

---

# MARMELAD'



## DANK COFFEE JAM

Österreich ist ein Kaffeeland. Doch ist es auch ein Frühstücksländ? Wir trafen Hans Staud und Stefan Schauer zum Gespräch mit Anna Karnischer im Café Weidinger und unterhielten uns über die Kunst, Marmelade einzukochen, eine Tischkultur, die es zu schützen gilt, und die Qualität, die selbstverständlich ist.

*Austria, as everyone knows, is the land of coffee. But is it also the land of breakfast? Anna Karnischer spoke with Hans Staud and Stefan Schauer in Café Weidinger and learned about the art of preserving fruit in the form of jam – a fundamental ingredient of fine dining that's worth preserving – and about the quality we have come to expect.*

TEXT: KATHARINA FLORIAN FOTOS: SABINE KLIMPT

# ZUM KAFFEE

Der Klassiker auf Österreichs Frühstückstischen: die Marille. STAUD'S verwendet die Ungarische Beste oder auch Klosterneuburger Marille genannt.

*A classic breakfast condiment in Austria: the apricot. STAUD'S uses the Hungarian Best or Klosterneuburger apricot.*







„Qualität war für mich nie ein Thema. Das war für mich selbstverständlich.“ Hans Staud gründete die Firma STAUD'S im Jahr 1971.

*“Quality was never a problem for me, it was an expectation.” Hans Staud founded STAUD'S in 1971.*

STAUD'S-Geschäftsführer Stefan Schauer: „Die Versorgung mit besten Rohstoffen sicherzustellen, ist eine unserer größten Herausforderungen.“

*STAUD'S Managing Director Stefan Schauer, “Ensuring a steady supply of the best raw materials is one of our biggest challenges.”*



Krenproduktion par excellence: Wenn er gerieben ist, wird er sofort mit pflanzlichem Öl besprüht, das die Raspeln umschließt und die Schärfe erhält.

*Horseradish production par excellence: as soon as it's grated, it's immediately sprayed with vegetable oil, which envelopes the grated root and preserves its characteristic spiciness.*



Morgens im Café Weidinger im 16. Wiener Gemeindebezirk. Ein Kaffeehaus, wie man es noch aus den 50er Jahren kennt. Kleine Tische und Nischen, Zeitungen in ihren typischen Haltern und eine Speisekarte, die neben Kaffee und Frühstück lediglich kleine Snacks parat hält. Zu wenig? Nicht, wenn man die Wiener Kaffeehauskultur hochhält. Und die gilt es aufrechtzuerhalten. Denn der klassische Frühstückler wird langsam zur Rarität. Besonders unter der Woche fehlt die Zeit, ein Coffee oder Kipferl to go müssen reichen. Oder aber man geht ins (Wiener) Kaffeehaus. Ein Partner für Frühstück & Co, der noch dazu so nahe liegt, ist das Traditionsunternehmen STAUD'S, das seit den 70er Jahren in seiner kleinen Fabrik in Ottakring Marmelade auf höchstem Niveau einkocht und Sauergemüse nach traditionellen Rezepten einlegt. Doch was macht STAUD'S Produkte eigentlich so besonders?

Selbstverständlich Qualität. Ein qualitativ hochwertiges Produkt anzubieten, ist heutzutage quasi Pflicht. Als Hans Staud seine Produktion vor rund 40 Jahren startete, galt sie noch als Kür. Und doch stand STAUD'S schon immer für Qualität. „Für mich war das selbstverständlich und seit Anbeginn meines Unternehmens ein Muss. Jetzt spricht jeder darüber, aber ich habe nie etwas anderes gemacht“, so Hans Staud. „Ich war ein heikles Kind. In der Schule habe ich die Marmelade am Semmerl immer verweigert und bekam dafür sogar einen Klassenbucheintrag. Als ich sie dann meinem Vater gebracht habe, hat er nur gesagt: Recht hast du.“

Wie die Butter aufs Brot ... kommt die Marmelade aufs Semmerl. Oder ist es doch Konfitüre? „Marmelade stammt aus dem Portugiesischen, Konfitüre aus dem Französischen. Also wirklich österreichisch ist keiner der beiden Ausdrücke“, klärt Staud auf. Schauer ergänzt: „Früher war Marmelade der Ausdruck für das einfachere Produkt, Konfitüre war immer das hochwertigere, mit Fruchtstücken versetzte.“ Fakt ist, laut EU-Norm dürfen nur eingekochte Zitrusfrüchte als Marmelade bezeichnet werden. „Doch das ist uns doch egal“, sagt Staud. Zumindest im Umgangssprachlichen darf also auch mal eine Marille zur Marmelade werden. Und die ist unangefochten die Nr. 1 auf Österreichs Frühstückstischen. Ein heimisches Phänomen? „Ja. Die Marille hat am weltweiten Konfitürenmarkt gesehen keine Bedeutung. Da sind Früchte wie Erdbeere, Orange oder auch Himbeere tonangebend“, weiß Schauer.



Anna Karnischer: „Als langjähriger Familienbetrieb haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, die Wiener Kaffeehaus-Tradition zu leben.“

*Anna Karnischer, “As traditional family business we have made it our task to truly live the Viennese Coffehouse Culture.”*

Early morning in Café Weidinger in Vienna's 16<sup>th</sup> district. A coffeehouse throwback from the 50s. Tiny tables, cozy seating, newspapers in their racks and a menu limited mostly to a handful of coffee variations and simple breakfast selections. Not good enough? For diehard fans of Viennese café culture, it's just right. Especially considering that breakfast traditions are already under siege everywhere else, at least on weekdays, when coffee-to-go and a pastry is all you seem to see out there. Luckily, there's an alternative: the Viennese café around the corner, where you can still get served a complete breakfast – as long as you choose to take the time. STAUD'S, a family business operating out of their small factory in the Ottakring district since the 70s, still preserves fruit the old-fashioned way. Oh, and they also conserve vegetables by pickling them just right according to traditional, regional recipes. What makes their products so special? We wanted to know, so we asked.

Quality is essential. It's absolutely essential to offer high quality products in order to stay relevant, according to Hans Staud, who was already perfecting the art of making STAUD'S top-quality jams and marmelades 40 years ago. “Today, everyone's talking about the importance of quality. For me, it's never been about anything else,” says Hans Staud. “I was a fussy child and refused to eat my Semmerl (traditional Austrian breakfast roll) smeared with jam at snacktime. A teacher even noted my stubborn refusal on the report card! When my father saw that, he told me: you're right to be fussy.”

It's bread & butter ... or Semmerl with jam. Or is it “Konfitüre”? “Marmelade” is the Portuguese term, “Konfitüre” is French. Neither is particularly



Der Kaffee als Traditionsprodukt soll von Topprodukten begleitet werden. Wie die richtige Marmelade zum Wiener Frühstück.

*Coffee, a traditional breakfast beverage, should be paired with top-quality products. Like the right jam.*



Das STAUD'S-Rezept: optimale Fruchtqualität kombiniert mit modernster Technik.

*STAUD'S recipe for success: optimum fruit quality combined with state-of-the-art technology.*

Die Kunst, eine Frucht einzukochen. „Die Rohware muss die beste sein. Und die Technik muss die beste sein.“ So einfach klingt das bei Hans Staud. Doch die beste Rohware zu finden, bedarf einiger Übung. Denn nicht jede Frucht, die man im Lebensmittelhandel bekommt, eignet sich für die Herstellung. Und auch das Einkochen muss gelernt sein. „Wir kochen unsere Marmelade nicht, wir erhitzen nur auf 84 Grad Celsius. Der Dampf, der entweicht, wird kondensiert und in flüssiger Form wieder zugeführt. Die volle Fruchtaromatik bleibt somit erhalten“, erklärt Schauer den Unterschied zum klassischen Kochtopf. „Alles was riecht, ist nicht mehr in der Marmelade“, setzt Staud hinzu. Haltbar gemacht wird bei STAUD'S durch klassische Pasteurisation – frei von jeglichen Konservierungsstoffen. „Im Gegensatz zur mit Gelierzucker 1:2 und 1:3 hausgemachten Konfitüre.“

Alles außer gewöhnlich. Abseits von Marille und Erdbeere, was sollten wir im Jahr 2018 denn auf keinen Fall außer Acht lassen, wenn es um den morgendlichen Genuss geht? „Es gibt nichts Besseres als eine gute Orangenmarmelade – zur Pastete, als Chutney oder zum Käse“, schwärmt Schauer. Die Süß- und Bitterorangen dafür stammen übrigens von einem langjährigen Lieferanten aus Sevilla. Denn nicht immer ist Regionalität möglich. „Man muss sich auch bewusst sein, dass nicht alles regional wächst. Wo immer es geht, stammt unsere Rohware aus heimischem Anbau.“ Alles andere wird von dort bezogen, wo die Früchte am besten gedeihen. Besonders beim Gemüse stammt der Großteil aus Österreich. Dieses wird oft vergessen, wenn von STAUD'S die Rede ist. Aber auch ein gutes Gurkerl auf dem Schinkensemmerl oder ein frischer Kren zum Frankfurter Würstel sollten nicht unter den Kaffeehaustisch gekehrt werden. Vor allem, wenn man seinen Gästen – wie im traditionellen Kaffeehaus üblich – nur kleine Speisen für zwischendurch anbietet. Denn oft sind es die einfachen Dinge – wohl in perfekter Zubereitung, die in Erinnerung bleiben.

Wie auch der Kaffee im Café Weidinger.

Austrian,” explains Staud. Schauer adds: “The term ‘Marmelade’ (jam) refers to the simpler version, ‘Konfitüre’ was used if it contained even more bits of the fruit.” Actually, the term ‘Marmelade’, according to EU regulations, is reserved for cooked citrus fruits. “We don’t really stick to that,” says Staud. Referring to apricot jam as “Marmelade” is perfectly acceptable, as far as he’s concerned. And apricot is easily the number-one jam on Austria’s breakfast trays. Is this just a local phenomenon? “Yes. The apricot is not particularly popular worldwide as an ingredient for making jam. Fruits like the strawberry, orange or raspberry are the top contenders,” according to Schauer.

The art of preserving fruit. “The raw materials must be perfect and the technology has to be the best available.” For Hans Staud, it’s really that simple. Finding the best fruits can be a big challenge, however, because not every fruit on offer at the market meets the requirements for a good jam. Also, preserving fruit properly takes practice. “We don’t bring our jam stock to a boil, we heat the fruit mixture to just 84 degrees Celsius. The condensed steam is returned to the kettle, preserving the fruit’s aroma,” explains Schauer, remarking on the difference between their method and the traditional one using a pressure cooker. “Otherwise, the aroma is lost,” adds Staud. At STAUD'S, the fruit is preserved through standard pasteurization – and additive-free, “... in contrast to homemade jam.”

Uncommon. Besides apricot and strawberry, what can we look forward to on our breakfast rolls in 2018? “There is nothing finer than real orange marmalade – it goes with paté, as a chutney or paired with cheese,” exclaims Schauer. The sweet and slightly bitter oranges used in STAUD'S marmalade originate from a trusted source in Seville, by the way. Because some things just aren’t available locally. “Wherever possible, we source locally, but you have to understand that some things just don’t grow that close to home.” Some items have to be sourced from those regions where these fruits flourish best. Most of the vegetables used for pickling do come from Austria. It’s easy to overlook this product line when you think of STAUD'S, but just think about the tasty pickles on your ham sandwich or that fresh horseradish on your frankfurter when you order a more savoury dish at your local café. Light snacks such as these, served fresh in a café buzzing with satisfied customers, can leave a lasting impression.

Just like the coffee in Café Weidinger ...