



Obstgarten Gustav Koch: Wo gibt es das wirklich noch, aus schlichten Obstgärten und von Großvaters Streuobstwiesen frisches Obst, naturbelassen und direkt zum Verzehr geeignet?

„Im Obstgarten der besonderen Art“, wie der Besitzer Gustav Koch stolz erklärt, da werden auch heute noch Traditionen gepflegt, die weitgehend aus der Mode gekommen sind, weil diese Art, Äpfel, Birnen oder Kirschen anzubauen, Zeit, viel Zeit erfordert, die viele Bauern nicht mehr aufbringen können oder wollen. In der kleinen malerischen Gemeinde Wiesen im Burgenland hat sich die Familie Koch einem Leitsatz verschrieben: „Wenn von der guten alten Zeit nur das Gute übrig bleibt, dann wollen wir es kultivieren und weitervermitteln.“ Dieses sprichwörtlich Gute kann man auch schmecken bei den Obstsorten, die während der Saison ab Hof oder am Obstverkaufsstand in Neusiedl am See und in St. Margarethen von Mai bis Oktober angeboten werden.

Die Früchte werden ausnahmslos selbst gezogen und dienen als Basis für Säfte und Most. Was die Bearbeitung der Gärten, der Bäume und Sträucher angeht, verlässt sich die Familie auf sich selbst und die natürlichen Helfer. Vögel zum Beispiel, die in den Obstbäumen heimisch sind und besser als jedes chemische Mittel Schädlinge bekämpfen. „Edelobst, saftig und gut“, so beschreibt Gustav Koch seine Ware. Die Auswahl ist natürlich nicht so reichhaltig wie im Supermarkt, denn es steht nur das zur Verfügung, was der Boden im Obstgarten hervorbringt und auch dies nur dann, wenn Erntezeit ist: Erdbeeren von Mai bis Ende Juni, Kirschen und Sauerkirschen im Juli, danach Marillen und Zwetschgen. Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche und Nektarinen runden das Programm ab. Besonders stolz ist die Familie auf die „g’schmackigen“ alten Apfelsorten: Maschanska, Cox-Orange, Kronprinz Rudolf, Rosenapfel, Zigeunerapfel und Rubinette, um nur einige Beispiele zu nennen! Der natürliche Jahresablauf wird schließlich im Herbst mit erlesenen Maroni und Nüssen abgerundet.

In Ergänzung zu den Beerenspezialitäten und dem erntefrischen Obst bietet der Obstgarten eine Reihe von ungezuckerten, naturbelassenen Säften, Most und Bränden an. Alle Naturobstsäfte werden nach bäuerlicher Tradition geerntet und gepresst. Diese bodenständigen Früchte verfügen über einen urtypischen Geschmack und werden sowohl sortenrein, aber auch in Kombination angeboten. Neben naturtrübem Apfelsaft steht Apfelsaft auch gemischt mit Johannisbeeren und Karotten oder als Apfel-Himbeer zur Verfügung. Ähnliches gilt für die Birne: Als sortenreiner Birnen-Saft oder als Apfel-Birnen gibt es „Gesundheit in Liter-Flaschen“ zum mit nach Hause nehmen. Wer es etwas hochprozentiger liebt, kann diese Früchte auch als Edelbrand oder mit weniger Alkoholgehalt als Likör genießen! Die Basis dieser Erzeugnisse sind stets die Erträge gepflegter Streuobstwiesen oder naturbelassener Obstgärten.

Dass sich Qualität im wahrsten Sinne des Wortes auszeichnet, davon legen zahlreiche Spitzenbewertungen Zeugnis ab. Bei den Landesprämierungen des Burgenlandes wurden an den Obstgarten der Familie Koch bislang viele Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben. Ausgezeichnet wurde unter anderem der Apfel-Karottensaft naturtrüb, Apfel-Quittensaft naturtrüb sowie der Johannisbeernektar.