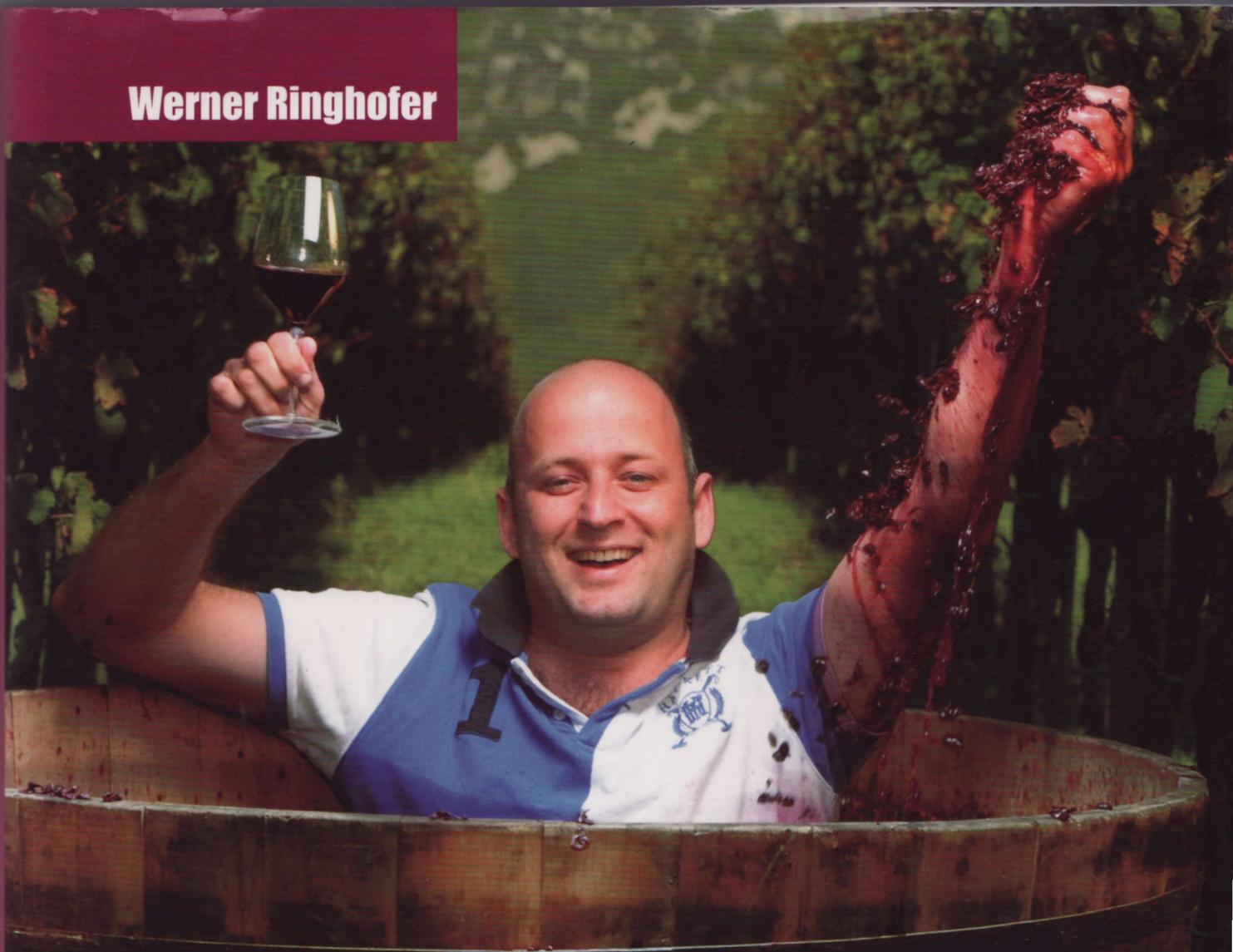


Werner Ringhofer



Herwig Ertl:

Einfach Genuss!

**Ansichten eines
kulinarischen
Querdenkers**

Carinthia Verlag

zapfel
en hal-
er täg-
sofort
aischt
ts um
el wird
nd je-
onan-
ir den
eneh-
t eine
of und

inger-
e füllt
harge
5-pro-
er die
n ver-
, um
Holz-
guter
n der
ann,
den
nter-
“



Reinhard Wetter

Donnerwetter!

Ehrfürchtig schenken wir ein. Manche Flüssigkeit ist hellgrün, andere zart rötlich – nicht karamellbraun oder braungelb wie aus dem Tetrapack. Und dann beginnen die Sinne zu arbeiten. Begriffe wie Gewürz- und Heublumennoten, strukturiert, kernig, duftig, saftig senden die Geschmacksknospen an das Sprachhirn, das die Verkostungsnotizen berufe-

ner Experten wieder aus dem Gedächtnis hervorkramt. Doch nicht von Wein ist die Rede, Apfelsäfte waren die Prüfungskandidaten. „Es stimmt schon, wir arbeiten wie gute Winzer, da gibt es viele Parallelen“, erklärt Reinhard Wetter, qualitätsfanatischer Apfelsaftpresser und Schnapsbrenner im niederösterreichischen Misingdorf bei Retz. Zu den alten Apfelsorten hat



Wie kleine Planeten, die roten Kunstwerke im Wetter'schen Apfelgarten.

er eine besondere Liebe entwickelt, sie haben so poetische Namen wie Freiherr von Berlepsch oder Cox Orangen Renette. Die Säfte werden durchwegs reinsortig, also zu hundert Prozent, von einem Apfeltyp gepresst. Nektar mit Zucker- und Zitronenbeimischungen ist für Reinhard Wetter uninteressant. Auch trendige Apfelmischungen mit Himbeere, Holunder und allem möglichen anderen Obst kommen nicht ins Glas. Eine Ausnahme macht Wetter bei seinem *Donnerwetter* (70 Prozent Birne, 30 Prozent Apfel). „Meistens sollen beigemischte Früchte nur das Fehlen des Apfelaromas kaschieren, denn oft werden minderwertige Äpfel verwendet. Bei einem guten Saft soll die Apfelsorte aber sofort zu erkennen

sein.“ Discovery und Elstar etwa schmecken elegant und frisch, James Grieve würzig, füllig, Jonagold sehr puristisch. Auch noch im Programm: Kronprinz Rudolf, Boskop und Gravensteiner. Den Golden Delicious hat er wieder verworfen, „der Saft war mir einfach zu süß“. Neben Äpfeln bringt Wetter auch Williamsbirnen, Marillen, Vogelbeeren, Elsbeeren und Kirschen zur Hochblüte.

Obstsaft wie Wein

Als Reinhard Wetter 1975 auf den Hof seiner Eltern zurückkam, war ihm klar: „Einfach nur Frischobst zu verkaufen, ist mir zu wenig.“ Also begann er mit neuen alten Obstsorten

zu experimentieren und sie zu veredeln. Sein Arbeitsplatz ist der schönste, den man sich vorstellen kann. Im Frühjahr verwandelt sich der Obstgarten in ein blühendes Meer, dann überprüft Reinhard Wetter die Blütenbüschel. Da die Bäume als Spindelbäume veredelt sind, also eine Stammhöhe von 70 Zentimetern nicht überschreiten, kann sich Wetter leicht einen Überblick verschaffen. Von vier bis fünf Blüten pro Büschel bleiben am Ende nur die kräftigsten übrig. Ertragsreduktion wie beim Wein, um die ganze Kraft auf weniger Früchte zu konzentrieren.

Noch eine Parallele gibt es zum Wein: das Terroir. Und das ist in Missingdorf für Kernobst ideal. Die Böden sind karg, sandig, kalkig, teilweise urgesteinsreich. Schlechte Karten für die Quantität, für die Qualität ist das aber umso besser. Die Bäume sind nicht so dicht behangen, bekommen deshalb mehr Sonne. Auf so einer Unterlage entwickeln die Äpfel auch eine intensive rote Farbe. Im letzten Schimmer des Abendlichts leuchten die Äpfel wie viele kleine Sonnen. Auch das Klima stellt eine Herausforderung dar. Der Regen ist eher spärlich, daher hat Reinhard Wetter eine Tröpfchenbewässerungsanlage installiert, die seine Bäume schon öfter vor dem Vertrocknen gerettet hat. Dennoch ist die Saftkonzentration in den Äpfeln hoch. Günstig sind auch die kalten Nächte, die besonders intensive Aromen aus den Früchten herauskitzeln.

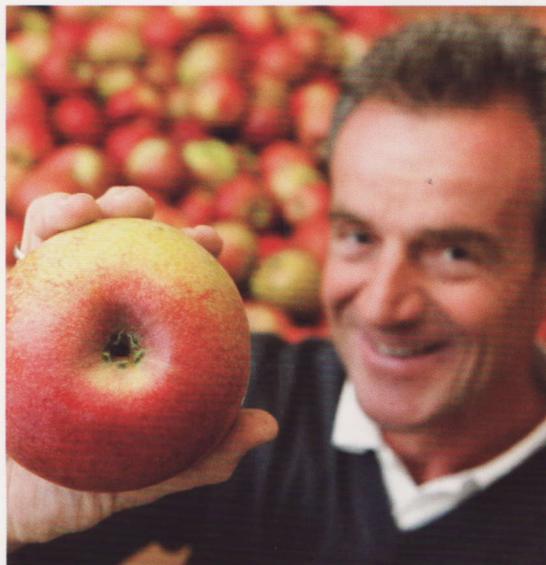
Bei der Schädlingsbekämpfung versucht Reinhard Wetter, möglichst ohne Chemie auszukommen. 6 000 Pheromonkapseln bilden eine Duftglocke über der ganzen Anlage und halten Schädlinge fern. Manchmal hilft auch die Natur aus. Als sich der Birnblattsauger breit machte, fuhren die Obstzüchter alle aus und spritzten. Reinhard Wetter holte professionellen Rat und blieb entspannt.

Nach einer Woche war das Problem gelöst. Eine spezielle Wespenart hatte sich nämlich genüsslich über den Birnblattsauger hergemacht. Manchmal muss aber doch etwas Chemie her, wie beim Cox Orange, der für Mehltau anfällig ist. „Ich würde mir sonst über Jahre hinweg die Ernte kaputt machen.“ Gedüngt wird so wenig wie möglich. „Ich dünge Jahre nicht, nur wenn ich sehe, dass Bäume schwächer werden.“

Duftendes Kühlhaus

Geerntet wird von Ende August bis Mitte November, je nach Sorte und Wetter. Wann Reinhard Wetter weiß, dass die Früchte reif zur Ernte sind? Nur eine Methode ist verlässlich: „Kosten, kosten, kosten.“ Dabei unterstützt ihn auch seine Frau Helga, die für Logistik, Organisation und Verkauf zuständig

Herzeigbar: Die Äpfel von Reinhard Wetter sind fast zu schön, um sie später zu pressen.



ist. Pro Sorte gibt es 2 bis 3 Erntedurchgänge. Zuerst werden die Früchte gepflückt, die auf der Sonnenseite hängen, dann nach und nach die aus dem Schatten, aber nur die rötlichen.

Nachher werden die Früchte zwischen +4 und -3 Grad Celsius gelagert, dabei wird etwas Säure abgebaut und der Geschmack

harmonischer. Der Duft im Kühlhaus ist betörend, man wird förmlich süchtig danach. Reinhard Wetter turnt mit affenartiger Geschicklichkeit auf den hohen Steigen mit den Früchten umher. „Da, schaut“, sagt er und reicht uns zwei Äpfel herunter.

Kein Vergleich zum Massenobst, das sonst erhältlich ist. „Ein Obstzüchter muss an eine möglichst große Masse denken, um noch ein bisschen daran zu verdienen. Bei uns ist genau das Gegenteil der Fall. Ich will nicht Menge, sondern Qualität.“ Die Frucht im Supermarkt würde auch viel zu früh geerntet, nur um eine Lagerzeit von bis zu einem Jahr zu garantieren.

Wenn es draußen sehr warm ist, braucht das Obst Kühlung, um eine temperaturgesteuerte Gärung für die Schnäpse durchführen zu können. Bei Himbeeren dauert die Gärung bis zu 9 Tage, bei Williamsbirnen 14, bei Kernobst wie Marillen bis zu 20 Tage. Dann wird destilliert, Stufe 1, der Raubrand, dauert circa 3 Stunden, danach Stufe 2, der Feinbrand, der sich 8 bis 9 Stunden hinzieht. Und dann sind die edlen Schönheiten endlich im Glas. Wunderbare Brände, klar, frisch und fruchtig wie beim *Wetterfrosch*; ruhig, konzentriert und warm wie beim *Wetterleuchten*; blumig, intensiv und dicht wie bei der *Wetterhexe*. So charakteristisch, dass Kenner bei einer Blindverkostung sagen würden: „Ganz klar, Wetter.“

Übernachtungstipp



Burg Oberranna

Oberranna 1
3622 Mühldorf
Tel.: +43 2713 82 21
Fax: +43 2713 83 66
E-Mail: reservierung@burg-oberranna.at
www.burg-oberranna.at

Es war einmal ... eine Burg in Mühldorf, im 12. Jahrhundert, kalt und grauslich. Längst vergessen, die Ritter sind ausgezogen. Heute ist das Juwel ein einladendes Hotel inmitten von Obstgärten. Im Inneren herrscht eine Mischung aus stilvoller Romantik, efeubewachsenen Burgmauern und Zimmern mit Himmelbett. Ein Muss: die herzhafteste Jause, feiner Marillenkuchen und beste Wachauer Weine.

Reinhard Wetter

Reinhard und Helga Wetter, Schnaps, Obstsäfte

3751 Missingdorf 33
Tel./Fax: +43 2983 23 98
Mobil: +43 676 430 11 19
oder +43 676 504 37 10
E-Mail: wetter.brennerei@aon.at
www.wetter-brennerei.at