

Einen Schuss Sirup in den Sekt - fertig ist der Szenedrink

REZEPT DER WOCHE

Marktführer Früher sind Produkte aus Holunderblüten zu Heilzwecken eingesetzt worden, heute stehen sie für Genuss.

Von Leona Stolterfoht

Was die Holunderblüte in den letzten Jahren erlebt hat, kann man zweifelsohne als Blitzkarriere bezeichnen: kaum eine Szenebar oder ein Restaurant hat sie nicht auf der Karte. Sekt mit einem Schuss Holunderblütensirup oder ein Holunderschorle gehören zu den beliebtesten Getränken des Sommers.

Auch der Stuttgarter Wochenmarkt mischt bei dem Trend mit. Susanne Raff aus Filderstadt verkauft seit etwa vier Jahren ihren selbst gemachten Holunderblütensirup. Ein paar Stände weiter steht Ute Latzko, die sich auf Süßes spezialisiert hat. Seit vier Generationen betreibt ihre Familie in Bad Boll auf der Schwäbischen Alb eine Imkerei. Nach und nach kamen zu dem Honig Hagebutten-, Quittenerzeugnisse und andere Biofruchtaufstriche dazu - zuletzt auch Holunderblütenerzeugnisse.

"Eine tolle Pflanze", sagt Ute Latzko, die von der Blütenernte an den wilden Sträuchern im Frühsommer schwärmt: "Das ist ein herrlicher Geruch."

Für den Sirup setzt sie einen kalten Sud an. Zwei bis drei Tage liegen die Blüten im kalten Wasser, bevor der Sud anschließend aufgekocht wird, gibt sie Zitronensaft und Rohrzucker hinzu. Für ihr zweites Produkt - den Brotaufstrich Holunderblütengelee - fügt sie dem Sud das Bindemittel Pektin hinzu. Den Aufstrich schmiert sich Ute Latzko nicht nur aufs Brot: "Nur einen Schuss in den Joghurt oder in den Quark - das ist der Hammer, was das ausmacht."

Dabei hat sie als Kind keine guten Erfahrungen mit Holunder gemacht. "Damals musste ich oft Holunderbeerensaft trinken. Das hat mir gar nicht geschmeckt." Deshalb zieht sie noch immer die weißen Blüten den schwarzen Beeren vor. Aber wer weiß: demnächst sind die Beeren erntereif, vielleicht wagt Ute Latzko nochmals einen Versuch.

Juliane Schick, die bei der Demeter-Gärtnerei von Woedke arbeitet, haben es die Beeren angetan: "Ich koche sie in Orangensaft und mache daraus Marmelade."

Die ätherischen Öle, die Vitamine B und C, die in den kleinen Früchten stecken, helfen gegen Erkältung, Nieren- und Blasenleiden. Einen Tee kann man auch aus den Blüten zubereiten. Als Flores Sambuci (Sambucus nigra ist der botanische Name für den hier weit verbreiteten schwarzen Holunder) werden getrocknete Blüten in Apotheken angeboten. Der Farbstoff, der in den Beeren steckt, wurde früher zum Färben von Leder, Haaren und Rotwein verwendet.

Weil er so robust und anspruchslos ist, wächst Holunder vor allem wild. Bis zu elf Meter hoch kann ein Strauch werden. Wer in seinem Garten einen Busch stehen hat, sollte aber wissen: in den Blättern, der Rinde und in den unreifen Beeren ist der Stoff Sambunigrin enthalten, der zu schweren Magenbeschwerden führen kann.

Früher stand an jedem Bauernhof mindestens ein Holunderstrauch (auch Holderbusch oder Holler genannt). Schließlich glaubte man, die Pflanze schütze vor bösen Geistern und Blitzeinschlag. Holunderpfannkuchen In der Blütezeit im Frühsommer kann man statt Sirup Holunderblüten in den Pfannkuchenteig legen (vor dem Backen nimmt man sie wieder raus). Das Rezept stammt von Ute Latzko.

Zutaten (für zwei Personen) 250 Gramm Mehl, 400 Milliliter Milch, 100 Milliliter Holunderblütensirup, drei Eier, eine Prise Salz, zwei Esslöffel Öl. Für die Füllung: 100 Gramm Quark (20 Prozent Fett), ein Päckchen Vanillezucker, Holunderblütensirup.

Zubereitung Mehl, Milch, Sirup, Eier und eine Prise Salz miteinander verrühren und den fertigen Pfannkuchenteig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach bei mittlerer Hitze in wenig Öl Pfannkuchen daraus backen bis sie goldgelb sind. Den Quark mit Vanillezucker und einem Schuss Sirup verrühren, die Pfannkuchen füllen und sofort servieren. leo

Zwiebeltechnik, Gasofen oder gefütterte Fellstiefel

Wer draußen arbeiten muss, braucht bei zweistelligen Minustemperaturen entweder gute Kleidung oder eine mobile Heizung

Angelika Bleyer friert nicht - auch nicht bei zweistelligen Minusgraden wie an diesem Morgen Anfang Januar, als sie um halb acht ihren Stand auf dem Cannstatter Wochenmarkt bei zehn Grad minus aufbauen muss. "Ich habe vier Schichten an", sagt sie schmunzelnd. Nach 30 Jahren als Marktfrau weiß sie, wie sie sich warm hält. Zuerst eine Mikrofaserhose, dann eine Stretch-Skihose, darüber eine Jeans und obendrauf noch eine Thermo-Skihose. "Die ziehe ich später aus. Das Wichtigste ist, dass ich mich noch bewegen kann und mich nicht eingeengt fühle. Deshalb müssen die Sachen eine gute Qualität haben."

Auch obenherum hält ihr die VierlagenTaktik die Kälte vom Leib: "Ich trage ein Mikrofaserhirt, einen Pullover, eine Steppweste und die Mikrofaserjacke drüber." Und dann macht sie beim Nesteln an ihren Bekleidungsschichten eine unerwartete Entdeckung: "Da habe ich ja noch eine zweite Weste an." Trotzdem ist Angelika Bleyer auch in dieser Montur immer noch eine schlanke Erscheinung. "Ich habe alles in M", sagt sie lachend. Nur die Stiefel sind zwei Nummern größer, damit zwei Paar dicke Socken reinpassen. "Die Schuhe waren teuer, aber das lohnt sich. Ich habe keine kalten Füße." Das gilt auch für die Ohren. Die schützt ein Fleece-Stirnband, und die Hände stecken in Handschuhen ohne Fingerspitzen - zum Wechselgeld zählen. Anders geht es nicht. An den drei Markttagen, an denen sie in Bad Cannstatt Eier, Geflügel und Kaninchenfleisch verkauft, muss sie morgens um drei Uhr aufstehen. Gegen vier Uhr fährt sie an ihrem Wohnort und dem Firmensitz in Ellwangen los. "Dort ist es noch kälter als hier." Und kurz vor sieben stellt sie ihren Transporter auf dem Cannstatter Marktplatz ab.

Anders als bei den Gemüsehändlern, die mit ihren Kunststoffzelten nicht nur sich, sondern vor allem Salat, Südfrüchte und Gewürzpflänzchen vor der Kälte schützen, tun dem abgepackten Geflügel- und Kaninchenfleisch die eisigen Temperaturen gut. Angelika Bleyer spart die Kühlung: "Die Anlage springt erst bei vier Grad an." Am späten Vormittag schaltet sie dann sogar den Heizstrahler aus, sonst wird es ihr womöglich noch zu warm.

Jochen Latzko sitzt auf seinem Ofen: "Den habe ich im Baumarkt gekauft." Der kleine Metallofen steht zwischen seinem Transporter und dem Verkaufstisch. Keine Plane, keine Holzpalette zum Draufstellen, keine Überdachung schützen seinen Stand an einer besonders schattigen Stelle auf dem Stuttgarter Marktplatz.

Honig, Hagebuttenmark und Marmeladen aus eigener Produktion sowie Naturkosmetik brauchen keine Wärme, und das scheint auch für den Geschäftsinhaber, Produzenten und Verkäufer in Personalunion zu gelten. Mützen mag er nicht, nur im Notfall, wenn es schneit oder regnet. Feuchtigkeit und Wind seien viel unangenehmer als trockene Kälte. Schon ein Stirnband kann er nicht ausstehen: "Das juckt sofort. Allerdings war ich gestern beim Friseur. Das merke ich heute schon."

Latzko kommt dreimal in der Woche aus Bad Boll auf den Wochenmarkt. Das wichtigste Utensil für die Wintertemperaturen sind seine Schuhe: "Die haben dicke Sohlen und sind wasserdicht. Gekauft habe ich sie im Sportgeschäft. Bei den Schuhen darf man nicht sparen. Sonderangebote genieße ich mit Vorsicht. Die Qualität ist das Wichtigste." Aber bei seiner restlichen Garderobe für Gefriertruhen-Temperaturen ist Jochen Latzko asketisch: "Ich habe eine Skiunterhose aus Mikrofaser an und dann die hier." "Die hier" ist eine gewöhnliche Cordhose. "Der Stoff wärmt." Latzko ist überzeugt von der Wintertauglichkeit seiner Ausstattung. Aber sein Skianorak imponiert verfrorenen Zeitgenossen nicht wirklich: "Der ist zwar aus dünnem Material, hat aber eine Windstopper-Funktion. Darunter trage ich ein Skiunterhemd und einen Pulli." Latzkos Hände stecken in sogenannten Halb-Handschuhen, wie sie alle Marktleute tragen. Die Marmeladen- und Honiggläser sind eiskalt, Latzkos Hände nicht, auch nicht die Ohren; keine Spur von Röte. Wärmt sich der Mann, der früher im Büro saß und sich nicht hätte vorstellen können, in der Kälte zu stehen, vielleicht von innen heraus mit heißem Tee? Fehlanzeige. Mineralwasser hat er bei sich. "Heute könnte ich mir nicht mehr vorstellen, am Schreibtisch zu sitzen. Wenn ich nicht auf dem Markt wäre, wäre ich draußen und würde zum Beispiel meine Hecken schneiden."

Margarete Kraut hofft auf warme Zeiten: "Gegen fünf Uhr wird es richtig eisig. Da kriecht die Kälte hoch." Seit 18 Jahren trägt sie Zeitungen aus. Ihr Bezirk reicht in Stuttgart Berg von der Villastraße bis zur Poststraße an der B 10. "Manche Leute streuen nicht. Und da habe ich Angst mit meiner künstlichen Hüfte." Ihre Tour beginnt sie um 3.30 Uhr. Um diese Uhrzeit begegnet ihr selten jemand. "Einmal lag eine alte Frau vor einer Haustür. Die war unterkühlt. Da habe ich die Zeitung zweckentfremdet und sie damit zugedeckt, bis Hilfe kam."

Margarete Kraut selbst friert auch. "Die Schuhe, in denen ich keine kalten Füße bekomme, müssen noch erfunden werden." Diesen Winter trägt sie gefütterte Fellstiefel. "Aber bei dieser Kälte hilft

nichts. Und eine Nummer größer kaufen, damit ich mehrere Lagen Socken reinziehen kann, geht nicht. Dann stolpere ich beim Gehen."

Am Körper trägt sie Skiunterwäsche, darüber einen Strickpulli und eine wattierte Steppjacke. Die Beine stecken in Jogging- und Skihosen. Die Hände schützt Margarete Kraut mit halben Handschuhen. "Sonst kann ich die Zeitungen nicht gut halten."

Um sechs ist Margarete Kraut wieder daheim, wo erwartungsvoll ihr Hund im Flur sitzt. Doch bis er Gassi geführt wird, vergeht noch ein wenig Zeit, denn zuerst gibt es einen heißen Kaffee für das Frauchen. Danach mit dem Heizkissen aufs Sofa für ein Nickerchen. Um sieben Uhr kommt der Hund zu seinem Recht. Und um neun Uhr tritt sie ihren Halbtagsjob an.

© 21.01.2009

Stuttgarter Nachrichten

04.11.2008

Seite 002

13 Zeilen

LOKA_H

Produkte aus eigenem Anbau

Kornwestheim (red). Bio- und Naturprodukte bringt die Familie Liebler-Latzko am Freitag, 7. November, nach Kornwestheim mit. Auf dem Wochenmarkt bietet der Betrieb ab 7 Uhr unter anderem eigene, biozertifizierte Erzeugnisse wie Hägenmark an, außerdem Hagebuttenprodukte aus eigener Produktion, Honig aus der hauseigenen Imkerei und Pflegeprodukte. Am darauffolgenden Wochenende baut der Familienbetrieb aus Bad Boll seinen Stand auf dem Markt in Ludwigsburg auf.

© 04.11.2008 **Stuttgarter Nachrichten**

Stuttgarter Nachrichten

24.09.2008

Seite 023

100 Zeilen

REGI

Hägenmark, die schwäbische Vitaminbombe

Der Familienbetrieb Latzko bei Bad Boll hat sich auf Hagebutten spezialisiert

Stuttgart - Ob Likör oder Limonade, Spitzkraut oder Ziegenkäse: Aus der Region stammen hochwertige Lebensmittel und einzigartige Spezialitäten. In unserer Serie "Natürlich Regional" stellen wir Erzeuger und Produkte vor. Teil 11: Hägenmark.

VON GERHARD SCHERTLER

Wenn im Mai die Wildrosenfelder der Familie Latzko in Eckwälden blühen, genießen Ute Latzko und ihr Mann Jochen bei einem Spaziergang gern den Geruch der Blüten und bewundern ihre zartrosa Farbe. Jetzt haben sich die Blüten in Hagebutten verwandelt, die intensiv rot leuchten. "Es ist schön, wenn die Früchte am Strauch hängen, aber es ist auch schön, wenn sie weg sind", philosophiert Ute Latzko (46) über den Vegetationsprozess der Hagebutte und die Arbeit, die mit der Pflege und Ernteverbunden ist.

Wer Jochen Latzko, seinem Sohn Patrick (21) und den Helfern auf dem Feld zusieht, versteht die Firmenchefin. Mit Handschuhen und Eisenhaken ausgestattet, ziehen die Erntehelfer die dornigen Zweige herunter und pflücken mühsam die Beeren. Trotz der Hilfsmittel bleiben Kratzer und Dornen in der Haut nicht aus.

Rund 15 Tonnen Hagebutten verarbeitet das Familienunternehmen im Jahr. Allerdings stammt nicht die ganze Erntevon den Feldern in Eckwälden, einem Ortsteil von Bad Boll (Kreis Esslingen). "Wir müssen Früchte dazukaufen, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden", erklärt Ute Latzko. Dabei achten die Latzkos darauf, dass nur Ware mit Biozertifikat ins Haus kommt. Schließlich werden seit einigen Jahren auch die eigenen Äcker nach strengen ökologischen

Richtlinien bewirtschaftet. So pflegt und düngt die Familie ihre Sträucher mit homöopathischen Mitteln.

Nach der Ernte bekommen die roten Früchtchen einen Kälteschock, denn Hagebutten könnennur verarbeitet werden, wenn sie den ersten Frost überstanden haben. Diese Zeit kann sich der Familienbetrieb heute nicht mehr leisten, aber das Tiefkühlager ist ein gleichwertiger Ersatz für Väterchen Frost. Wieder aufgetaut, wandern die Beeren in eine Mühle mit verschiedenen Walzen und Sieben. Dort werden sie in ihre Bestandteile zerlegt: Übrig bleiben die Kerne und das Fruchtfleisch, das rund ein Drittel der Hagebutte ausmacht. Für die Kerne interessieren sich Rosenzüchter und Hersteller von Fruchtttees. Das Mark hingegen bleibt im Eckwäldener Betrieb. Den Großteil davon verarbeiten die Latzkos zu Marmelade - und verwenden dafür ausschließlich Biorohrzucker. Rund 15 000 Gläser jährlich verkauft die Familie in ihrem Hofladen, vor allem aber auf den Wochenmärkten im Großraum Stuttgart. Die Marmelade eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sie ist auch ein unverzichtbarer Bestandteil der Weihnachtsbäckerei. Schwäbische Spitzbuben ohne die Füllung aus Hagebuttenmarmelade - einfach unvorstellbar.

Viele Hagebuttenliebhaber sehnen schon am Ende des Sommers die kühlen Herbst- und Wintermonate herbei. Denn nur dann gibt es an den Marktständen von Ute und Jochen Latzko naturbelassenes Hägenmark ohne jegliche Konservierungsstoffe. Gerade in der kalten Jahreszeit ist es eine Vitaminbombe: Schon die Marmelade enthält reichlich Vitamin C, das konzentrierte Mark übertrifft in dieser Hinsicht aber jede andere Frucht. "Mit etwas Honig verrührt, kommt jeder gut über den Winter", verspricht Ute Latzko. Kein Wunder, denn das pure Fruchtfleisch der Hagebutte weist 1000-mal mehr Vitamin C auf als die Zitrone. Weil es leicht verderblich ist, stellen die Latzkos das kaltgepresste Mark im Herbst und Winter her und verkaufen es auch nur in diesen Monaten.

Tipps, Rezepte und Infos über die Hägenmark-Herstellung gibt der Betrieb beim Tag der offenen Tür am 3. Oktober in Eckwälden.

Alle Folgen der Serie unter:

www.stuttgarter-nachrichten.de/regional

© 24.09.2008 **Stuttgarter Nachrichten**

Stuttgarter Nachrichten

15.11.2003

Seite 2

123 Zeilen

QUER

WILDFRÜCHTE Purpurrotes Mäntelein

Die Hagebutte ist kulinarisch gesehen ein wahrer Tausendsassa - und eine Vitaminbombe

Sag, wer mag das Männlein sein, das da steht im Wald allein, mit dem purpurroten Mäntelein? Das alte Kinderlied besingt den letzten Farbtupfer in der spätherbstlichen Natur. Im purpurfarbenen Rot trotzt das glänzende Hagebuttenköpfchen der Kälte. Wenn der erste Frost sie weich gemacht hat, haben wir sie als Kinder von den stacheligen Zweigen gezupft und das Mark herausgesaugt. Die Ausbeute war bescheiden, der herb-süße Geschmack köstlich.

Was Großmutter noch wusste und womit sie sich in den Mangeljahren der Kriegs- wie Nachkriegszeit behelfen musste, ist heute angesagte Delikatesse. Wildfrüchte erleben eine wahre Renaissance. Und so finden Feinschmecker auf den Speisekarten da und dort neben Gerichten mit Schlehen oder Holunder auch würzige Hagebuttensoße zu Rehbraten oder süße zu Zitroneneis.

Wer sich die Mühe machen will, selbst Hagebuttenmark oder Hägemark, wie es hier zu Lande heißt, herzustellen, muss sich sputen. Wenigstens sind sie nicht schwer zu finden, die leuchtenden Früchte der wilden Heckenrose (*Rosa canina*, im Volksmund Hundsrose, Hagdorn, Dornröschen genannt), üppig wuchern sie an Weg- und Waldrändern. Dabei sind Hagebutten streng genommen Schwindler, nämlich Scheinfrüchte. Die roten Beeren umschließen die eigentlichen, samenartigen Steinchen im Innern der Frucht. Das hat die Natur klug eingerichtet: Das grelle Rot sticht den hungrigen Vögeln ins Auge, durch deren Magen die Samen wandern müssen, bevor sie, ausgeschieden, als Samen zum Rosenstrauch zu keimen beginnen können.

Die Kerne sind es auch, die die Herstellung von Hägemark so mühsam machen. Und das geht so: Die geernteten Früchtchen waschen, verlesen, halbieren und die Kerne samt der sie umgebenden Samenhaare entfernen. Eine unangenehme Arbeit, denn die feinen Härchen sind äußerst mobil und jucken auf der Haut unbeschreiblich. Den mageren Rest mit Wasser aufsetzen und eine halbe Stunde köcheln lassen, dann durch die Flotte Lotte oder ein stabiles Sieb passieren - und fertig ist das Hägemark.

Es geht aber auch einfacher. Halten Sie auf dem Wochenmarkt Ausschau, das Mark wird in Eimern oder abgefüllt in Plastiktütchen angeboten. Dann hat sich das Familienunternehmen Latzko-Liebler aus Bad Boll-Eckwälden die Arbeit gemacht - wenn auch mit professionellerem Gerät. Die Firma, seit 50 Jahren im Hagemarkgeschäft, beliefert die meisten Märkte in der Region Stuttgart. Wer die mühevollen Produktion kennt, weiß das Angebot als günstig zu schätzen: 4,60 Euro kostet ein Kilo Hagemark, zu Marmelade eingekocht im 450-Gramm-Glas 2,50 Euro. Hagebuttenwein (0,7 Liter für 4,60 Euro) und "entwässernder" Kernleste (nur nichts verkommen lassen) komplettieren die Produktpalette.

Nun kann es mit dem Experimentieren in der Küche losgehen. Doch wo beginnen? Hagebutten lassen sich bei Suppen und Soßen, bei Aufläufen und Pasteten, bei Kuchen und Gebäck einsetzen. Probieren Sie doch mal eine salzige Hagebuttensoße, die warm oder kalt zu Fisch, Geflügel oder - besonders lecker - zu Wildfleisch passt. Dafür Zwiebelwürfelchen in Olivenöl anschwitzen, dann Hagemark sowie etwas Wein und Wasser dazugeben. Ein Bouquet garni (Petersilienzweige, Selleriegrün, Thymian und Lorbeerblatt, gibt's fertig im Leinensäckchen verpackt im Feinkosthandel, sonst die Gewürze selbst zusammenbinden) hineinlegen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Das Bouquet entfernen, die Masse durch ein Drahtsieb passieren, zerdrückten Knoblauch, Zitronensaft und etwas Chilipulver dazu, dann mit Salz und Zucker abschmecken. Das lässt sich ebenso gut in größeren Mengen herstellen und, in Gläser abgefüllt, an gute Freunde verschenken.

Hagebuttenmarmelade auf einem gebutterten Schwarzbrot ist köstlich, als Fülle für das schwäbische Weihnachtsgebäck Spitzbuben ist es unersetzlich. In Österreich gibt's Hetschepetsch als Soße, Kompott oder Suppe, und die Schweden löffeln eine schon industriell angebotene Nyponsoppa und brocken Knäckebrot hinein.

Das Beste: Die Hagebutte ist auch gesund. Seit alters trinken die Menschen Hagebuttentee, die Volksmedizin verspricht Linderung bei Darm-, Gallen- und Blasenbeschwerden. Das Mark ist zudem eine wahre Vitaminbombe und schützt vor Erkältungen. Und wer einen echten Hagebutteneis angeboten bekommt, sollte unbedingt zugreifen. Aber das edle Nass nicht kippen, sondern erst mal ausführlich beschnuppern und dann in winzigen Schlückchen genießen. Im Destillat entfaltet die herbe Frucht ihr köstliches Aroma. Und das stammt aus nichts anderem als dem purpurroten Mäntelein. Tanja Kurz

Glänzende Köpfechen auf kahlen Zweigen: Hagebutten Foto: AP

© 15.11.2003 **Stuttgarter Nachrichten**

Stuttgarter Zeitung

05.09.2003

Seite 22

97 Zeilen

GOEP

Wildrosen, Juckpulver und vitaminreiches Hagemark

Seit drei Generationen baut die Familie Latzko in Eckwälden Hagebutten für Suppen, Tee und "Armeleute-Marmelade" an

BOLL. Schon von weitem sieht man sie am Ortseingang von Boll-Eckwälden (Kreis Göppingen) rot zwischen Dornengewirr leuchten, die Hagebutten der Familie Latzko. Die Ernte läuft auf Hochtouren. Das Hagemark ist auf den Märkten der ganzen Region ein Renner.

Von Klaus Nonnenmacher

Man nehme ein Kilogramm Hagebutten, entkerne sie, passiere die halbierten Früchte und koche das Mus zu gleichen Teilen mit Zucker ein - fertig ist das Hagemark, ein Vitamin-C-reicher Brotaufstrich.

Das Rezept klingt simpel, doch es bedarf stundenlangem mühsamer Arbeit, und damit sind gerade einmal zwei Gläser Hagemark gemacht. Dafür hat man von der Hagebuttenernte zerstoche Finger und zerkratzte Arme. "Armeleute-Marmelade hat man früher dazu gesagt", erklärt Ute Latzko, weil man sich derlei Plackerei eigentlich nicht ohne Not mache. Ihre Großmutter hat das Rezept aus Auendorf, wo Ute Latzko zufolge das Hagemark mehr oder weniger erfunden worden sei, nach Eckwälden mitgebracht. "Schon als Kinder haben wir bei der Schufferei immer mitgeholfen und nach den Wildrosenbüschen Ausschau gehalten. Meine Oma ist dann mit dem

Hägemark auf dem Handkarren hausieren gegangen", erinnert sie sich. Diese Zeiten sind zu ihrem Glück vorbei.

Heute bauen Ute und Jochen Latzko die Hagebutten auf zwei Hektar Land rund um Eckwälden regelrecht an. Bei der Produktion helfen Maschinen. "Ernten muss man schon noch von Hand, aber das ist ja längst nicht das Schlimmste", erklärt Jochen Latzko. Wenn er an den Maschinen hantiert, die die Hagebutten waschen, entkernen und zu Brei passieren, dann wehren sich die roten Früchte mit allem, was sie haben.

"Die feinen Härchen der Hagebutten kommen überall hin und sind schlimmer als jedes Juckpulver", so Latzko. "Da hilft außer einer anschließenden Dusche gar nichts und die Kleider kann man danach eigentlich wegwerfen", klagt er. Als sparsamer Schwabe hat er aber extra Hägemark-Arbeitskleidung. "Es juckt ja sowieso", sagt er.

5000 Kilogramm Hägemark pro Jahr produzieren Ute und Jochen Latzko, und sie verkaufen das Hagebuttenmus auch frisch. Denn daraus kann man noch viel mehr machen als nur Marmelade für arme Leute. So wird aus den Kernen, die die Latzkos nicht in Sämereien abgeben, wo die widerstandsfähigen Wildrosenstöcke gezogen und später zu Zierrosen veredelt werden, Tee aufgebriht. "Der schmeckt dann auch", erklärt Jochen Latzko, der glaubt, dass in Beuteltees alles mögliche ist, nur keine Hagebutten.

Und die Latzkos machen Hagebuttenwein. Das Fruchtmus wird dafür mit Wasser und Zucker angesetzt, vergoren und auf Flaschen gezogen. Dann muss der Wein nochmal ein Jahr reifen und ergibt einen gehaltvollen Dessertwein. "Von unseren Kunden haben wir aber allerlei Ideen noch bekommen", sagt Ute Latzko. Kartoffelknödel, gefüllt mit Hägemark und in Fett angebraten, sollen hervorragend zum Sauerbraten schmecken.

Oder man bereitet Fruchtschnitten zu, indem man das Hägemark etwa zu gleichen Teilen mit geriebenen Mandeln verrührt und etwas Amaretto dazugibt. Die Masse wird auf einem Backblech getrocknet und anschließend in Rauten geschnitten oder mit Oblaten abgedeckt.

Oder wie wär es mit einer pommerschen Hagebuttensuppe? Das Hägemark mit Wasser aufsetzen, nach Belieben Zucker und eine Prise Zimt dazugeben, und zum Binden ein Glas Rotwein oder Most mit Stärke verrühren und in die Suppe mischen. Eine Hand voll Rosinen und ein Klecks steif geschlagene Sahne runden den Geschmack ab und bieten auch etwas fürs Auge.

Sobald sie rot leuchten und bevor sie weich werden, sind die Hagebutten reif für die Ernte. Foto Rudel/Hass

© 05.09.2003 **Stuttgarter Zeitung**

Stuttgarter Nachrichten

28.10.2000

Seite 32

87 Zeilen

REGI

Die Vitaminbombe von der rauen Alb

Familienbetrieb pflegt Hagebuttenanbau und die Produktion des Hägenmarks

Bad Boll, Kreis Göppingen - Hägenmark, das passierte Fruchtfleisch der Hagebutte, kommt zu neuen Ehren. Die Verbraucher schätzen wieder den eigenwilligen Geschmack und den hohen Vitamin-C-Gehalt dieses typisch schwäbischen Produkts.

VON GERHARD SCHERTLER

"Damit kommsch oifach guat über d'r Winter", lobt Ute Latzko ihr eigenes Erzeugnis aus der Hagebutte selbstbewusst. In der Tat schlägt das rote, unscheinbare Früchtle von der Alb jede noch so exotische Importware, wenn es um den Gehalt an Vitamin C geht. Während es 100 Gramm Zitronensaft gerade einmal auf 45 Milligramm des schützenden Vitamins bringen, erreicht das ungesüßte, rohe Hägenmark 1000 Milligramm.

Der Familienbetrieb Latzko-Liebler stellt seit mehr als 50 Jahren das Hägenmark in eigener Produktion her. "In Deutschland sind wir der einzige Betrieb, der noch Hagebutten aus dem eigenen Anbau verwendet", sagt die Juniorchefin aus Bad Boll-Eckwälden nicht ohne Stolz. Auf der Alb am Randecker Mar und im Albvorland stehen die Hagebutten-Sträucher der Familie auf rund vier Hektar Fläche. Die jährliche Ernte von rund 150 Kilogramm reicht nicht aus, um die wieder gewachsene Nachfrage nach dem kernigen Gsälz zu decken. "Auch wir müssen aus dem Ausland zukaufen", räumt Jochen Latzko ein, denn das Geschäft, die Hagebutten außerhalb der Kulturen zu pflücken, mache sich heute kein Mensch mehr.

Wer jemals näher mit den Samen der Hagebutten in Berührung gekommen ist, kennt das juckende und beißende Gefühl auf der Haut. Wenn im September die Produktion in dem Familienbetrieb in

Eckwälden beginnt, setzen natürlich auch dort die fein behaarten Samen den Beteiligten zu. Und wie! "Ich drück mich, wenn es nur geht um dieses Geschäft", gibt Ute Latzko zu. Ihr Mann hat weniger Glück: "Die Kleider, die bei diesem Geschäft getragen werden, kannst du wegwerfen. Die Härchen gehen nicht einmal beim Waschen raus."

Spätestens wenn das gereinigte Fruchtfleisch durch die Passiermaschine läuft, ist der unangenehme Juckreiz vergessen. Leuchtend rot steht das Mus in den Bottichen und wartet auf seine weitere Verarbeitung. Der Familienbetrieb kocht den größten Teil zu Marmelade ein, lässt eine kleinere Menge allerdings auch unbehandelt. Dieses ursprüngliche Hägenmark mit dem vollen Vitamingehalt wird auf den Wochenmärkten, die die Familie in der Region besucht, allerdings nur in den Wintermonaten angeboten, denn es ist nur begrenzt haltbar. Wer es kauft, weiß damit umzugehen. Der rote Brei lässt sich je nach Geschmack mit Honig oder Zucker süßen, in der Küche (Wildgerichte) einsetzen oder portionsweise einfrieren. Die fertige Hagebuttenmarmelade eignet sich als Brotaufstrich, als Füllung für Bisquitrollen und ist natürlich ein unverzichtbarer Bestandteil von Weihnachtsgebäck. Spitzbuben ohne Hägenmarkfüllung - unvorstellbar für die echte schwäbische Hausfrau.

Weil aber nicht nur Hägenmark-Kenner an den Marktständen des Familienbetriebs auftauchen, hält Ute Latzko für Neukunden eine Rezeptsammlung mit wertvollen Tipps rund um das typisch schwäbische Produkt parat. Und für neugierige Fragen nach dem Geschmack, hat sie sich eine passende Antwort zurechtgelegt: Hägenmark sei speziell und eigenwillig, "wie d'Leut von der Alb halt send".

© 28.10.2000 **Stuttgarter Nachrichten**

Stuttgarter Zeitung

03.11.1999

Seite 19

85 Zeilen

LOKA

Nicht nur für Spitzbuben Familienbetrieb verkauft Hägenmark auf dem Wochenmarkt

Im Spätherbst ist Hägenmarksaison. Jetzt wird das Mus offen auf dem Wochenmarkt verkauft. Die Hausfrau kocht aus dem einst typischen Produkt von der Schwäbischen Alb Marmelade. Denn Hägenmark ist gesund: Es kommt auf deutlich mehr Vitamin C als die Zitrone.

Von Daniela Mack

Es sieht aus wie Ketchup. Die Kelle taucht in die tomatenrote Masse im Plastikkanister, rasch landet ein Batzen in der Plastiktüte. "Das rühr ich mit Honig an", sagt eine ältere Frau, "und was ich nicht gleich brauche, das frier ich ein." Eine andere verrät im Vorbeigehen: "Das schmeckt lecker als Soße zu Eis, mit Zucker und einem Schuss Weißwein." Süßes Ketchup?

Seit gut 20 Jahren verkauft der Familienbetrieb Liebler-Latzko selbst gemachtes Hägenmark auf dem Stuttgarter Wochenmarkt. "Wir kennen niemanden außer uns in Deutschland, der die Hägen noch selber anbaut", sagt Ute Latzko. Auf dem sieben Hektar großen Feld in Eckwälden bei Bad Boll werden von Ende August an den ganzen September hindurch die reifen Hägen geerntet. Hägen?

Hagebutten sagt die Schriftsprache zu den roten Beeren. Früher sind sie in vielen schwäbischen Haushalten als Gsälz aufs Butterbrot gekommen. Manch einer dürfte sich noch an den typischen Geschmack erinnern: "Es hat auf der Zunge gebitzelt." Das Mark wird bei Latzkos nach der traditionellen Methode hergestellt. Die Früchte werden gemahlen und dann auf einem Gitter gerüttelt, sodass die Kerne durch die Öffnungen fallen. Anschließend kommt die Masse in eine Passiermaschine mit drei Sieben, die immer feiner werden. Jetzt sind auch die kratzigen Härchen entfernt, und das Fruchtfleisch bleibt übrig. Von Oktober bis Dezember gibt es das rohe Mus offen zu kaufen, für vier Mark dreißig das Pfund. Oder das ganze Jahr über als Marmelade im Glas. "Hägenmark ist typisch schwäbisch", sagt Jochen Latzko, "und es hat seinen Ursprung bei uns auf der Alb." Die Großeltern seiner Frau seien noch mit Kübel und Schelle in der Stadt hausieren gegangen, drei Tage lang von Tür zu Tür gezogen. Absatzprobleme? I wo. "Früher hat jeder Hägenmark gekannt", meint Latzko.

Heute ist das ganz anders. Die ältere Stammkundschaft steuert den Stand beim Brunnen auf dem Marktplatz ganz gezielt an. Die Mehrzahl der Besucher weiß aber nicht, was es mit dem roten Brei auf sich hat. Jüngere Kunden schauen eher zweifelnd in den Plastikeimer und hören erst mal zu, was die Nachbarin mit der roten Masse daheim in ihrer Küche so vorhat.

Wofür Hägenmark gut ist? Als Marmelade auf dem Frühstücksbrot, aber auch als Füllung in der Biskuitrolle, als Zusatz im Naturjoghurt oder im Müsli, sagen die Kenner. Und natürlich zum Gutslebacken. Spitzbuben ohne Hägenmark - für die Hausfrau vom alten Schlag ist das undenkbar. Außerdem ist Hägenmark gesund: "Es enthält zehnmal so viel Vitamin C wie Zitronen und viermal so viel wie Sanddorn", erklärt Ute Latzko. Besonders vitaminreich sei das rohe Mus. Sie empfiehlt einen halben Teelöffel am Tag. Wem das Mark zu sauer schmeckt, der kann es auch mit Honig kalt rühren oder mit Zucker kochen. Dabei heißt es viel rühren, damit das Hägenmark schön sämig wird.

TEXT

Kein Ketchup, sondern eine alte Spezialität von der AlbFoto Achim Zweygarth

© 03.11.1999 **Stuttgarter Zeitung**