



Hier geht's ans Eingemachte: Vier Wochen lang werden die Blüten in Apfelessig gelagert. Hanna und Mutter Gabriele sind stolz auf ihren Shrub



Alles von Hand: In liebevoller Kleinarbeit wird Shrub für den Verkauf abgefüllt und etikettiert



In der Manufaktur kann man die Produkte verkosten. Reporterin Sarah Bükler hat's geschmeckt



Hier gibt es Shrub: Schusters Spezialitäten

Hauptstraße 2b
96181 Untersteinbach
oder online:
schusters-
shrub.de

Shrub hat viele
Geschmacksrich-
tungen, z.B. auch
Kakao-Aroma



ist Handarbeit. Hanna pflückt die Blüten selbst von den Büschen. In der Manufaktur werden sie dann weiterverarbeitet. Die Holunderdolden werden in Apfelessig eingelegt. Der zieht die Aromen direkt aus den Blüten – vier Wochen lang. Danach werden sie ausgepresst, der Sirup wird heiß gemacht und in Glasflaschen abgefüllt. Und die von Hand etikettiert.

Zuerst haben Gabriele und Hanna Schuster ihren Shrub auf dem örtlichen Markt verkauft. „Aha, Essigwasser“, hörten sie oft von den älteren Frauen. „Nein, Shrub!“ hat Hanna dann jedes Mal betont. Sie ist stolz auf ihre kleine Manufaktur, „Schusters



Shrub“ ist in Deutschland ein absolutes Unikat. Wenn sie darüber spricht, strahlen ihre Augen so, als hätte sie bereits die nächste Idee im Kopf.

Wie zum Beispiel ihr Rezept für Rote-Zwiebel-Shrub. Eigentlich wollte Hanna sich beim Essigsirup auf süße Geschmacksrichtungen konzentrieren. Aber als ihr Bruder nach einem einfachen Rezept für ein Salatdressing suchte, hat Hanna herzhaftere Varianten ausprobiert. Mit Erfolg!

Inzwischen hat der kleine Betrieb über 20 Shrub-Sorten (100 ml für ca. 5 Euro) entwickelt: von fruchtig bis pikant, von Blutorange bis Knoblauch. Käufer können in der Manufaktur übrigens alles verkosten.

Auf der Terrasse serviert Gabriele zum Dessert frische Erdbeeren. Und auch hier – na klar! – geht es nicht ohne Shrub: diesmal mit Kakao-Aroma, wie lecker! SARAH BÜKLER

Rezept-Ideen

Fruchtiges Salatdressing

- 5 EL Weinessig
- 1-2 EL Shrub*, z. B. Heidelbeer-Himbeer*
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schalotte in dünnen Scheiben
- 2 EL Kräuter, z. B. Petersilie, Dill

*Alternativ: Himbeeressig

Alkoholfreier Aperitif mit Holunder

- 1 cl Holunder-Shrub
- 1 Spritzer Limettensaft
- 2 Eiswürfel
- 1 Scheibe Limette
- 2 Blätter Minze
- 100 ml spritziges Mineralwasser

*Alternativ: Holundersirup mit einem Schuss Apfelessig

