



Marmelade mit Liebe

Der Marmeladenhersteller Staud's lud zu einem „Blind Marillen Tasting“ im Augarten ein.

WIEN. „Wir befinden uns hier nicht im Kino unter Sternen“, begann Stefan Schauer, die geladenen Gäste vor sich sitzend, an einer langen, stilvoll gedeckten Tafel direkt auf der Wiese vor dem Palais Augarten. „Eher unter einem Himmel aus Marillen“, ergänzt Schauer und deutet auf die zwei großen Sonnenschirme, die in der heißen Morgensonne angenehme Schattenspende sind. Die Unterseite ist mit übergroßen reifen Marillen bedruckt.

Und darum geht es hier auch, um Marillen. Vielmehr die eingekochte Version, genannt Marillen-Konfitüre, des alteingesessenen Wiener Familienunternehmens Staud.

22 verschiedene Versionen von Marillenkönfitüre stellt der Betrieb mittlerweile her. Unterschieden werden die Produkte je nach Fruchtanteil (von 35% bis höchstens 75%), nach Konsistenz, Süße sowie der Herkunft der Marillen. All das mache den Geschmack aus, so Staud's CEO Schauer.

Kostproben auf Porzellan

Herauszuschmecken, was nun gerade auf dem Gaumen zergeht, war die Aufgabe der Geladenen. Fünf verschiedene Kostproben wurden auf feinem Augarter Porzellan serviert – die es „blind“, also ohne Kennzeichnung, zu verkosten galt.

Einprägsam

Pro Jahr werden an die vier Mio. Gläser mit verschiedenen Konfitüren gefüllt. Die achteckige Form ist zu einem Markenzeichen geworden – so wie ihr Inhalt.

Andere Informationen wurden aber nicht vorenthalten. Die Marillen, erklärt Schauer, beziehe Staud's aus dem Weinviertel und der Wachau. Da die Anbaufläche bei Weitem nicht die Kapazitäten abdecken, kommen die oran-

gen Früchte auch aus Ungarn, Rumänien und Bulgarien, bzw. „aus dem Donautal“, wie Schauer spezifiziert. Im Jahr verarbeitet Staud's 250.000 kg Marillen zu Marmelade, rund 35% der Produkte gehen in den Export. (red)



© Katharina Schiffl

CEO Stefan Schauer: „Unter einem Himmel aus Marillen“.

