



*Pestomeister Stefan Grossauer und seine Freundin Suzanna Martinovic, die ein Zwiebelmarmeladenimperium gründen will.*



*„Ein Hintergedanke war immer, dass wir, sobald wir wachsen, auch eine Wirkung auf die Region haben. Zeitmäßig würde es sich gar nicht ausgehen, selbst anzubauen.“*

Seit Frühjahr 2008 wird im Saustall gekocht. „Kein Scherz“, Raidl lacht, „den haben wir zu einer Verarbeitungsküche umgebaut.“ Große Mengen produziert sie – noch – nicht: 500 bis 600 Gläser werden derzeit im Jahr abgefüllt. Trotzdem hat sie einiges vor: „Ich möchte, dass es ein richtiges Business wird.“ Ihr Mentor in Sachen Einkochen? „Natürlich die Mama. Seit ich über die Arbeitsfläche schauen und im Kochtopf umrühren konnte, hat mich keiner mehr aus der Küche rausgebracht.“ Dass Raidl auch gelernte Zuckerbäckerin ist, hat sie allerdings verschwiegen.

### STEFAN GROSSAUER

Das Studium inspirierte ihn zum Feldversuch: Vor fünf Jahren startete der ehemalige Landwirtschaftsstudent Stefan Grossauer erste Anbauversuche im eigenen Garten und zwischen den Weinreben seiner Eltern: „Ich hab mich bei der Arche Noah eingeschrieben und planlos Kräuter und Gemüsesorten ausgesetzt – davon 350 Paradeiserstauden. Plötzlich hatte ich kiloweise Paradeiser und wusste nicht, was ich damit machen sollte.“ Die Wirtschaftsküche der Eltern wurde kurzerhand zur Einrexxwerkstatt umgewidmet, das rote Gemüse in Essig eingelegt oder zu Sugo verarbeitet. Auf dem Kamptaler Markt stellte Grossauer sein erstes Produkt vorsichtig auf den Verkaufstisch. „Die Leute waren begeistert.“

Ein Jahr lang wurden Rezepturen für Pestos und eingelegtes Gemüse erstellt und Unmengen an Ideen auch wieder verworfen. „Es war eine Chaos-Partie: Donnerstagabend bin ich ins Burgenland gefahren und hab Gläser eingekauft, am Freitag das Gemüse eingelegt und die Pestos eingerext und am Samstag bei einem

Bekanntem im Kombidämpfer pasteurisiert. Das Ergebnis war eine Minipartie von 100 Stück.“ Freundin Suzanna Martinovic – damals noch in der Gastronomie tätig – erinnert sich an so manche „romantische“ Nachteinlage: „Ich bin um 23 Uhr heimgekommen und er ist vor einem riesigen Haufen Knoblauch gestanden. Ich hab mir gedacht, ok, jetzt schälen wir also gemeinsam Knoblauchzehen.“ Seit zwei Jahren steht sie nun mit Stefan Grossauer in der Edelkonservenmanufaktur und fungiert als ThinkTank in Sachen Süßes. Zu den 14 Pestokreationen wie Zucchini, Apfel-Lauch, Paprika und Speck hat Suzanna Martinovic die Marmeladensorten Chili, Zwiebel und Paradeiser ins Sortiment eingeführt.

Was damals noch direkt vom Garten ins Glas kam, wird heute von Bauern geliefert. „Es war immer ein Hintergedanke, dass wir, sobald wir wachsen, auch eine Wirkung auf die Region haben. Außerdem würde es sich zeitmäßig für uns nicht mehr ausgehen, selbst anzubauen.“ Gemeinsam mit Käseguru und Wachau-Slow-Food-Convivium-Gründer Robert Paget und der Arche Noah arbeitet Grossauer derzeit an einem neuen Projekt: „Wir wollen Knoblauch wieder heimisch machen.“ Acht Kamptaler Winzer setzen derzeit Knoblauch in ihren Weingärten aus, den Grossauer einerseits zu Pesto verarbeitet, andererseits gemeinsam mit getrockneten Marillen einlegt. Noch sind die Mengen verhalten. „Wir wollten heuer 130 Kilogramm verarbeiten. Auf den ersten Schwung sind's gerade einmal 25 Kilogramm geworden.“ Der Pestomeister bleibt seinem Können jedenfalls treu: Wir sind eben keine Marmeladenkünstler. „Doch“, widerspricht seine Freundin und kündigt selbstbewusst an, „ich werde noch ein Zwiebelmarmeladeimperium gründen.“