



DAS „BLAUE WUNDER“!

Schwarzbeere, Blaubeere, Druidenbeere – so nennt man unsere Waldheidelbeere auch. Besonders große Früchte entwickeln aber die Sorten der Kulturheidelbeere, die sich auch im Garten anbauen lässt.

Köstlich sind sie, die Beeren vom Niedermairgut! Noch ist der Heidelbeergarten in Thalheim bei Wels ein Geheimtipp. Doch bei dieser Qualität funktioniert die Mund-zu-Mund-Propaganda bestens und ab Anfang Juli sind sowieso wieder die Beeren los. Begonnen haben Susanne und Michael Kalchmair mit ihrem Projekt Heidelbeergarten 2007. Nach einigen Rückschlägen gab's 2012 die erste Ernte, heute werden auf etwa 10.000 m² bis Mitte August Berge von Heidelbeeren, aber auch Brombeeren und Himbeeren geerntet. Zur noch besseren Befruchtung der Beeren wurden im Gelände sogar zwei Bienenvölker heimisch gemacht. „Wir verzichteten von Beginn an auf chemische Mittel und sind derzeit ein Umstellungsbetrieb auf Bio. Gegen unsere natürlichen Feinde, die Feldmäuse, helfen uns unsere natürlichen Freunde, der Mäusebussard und der Turmfalke“, schmunzelt der Thalheimer. Dort, wo die Heidelbeere zu Hause ist, zeigt der Hausherr seinen kleinen und großen Kundschaften gerne seine Felder, erzählt alles, was man über die frechen Früchtchen wissen sollte. „Uns ist es wichtig, dass man die Arbeit hinter unserem Produkt schätzt, den Unterschied zur Massenware erkennt und schmeckt. Wenn die Kunden mit unseren Beeren eine



Freude haben, sind wir dankbar und zufrieden“, sagt der nebenberufliche Beerengärtner.

Die blaue Zunge und der blaue Mund nach dem Heidelbeer-Naschen sind längst Geschichte. Denn die Kulturbeere hat ein helles Fruchtfleisch, nur die Schale ist blau. Und sie schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist auch idealer Bestandteil einer ausgewogenen und kalorienbewussten Ernährung. Mit 60 bis 80 Kalorien pro 100 Gramm fallen sie buchstäblich kaum ins Gewicht. Heidelbeeren enthalten außerdem wertvolle Inhaltsstoffe wie Calcium, Magnesium, Eisen sowie die Vitamine A, B1, B2 und Niacin. Zudem verbessern sie die Zellatmung und wirken vorbeugend gegen Krebs und Herzinfarkt. Längst hat das „blaue Wunder“ auch Einzug in den Küchen gehalten. „Mein Buch Heidelbeerzeit enthält 30 bebilderte Rezepte und ist im Shop erhältlich“, verrät mit Susanne Kalchmair die Autorin.

Apropos Shop: Dort warten auch Raritäten wie Heidelbeerenhonig, Heidelbeerenektar oder Heidelbeer-Edelbrand auf ihre Abnehmer ...

Beerengarten Thalheim

Bergerndorf 21

4600 Thalheim bei Wels

Telefon: 0699/10 55 47 28

Mail: kalchmair@niedermairgut.at

www.niedermairgut.at

GROSSMUTTIS HEIDELBEERKUCHEN

Zutaten Teig:

200g Topfen

250g Mehl

125g Butter

Prise Salz

800g frische Heidelbeeren

Zutaten Guss:

2 Eier

100g Zucker

2 EL Mehl

200g Sauerrahm

Zubereitung Teig:

Mehl, Topfen, Butter und Salz zu einem Teig verkneten, rund ausrollen und in eine gefettete, bemehlte runde Springform legen. Am Rand ein wenig hochziehen. Die Heidelbeeren - nur frische, keine tiefgefrorenen - draufgeben.

Zubereitung Guss:

Eier mit Zucker schaumig rühren, danach die restlichen Zutaten unterheben. Den Guß über den Kuchen in der Springform geben und im vorgewärmten Backrohr auf der unteren Schiene ca. 40 Min. backen, die letzten 10 Min auf Unterhitze reduzieren.

Backrohr auf 175° vorheizen!