er davon erfuhr.

**Von späten und frühen Himbeeren.** Zwei Jahre später, die von konkreter Planung bezüglich Standort, Sorten, Vermarktungskonzepte u.v.m. geprägt waren, wurden die ersten Himbeeren auf rund drei Hektar gepflanzt – die Sorte „Blissy“, eine spät-reife Himbeere, die von August bis in den Oktober hinein geerntet wird. „Die erste Ernte erfolgte damals noch ohne Personal. Familie und Freunde packten mit an“, erzählt Schmidt. Anfangs belieferte man Wiener Naturkost- und Bauernläden und diverse Bio-Supermärkte. Bald wurde die Beerenanlage auf etwa 6,5 Hektar vergrößert und neben den „späten“ Himbeeren auch Ribisel, Brombeeren und „frühe“ Himbeeren angebaut. Heute ist der Ertrag der köstlichen Bio-Ware so groß, dass sie den Bedarf der Bioläden der Bundeshauptstadt weit übersteigt. Schmidt und sein Partner beliefern daher auch ausgewählte große Supermarktketten mit ihren Biobeeren.

**Vertrauen ist gut, Kontrolle besser.** Als Mitglied des Bio-Austria-Verbandes wird der Betrieb jährlich auf Herz und Nieren geprüft. Die Kontrolle, die aufgrund der Größe des Betriebes einen ganzen Tag lang dauert, stört Schmidt nicht im Geringsten: „Es werden Blattproben gemacht, Aufzeichnungen kontrolliert und vieles mehr. Aber diese Kontrollen sind Teil unserer Qualitätspolitik, unseren Kunden hochwertige und ökologisch wertvolle Produkte zu bieten“, so Schmidt. Damit nicht genug, versuchen die beiden Bio-Landwirte ständig ihre Qualität zu verbessern und nehmen seit dem Vorjahr freiwillig am AMA-GAP-Programm teil, welches unter anderem noch mehr Hygienestandards und Transparenz fordert.

**Bis zu zwölf Leute** sind in der Saison mit dem intensiven Beerenanbau beschäftigt: So werden Nützlinge mit natürlichen Begrünungen wie zum Beispiel Klee oder Hecke erhalten und Unkraut mit der Harke oder von Hand ausgerissen. Chemische Spritzmittel sind tabu und ausschließlich Düngemittel des Biologischen Landbaus finden Verwendung. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: „Die Leute sagen oft, unsere Himbeeren schmecken wie Waldhimbeeren“, freut sich Stefan Schmidt, der die köstliche Frucht nicht nur pur anbietet



Web-Tipp

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

Stefan Schmidt und Michael Hönigschmid

(auch ab Hof, aber bitte vorher anrufen), sondern in Zusammenarbeit mit Partner-Betrieben auch zu Sirup, Brand oder Essig weiterverarbeitet. Für Letzteren schwärmt der erfolgreiche Landwirt ganz besonders und liebt ihn heiß auf Pfirsich-Carpaccio. Übrigens: Seine Himbeeren genießt er am liebsten während der Ernte (ab Ende Juni) und ab Ende August gar nicht mehr, denn da hat er wohl schon zu viel des Guten ...

