Ab ins Körbchen: Hanna pflückt die Holunderdolden für den Essigsirup

Eine Idee aus den USA wird hier zum Verkaufshit

Kennen Sie schon „Shrub"?

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

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.

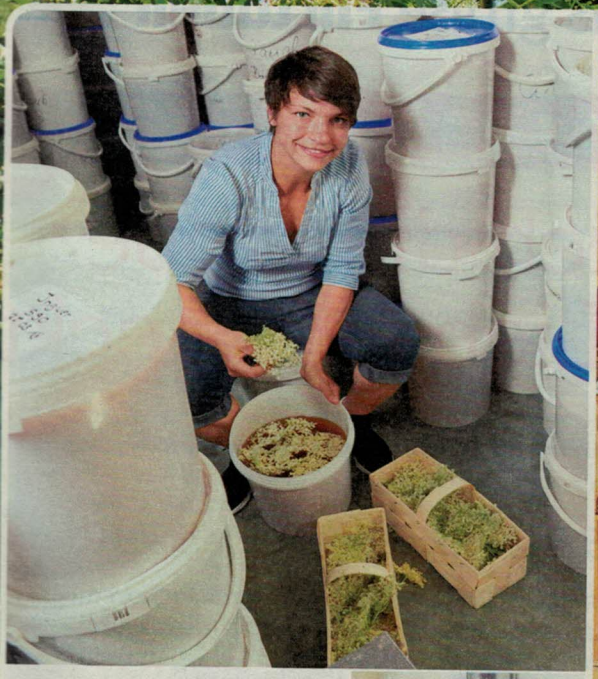
„Aber jetzt wird erst mal zu Mittag gegessen", sagt Gabriele Schuster (57) und tischt auf der Terrasse Couscous, einen Salat, Melone und Käse auf. Alles sommerlich, alles leicht und erfrischend wie die Limonade mit Holunder-Geschmack in der Karaffe. Trotzdem schmecke ich in jedem Gericht und auch in der Limo noch mal ein ganz besonderes, irgendwie säuerliches 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 wir selbst her und verkaufen es. Ihre Mutter musste sie nicht lange überreden: „Wir sind halt echte Macher, und die Lebensmittelproduktion habe ich 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 rumexperimentiert und sind so auf unsere Formel gekommen. Wir verwenden nur drei 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 Geschmacksnoten genutzt, sondern auch Holunderblüten, so wie jetzt. Alles



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

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

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

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 herzhafte 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 BÜKER

Hier gibt es Shrub: Schusters Spezialitäten

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

Shrub hat viele Geschmacksrichtungen, z.B. auch Kakao-Aroma

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