

Ein Hut, ein Koch,
ein Eimer voller
Früchte: Bachmei-
ers goldene Regel:
Erst wenn sie am
Boden liegen, sind
sie perfekt

Ein Koch auf Marillenfahrt

Ein bisschen besessen ist Hans Jörg Bachmeier schon. Sonst würde der Münchner Star-Koch wohl kaum jedes Jahr im Juli 400 Kilometer fahren, nur um in der Wachau Marillen für seine Konfitüre zu ernten. Die Geschichte einer Sommerliebe

FOTOS FRANK BAUER TEXT THOMAS ECKERT



1+2 Jedes Jahr steigen Star-Koch Hans Jörg Bachmeier (r.) und der Münchner Wirt Rudi Färber (l.) auf Alfred Zellers Traktor und fahren zum Marillensammeln hoch über der Donau

Es muss heiß sein. Richtig schön heiß. Am besten an die 40 Grad im Schatten, wenn es die Tiere kaum noch aushalten und den Menschen bei der kleinsten Bewegung der Schweiß ausbricht. Und die Sonne muss brennen, stundenlang, tagelang, am besten immer. Dann erst entwickelt die gelb-orange Frucht, die Alfred Zeller „meine kleine Süße“ nennt, ihre volle Kraft. Erst dann hat sie das Aroma, mit dem sich der alte Mann zufriedengibt. Alfred Zeller ist 83, Bauer, und hat fast sein ganzes Leben mit seiner kleinen Süßen verbracht: der Marille.

Wenn Erntezeit ist, dann kann man den alten Zeller sehen, wie er mit seinem knallroten Trecker der Marke Steyr langsam den steilen Weg zu seinen Marillensäumen hinauftuckert. Zwei- oder dreimal am Tag muss das sein, denn wenn die Marillen ihre volle Reife entfaltet haben und damit ihren ganzen Geschmack, lösen sie sich vom Baum und fallen zur Erde. Dann sieht man die ganze Familie Zeller zwischen den 400 Marillensäumen, die sie an den Hängen von Mitternardsdorf hoch oben über der Donau bewirtschaften, auf dem grasbedeckten Boden herumkriechen und die Marillen per

Hand einsammeln. Harte Arbeit, aber sie muss gemacht werden. Wird nur ein paar Stunden zu lange mit dem Aufsammeln gewartet, fangen die Marillen an zu verrotten – und die kleine Süße ist hin. Die goldene Marillenregel der Zellers lautet: Was vom Baum gepflückt wird, geht in den Verkauf zum Verzehr. Was vom Boden aufgeklaut wird, das wird zu Schnaps – oder Konfitüre – verarbeitet. „Nein, mein Geheimnis verrate ich Ihnen nicht, da können Sie betteln wie Sie wollen“, kontert Marianne Zeller, die Grand Dame des „Zellerhofs“. Es geht um das Geheimnis ihrer Marillenkönfitüre. Natürlich ist das alles Entscheidende die Qualität der Früchte, das ist klar. Beim Kochen kommen Zucker und ein bisschen Zitronensaft dazu – das ist es schon. Und trotzdem schmeckt jede Marillenkönfitüre anders.

Man könnte fast sagen, dass Bachmeier verrückt nach den Marillen der Zellers ist

Einer, der auf die Marillen der Zellers schwört, ist der Münchner Star-Koch Hans Jörg Bachmeier. Man könnte fast sagen, dass er verrückt nach ihnen ist. Wer käme sonst auf die Idee, für ein paar Hundert Gläser Konfitüre jedes Jahr für einige Tage in die Wachau zu fahren und seine eigene Konfitüre zu kochen?

Als es vor zehn Jahren mit seiner Marillenleidenschaft anfang, da hat Hans Jörg Bachmeier noch alles selbst gemacht, auch wenn die Zellers natürlich geholfen haben: die Früchte aufgesammelt, entkernt, zwölf Stunden am Tag, dann auf einem Ofen, der auf einem LKW montiert war, eingekocht und abgefüllt. Immer mit dabei sein väterlicher Freund Rudi Färber, in München als Wirt der Gaststätte „Zum Sedlmayer“ am Viktualienmarkt bekannt. Das mit dem Ofen war romantisch und nostalgisch, hat sich jedoch als unpraktisch erwiesen. Deshalb fährt Bachmeier die Marillen jetzt frisch nach München und kocht sie sofort, aber auch wirklich sofort zu Konfitüre. Höchstens vier Stunden sind die sensiblen Fruchttchen unterwegs.

„Ich bin ein Grantler“, sagt Bachmeier von sich selbst. Nun, ein Grantler mag er



Familie Zeller mit Rudi Färber (hinten, M.) und Hans Jörg Bachmeier (hinten, 2. v. r.) inmitten der Marillensäulen. Neben Obst bauen die Zellers auch Wein an und betreiben ein Gästehaus



Bei Frau Bacher kommen nur zwei Sorten in den Topf: Kloster Neuburg und Ungarns Beste. So will es die Tradition

ja sein, aber offensichtlich einer mit einer romantischen Ader. In seiner Kindheit ist er mit seinen Eltern oft in der Wachau gewesen. Irgendetwas ist da hängen geblieben. Ein bestimmter Duft, die Landschaft, ein ganz besonderes Aroma: die Marille. „Eine einfache Frucht“, erklärt Bachmeier, „eigentlich nichts Spezielles. Und doch: perfekt. Nicht nur als Konfitüre, auch als Beilage zu Fisch, Fleisch, ach, eigentlich zu allem.“ Als dann ein Freund eines Tages in sein Restaurant kam und erzählte, er habe da einen Bauern entdeckt, in der Wachau, der habe Marillen, einfach sensationell, da war die Sache sofort klar – ab in die Wachau!

Mehr als 200 bis 300 Gläser sind es nicht, die Bachmeier kocht, aber das ist ihm genug. „Das meiste davon verschenke ich sowieso“, sagt Bachmeier. Und nachgekocht wird auch nicht. „Meine Marmelade wird aus den besten Marillen gemacht, die man kriegen kann.“ Und die müssen nun einmal frisch sein, und reif, und voller Sonne. Und dann fährt er nach ein paar Tagen wieder ab in sein München, in die Stadt, in der die Grantler dieser Welt wohl immer noch am besten aufgehoben sind.

Nur ein paar Kilometer von den Zellers entfernt, auch in Mautern bei Krems, steht ein weiterer Fan der Marille am Herd. Lisl Wagner-Bacher, die beste Köchin Österreichs. „Dieses Jahr“, findet sie, „sind sie einfach perfekt.“ So muss es auch sein, wenn die ungekrönte Königin der Marillenkönigin aus der Wachau ihr Hochamt ausübt.

Frau Bacher, wie sie jeder nennt, hat den Posten des Chefs im „Landhaus Bacher“ an ihren Schwiegersohn Thomas Dorfner übergeben und deshalb etwas mehr Zeit als in früheren Jahren, Konfitüre zu kochen. Dann steht sie in aller Herrgottsfrühe in der noch menschenleeren Küche, auf dem Herd zwei große silberne Töpfe, aus denen Dampf aufsteigt, als wären es Lokomotiven. Und Frau Bacher rührt und rührt, gleichzeitig mit beiden Armen, in beiden Töpfen. 20 lange Minuten lang, in jedem der Töpfe drei Kilogramm Marillen und

eineinhalb Kilogramm Zucker. Jeden Tag in der Marillensaison geht das so, von Anfang bis Mitte Juli, bis eine Tonne Marillen zu Konfitüre verkocht sind. Es kommen nur zwei Sorten in den Topf: Kloster Neuburg und Ungarns Beste, so will es die Tradition. Knochenarbeit. Nicht für Frau Bacher: „Bei mir ist die Freude am Kochen größer als die am Essen.“ Glückliche Lisl Wagner-Bacher.

„Das Geheimnis meiner Marmelade? Ganz einfach“, erklärt Frau Bacher. „Die besten Früchte nehmen, vollreif, auf keinen Fall mehlig, nicht gepflückt, sondern aufgesammelt vom Boden. Dazu ein bisschen Zitrone und vor allem: Zucker nehmen, keinen Gelierzucker. Ach ja, und dann den richtigen Zeitpunkt zum Abfüllen abpassen, wenn die Marmelade einen Zustand erreicht hat, der genau zwischen fest und flüssig liegt.“ Schön, wenn 30 Jahre Erfahrung hinter einem liegen und man blind weiß, wann der richtige Zeitpunkt gekommen ist.

Und noch ein kleines Geheimnis gibt es. Das Geheimnis, warum es perfekte Marillen nur in der Wachau gibt und keine Wachauer Marillen im Supermarkt in Berlin, Hamburg oder Köln: Vollreife

Hans Jörg Bachmeier (l.) kann es nicht abwarten. Gleich vor Ort kocht er die ersten Probegläser ein und beträufelt unter den Augen von Freund Christian Grainer die Konfitüre mit Marillenbrand. Jetzt noch anzünden und sofort den Deckel drauf. So sind die Gläser garantiert luftdicht verschlossen





Das Synchronrühren beherrscht Frau Bacher perfekt. Schließlich kocht Österreichs beste Köchin seit 30 Jahren Marillen ein

Marillen, also die besten der besten, sind supersensibel. Lange Transportwege bekommen ihnen nicht. Trotzdem wird immer wieder das Unmögliche versucht. Dann gehen grüne Marillen auf die Reise und reifen irgendwo in Kühllhäusern nach – und schmecken nach nichts.

Wer frische Marillen will und nicht bereit ist, Kompromisse zu machen, der muss in die Wachau. Konfitüre-Freaks haben's besser: Ab ins „Landhaus Bacher“. Oder nach München. In den „Blauen Bock“. Der Grantler wartet schon. ●

WEGE ZUR MARILLE

Zellerhof Das Gasthaus der Familie Zeller, die auch Wein anbaut, liegt idyllisch hoch über der Donau. Wer will, kann sich in einem der schönen Zimmer einmieten. Baumgarten 21, A-3512 Mautern
Tel. 00 43/27 32/7 89 79
www.zellerhof.co.at

Restaurant Blauer Bock Bachmeiers Marillenkonfitüre gibt es ab Anfang August. Sebastianplatz 9, 80331 München
Tel. 0 89/45 22 23 33
Di–Sa 12–15 und 18.30–1 Uhr
www.restaurant-blauerbock.de

Landhaus Bacher Südtiroler Platz 2
A-3512 Mautern, Tel. 0043/2732/82937
Die Wachauer Marillenkonfitüre von Frau Bacher kann online bestellt werden:
www.landhaus-bacher.at

SONNE IM GLAS

Wer Bachmeiers Marillenkonfitüre kochen möchte, kann Aprikosen nehmen – kein Ersatz, aber immerhin eine Alternative



Aprikosenkonfitüre

* **EINFACH**

FÜR 4 GLÄSER (À 250 ML)

- 1 Bio-Zitrone
- 1 kg vollreife Aprikosen
- 250 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Vanilleschoten
- 10 ml Marillenschnaps

1. Von der Zitrone die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Aprikosen entkernen und in einen Bräter geben. Mit Zucker und Zitronensaft vermengen. Zimt, Zitronenschale und Vanilleschoten zugeben. Bräter mit Alufolie dicht verschließen und bei 120 Grad (Gas 1, Umluft 120 Grad) ca. 40 Minuten im Backofen garen: Die Aprikosen sind fertig, wenn sie weich sind. Zimt, Zitronenschale und Vanilleschoten entfernen. Konfitüre noch heiß in 4 saubere Twist-off-Gläser (à 250 ml Inhalt) füllen, mit Marillenschnaps beträufeln, anzünden und sofort verschließen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Garzeit ca. 40 Minuten
PRO EL (20 g) 0 g E, 0 g F, 6 g KH = 25 kcal (105 kJ)

Extra-Genuss:
100% deutsche
Erdbeeren!



DAS ERSTE *Extra* DES TAGES.

Die Früchte für unsere Schwartau Extra stammen aus den Ländern mit den besten Anbaugebieten.



Woher genau, erfahren Sie mit dem QR-Code auf jedem Glas oder unter www.schwartau.de/anbau

