

Im 7. Himbeer-Himmel



*Sonnenwarm und direkt
vom Strauch – so liebt
Himbeer-Königin Christine
Zott ihre Früchtchen.*

Südlich von Ulm bewirtschaftet Christine Zott mit ihrem Mann einen Obsthof. Dort gibt es viele leckere Früchte, doch der persönliche Favorit der Landfrau sind die Himbeeren in ihrem Selbstpflücker-Garten.

Wenn Christine Zott durch ihren Himbeer-Garten geht, könnte man fast denken, sie sei verliebt. Ihre Augen leuchten, ihre Wangen sind rosig. Fast schon sanft streicht sie über die einzelnen Blätter. Dann steckt sie sich ein paar der leckeren Früchtchen in den Mund und lacht verschmitzt wie ein kleines Mädchen. »Ich liebe Himbeeren«, sagt sie und kommt ins Schwärmen. »Sie haben so eine schöne Farbe. Und wie sie riechen! Ein wenig sonnenwarm und direkt vom Strauch, so schmecken sie am allerbesten.«

Christine Zott und ihr Mann Johann führen in Hittistetten, etwa zehn Kilometer südlich von Ulm, einen Obsthof. Mit Erdbeeren, Johannisbeeren – und eben auch den himmlischen Himbee-

ren. Auf einem großen Feld können Selbstpflücker und andere Himbeer-Verehrer so richtig aus dem Vollen schöpfen. Oft kommen Familien mit ihren Kindern vorbei. Viele davon sind längst Stammkunden. »Für die Kleinen ist das jedes Mal ein richtiges Fest«, freut sich Christine. »Zwei Hektar ist das Feld groß – es kommt also kein Besucher und keine Besucherin zu kurz. Wir haben so viel Ertrag, da dürfen die Leute ruhig ein bisschen naschen«, sagt Christine Zott lachend.

Pflück dir Himbeerglück!

Meter um Meter sich die Himbeersträucher aneinander. Einer schöner als der nächste. Hier läuft einem schon beim



*Ein paar ins Schüsselchen, den Rest direkt in den Mund. Lecker!
Tochter Alexandra ist Obstbaumeisterin und arbeitet auf dem elterlichen Hof tatkräftig mit.*



Ansehen der Früchte das Wasser im Mund zusammen. Ein Besuch für alle Sinne. »Glen Ample« heißt die Sorte, die Familie Zott anbaut, eine Sommer-Himbeere ohne Dornen. Sie gilt als sehr ertragreich. Süß und unschuldig sehen die frechen Früchtchen aus, aber »Himbeeren können zickig sein«, sagt Christine Zott. Die Himbeere gilt eben nicht umsonst als »Königin der Beeren«.

Mitte Juni geht es langsam los. Zuerst wachsen die Himbeeren, dann die Kundenströme. Bis aus Oberstdorf fahren die Menschen zum Himbeer-Garten der Familie Zott. »Es ist so schön zu sehen, wie alles wächst und gedeiht. Ich freue mich jedes Jahr, wenn genügend Himbeeren wachsen und die Kunden zufrieden nach Hause fahren«, so Christine. Im Sommer hat sie dann alle Hände

Baisertraum: Mini-Pavlovas



Christines Tipp:

Wenn die Pavlova erst in einigen Tagen serviert werden soll, in Frischhaltefolie einschlagen und an einem raumtemperierten trockenen Ort lagern.

Zutaten:

4 Eiweiß, 280 g Puderzucker,
1 Pck. Vanillezucker, 1 TL Speisestärke,
1 TL Essig, 2 Becher Schlagsahne,
250 g frische Himbeeren

Zum Verzieren:

Pistazien, Zitronenmelisse,
frische Himbeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn der Zucker im Eischnee aufgelöst ist und die Baiser-Masse glänzend und fest ist, die Speisestärke und den Essig unterrühren.
3. Aus der Baisermasse mithilfe von zwei Esslöffeln 12 gleich große Häufchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Teelöffel in jedes Häufchen eine Mulde drücken.
4. Die Backtemperatur auf 100 °C reduzieren, die Pavlovas zügig einschieben und ca. 60 Min. backen.
5. Den Ofen ausschalten und das Baiser mit leicht geöffneter Ofentür (Kochlöffel dazwischen klemmen) vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Garnitur die Sahne schlagen. Löffelweise oder mithilfe eines Spritzbeutels auf den Pavlovas verteilen. Mit Beeren garnieren.



Christines Tipps & Tricks rund um die Himbeere

- Himbeeren lieben Regen! Nach Regen-Tagen gibt's die beste Ernte.
- Himbeeren nach dem Pflücken nicht waschen.
- Himbeeren lassen sich sehr gut einfrieren. Wenn sie gleich beim Pflücken in kleine Schalen gelegt werden, lassen sie sich auch mitsamt der Schale im Gefrierbeutel einfrieren.
- Biskuitböden immer mit gefrorenen Himbeeren belegen. Über die Himbeeren den heißen Tortenguss verteilen. Der Guss wird durch die gefrorenen Himbeeren sofort kalt und fest, der Tortenboden weicht nicht durch. Die Himbeeren tauen durch den heißen Guss auf. Der Kuchen kann nach kurzer Standzeit verzehrt werden.
- Himbeer-Marmelade nach dem Einfüllen und Verschließen der Twist Off-Gläser im Dampfgarer bei 85 °C 20 Min. sterilisieren. Dadurch wird die Schimmelbildung verhindert.

voll zu tun. Für so einen gemütlichen Spaziergang durch den Himbeer-Garten ist eigentlich gar keine Zeit – doch sie nimmt sie sich. »Das muss schon ab und zu mal sein«, sagt sie. »Wenn ich auf dem Feld bin, pflücke ich immer ein paar und esse sie. Das ist mein Genuss, mein kleiner Luxus.«

Rot, rund und gesund

Die Himbeere ist eigentlich ein Rosen-gewächs. »Rubus idaeus« lautet ihr botanischer Name. Sie wächst auch noch auf über 1500 Metern Höhe. Wenn man es ganz genau nimmt, ist es gar keine Beere, sondern eine Sammelsteinfrucht. Genauso wie die Brombeere. Und gesund

ist sie! Himbeeren enthalten Vitamin C und B sowie Kalium und Magnesium. Sie bestehen zu rund 80 Prozent aus Wasser und sind wegen der vielen Ballaststoffe gut für die Verdauung. Herbst-Himbeeren kann man teilweise bis zum ersten Frost ernten. Wer Sommer- und Herbst-Sorten in getrennten Reihen im Garten anpflanzt, hat viele Monate himmlischen Himbeer-Genuss.

Handarbeit gefragt

Um allen Kunden dieses kleine Himbeer-Fest zu ermöglichen, ist viel Arbeit nötig. Vor der Ernte wird das Gras zwischen den Himbeerreihen mehrmals gemulcht. Pflückerinnen sammeln als

Viele Familien sind Stammkunden im Himbeer-Garten der Zotts. Die Kinder lieben das Pflücken und Naschen. Ein Fest für Groß und Klein.



Saisonarbeiter das ein, was die Kunden übrig lassen, damit alles verwertet wird. Diese Ernte geht in den Handel oder direkt an einen Konfitüren-Hersteller. Die eigentliche Mühe beginnt, wenn die Besucher langsam weniger werden. Ganz am Ende der Saison. Dann müssen alle abgetragenen Ruten bodeneben abgeschnitten werden – von Hand! Rund zehn kräftige, gesunde Neutriebe dürfen pro Meter stehen bleiben. Diese werden an einem Drahtgerüst angebunden. So stehen sie stabil, können sich nicht im Sturm oder Schnee verletzen und bleiben vor Krankheitserregern sicher. Im Winter wird mit kompostiertem Pferdemist gedüngt. Dieser hilft, den Wasserhaushalt der Pflanzen zu regulieren. Tochter Alexandra ist Obstbau-

meisterin und unterstützt die Eltern auf ihrem Hof.

Leckeres mit Himbeeren

Als Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft sprudelt Christine nur so über vor Ideen, wenn es um die Verwertung der Früchte und schöne Rezepte geht. Sie schwärmt von gebackenem Camembert mit Himbeeren oder Himbeer-

Pavlova. Immer wieder testet sie neue Varianten und Kreationen. Ein kleiner Geheim-Tipp ist zum Beispiel folgendes Rezept: Pürierte Himbeeren mit etwas alkoholfreiem Ingwer-Bier mischen. Wer mag, kann vorher die körnigen Samen heraussieben. Süß trifft herb. Ein echter Genuss für warme Tage! Oder einfach das mischen, was der Kühlschrank gerade hergibt an Quark, Sahne, Joghurt, Schmand oder Mascarpone und mit einem großen Klecks roh gerührter Himbeer-Marmelade (siehe Rezept) und frischen Früchten garnieren. Lecker! Vielleicht sollten wir Himbeeren nicht einfach nur essen, sondern uns mal ein Beispiel an dem Früchtchen nehmen. Christine Zott erklärt das so: »Himbeeren brauchen genügend Zeit zum Reifen, da geht nicht immer alles sofort und jetzt gleich. Wir sollen uns alle mal die gleiche Zeit wie die Himbeere nehmen!« Gute Idee, oder?!

Roh gerührte Marmelade *(kinderleicht)*



Sie ist im Kühlschrank ca. 4 Wochen haltbar.

Zutaten:

250 g Himbeeren
250 g Gelierzucker

Zubereitung:

Die Himbeeren und den Zucker 5 bis 8 Min. im Mixeraufsatz der Küchenmaschine rühren. Marmelade in Gläser abfüllen.

Text: Julia Rizzolo; Fotos: Julia Rizzolo (2), privat (1), Spb/stock.adobe.com (1), Nittr/stock.adobe.com (1), bollydc/stock.adobe.com (1), anna_shepulova/stock.adobe.com (1); Freisteller: Yaruniv-Studio/stock.adobe.com; Karo-Struktur: K.C./stock.adobe.com; Notizzettel: kromkrathog/stock.adobe.com §

9

Obsthof Zott

www.obsthof-zott.de