

Alles Tomate?

Im burgenländischen Seewinkel hat sich Bio-Bauer Erich Stekovics zum Guru für Gemüse-Gourmets gemausert.

Die soeben ihrem Reisebus entstiegenen Touristen aus dem nördlichen Nachbarland haben heute kein Glück – die Türen zum Haus Schäferhof 13 im burgenländischen Frauenkirchen sind versperrt. Dabei hatten die Urlauber fantastische Geschichten über diesen Ort und seinen Besitzer gehört. Ungezählte Paradeisersorten sollen hier gedeihen, mit besonderer Liebe von einem pannonischen Landwirt herangezogen. Dazu edle Paprika und erlesenes Gemüse, das – spätestens in eingelegter Form – seinesgleichen suchen soll. An Geschmack schier unübertreffbar und ein Fest für alle Sinne.

Allein: Erich Stekovics ist nicht zu Hause. Er ist dort, wo ein Vollblut-Landwirt eben an einem Freitagabend zu sein hat: auf dem Feld. Eine knappe Stunde später – der Touri-Bus hat längst das Weite gesucht – schüttelt der aus Wien angereiste Journalist eine kräftige, erdverschmierte Hand. Noch schnell wird einem weiteren Besucher beschieden, dass leider keine fertigen Paradeiserpflanzen verkauft werden können. Draußen beginnt es leicht zu regnen – es war ein guter Tag für einen, dessen Schätze auf Feldern wachsen.

Der Theologe als Bauer

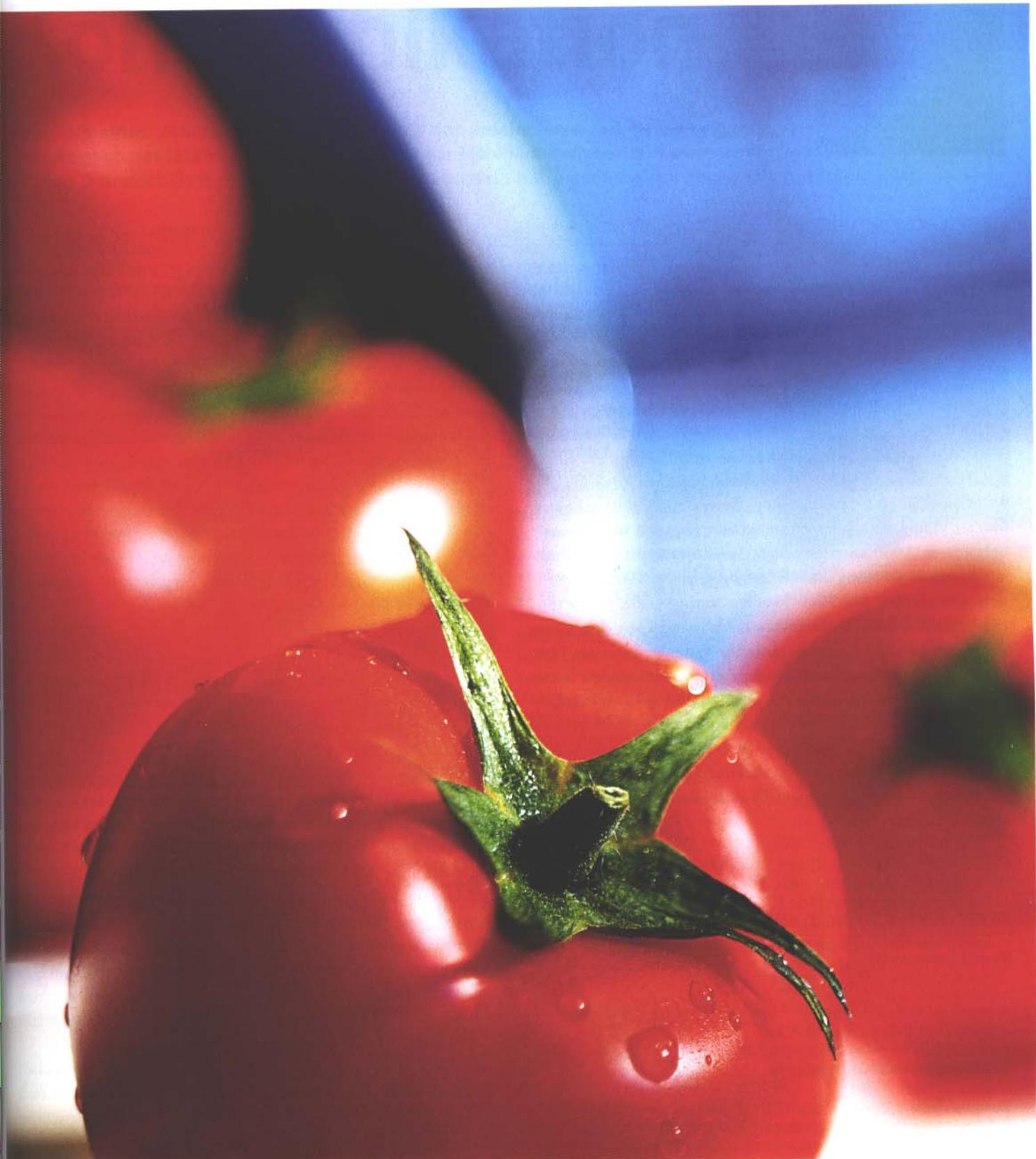
Es sei einfach unmöglich geworden, unangemeldete Besucher in sein Paradeiser-Paradies einzulassen und herumzuführen, sagt der Hausherr entschuldigend. Aus dem Geheimtipp für Gemüse-Insider ist ein Gravitationszentrum des guten Geschmacks geworden, Besucher- und Medieninteresse inklusive. Und obwohl dem 38-Jährigen durchaus Marketingtalent nachgesagt wird, wirkt sein strahlendes Lächeln am Ende eines langen Arbeitstages ungespielt und ansteckend. „Die Landwirtschaft hat mich immer am meisten gereizt“, sagt der Öko-Bauer, der ursprünglich nach einem Theologiestudium einige Jahre im schulischen Dienst der Erzdiözese Eisenstadt beschäftigt gewesen war. Die Zäsur kam während des Zivildienstes, als Stekovics sich um Chemotherapie-Patienten zu kümmern hatte. Viele Rekonvaleszente äußerten den Wunsch, im Rückblick „einiges anders gemacht“ zu haben.

Der Theologe Stekovics zog lieber rechtzeitig radikale Konsequenzen: „Das war dann der Punkt, wo ich gesagt habe: Ich habe zum Glück momentan diese Krankheit nicht. Aber ich werde jetzt trotzdem nur mehr das machen, was mir wirklich Freude bereitet.“ Und so geschah es: Statt Gottes Wort zu lehren, ging der Familienvater daran, im Garten des Herrn nach verlorenen Geschmäckern zu suchen. Das Resultat: eingelegte, murmelgroße Paradeiser Marke „Gelbe Johannesbeer“, pannonische „Altweibersommer“-Paprika und eine Edel-Erdbeerkonfitüre mit dem ganz und gar unburgenländischen Namen „Mieze Schindler“ – selbst geübte Gaumen bekamen plötzlich massiven Lernbedarf. Anfangs oft belächelt, gibt der Erfolg dem Gemüse-Veredler längst Recht. Allein: Was steckt wirklich hinter den in Gläsern abgefüllten Köstlichkeiten, die selbst Kenner zum Schwärmen bringen?

Worüber man nicht reden kann ...

„Aromen entstehen aus Kompromisslosigkeit“, versucht Erich Stekovics eine Antwort. So werden beispielsweise manche Paprika vor dem Einlegen noch angebraten. Wer mit Leib und Seele den regionalen Wurzeln verpflichtet ist, verwendet dafür natürlich statt welschem Olivenöl lieber Fett der im Seewinkel frei gehaltenen Mangalitzza-Wollschweine.

Oder: Wenn sich im Produktsortiment die erwähnten „Altweibersommer“-Paprika finden, dann ist auch das mehr als ein Marketinggag. Die vollreifen Schoten werden tatsächlich während der letzten schönen Herbsttage – eben im Altweibersommer – geerntet. Stekovics bemüht einen önologischen Vergleich: „Die Früchte sind 100 Tage nach dem Blühen noch am Stock. Beim Wein würde man dann von Trockenbeeren reden.“ Diese „Kultur, die dem Wein gelungen“ ist, sollte nunmehr eben auch edlem Gemüse offen stehen. Stekovics präzisiert: „Eine Sprache zu haben, ein Weinlexikon, ein Vokabular, um von Rieden, Sorten, Erntezeitpunkten und Gradation zu reden.“





Unternehmen Zukunft. Stekovics ist Pionier des nächsten Bio-Booms

Die Exportquote des Paradeiser-Königs liegt bei stolzen 85 Prozent

Noch ist jedoch Überzeugungsarbeit zu leisten: Als Stekovics eines Tages 50 Jahre alte Einleggläser für seine Gurken besorgt hatte, erreichte die Kopfschüttel-Frequenz wieder einmal Spitzenwerte. Stekovics entwarf: „Beim Wein würde kein Journalist mehr das Riedel-Glas infrage stellen. Und ich sage, auch die Gurken schmecken in diesen Gläsern anders.“ Dieser Tage wachsen auf den Stekovics'schen Feldern insgesamt 70 verschiedene Gurkensorten heran. Allerdings ein Klacks gegen die schier unglaubliche Sortenvielfalt in Sachen Paradeiser.

Waren die 1.260 verschiedenen Sorten anno 2003 schon rekordverdächtig, so hat der Frauenkirchner über den Winter erneut aufgerüstet: 3.000 unterschiedliche Paradeisersorten – in Summe rund 200.000 Pflanzen, alle von Hand gesetzt – gedeihen derzeit in dem einzigartigen Paradeiser-Paradies: winzige gelbe, riesige rote, orangefarbene, runde, birnenförmige, die grün-weiß gestreifte „Green Zebra“ und blaugrün-schwarz gestreifte Wildparadeiser aus Peru. „Wir haben weltweit die größte ausgebrachte Sammlung“, ist der Burgenländer stolz. Allein für sein Sugo verarbeitet er im Familienbetrieb – lediglich während der Zeit der Ernte und Verarbeitung wird das Team auf 13 Mitarbeiter erweitert – 120 unterschiedliche Sorten. Ein Fall für „Wetten dass“ und Thomas Gottschalk: 200 bis 300 Paradeisersorten würde er jedenfalls auch blind erkennen, behauptet der Paradeiser-Papa.

AUSGEWÄHLTE BEZUGSQUELLEN

Wo der Paradeiser wohnt

- > Feinkost & Vinothek Böhle, Wien, Wollzeile
- > Delikatessen Frankowitsch, Graz
- > Delikatessen Fernbedienung, Mödling
- > Gasthaus zur Dankbarkeit, Podersdorf/See
- > Haus der Mode und Spezialitäten, Kötschach-Mauten
- > culinarium oesterreich, www.culinarium.at
- > Wein & Co, Wien

Paradeiser-Festival: 12. – 15. August 2004

Hoffest in Frauenkirchen: Besichtigen, Verkosten & Ernten ausgewählter Sorten, Führungen, Vorträge, kulturelles Rahmenprogramm, kulinarische Leckereien zum Thema Paradeiser mit Köchen aus Belgien und Italien, 12 Euro Eintritt. Kinder bis 14 Jahre frei. Obligatorische Anmeldung unter www.stekovics.at

Bleibt die Frage nach der Herkunft der kaum überschaubaren Sortenvielfalt. Mit 640 Sorten stammt der Grundstock aus den Beständen der Kulturpflanzenvielfalt-Gesellschaft „Arche Noah“ in Niederösterreich. Der Rest kommt quasi von selbst. Etwa wenn Bekannte neues Saatgut vom Urlaub in Venezuela mitbringen oder eine alte Dame unverhofft gleich 450 alte Sorten aus Russland schenkt.

Insgesamt 50 verschiedene Produkte, wie eingelegter Weingarten-Knoblauch, diverse Chutneys, Salzgurken nach Wiener Art, Paradeis-Kompotte oder Chilikonfitüren, finden sich im schnell wachsenden Sortiment. Rund 100.000 Gläser werden im Jahr verarbeitet, 85 Prozent gehen in den Export (Österreich-Adressen: siehe Kasten). Im Ausland sorgen Berichte wie der eben für den TV-Sender „Arte“ gedrehte für eine wachsende Fangemeinde.

Fürchte dich nicht

Der einstige Theologe ist freilich auch in der Gemüsefrage missionarisch tätig. In den vergangenen 20 Jahren seien vier Fünftel aller Kulturpflanzen verloren gegangen, bedauert er. Und mit ihnen die Mündigkeit vieler Konsumenten, die sich von den „drei Supermärkten“ industriegerechte Standard-Paradeiser servieren ließen, mit wenig Geschmack und künstlicher Haltbarkeit: „Da muss ich als Konsument sagen: Den Schmarren kaufe ich nicht.“ Dass der Preis seiner Produkte von rund sieben Euro pro Glas nicht für alle leistbar sein könnte, glaubt Stekovics nicht: Auch Produzenten verdienen gerechte Preise.

Eine goldene Nase hat sich Stekovics bis dato in Anbetracht der massiven Investitionen dennoch keine verdient. In den Anfangstagen, als er vor allem durch seine Bio-Gänsezucht in der Region bekannt war, half sogar ein prominenter Frauenkirchner Freund mit flüssigem Gold aus: Pepi Umatham, der im März 2001 mit einer Online-Versteigerung von 97 Flaschen seines Spitzenweins Ried Hallebühl 1997 beachtliche 12.600 Euro für das Gänseprojekt aufstellte.

„Kraft kommt nur aus der Freude“, sagt Erich Stekovics heute. Und hat für den Notfall auch eine programmatische Bibelstelle aus dem Buch Josua parat: „Habe ich dir nicht befohlen: Sei mutig und stark? Fürchte dich also nicht, und hab keine Angst: Denn der Herr, dein Gott, ist mit dir bei allem, was du unternimmst.“ Und sei es auch ein oft belächeltes Projekt wie die Rückkehr ins Paradeiser-Paradies. ■