

# EINE FRAGE DER BEERE

Nicht ohne Grund wird die Aroniabeere oft als das österreichische Superfood bezeichnet. Aber was steckt hinter dem Hype? Wir haben das *AroniaGut Strasser* in Oberösterreich besucht, um mehr über den Überflieger der Foodie-Szene zu erfahren.

REDAKTION: MAGDALENA PÖTSCH, FOTOS: MARKUS RITT

**M**arco, hörst du jetzt auf damit, die Knospen da abzuknabbern?“ Gottfried Strasser muss fast lachen, als er ein flauschiges Alpaka, das auf den Feldern grasst, auf denen Aroniasträucher wachsen, zurechtweist. Dabei kann man Marco den Gusto auf die herbe Beere gar nicht verübeln – schmackhaft und gesund soll sie sein, diese „heimische Wunderbeere“, die derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde ist. Mitten in Oberösterreich, zwischen Steyr und Wels, genau gesagt in Schiedlberg, sind die Trendsetter zu Hause: Das Vater-Sohn-Duo Gottfried und Stefan Strasser hat vor fünf Jahren beschlossen, seine Landwirtschaft voll und ganz auf die Aroniabeere umzustellen. Doch wie viel Hype und wie viel Superfood stecken wirklich in der Wunderbeere?

## Von der Sauwirtschaft ...

„Marco und seine Alpaka-Kollegen sind der letzte Rest vom Viehbestand der ursprünglich konventionellen Landwirtschaft“, erklärt Gottfried lächelnd und tätschelt dem Vierbeiner den Kopf. Generell sei regionale Landwirtschaft ein Auslaufmodell: „Der Preis für Schweinefleisch ist salopp gesagt unter aller Sau. Gegen Ende haben wir dann schon draufgezahlt“, erklärt Sohnmann Stefan, der immer schon im Vollerwerb in der hauseigenen Landwirtschaft arbeiten wollte. Mit dem Mastsau-Betrieb war das schon rein aus wirtschaftlicher Sicht nicht möglich. Eine Alternative musste her – und die war schneller gefunden als gedacht: „Vor fünf Jahren sind wir nach Berlin zu einer Messe gefahren und zum ersten Mal auf die Aroniabeere gestoßen. Wir haben erkannt, dass die Beere extrem viele gute Inhaltsstoffe hat, und haben auf einen Schlag alles umgestellt“, erinnert sich Gottfried zurück. Gesagt, getan: Händisch wurden innerhalb kürzester Zeit rund 85.000 Pflanzen auf 26 Hektar gesetzt. Bis

dahin gab es die Aroniabeere, die ursprünglich aus Nordamerika stammt und schon bei den dortigen Ureinwohnern als Kraftquelle geschätzt wurde, hauptsächlich in Russland und Polen, weil die Beere dort als Heilpflanze anerkannt ist. Aus gutem Grund: Mit der enorm hohen Menge an Antioxidantien, Bitterstoffen, Anthocyanen (der rote Farbstoff) und

Bei Superfoods geht es oft mehr um den Hype als um Wissen.

Flavonoiden schützt sie nicht nur die Zellgefäße, sondern bindet freie Radikale und macht sie dadurch unschädlich. Mit einem Blick auf die Inhaltsstoffe überrascht es also nicht, dass die Aroniabeere Superfoods wie Sanddorn, Goji-Beere oder Acerola im Ranking hinter sich lässt.

... über die Bio-Beere ...  
Doch warum stürzen sich so viele Konsumenten auf Superfoods wie

Chia-Samen, die von Übersee nach Europa verschifft werden müssen? „Es ist mehr Hype als Wissen“, erklärt Stefan. „Chia-Samen sind sicher nichts Schlechtes. Der wertvolle rote Farbstoff fällt hier eben weg und der Samen wird in der ganzen Welt herumchauffiert, obwohl wir in Österreich auch den Leinsamen hätten, der ähnliche Werte aufweist.“ Das Unwissen der Konsumenten endet hier leider noch nicht: Viele Endkonsumenten wissen nicht, was in dem russischen Aroniasaft wirklich steckt und dass der rote Saft teilweise alles andere als bio ist. Das kam für das oberösterreichische Duo nicht infrage. Wenn schon, dann gscheit: „Gleichzeitig mit dem Umstieg von Fleisch auf Aronia haben wir auch auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Das heißt, an unsere Beere kommt nur Wasser und organisch-natürlicher Dünger“, sagt Gottfried. Zur Umstellung gehörte freilich auch eine Portion Mut: „Das hat uns einige Hunderttausend Euro gekostet. Bis 2014 hatten wir noch gar keine Ernte. 2015 hatten wir einen kleinen Ertrag, letztes Jahr war es mit rund 120 Tonnen Aroniabeeren recht ertragreich.“ Das lässt ihn positiv in die Zukunft blicken – und das ist aufgrund aktueller Entwicklungen gut nachvollziehbar: „Unser größter Mitbewerber kauft den





Saft aus Polen, es ist also polnische oder russische Ware. Wir merken aber, dass den Kunden Regionalität und Nachhaltigkeit immer wichtiger werden – und das haben wir zu bieten. Unser Produkt entsteht in einem Umkreis von 20 Kilometern. Die Saftverpackung passiert zehn Kilometer in die eine Richtung, die Verarbeitung zehn Kilometer in die andere.“

... zum Saft

Verarbeitung heißt übrigens Pressen: Nachdem die rund 1,2 cm große Beere in der ersten Septemberwoche maschinell geerntet wird, dauert das Pressen und Abfüllen bis November. „Das machen wir bewusst so langsam, weil wir auf das Filtrieren verzichten, damit alle Inhaltsstoffe erhalten bleiben“, erklärt Stefan. Ebendiese tun Magen, Darm, Leber, Galle und Haut extrem gut. Bitterstoffe wirken zellregenerierend, senken den Blutdruck und wirken Harnröhreninfektionen entgegen. Die Beere verspricht nicht nur Schönheit von innen, sondern wird auch immer häufiger in Cremes verarbeitet. Die Liste der Vorteile könnte man also nahezu ewig so weiterführen. Zudem schmeckt der Beerensaft herrlich bitter; hat aber trotzdem etwas Süße. Und obwohl der Mensch verlernt hat, sich bitter zu ernähren, klingt das

nichtsdestotrotz so, als müssten sich die Leute auf die Aroniabeere stürzen wie auf warme Semmeln, oder nicht? „Der Lebensmittelmarkt im großen Sinne ist schwierig, weil der Groß-einkäufer die Hintergründe nicht kennt – und der Endkonsument erst recht nicht. Es beginnt schon dabei, dass nur ein extrem geringer Teil der Bevölkerung die Aroniabeere überhaupt kennt.“ Und selbst wenn man von der Beere, die bislang nur Foodie-Insidern ein Begriff war, schon mal gehört hat, weiß man nicht zwingend über die positiven Eigenschaften Bescheid: „Erst gestern war einer bei mir, der immer Probleme mit seinen Gelenken hatte. Seit er Aronia trinkt, spürt er das gar nicht mehr“, erzählt Gottfried stolz. Das Problem ist nur: „Wir dürfen nicht auf die Verpackung schreiben, dass die Beere gesundheitsfördernd ist, weil das gegen die Verordnung ist.“ Es bedarf also noch einiger Aufklärung bei den Endkonsumenten, dass es eben nicht immer das fancy Superfood aus Übersee sein muss – das Gute liegt oft so nah. Das weiß auch Marco: Das Alpaka überlässt jetzt den blühenden Pflanzen das Feld und tragt auf seine eigene Weide. Wenn er brav ist und keine Knospen abbeißt, springt vielleicht die eine oder andere Aroniabeere für ihn raus. Die tut ja bekanntlich allen gut.



**5.** 2012 fassten Gottfried und Stefan Strasser den Entschluss: weg von der konventionellen Landwirtschaft und hin zum Bio-Aroniahof. **2.** Nach der Blütezeit im Mai bildet sich die Beere auf den bis zu 2,5 m hohen Sträuchern. **3. & 4.** Anfang September erfolgt die Ernte, bevor gepresst und abgefüllt wird. **5.** Nach der Ernte können Lama Marc und seine Kollegen die Aroniafelder endlich wieder für sich in Anspruch nehmen.

Den beerigen Saft gibt es ab sofort im Aronia Shop (Arbeiterstraße 41, 4400 Steyr) oder unter [www.aroniagut.at!](http://www.aroniagut.at!)