



Alle Wetter: Reinhard und Helga Wetter im Apfelgarten. Die seltenen Früchtchen werden vollreif von Hand geerntet

Giambellino im Pulkautal

Reinhard und Helga Wetter kultivieren in Missingdorf alte Apfelsorten

GERICHT, BERICHT & FOTOS:
IRENA ROSC

Er sieht aus wie ein Bellini, der erste frischgepresste Saft des Jahres. Er stammt von der Apfelsorte Discovery, und die Aufregung auf dem Hof der Wetters ist groß. Wie wird der zartrosa Saft heuer schmecken? Reinhard Wetter schöpft eine Kostprobe aus dem blankpolierten Stahlbehälter, in den der Saft tröpfelt, nachdem die Äpfel zerkleinert, in Tücher gepackt, in elf Lagen übereinandergestapelt und schonend gepresst wurden. Der Discoverysaft schmeckt süß, leicht säuerlich, umwerfend aromatisch.

Ein Ensemble aus elegantem Apfelduft, würzigem Geschmack und Farbenpracht, das sind die Apfelgärten von Reinhard und Helga Wetter ab Ende August. In Missingdorf, unweit von Pulkau in Niederösterreich, haben die Eltern von Reinhard Wetter den Grundstock für das heutige, mit höchsten Preisen ausgezeichnete Fruchtimperium Wetter geschaffen. Erste kleine Ersparnisse der Eltern reichten gerade dafür aus, karge Flecken Grund zu kaufen, welche selbst den Bauern zu mager waren. Beide Elternteile waren Flüchtlinge und hatten nichts als den Inhalt ihres jeweiligen Rucksacks mit nach Österreich gebracht. Die Mutter Lehrerin, der Vater Landarbeiter auf einem Bauernhof, von wo er allein in eine Richtung 50 Kilometer radelte, um seine zukünftige Frau sehen zu können.

Reinhard Wetter, Apfellihaber und -experte, hat mit seiner Frau Helga in jahrzehntelanger Arbeit Auszeichnungen für höchste Qualität und Geschmack seiner Früchte erarbeitet. Die Bodenpflege in den Obstgärten gehört da ebenso dazu wie die rigorose Ertragsbeschränkung durch händische Fruchtausdünnung. Ein ausgewogenes Blatt-Frucht-Verhältnis lässt eine opti-

male Menge Sonnenstrahlen an die Früchte. Die Wetter'schen Äpfel werden vollreif mit Hand in mehreren Arbeitsgängen gepflückt. Seit 20 Jahren bewahrt und erhält Reinhard Wetter so alte Apfelsorten. Cox Orange, Gravensteiner, Kronprinz Rudolf, James Grieve und Elstar sind nur einige der



Apfelsaft – sortenrein, umwerfend aromatisch
Challa ist ein Striezel mit Äpfeln und Honig (u.)



Ebenda Über diese Seite

Diese Seite behandelt das Thema Kochen aus verschiedenen Perspektiven: bio, edel, schnell und günstig. Regelmäßig schreiben hier Nina Kaltenbrunner, Irena Rosc, Florian Holzer und Werner Meisinger. Nächste Woche blickt Gerichtsreporterin Kaltenbrunner wieder in eine Wiener Küche

zwölf Sorten, die die Wetters kultivieren, schonend pressen und zu sortenreinen Säften oder Edelbränden verarbeiten.

In den blitzsauberen Produktionsräumen leuchten die sonnengereiften Früchte und verströmen ihren ganz speziellen, betörenden Duft. Die Frucht mit all ihren Charaktereigenschaften in die Flasche zu bringen, darum geht es Wetter. Nichts hat ihm, nach seiner Schulzeit in Klosterneuburg nach Hause zurückgekehrt, solches Unbehagen bereitet wie die Aussicht auf eine Zukunft als anonymer Produzent von Massenware. Großhändler, die mit Obst handeln und deren „Qualitätsvorgaben“ sich allein auf das Aussehen, die Transport- und Lagerfähigkeit der Äpfel beschränken, waren und sind ihm ein Gräuel. Mit seiner Frau hat er sich auf das Abenteuer eingelassen, nur höchste Qualität zu erzeugen. Geschmack und Geschichte, die Farbe und der Duft eines Apfels sind den beiden wichtig. Heute bekommen sie dafür höchste Auszeichnungen.

Wenn Helga Wetter gebackenen Freiherrn von Berlepsch oder Gravensteiner serviert, kann kein im Neonlicht der Supermärkte erblasser Apfel mithalten. Einige der heimischen Spitzenköche verwenden die sortenreinen Säfte der Wetter'schen Äpfel sogar für ihre Saucen.

Schon im Buch Salomo wurde der Apfel besungen, für die Christen bedeutete er die Frucht vom Baum der Erkenntnis. Dabei kann es sich nicht um so etwas wie die heutige Apfelmassenware gehandelt haben. Der Duft der Äpfel auf dem Gut der Familie Wetter lässt eine Ahnung davon aufkommen, wie verführerisch der Apfel damals gewesen sein muss.

Ein Apfel ist bei den Wetters wieder – eine paradiesische Frucht.

Den frischen Apfelsaft kann man sich schicken lassen. Frische Äpfel können aber auch ab Hof geholt werden.

Apfel-Honig-Challa
(Feiner Striezel mit Äpfeln und Honig)

Für den Teig:
450 g Mehl
1 Packung Trockenhefe
3 EL Honig
2 EL Butter (geschmolzen)
1 TL Salz
2 große Eier
3 Eidotter
150 ml Wasser (warm)
Zutaten mischen, zu einem Teig verkneten und auf einer gutbemehlten Fläche mindestens 10 Minuten lang kneten. Teig in eine Schüssel geben, mit Butter bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 ½ Stunden gehenlassen

3 feste, säuerliche Äpfel schälen und in 3 bis 5 mm dicke Spalten schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 22 x 35 cm auswalken. Die Apfelspalten darauf verteilen und nochmals kneten. Mit Butter bepinseln, zudecken, nochmals 1 Stunde gehenlassen

Backrohr auf 190° vorwärmen, Gitter auf unterste Stufe stellen. Eine runde Backform (23 cm) mit Butter bestreichen, den Teig auf der bemehlten Fläche wie einen Strick drehen und in die gebutterte Form legen. Mit Butter bestreichen und nochmals gehenlassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (ca. 45 Minuten)

Vorsichtig 3 EL Butter mit 2 EL Honig erwärmen. Den Teig mit der Butter-Honig-Mischung bestreichen und die Challa backen, bis diese eine goldbraune Farbe angenommen hat (ca. 35 Minuten). In der Backform ca. 30 Minuten auskühlen lassen

Obstbrände und Fruchtsäfte Wetter

3751 Missingdorf 33
Tel. 02983/23 98
www.wetter-brennerei.at