

**TIFFSCHWARZ
UND GLÄNZEND**
hängen die
Schwarzen
Johannisbeeren
am Strauch. Auf
Französisch
heißen sie Cassis

Eine Beere gibt sich die Ehre

Der Winzer Heiko Danner hat das Potenzial der Schwarzen Johannisbeere entdeckt und bereitet in seiner Manufaktur köstliche Cassis-Spezialitäten zu

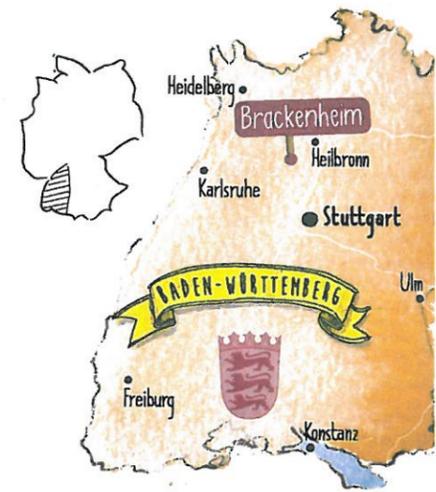
Die Gemeinde Brackenheim bei Heilbronn in Baden-Württemberg ist für ihren Wein bekannt. Sie ist die größte Weinbaugemeinde Württembergs und sogar die größte für Rotwein in Deutschland. Zahlreiche Rebsorten wie Spätburgunder, Muskateller und Lemberger wachsen hier im milden Klima. Doch mitten zwischen den Weinbergen erstreckt sich eine etwa 30 Hektar große Fläche, auf der nicht Trauben wachsen, sondern Schwarze Johannisbeeren. Auch bekannt als Cassis, was gleich viel edler klingt und für die Früchte mit dem besonderen Geschmack durchaus angemessen ist.

Einziger Geschmack

Dem Besitzer der Sträucher, Heiko Danner, steht es ins Gesicht geschrieben, wie stolz er auf sein gelungenes Experiment ist. 1991 wagte er sich an den Anbau. „Ich hatte 14 Jahre lang unser Weingut ausgebaut, aber dann wollte ich einfach noch etwas anderes ausprobieren.“ Der einzigartige, süß-herbe Geschmack der schwarzen Beeren hatte den Winzer schon immer fasziniert, die passenden Erntemaschinen

waren ja im Haus, genug Flächen gab es auch. Anfangs betrieb er den Anbau der Früchte noch als Hobby, mischte den Saft mit Alkohol und verkaufte es als Partygetränk. Bald gab es die alkoholfreie Variante und dann kam dem Winzer eine Idee nach der anderen: Wie wäre es mit Konfitüren und Essig? Oder mit gefüllten Pralinen? Würde ein Tee aus den Johannisbeerblättern schmecken? „Uns sind die vielen gesundheitlichen Vorzüge der Beeren wichtig. Sie enthalten reichlich Vitamin C. Die Stoffe, die ihre dunkle Färbung ausmachen, reduzieren freie Radikale im Körper und ihre Mineralstoffe helfen bei Erkältungen und rheumatischen Erkrankungen“, lobt der Geschäftsführer.

2013 stellte Heiko Danner sein Projekt auf eigene Füße und gründete die Cassismanufaktur. Er hat mit dem Anbau der schwarzen Beeren eine Nische entdeckt und probiert immer noch Neues aus. Die Likörpralinen waren leider keine gute Idee, weil eine durchgehende Kühlung beim Transport nicht möglich war. Der Tee – „die Blätter haben eine entwässernde Wirkung“ – ist noch in der Testphase. >



DIE CASSISMANUFAKTUR DANNER liegt 15 Kilometer südwestlich von Heilbronn im größten Weinbaugebiet Württembergs. Puhäcker 2, 74336 Brackenheim-Stockheim, ☎ 071 35/1 6880, www.weingut-danner.de

MIT AUSSICHT auf Schloss Stocksberg und Weinberge freut sich Heiko Danner über seine grüne Pracht



TÄGLICHE RUNDGÄNGE über die Felder sind Pflicht. Nur so sieht der Winzer, ob die Beeren gut reifen und seine frisch gepflanzten Sträucher richtig anwachsen. Sie brauchen eher sauren Boden

Süß-scharfe Soße heizt dem saftigen Fleisch ein

Schweinefilet mit Cassissoße

Für 4 Portionen

• 3 cm Ingwer • 1 kleine Chilischote • 300 g Schwarze Johannisbeeren • abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone • 500 g Schweinefilet • Salz, Pfeffer • 4 EL Öl • 1 TL Honig

1. Backofen auf 80 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Den Ingwer schälen, reiben. Chilischote abbrausen, putzen, hacken. Beeren abbrausen, von den Rispen streifen. 150 g Beeren, Zitronenschale, -saft, Ingwer und Chili mischen, ca. 60 Minuten ziehen lassen.

2. Filet von Haut und Sehnen befreien, abbrausen, trocken tupfen. Salzen, pfeffern und in 2 EL Öl rundherum anbraten, dann in eine gefettete Auflaufform legen, ca. 30 Minuten im Ofen garen.
3. Inzwischen restliche Beeren pürieren, unter die durchgezogenen Beeren mischen, salzen, pfeffern und das übrige Öl unterrühren. Mischung in die Pfanne zum verbliebenen Bratfett des Filets geben, sanft erwärmen, mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Filet schräg in dicke Scheiben schneiden, pfeffern und mit der Cassissoße servieren. Dazu passt Kartoffelgratin.



INGWER
UND CHILI
sind das
Geheimnis
der fruchtig-
pikanten Soße

IM SCHNECKENTEMPO bahnt sich die Erntemaschine ihren Weg durch die Beerensträucher. Sie zupft die Beeren ab, sammelt sie und füllt sie jeweils nach zwei abgeernteten Reihen in große Kisten. Blätter und kleine Äste werden später per Hand ausgelesen



> Anspruchsvolle Pflanzen

Die Erntezeit für die kleinen Früchte ist kurz und dauert nur etwa einen Monat. Ab Anfang Juli haben sie die richtige Größe, 50 bis 70 Tonnen werden dann am Tag geerntet. Je nach Pflege wird ein Strauch bis zu 15 Jahre alt, trägt aber erst nach drei Jahren die ersten Beeren, braucht viel Wasser und ist anfällig für Pilzkrankheiten. Heiko Danner bemerkt auch Auswirkungen des Klimawandels. „Im vergangenen Jahr sind uns bei der großen Hitze die Bee-

ren regelrecht am Strauch vertrocknet“, sagt er nachdenklich. Doch Zeit für Trübsal ist nicht, Heiko Danner experimentiert mit den Pflanzen und Früchten der Schwarzen Johannisbeere weiter. Auf einem kleinen Versuchsfeld stehen einige Reihen Sträucher in verschiedenen Sorten. Bei jeder Reihe werden die Menge und das Gewicht der geernteten Beeren gemessen. So probiert der Winzer aus, welcher Schnitt den meisten Ertrag bringt und welche Sorte am besten dem Klima angepasst ist. „Man

testet viel“, konstatiert er. Aber dem Leuchten in seinen Augen nach zu urteilen, meint er das nicht resignierend, sondern optimistisch. Stolz präsentiert Heiko Danner sein neuestes Produkt: In Cassis-Sirup eingelegte, getrocknete Apfelchips. „In Likör und Muttersaft eingelegt, schmecken sie zu bitter, aber so sind sie genau richtig“. Konfitüre und Gelee, Essig und Likör gehören heute schon zum Angebot der Cassismanufaktur, Senf und Seifen sind geplant. >

Joghurteis mit Cassis

Für 4 Portionen

• 800 g Joghurt
• 160 g flüssiger Lavendelhonig
• 65 ml Orangenlikör
• 3 EL Zitronensaft
• 1 EL abger. Bio-Zitronenschale
• 400 g Schwarze Johannisbeeren
• 100 g Zucker • 30 ml schwarzer Johannisbeerlikör

1. Für das Eis Joghurt, Honig, Orangenlikör, Zitronensaft und -schale in einer Edelstahlschale gut verrühren und ca. 4 Stunden

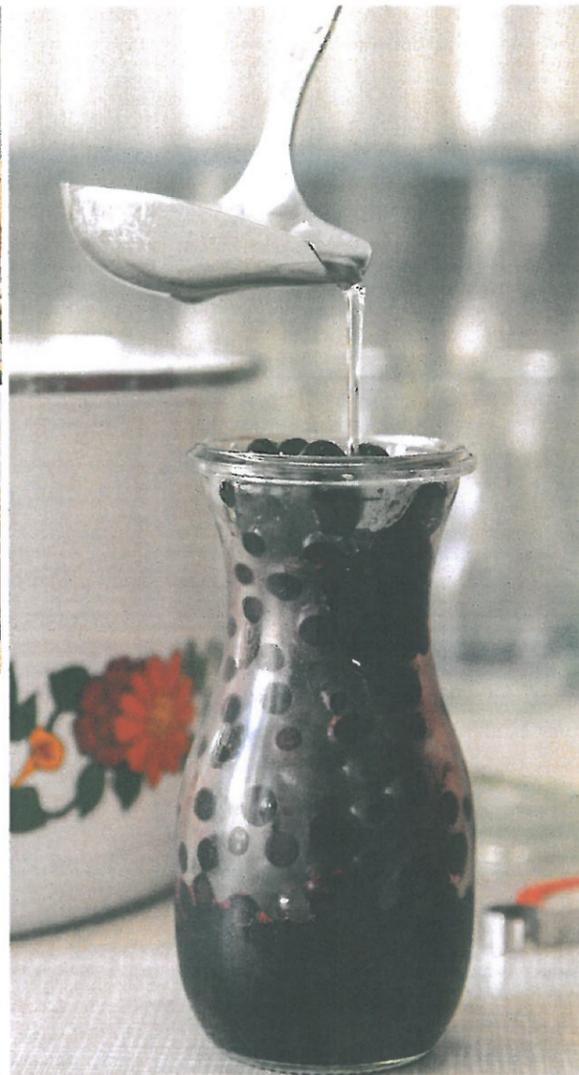
frosten. Das Eis dabei jede Stunde einmal gut durchrühren.

2. Die Beeren abbrausen, von den Rispen streifen. Mit 1–2 EL Wasser, Zucker und Johannisbeerlikör einköcheln lassen, durch ein Sieb streichen. Kaltstellen, dabei ab und zu umrühren, damit die Soße nicht zu fest wird. Evtl. nachsüßen.
3. Soße auf tiefen Tellern verteilen, je 1 Kugel Eis daraufsetzen, Soße mit aufgetautem Eis verzieren. Mit einer Hippenrolle, Melisse und Beeren verzieren.





GENAU 258 GLÄSER
Konfitüre entstehen aus einer Kesselfüllung. Vorsichtig wird die süße Flüssigkeit in bereitgestellte Gläser gefüllt, sofort verschlossen und auf den Kopf gestellt. Die ganzen Früchte baden derweil in Zuckerwasser und sind dicht mit Gummiring und Klammern verschlossen ein süßer Wintervorrat



> Sorgfältige Handarbeit

Während der Erntezeit im Juli und August wird von 7 Uhr morgens bis zur Mittagszeit Cassiskonfitüre gekocht und abgefüllt. Gießen, schrauben, umdrehen – das läuft wie am Schnürchen. Die beiden Mitarbeiterinnen, die für den Fruchtaufstrich zuständig sind, sind ein perfekt eingespieltes Team. In einem großen Kessel wabert die dunkelrote Masse vor sich hin, genau 102 Grad muss sie am Ende heiß sein. Wenn Schaum aufsteigt, ist die Kochzeit beendet – und dann muss es schnell gehen. Mit einem großen Messbecher schöpfen die Frauen die flüssige Konfitüre ab und füllen sie in die sauberen und an-



IN HOFLÄDEN und über das Internet werden Fruchtaufstriche, Liköre und mehr verkauft

gewärmten Gläser. Deckel daraufschrauben, Gläser auf den Kopf stellen, nach ein paar Minuten wieder umdrehen, abkühlen lassen, etikettieren – alles wird von Hand gemacht. „Wir bereiten unseren Fruchtaufstrich nach Bedarf zu, damit er so frisch wie möglich ist. Und wir kochen ihn am liebsten an Regentagen, wenn wir nicht in die Reben gehen können“, sagt Heiko Danner und lacht. Lange hat er mit der ganzen Familie am richtigen Geschmack getüftelt. Damit der Aufstrich nicht zu süß ist, besteht er zu 66 % aus Früchten und zu 44 % aus Zucker. Oft wird er mit Himbeeren oder Kirschen kombiniert, was für einen besonders fruchtigen Cassis-Geschmack sorgt – einzigartig eben.

Felicitas Rohrer

Fotos: MLK/Michael Gregorowits (12), MLKStudio Miko (3), Karte: MLK/Claudine Panagopoulos

Cassis-Pfannkuchlein

Für 4 Portionen

- 80 g Butter • 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker • 1 Prise Salz
- 250 ml Buttermilch • 215 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Schwarze Johannisbeeren

1. 40 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier, Zucker, Salz verrühren. Buttermilch und flüssige Butteriterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen. Beeren abbrausen, trocken tupfen. 4 Johannisbeerrispen beiseitelegen. Übrige Beeren von den Rispen streifen und vorsichtig unter den Teig heben.
2. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 4 gehäufte EL Teig als 4 Küchlein in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen.
3. Aus dem restlichen Teig portionsweise in der übrigen Butter 12–16 Pfannkuchlein backen. Mit den übrigen Beeren und Melisse verzieren, mit flüssigem Honig beträufeln. Noch warm servieren.

Schicht für Schicht ein fruchtig-süßer Genuss



BUTTER-MILCH macht die Pfannkuchen schön leicht, der Honig nimmt den Beeren den etwas herben Geschmack