

Regula Imhof ist die erste Frau Tirols, die Apfelessig für BIO vom BERG herstellt.

Der Tiroler Sonntag hat sie im Obstgarten des Absamer Missionshauses besucht, wo die biologisch angebauten Äpfel für den Essig reifen.

TEXT UND FOTOS: EVA-MARIA KIRCHER-PREE

Kostbarkeit Bio-Apfelessig

Auf den insgesamt 3 Hektar gepachteten Obstgärten in Absam, Heiligkreuz und Raitis hat die gebürtige Schweizerin inzwischen zehn verschiedene Apfel- und fünf Birnensorten zum Teil übernommen und zum Teil neu gepflanzt. Die diplomierte Forstingenieurin, die 18 Jahre im Umweltbereich gearbeitet hatte, stieg aus persönlichem Interesse um. Biologisch hochwertige Produkte haben es ihr angetan, besonders Äpfel, Birnen und Zwetschken. Deshalb gründete sie den Betrieb „Gute Frucht“. Bei der berufsbegleitenden Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter, Kursen an der Agrarpädagogischen Hochschule in Wien und aktuell bei einem Obstbaumeisterkurs eignete und eignet sie sich das nötige handwerkliche Know-how an. Dabei wurde ihr Interesse durch Produktentwicklungs- und Qualitätsmanagementkurse auf Nischenprodukte gelenkt.



In Regula Imhofs Gärten reifen unter anderen die Sorten Gala, Topaz, Boskop, Idared, Elstar, Gloster.

Arbeitsintensiv. „Im Prinzip geht die Arbeit über’s ganze Jahr durch“, stellt die zierliche, durch die körperliche Arbeit drahtige Frau fest. Bald nach der Ernte werden die Bäume mit Mulchen und kontrolliert biologischen Mitteln, wie Gesteinsmehl, Algenextrakten und Vitaminen gestärkt. Der Baumschnitt bei einigen 1000 Bäumen in der Winterruhe dauert Wochen. Beim Pflegen der Gerüste und dem Geraderichten von Säulen nimmt sie gern die Hilfe ihres Partners in Anspruch: „Da wär ich allein verloren.“ Im Frühling werden Äste aufgebunden in der Hoffnung, dass Wind und Bienen für Bestäubung der Blüten sorgen.

Biologisch angebaut. Rund um jedes Bäumchen wird händisch mit der Sense ausgemäht, denn im biologischen Landbau werden keine Herbizide gegen Unkräuter eingesetzt. Mit Nützlingen wie Marienkäfern, Ohrenschlürfern und Florfliegen versucht man die Läuse in Schach zu halten. Nach den strengen Bio-Richtlinien kommen gegen Pilzkrankheiten sehr beschränkt Schwefel und Kupfer zum Einsatz. Gegen trotzdem erkrankte Baumteile hilft nur die Baumschere. Zu den Erntespitzenzeiten ab Ende August sollte „ich mich teilen können,“ obwohl die beiden Kinder auch fleißig mithelfen.

Essigherstellung. Als Vorprodukt für den geschmacklich abgerundeten Apfelessig wird Apfelsaft gepresst. Dabei unterscheiden sich die Pressungen im Geschmack je nach verwendeten Apfelsorten. Auch Birnen werden



Regula Imhof im Obstgarten des Absamer Missionshauses: „Jedes der jungen Bäumchen trägt nur an die 30 Stück Äpfel“.



Essig: Ein kostbarer Saft

Die wertvollen Inhaltsstoffe des Naturproduktes machen den Essig noch kostbarer. Neben dem hervorragenden Geschmack ist im reinen Gärungssessig die ganze gesundheitsfördernde Kraft der Frucht konzentriert. Vollfruchtessig wirkt diätisch, fiebersenkend, desinfizierend und enzymunterstützend. Trotz der vielen körperlichen Arbeit hat Regula den Umstieg nicht bereut: „Es ist für mich als Frau eine wunderschöne Arbeit mit der Natur umweltverträglich zu produzieren.“ Ziel ist es den Ertrag von 35 Tonnen auf den 3 Hektar Grund „zu intensivieren und davon als Familie leben zu können.“ Dankbar ist sie BIO vom BERG für die Vermarktung ihrer Produkte. Regula ist voller Pläne: bald möchte sie ihre Palette um ungeschwefelten, naturtrüben Most im Handel erweitern. Und beim Anblick der kleinen am Boden liegenden unreifen Äpfel spielt sie mit dem Gedanken, einmal Pektin herzustellen.

www.biovomberg.at

beigefügt. „Um einen geschmackigen Essig zu erhalten, muss man mit den unterschiedlichen Säure- und Zuckerhältnissen der einzelnen Sorten arbeiten.“ Für Regula kommt es dabei nicht in Frage, fauliges Fallobst hinzuzumogeln. Lediglich wurmige oder zu kleine Früchte, die man als Tafelobst nicht verkaufen kann, werden gepresst, „weil diese keine Geschmacksveränderung mit sich bringen.“ Ohne Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden, wird aus dem Apfelsaft durch alkoholische Gärung saurer Most. Gentechnikfreie Essigbakterien machen aus dem Most in einer zweiten natürlichen Gärung Essig. Im Gegensatz zu konventionellen Produkten fehlt Essigsäure komplett. Das besondere am BIO vom BERG Apfelessig ist, dass im ungefilterten, reinen Gärungssessig alle wertvollen Inhaltsstoffe enthalten bleiben. Zur milden Geschmacksabrundung fügt die findige Frau noch etwas biologischen Apfel- und Birnendicksaft hinzu.



Bio-Apfelessig - Apfel- und Birnendicksaft sorgen für einen milden Geschmack, Essigbakterien sorgen für die Gärung.

