

DIE GESCHICHTE EINES ESSIGMACHERS

Ob in den Adern der Oststeirer wirklich immer nur Blut fließt, ist nicht so sicher. Sicher ist jedenfalls, dass der Pischelsdorfer Andreas Fischerauer, 36 Jahre jung, mit Obst und all seinen Produkten groß geworden ist. Der elterliche Betrieb – es werden vor allem Äpfel, daneben ein wenig Birnen und Quitten geerntet – wurde immer schon im Nebenerwerb geführt. Vater, Norbert Fischerauer, arbeitete als Berater in der steirischen Landwirtschaftskammer, Fischerauer junior tut es immer noch. Das verschaffte Andreas Fischerauer nicht nur von früh auf gute Kontakte und Fachwissen, sondern auch ein ausbalanciertes Gespür für Tradition und Innovation.

Fünf Jahre in der Wein- und Obstbau Bundeslehranstalt in Klosterneuburg schufen eine solide theoretische Basis. Viel Praxiserfahrung für das flüssige, vor allem für das destillierte Obst sammelte er von 1989 bis 1992 bei einem der damaligen Schnapsbrenner-Pioniere, Valentin Latschen, im unterkärntnerischen Ruden.

Erste zarte Bande

„Die ersten Annäherungsversuche ans Essigmachen waren keineswegs recht stürmisch“, erinnert sich Fischerauer. Als Obstverarbeitungsberater kümmerte er sich damals mehr um Baumschnitt, Saftpresen und die richtige Gestaltung von Etiketten. Zu Hause wurde mit Obst viel experimentiert, Saft, Most, Schnaps, Gelees – doch so richtig wollte der gestalterische Funke noch nicht überspringen.

„Seit dem EU-Beitritt 1995 wurde der Preisdruck jedoch immer härter“, so Fischerauer rückblickend, „der Ertrag der Rohware Äpfel und Birnen schmolz immer mehr zusammen.“

Ein Jahr später sah Fischerauer dann erstmals ernsthaft Essig: Bei einem Obstverarbeitungsseminar ermunterte ihn ein Mitarbeiter des Stocker-Verlages, ein Essigbuch zu schreiben. Und als es dann erschien, ging es richtig los. Nicht mehr die Kleinanlagen für den erweiterten Hausgebrauch erschienen Fischerauer interessant, sondern gut funktionierende Maschinen für Obstbauern, Verarbeiter und Direktvermarkter. Damals am Markt befindliche Maschinen kosteten allerdings fast 50.000 Euro – unrealistisch viel für steirische Kleinbetriebe.

Auf Grund des Buches wurde nun der oberösterreichische Traditionsbetrieb Buchrucker, gegründet 1896, aus Ottensheim bei Linz auf den jungen Essigbrauer aufmerksam. Spezialität des Unternehmens sind Anlagen für Molkereien, Brauereien sowie für die chemische Analytik.

Mag. Heinz Buchrucker im Gespräch mit der Raiffeisenzeitung: „Einfach zu handhabende Essigmaschinen, die ohne Vorkenntnisse und sofort einsetzbar sind, waren eine interessante Her-

ausforderung. Heute sind wir in Österreich ziemlich die einzigen Anbieter in diesem Marktsegment.“

Buchrucker weiß aber noch von weiteren Vorteilen zu berichten: „Die Pressformen für die Essigtanks sind längst amortisiert, denn sie wurden einst für die Milchwirtschaft verwendet. Außerdem bekommen unsere Kunden nicht nur die Hardware, sondern auch das komplette Produktions-Know-how.“

Ein Jahr später, 1997, war der erste Prototyp fertig. 150 Liter Most fasste die Anlage. Mittlerweile kann man aus einer Palette zwischen 20 Liter bis 600 Liter Fassungsvermögen auswählen. Mit der Perfektionierung der Anlage musste aber auch der Vertrieb und der Verkauf auf neue Beine gestellt werden. An der Grazer Peripherie wurde der „Kleine Essigladen“ eröffnet. Das Motto lautete: Alles da, von der Feige bis zur Gurke. Fischerauer suchte nach entsprechenden Flaschen für seine Essige. Das Design war ausgefallen – die quaderförmigen Behälter erinnerten eher an eine Apotheke, denn an die Küche. Doch vielleicht gerade deswegen wurden sie von den Kunden gut angenommen.

Bald kamen auch neue Spezialitäten aus eigener

2004 wurde der Onlineshop völlig neu gestaltet. Mehr als 70 Produkte werden übersichtlich und strukturiert präsentiert. Ähnlich wie bei Amazon werden den Kunden Produkte vorgeschlagen, diese können bewertet und weiterempfohlen werden. Das Angebot ist zweisprachig, für den Überseemarkt können die Preise auch in US-Dollar ausgewiesen werden. Durch die Registrierung ist darüber hinaus ein Einkauf mit weniger als zwei Klicks für registrierte Kunden möglich.

Doch je erfolgreicher das Online-Geschäft lief, umso zäher und aufwändiger wurde der reale Verkaufsbetrieb im „Kleinen Essigladen“. Konsequenterweise wurde das kleine Verkaufslokal vor über einem Jahr geschlossen. „Die Leute legen immer größeren Wert auf Bequemlichkeit, und der private Logistiker garantiert die Zustellung innerhalb von 24 Stunden in ganz Österreich.“

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, ein Tiroler Bergbauer produziert einen „Heuessig“. Apfelessig wird dabei mit getrockneten Almkrautern angesetzt. Diese saure Besonderheit wird nun hübsch verpackt als für Gesundheitsbewusste vertrieben. Und Fischerauer selbst versucht es heuer noch mit Rote Rüben, Kriecherln, Mango und Maracuja. „Essig

Wenn es nach Ing. Andreas Fischerauer, Obstbauer und Obstverarbeitungsberater aus der Oststeiermark geht, dann sollte man öfters seinen Mitmenschen ordentlich „Saures“ geben. Wenn's nur irgendwie geht, dann möglichst vielfältig. Denn wenn der edle Essig dann noch nach Quitten, Tomaten oder gar nach einer raren Trockenbeerenauslese schmeckt, macht sauer auch wirklich lustig ...

Gib dem Körper Saures!

„Wöchentlich verschicken wir die Pakete. Immer wieder dabei sind Länder wie Samoa, Fidschi, Australien, Hawaii, Neuseeland, China, Hongkong, Japan, Nicaragua, Argentinien ...“

Ing. Andreas Fischerauer

Produktion dazu: Quitten-, Gurken-, Wein- und Tomatenessig komplettierten das Angebot.

Parallel dazu wurde die eigene Homepage aufgebaut. Über sie kann man nicht nur aus über 40 verschiedenen Essigsorten wählen, sondern natürlich auch eine Essigmaschine erstehen. Die Essiganlagen der Marke Buchrucker/Fischerauer stehen mittlerweile in fast allen europäischen Staaten, darüber hinaus in Alabama/USA, Russland und Japan. Knapp 100 wurden bislang verkauft. Noch erfolgreicher gehen die Essigflaschen wie auch steirisches Kernöl über den virtuellen Warentisch. „Wöchentlich verschicken wir die Pakete. Immer wieder dabei sind Länder wie Samoa, Fidschi, Australien, Hawaii, Neuseeland, China, Hongkong, Japan, Nicaragua, Argentinien ...“ Seit Herbst

ist die Königsklasse der Obstverarbeitung“, sagt Fischerauer, „denn es braucht zwei perfekte Gärungen, man muss zwei Mal mit der Natur so arbeiten, dass das Aroma voll erhalten bleibt.“

Essig sei viel zu lange ein geschmacksneutrales Diskontprodukt gewesen, jetzt geht der Trend zu Premiumprodukten, was sich auch in den Preisen niederschlägt. Was nicht wundert – werden doch auch bei Weinmessen vergoldete Trockenbeerenauslesen noch einmal vergoren...

Dass sich mit derlei Produkten auch vortrefflich kochen lässt, wurde mit einem im Eigenverlag herausgegebenen Kochbuch bewiesen: „Kulinarische Erlebnisse der sauren Art – Genießen mit Essig“. Bei mehr als 150 Rezepten ist da Essig nicht nur eine Behübschung am Rande, sondern integraler Bestandteil.

Bei so viel Gaumenfreude darf natürlich auch die Gastronomie nicht fehlen – die Köche des Jahres 2003, Josef sen. und Josef jun. Trippolt, „Gasthaus zum Bären“ in Bad St. Leonhard/Wolfsberg, verwenden unter anderem auch Fischerauers Produkte. „Der Tomatenessig zum Beispiel ist einfach mild und wunderbar.“

Kreative Phantasten, professionelle Vermarkter, große Genießer – so charakterisiert Fischerauer seine Kunden. Ein solcher ist auch Theo F. Berl, Haubenkoch aus Kehl. Jahr für Jahr pilgern Europa-abgeordnete in sein Lokal zu dem legendären Spargelesen. Für seine verwöhnte Kundschaft kreierte Berl auch einen Spargelessig – vielleicht ein Trostpflaster gegen die saure Miene für jene Parlamentarier, die beim jüngsten Asparagus-Genuss nicht dabei sein durften.

Ulrich Ahamer

Web- und Buchtipps

„Kulinarische Erlebnisse der sauren Art – Genießen mit Essig“
Eigenverlag
175 Seiten
24,90 Euro
ISBN 3-9501696-0-1

Internet:
www.essig.at
www.die-essigmacher.com

