

Süßs-Saures Genussduett

• **STAUD'S WIEN.** VON NEW YORK ÜBER JAPAN ZURÜCK NACH ÖSTERREICH. STAUD'S IST LÄNGST NICHT MEHR NUR WIENER KULTURGUT, SONDERN AUCH IN DER ROSSEN WEITEN WELT EIN GERN GESEHENER GAST. AQ HAT SICH MIT DEM NEUEN FÜHRUNGSDUO ÜBER UNTERSCHIEDE UND GEMEINSAMKEITEN VON SÜSS UND SAUER UNTERHALTEN UND UNS EINBLICK IN IHRE KLEINE FABRIK GEWÄHRT.



Seit Mitte des Jahres sind sie nun ein Paar. Eines, das sich genauso wie STAUD'S Gründer Hans Staud dem Genuss verschrieben hat. Er hat seine Nachfolge geregelt und die Geschäftsführung an diese beiden Herren übergeben: Stefan Schauer – selbst leidenschaftlicher Marillenbauer – ist der Mann fürs Süße, Jürgen Hagenauer der Experte fürs Saure. Gemeinsam leiten sie die Geschichte des Wiener Traditionsunternehmens mit Sitz in der Hubergasse in Ottakring. Eine Verbindung, die für 2017 schon jetzt Ge-

nussmomente und Gaumenfreuden verspricht. Mit höchsten Qualitätsstandards versteht sich.

EIN BLICK ÜBER DEN MARMELADENGLASRAND

Schon beim Öffnen überkommen uns Kindheits Erinnerungen, das feine Fruchtaroma entführt uns in den nächst gelegenen Obstgarten, auf die Erdbeerfelder nach Niederösterreich und zur Marillenernte in die Wachau. Wenn wir den Namen STAUD'S hören, denken wir vor allem an feinste Konfitüre nach Wiener Rezeptur.

Doch was kommt wirklich rein ins Glas? Bei STAUD'S mit Sicherheit kein gut gehütetes Geheimnis. Die Früchte stammen, wo immer es möglich ist, aus österreichischem Anbau. Aus anderen Ländern wird dann bezogen, wenn das Obst dort am besten wächst. Dazu gehören zum Beispiel Preiselbeeren aus Finnland oder Heidelbeeren aus Polen wie auch exotische Früchte aus den Tropen. Spannend dabei: Tiefgekühlte Früchte geben den besten Konfitüren-Geschmack, wie uns Stefan Schauer erzählt: „Eine Erdbeere, die im Sommer eingekocht wurde, schmeckt nie so frisch wie die ein halbes Jahr später aus Tiefkühlfrüchten

EIN STARKES TEAM
Stefan Schauer ist der Mann fürs Große, Jürgen Hagenauer zieht die sauren Fäden im Wiener Traditionsunternehmen.



Was beim Süßen gepredigt wird, ist beim Sauren Gesetz. Der kürzeste Weg vom Feld ins Glas ist Pflichtprogramm.

Sie ist bei weitem schöner, intensiver prächtiger als das Original.“ Essentiell Früchte müssen auf kürzesten Weg vom Tiefkühlverpackung, um nichts von ihrer Aromatik und den wertvollen Inhaltsnubüßen.

FRISCHE LIEGT DIE KRAFT.

ist nicht nur süß, sondern kann ganz er sein – süß-sauer, um genau zu sein. igste Credo: Die Ernte muss auf kürzestm Weg vom Feld ins Glas. Und das passiert r Handarbeit. Jeder Pfefferoni und je- ikölbchen wird per Hand geschlichtet feinsten Gewürzen abgeschmeckt. Der t ist dabei fixer Bestandteil. „Die Zu- arbeit ist uns sehr wichtig, weshalb wir mit längerfristigen Projekten wie den s Versuchsfeldern, Mustergärten oder tionen mit der BOKU starten“, erzählt agenauer. Für 2017 muss er schon jetzt Denn im November wird beschlossen, Saatgut im nächsten Jahr auf die Fel- mt. Weitblick ist also gefragt, bei dem Landwirtschaft eingebunden wird. Die erausforderung: schmale Erntefenster, unterschiedlichen Witterungsverhält- ngen. Angebaut wird zu 85% in Ös- auf burgenländischem Grund im See- der die besten Voraussetzungen für die rung bietet. „Es ist das einzige Gebiet,

wo auch Paprika im Freilandbau funktioniert und wachsen kann. In den letzten Jahren ist es uns auch gelungen, einige Spezialkulturen und Chilispezialitäten zu kultivieren.“ 2017 wird es neue Sorten mit unterschiedlichen Schärfegraden von Chilis und Pfefferoni geben.

EINE KLEINE DELIKATESSEN-FABRIK

STAUD'S verbindet liebevolle Handarbeit mit modernster Technik. Denn diese ist für die Aromatik der Produkte essentiell. 2 ganze Jahre wurd nach dem perfekten Marmeladekochtopf gesucht. Gefunden wurde er schlussendlich in der Schweiz. Die Idee dahinter: Die Zutaten werden lediglich erhitzt, aber nicht gekocht, wodurch der feine Fruchtgeschmack seinen Weg zur Gänze ins achteckige Glas findet.

Hauptverantwortlich für die bewährte STAUD'S Qualität sind jedoch die Mitarbeiter, 40 arbeiten im Schnitt in der kleinen Fabrik in Wien Ottakring, 25-30 saisonabhängig im Burgenland. Fin- gerspitzengefühl ist gefragt, denn die Produkte entstehen durch viele kleine, aufeinander abgestimmte Handgriffe.

VON LEBENSVERMITTLERN UND GASTROSOPHEN.

Und wie sieht es mit Leitsätzen für das Unternehmen STAUD'S aus? „Durchhalten, an die Qualität seiner Produkte glauben und auch negative Phasen

LECKIGES GLAS, RUNDDES KONZEPT.

STAUD'S fruchtig-süße Chutneys und die neue Sauce Cumberlind sind niveauvolle Begleiter zu Wein, Käse, Wildgerichten & Co.



Man möchte ja auch Lebensvermittler sein. Es ist ein schönes Gefühl, wenn unser STAUD'S Verschluss im Ausland auftaucht und dann auch jemand nach Wien kommt, um sich das Original anzusehen.“

positiv bewältigen. Eine gewisse Unabhängigkeit ist wichtig für uns.“ Der Export spielt hier eine nicht unwesentliche Rolle. Ein Drittel der Ware bleibt in Europa und findet seinen Weg vorrangig nach Deutschland, Schweiz und Italien. Der Rest geht nach Übersee, USA, China, die Vereinigten Arabischen Emirate und Japan. „Wir sind besonders stolz, auch Japan beliefern zu dürfen. Man sagt doch, wenn du nach Japan liefern darfst, hast du Weltreife erlangt“, so Stefan Schauer. Der Grund dafür liegt an den besonders strengen Richtlinien und Kontrollen. Nicht jedes Produkt ist es wert, nach Japan zu kommen. Stolz ist er auch auf die vielen langjährigen Kunden im Handel aber auch innerhalb der Gastronomie und Hotellerie im In- und Ausland. Dazu gehören Dallmayr und Ka- DeWe in Deutschland, Dean & DeLuca und das St. Regis in New York, MEIDI-YA in Japan und natürlich Julius Meinl am Graben und das Hotel Sacher sowie der gehobene österreichische Lebensmittelhandel. Einige davon vertrauen bereits

seit 30 Jahren auf die bewährte STAUD'S Qualität. „Gastronomie und Hotellerie sind für uns ein wichtiges Standbein. Das gibt uns die Möglichkeit, im Handel auch mal nein sagen zu können, wenn sich deren Vorstellungen nicht mit unseren Qualitätskriterien decken“, meint Stefan Schauer.

DIE KUNST, GENUSS ZU VERMITTELN.

STAUD'S ist österreichisches Kulturgut. Kunst und künstlerisches Schaffen in der Heimat zu unterstützen, ist schon immer ein Anliegen des Unternehmens, das auch in Zukunft die Philosophie bleiben wird. „Ein besonderes Projekt ist die Kooperation mit dem Wien Tourismus, mit dem wir schon verschiedene Special Editions herausgebracht haben. Für 2018 ist hier bereits etwas Neues in Planung. Ihr könnt gespannt sein.“ Außerdem sind Kooperationen mit verschiedenen Wiener Kulturorganisationen in der Pipeline. Einem aufregenden, süß-sauren Jahr 2017 steht also nichts im Wege. ■



ACHTECKIG, KOMPAKT, VIELSEITIG
Konfitüren in der 130 g Kompaktgröße sind ideal für Singles und Abwechslungsliebende.

PURER GENUSS

WIENERKLASSIKER

Oft steckt hinter der Herstellung eines scheinbar einfachen Produktes viel mehr als vermutet werden darf. Hinter STAUD'S Kren verbirgt sich ein wahrer Technologieprozess. Das Geheimnis liegt jedoch in der Rezeptur: Intensiv in der Schärfe und doch leicht süßlich im Abgang.



BESTE LAGEN, BESTE SORTEN, BESTER JAHRENGANG.
STAUD'S „Die Limitierten“ sind etwas für echte Genießer.

