

Ab ins
Körbchen:
Hanna pflückt
die Holunder-
dolden für den
Essigsirup



Wie kleine weiße Wölkchen blühen die Dolden dicht an dicht an den Holunderbüschen. Richtig romantisch sieht das aus. Und dazu dieser süße Duft – einfach herrlich!

Wie verzaubert stehe ich im Garten von Familie Schuster in Untersteinbach, einem kleinen Dorf in der Nähe von Bamberg. Doch diese hübschen Büsche stehen hier nicht aus dekorativen Gründen, gleich soll die Ernte der Blüten losgehen.

„Aber jetzt wird erst mal zu Mittag gegessen“, sagt Gabriele Schuster (57) und tischt auf der Terrasse Couscous, einen Salat, Melone und Käse auf. Alles sommerlich, alles leicht und erfrischend wie die Limonade mit Holunder-Geschmack in der Karaffe. Trotzdem schmecke ich in jedem Gericht und auch in der Limo noch mal ein ganz besonderes, irgendwie säuer-

Eine Idee aus den USA wird hier zum Verkaufshit

Kennen Sie schon „Shrub“?

Der süß-saure Essigsirup (Shrub spricht man aus wie Schrab) begeistert die Feinschmecker. In der kleinen Manufaktur von Gabriele und Hanna wird er in liebevoller Handarbeit hergestellt



liches Aroma. Was ist das?

„Na, Shrub!“, antwortet Hanna Schuster (29). Und was ist Shrub? „Man könnte es mit Fruchtsirup auf Essigbasis übersetzen“, sagt Hanna. „Sie können je nach Geschmack damit Wasser aromatisieren,

Cocktails mixen, Salatsoßen verfeinern und es auch zum Kochen nehmen.“

Hanna hat diesen sauren Sirup bei ihrem Auslandspraktikum in den USA kennengelernt. Weil er ihr so gut schmeckte, brachte sie das

Rezept mit nach Hause. Hannas Plan: Das stellen selbst her und verkaufen. Ihre Mutter musste sie lange überreden: „Wir sind halt echte Macher, und die Lebensmittelproduktion ist im Blut“, sagt Hanna Schuster (57), deren Eltern bereits einen Erdbeerhof besitzen.

2012 gründeten sie den Mutter-Tochter-Betrieb „Schusters Spezialitäten“, eine kleine Manufaktur am Dorfrand. „Wir haben ein bisschen experimentiert und so auf unsere Formel gekommen. Wir verwenden nur Zutaten: Apfelessig, Zucker und Früchte“, verrät Hanna. In den USA wird Shrub ursprünglich mit Weinessig gemacht, „doch das war Mama zu sauer“, sagt Hanna.

Aber nicht nur Früchte werden als Geschmacksstoffe genutzt, sondern auch Holunderblüten, so wie jetzt. Ab