

# Die Arche der alten Obstsorten

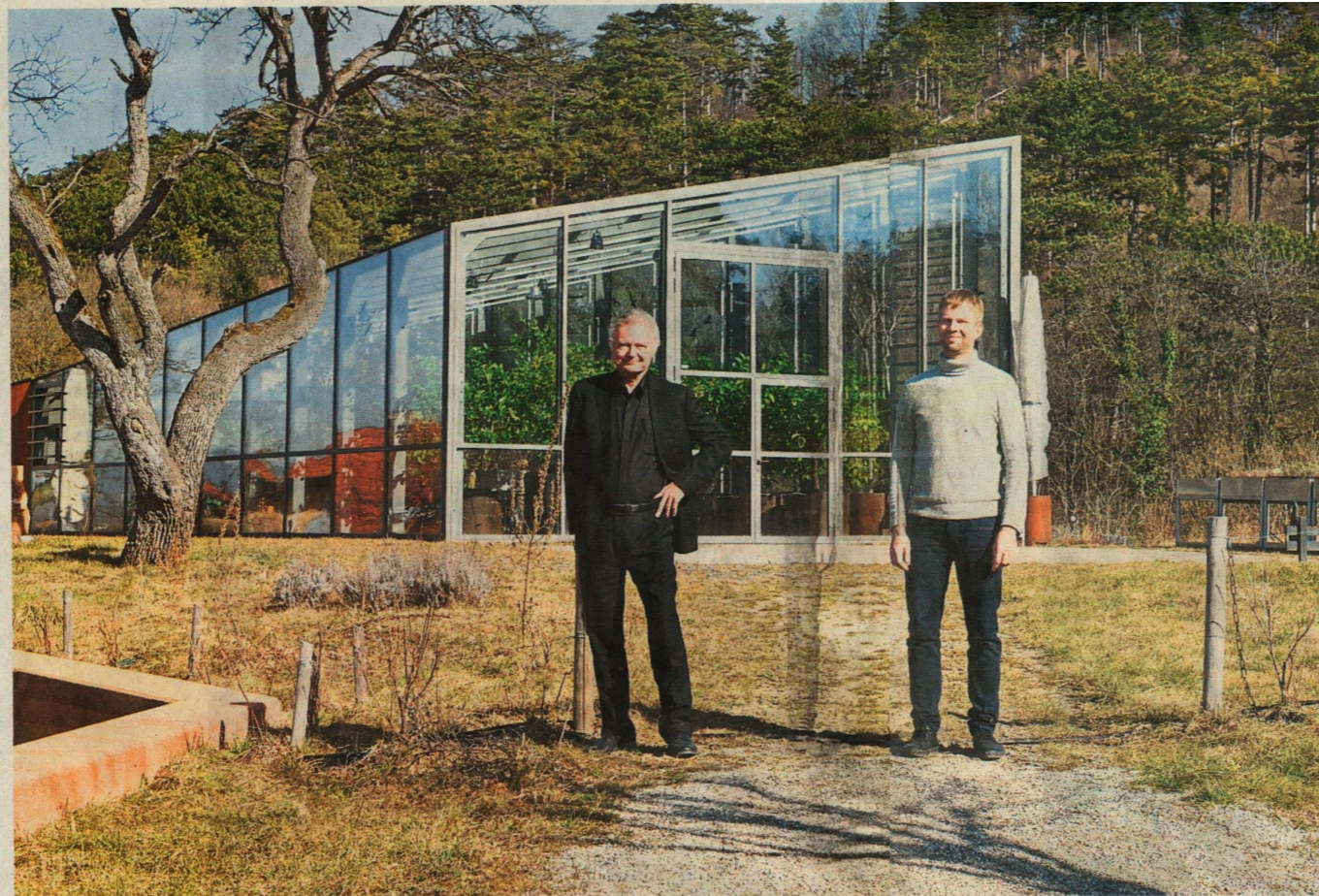
Der Gastronom Stefan M. Gergely pflegt in seinem **Gut Guntrams** in Niederösterreich alte Streuobstsorten. Finanziert wird die Arche Guntrams über Gästezimmer und ein Lokal. VON KARIN SCHUH

**N**och ist es hier recht kahl. Die vielen dünnen Bäumchen fallen in der vorwiegend braunen Landschaft kaum auf. In ein paar Wochen wird das hier schon anders aussehen. Nur im Glashaushaus, da grünt es auch jetzt schon, besser gesagt den ganzen Winter hindurch. Dort sind nämlich die vielen, teils bis zu 25 Jahre alten Zitrusbäume untergebracht, etwa eine Zitronatzitronne mit besonders großen Früchten oder auch die Sorte Buddhas Hand, deren Frucht an eine Hand mit vielen Fingern erinnert.

Das Grundstück war einst das Landhaus der Familie Gergely, jetzt ist es öffentlich.

„Das ist jetzt das vierte Jahr im Gewächshaus, im April dürfen sie wieder hinaus“, sagt Reinhard Adelsberger. Er ist, wenn man so will, der Gutsverwalter im Gut Guntrams, das der Gastronom und Unternehmer Stefan M. Gergely hier vor vier Jahren gegründet hat.

Wobei das Gut Guntrams mehr zu bieten hat als Zitrusfrüchte, nämlich vorwiegend Streuobstwiesen mit Apfel- und Marillenbäumen, aber auch Wildsträucher wie Vogelbeere, Sanddorn oder Dirndl. Und auch ein kleines Refugium für Gäste, inklusive Gartenlofts, einer kleinen Villa und einem Restaurant. Gergely muss ein bisschen ausholen, um die Entstehungsgeschichte zu erklären. Sein Großvater mütterlicherseits hat das rund 3,6 Hektar große Grundstück im Steinfeld, nahe Wiener Neustadt, im Jahr 1917 gekauft. Die Felder wurden damals an benachbarte Bauern verpachtet, die kleine Villa als Familienlandhaus genutzt. „Über meine Mutter ist es dann in mein Eigentum gegangen“, sagt Gergely, der eine andere Einstellung zu dem Grundstück hat, als sie es hatte: „Meine Mutter hat gesagt, hier darf sich gar nichts verändern.“ Nachdem sie aber schon seit ein paar Jahren verstorben ist, hat er nun doch einiges geändert. „Ich bin eher der Typ, der sich



drübertraut und der etwas machen will“, meint Gergely, der vor allem für seine Lokale im Schlossquadrat im fünften Wiener Bezirk bekannt ist (die er allerdings bereits verkauft hat).

**Zimmer, Küche und Obstgarten.** Also hat er ein Konzept erdacht, das eine Mischung aus Gästezimmer, Gastronomie und Landwirtschaft ist. „Das ermöglicht es, dieses Fleckchen Erde nachhaltig zu bewirtschaften.“ Drei schwebende Designer-Gartenlofts und die Villa Tranquillini (benannt nach

## AUF EINEN BLICK

Stefan M. Gergely hat den familiären Landsitz zu seinem **Gut Guntrams** gemacht, mit Gästezimmern, einem Restaurant und der Arche Guntrams, in der 400 Obstbäume kultiviert (und Führungen angeboten) werden. Säfte, Marmeladen oder Geleewürfel werden vorwiegend ab Hof verkauft. Kontakt: Guntrams 11, 2625 Schwarza am Steinfeld, ☎ 02627/83333, [www.guntrams11.at](http://www.guntrams11.at)

dem Mädchennamen der Großmutter), die einst als Familienlandhaus diente, stehen nun den Gästen zur Verfügung. Das hauseigene Restaurant namens Veranda ist am Freitag und am Wochenende auch für externe Gäste geöffnet.

Herzstück ist aber die Arche Guntrams, wie sie genannt wird, die sich der Erhaltung alter Obstsorten verschrieben hat. Derzeit muss noch einiges an Obst von Bauern aus Niederösterreich oder dem Burgenland zugekauft werden, weil der Großteil der Bäume recht klein ist. Es gibt aber auch ein paar stattliche Exemplare, die noch aus der Kindheit des Großvaters stammen dürften. An die 250 Apfelbäume (mit 120 verschiedenen Sorten), rund 60 Marillenbäume, bis zu 50 Wildsträucher und rund 20 Feigenbäume zählt Adelsberger auf, der sich vor Ort um den großen Obstgarten kümmert. Ein paar Hühner liefern die Frühstücksei für die Gäste. Aus dem alten Wirtschaftsgebäude und dem Pferdestall wurde ein Produktionsraum gemacht, in dem nun unter dem Namen Edelmacherei die Früchte zu unter-

schiedlichsten Produkten verarbeitet werden: zu sortenreinen und gemischten Säften, Sirupen, aber auch Marmeladen, Fruchtgelees, kandierten Früchten, Chutneys oder Salzzitronen.

Ein junger Pâtissier und zwei Frauen aus der Umgebung (darunter eine ehemalige Pfarrersköchin) sind in dem Betrieb angestellt. Man suche nach wie vor Personal, allerdings sei das über das AMS etwas schwierig. „Die wissen nicht, wie man damit umgehen soll, wenn ich jemanden brauche, der in der Küche hilft, aber auch die Betten überzieht und im Obstgarten arbeitet“, sagt Gergely und führt in die Produktionsräume, in denen der Pâtissier gerade damit beschäftigt ist, Hagebuttengelee zu machen. Während die Säfte nämlich alle frisch, also im Sommer und Herbst, gemacht werden, werden andere verarbeitete Produkte das ganze Jahr über produziert. Dafür werden die Früchte gleich nach der Ernte zu Mus verarbeitet und tiefgefroren. „Das machen alle so. So hält sich die Frucht wesentlich länger als in der Marmelade“, meint Gergely. Bei den Marmeladen sei man auf den hohen Fruchtanteil (meist 70 Prozent) besonders stolz. Die kräftige Farbe verdanke die Marillenmarmelade einer schonenden Rezeptur, sie wird also bei nicht allzu hoher Temperatur gekocht. Beim Fruchtgelee braucht es allerdings mehr Zucker als



Stefan M. Gergely und Reinhard Adelsberger betreiben das Gut Guntrams in Schwarza am Steinfeld. Aus dem Obst werden unter anderem Hagebuttengelee, Säfte, Marmeladen oder kandierte Früchte gemacht. /// Clemens Fabry

bei der Marmelade, der Fruchtanteil liegt bei rund 30 Prozent.

Bevor die Hagebutten zu der süßen Nascherei werden, müssen sie blanchiert werden. Anschließend werden sie in einer speziellen Maschine püriert. „Eine Flotte Lotte auf Starkstrom“, sagt Adelsberger. Mehr als 40 Prozent der Hagebutte seien Abfall, derzeit überlege man noch, wie man die Kerne und die Schalen verwerten könnte. Schnapsbrennen wäre eine Möglichkeit, aber es sei eben alles noch dabei sich zu entwickeln, zu wachsen. Auch

**Säfte werden im Herbst produziert, Marmeladen und Gelees das ganze Jahr über.**

die Sorten des Fruchtgelees sollen noch mehr werden, derzeit sei man bei fünf verschiedenen. Elf könnten es insgesamt werden, „das passt gut zu unserer Adresse, Guntrams 11“, so Gergely. Er könne sich etwa ein Kräuter-Zitronen-Gelee gut vorstellen.

**Fingerspitzengefühl.** Nachdem also die Hagebutten püriert wurden, wird das Mus in einer anderen Maschine erhitzt und mit Kristallzucker, Pektin und Zitronensäure vermischt. Es brauche viel Fingerspitzengefühl, bis die Konsistenz

für das Gelee gerade richtig sei. Zu flüssig darf es ebensowenig sein wie zu fest. Es dauert, bis sich der Mitarbeiter mit der Masse zufriedengibt. Dann muss alles recht flott gehen, da die Masse sonst zu schnell auskühlt. Das Fruchtmus wird also in kleine vorbereitete Würfel-Formen geleert und mit einer großen Spachtel glatt gestrichen. Am Anfang habe er zuerst die ganze Masse in die Formen geleert und dann zu streichen begonnen. Bis er bei dem anderen Ende angelangt sei, sei schon alles getrocknet gewesen, erklärt der Pâtissier. Jetzt arbeitet er sich in kleineren Abschnitten durch. Sind alle Formen gefüllt, haben die Geleewürfel 36 Stunden Zeit, um zu trocknen. Erst dann werden sie in Kristallzucker gewälzt und dürfen noch einmal kurz nachtrocknen. Danach werden sie genauso wie alle anderen Produkte im Restaurant bzw. ab Hof verkauft. Derzeit vorwiegend noch in Plastiksackerln. Er sei noch auf der Suche nach einer durchsichtigen Verpackung aus Maisstärke, erklärt Gergely. Plastik passe nicht zur Philosophie des Hauses, immerhin sei der Betrieb biozertifiziert (was aber nicht groß kommuniziert wird). Und er habe auch eine Fotovoltaikanlage und „vermutlich den europaweit ersten E-Traktor“, mit dem schon bald die Zitronenbäume aus dem Glashaushaus ins Freie transportiert werden. ///