

MESSAGE IN A BOTTLE

Der Geist des Waldviertels

DAMALS, IN DEN 1980ER-JAHREN, WAREN WORTE WIE BIO UND ÖKOLOGISCHER ANBAU IM WALDVIERTEL MEIST NOCH UNGEBRÄUHLICH. NICHT SO FÜR HANS ACKERL, DER FRÜH DAS GROSSE POTENTIAL IM PUREN ROHSTOFF ERKANNT. JAHRZEHNTE SPÄTER GIBT IHM DER ERFOLG RECHT: GEMEINSAM MIT DER NÄCHSTEN GENERATION FÜLLT ER SEINE PHILOSOPHIE MITTLERWEILE SOGAR IN FLASCHEN.

TEXT: KLAUS POSTMANN



Hans Ackerl ist in seinem Leben von zwei Dingen beseelt: seiner Heimat und dem Einklang mit der Natur. Im nördlichen Waldviertel lässt sich beides bestens kombinieren – ist es doch eine Gegend, die besonders für ihre weiten Wälder, Wiesen und Felder bekannt ist. Und wo viel Platz ist, findet sich meist auch guter Boden. Die Familie Ackerl besitzt diesen seit Generationen und baut an, was gut wächst und schmeckt. Bereits früh verschrieb sich die Familie der ökologischen Landwirtschaft und erzeugte als eine der Ersten der Gegend Bio Produkte. Später schlossen sich zahlreiche Landwirte an und gründeten gemeinsam mit Hans Ackerl das Unternehmen Pur Organic Products. Seitdem wird ganz Österreich mit den Produkten der Biolandwirte beliefert. Und auch die nächste Generation, die Söhne

Gregor und Julian Ackerl, gemeinsam mit Pur-Geschäftsführer David Wais, führen weiter, was Familie Ackerl immer schon wichtig war: die Natur in ihrer reinsten Form zu erhalten. Und so wird neben Erdäpfeln, Karotten, Gurken und zahlreichen weiteren Gemüsesorten im Waldviertel auch süßes Obst angebaut.

ÄPFEL ÜBER ÄPFEL

Mehrere Hektar groß ist die Apfelplantage im Ort Weinern nahe Groß-Siegharts, mitten im Herzen des Waldviertels. Gerade in der Zeit nach dem Hochsommer ist hier erstaunlich viel los. Die Erntesaison lockt zahlreiche helfende Hände in die Gegend, die allesamt versuchen, jeden einzelnen Apfel zu ergattern. Die Äpfel, die hier wachsen, sind biologisch kultiviert und kommen völlig ohne synthetische Dünger aus – denn wo Familie Ackerl die Finger

im Spiel hat, wird auf künstliche Stoffe verzichtet. Trotz dieses Verzichts gedeihen die Bio Äpfel der Sorte Gala bestens. Mit der Ernte ist die Reise für das Obst auch noch nicht zu Ende: Einige bleiben für den Direktverzehr in der Region, der beste Teil jedoch übersiedelt ins benachbarte Weinviertel, in eine kleine Brennerei.

VOM BAUM IN DIE FLASCHE

Zehn Jahre ist es her, als Hans Ackerl die Idee fasste, seinen wertvollen Rohstoffen ein längeres Leben zu ermöglichen, sie zu konservieren und so den Geist ihrer Herkunft in Flaschen in die Welt zu tragen. Unter dem innovativen Label nørderd erzeugt die Vermarktungsgemeinschaft Pur Organic Products nun seit gut zehn Jahren Bio Vodka in den Geschmacksrichtungen Apfel, Roggen und Erdapfel. Nach dem rein biologischen Anbau und der Ernte lan-

in einer Flasche



det also ein Teil der Gala-Äpfel in einer Brennerei, wo das Obst sanft gepresst und mit gentechnikfreier Hefe versetzt wird. Diese Maische wird dann einer 72-stündigen, ungezügelter Gärung überlassen, anschließend gebrannt, mehrfach filtriert und zum Schluss als purer Alkohol mit Wasser auf 40 % vol. verdünnt und in Flaschen gefüllt.

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Dass die regionale Bio-Spirituose auch toll schmeckt, finden nicht nur die Waldviertler selbst. Erst vor Kurzem wurden alle drei Sorten nørderd Vodka von der International Wine & Spirits Competition prämiert. Besonders gelobt wurde dabei der Pure Apple Vodka, der in seinem Geschmack als unverwechsel-

bar bezeichnet wurde und dafür eine Silberauszeichnung erhielt. Und weil die Erzeuger über dieses Lob so besonders erfreut sind, widmen sie dem Apfel sogar den speziellen Drink „Alles Apfel“ – der bei genauer Betrachtung eigentlich ein Cocktail ist, wie die unten stehende Zubereitung beweist.

www.norderd.at

NØRDERD ALLES APFEL

5ML ZIMTSIRUP

5ML APFELBALSAM
ESSIG

30ML APPLE CIDER

30ML APFELSAFT

40ML NØRDERD
PURE APPLE



+APFELFÄCHER UND ZIMTSTANGE
ALS DEKORATION