



Produktionsgebiet

### Österreich

Wiesenwienerwald, Niederösterreich

### Produzenten

Zusammenschluss von 32 Produzenten

Verein Zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere

Mayerhöfen 1

3074 Michelbach - Österreich

[www.elsbeerreich.at](http://www.elsbeerreich.at)



# Wiesenwienerwald Elsbeerbaum



Die Non-Profit Organisation **Slow Food** zählt weltweit über 85.000 Mitglieder in 132 Ländern. Sie fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food **Förderkreise** sind kleine Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** unterstützt weltweit mehr als 300 Förderkreise.

Förderkreis unterstützt von



Förderkreiskoordinator

Norbert Mayer  
tel. +43 (0)2744 8256  
[edelbrand@elsbeere.at](mailto:edelbrand@elsbeere.at)

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

Printed on recycled and ecological paper  
TED012009 - Photo Archive Slow Food



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

## Im Wiesenwienerwald

Die höchste Erhebung des Wienerwaldes, der Schöpfl, stellt die Grenze zwischen zwei landschaftlich sehr unterschiedlichen Umgebungen dar: Richtung Wien hin ist er dicht bewaldet, während auf der anderen Seite des Schöpfls eine offene, sanfte Landschaft mit Wiesen, Feldern und vereinzelt alten Obstbäumen (Äpfel, Birnen und Elsbeeren) liegt. Aus diesem Grund wird dieses Gebiet auch Wiesenwienerwald genannt.

Der wilde Elsbeerbaum ist in ganz Europa anzutreffen, doch nur hier in dieser Gegend ist es Tradition, seine Früchte zu essen (frisch oder getrocknet) und sie zu Destillaten und anderen Produkten zu verarbeiten. Die Bäume (in dem Gebiet wurden mindestens 300 gezählt) sind bis zu 200 Jahre alt und 15 bis 20 Meter hoch. Die zwischen Mitte September und Ende Oktober durchgeführte Ernte ist ein anspruchsvolles und gefährliches Unterfangen.

Die Pflücker müssen, mit einem Gurt und Stoffsäcken ausgerüstet, auf langen Leitern die Bäume hinauf klettern. Oben angelangt binden sie sich an der Leiter, welche zuvor am Baum fixiert wurde, fest, um nicht herunterzufallen und beginnen zu pflücken: die Äste mit den Früchten und Blättern müssen entfernt werden, wobei beim Abbrechen sehr vorsichtig vorgegangen werden muss, um die Knospe des nächsten Jahres nicht zu verletzen. Die Früchte sind



kleine ovale Beeren (etwas kleiner als Kirschen) mit einer dunkelbraunen Färbung. In der Mitte der Beere findet man drei oder vier kleine braune Samen mit einem intensiven, leicht mandelbitteren Geschmack.

Nach dem Pflücken werden die Beeren an einem kühlen, trockenen Ort ca. eine Woche gelagert, bis sie einheitlich reif sind. Danach werden die Früchte und Zweige auf einen Tisch gekippt und die ganze Familie beginnt, geduldig die Beeren von den Zweigen zu lösen. Diese Tätigkeit wird im regionalen Dialekt „oröwen“ genannt.

Die Produzenten haben vor einiger Zeit damit begonnen, die Früchte zu trocknen, um sie als Knabberei vor oder nach dem Essen anzubieten. Andere Produkte erfreuen sich auch großer Beliebtheit, allen voran die mit Elsbeeren gefüllte Schokolade. Darüber hinaus verwenden Küchenchefs der lokalen Spitzengastronomie frische Elsbeeren für die Zubereitung zahlreicher warmer, kalter, süßer und pikanter Speisen.

Das wichtigste aus Elsbeeren hergestellte Produkt ist jedoch der Schnaps. Nach dem Entfernen der Zweige und Blätter werden die Beeren zusammen mit Wasser und Hefe in Tanks gefüllt. In diesen Tanks wird die Masse mit einem traditionellen Werkzeug (ein hölzerner Stock mit einer Art Schaufel, die früher dazu verwendet wurde, Kartoffeln für die Schweine aufzuhacken) gerührt, bis alle Früchte aufgeplatzt sind, worauf die Vergärung beginnt und anschließend die Maische destilliert wird. Das Endprodukt schmeckt ausgewogen und lieblich mit einer angenehmen Note von Marzipan.

## Der Förderkreis

Der Förderkreis wurde gegründet um die prachvolle Landschaft des Wiesenwienerwaldes mit seinen Elsbeerbäumen zu schützen und zu fördern. Zweiunddreißig Produzenten haben sich im Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere zusammengeschlossen, der darauf ausgerichtet ist, die alten Bäume zu erhalten, neue zu pflanzen und die Vermarktung der aus Elsbeeren hergestellten Produkte zu unterstützen.

In Zusammenarbeit mit einer kleinen Gärtnerei werden im Frühjahr kleine Heister (Elsbeersämlinge) mit Reiseren besonderer Bäume veredelt und im Herbst eingepflanzt. Der Förderkreis wird ProduzentInnen dabei helfen, mehr über dieses außergewöhnlich schöne Naturgebiet zu erfahren und die Elsbeerprodukte, insbesondere die getrockneten Früchte und den exzellenten Schnaps, zu bewerben.

