



Seitensprung Gaumenkitzeleien aus Kräutern, Blüten und Obst

Wilde Delikatessen

Was andere unbeachtet lassen, verarbeitet Gertrude Henzl in ihrer Wiener Manufaktur zu köstlichen Produkten: selbst gesammelte Kräuter, Blüten aus privaten Gärten, überschüssiges Obst.

Text: Angelika Deutsch, Fotos: Monika Saulich

Fast würde man an der unscheinbaren Auslage vorübergehen, die von fern ein wenig wie jene eines Trödelladens wirkt, wie sie so oft in der Gegend hinter dem Wiener Naschmarkt vorkommen. Eine Vase mit einer getrockneten Pflanze, auf einem alten Serviergestell mit geschwungenem Messinggriff pastellfarbene gezuckerte Blüten in gläsernen Schalen, ein paar Gläser mit Eingelegtem und getrocknete Kräuter, wie beiläufig auf der weissen Holzfläche arrangiert. «Henzls Ernte» ist auf die schlichte graue Fassade über dem

Eingang gemalt, «Maiwipfel» und «Holzerbusch» steht in weissen Lettern auf dem Glasfenster daneben, und erst beim Betreten des Lokals erahnt man, was es mit dieser Ernte auf sich hat: in der Mitte des Raumes ein grosser Holztisch mit Bänken, darauf ein Glassturz mit einer bunten Fülle an gezuckerten Blüten, an den Wänden einfache Regale, reich mit Flaschen und Gläsern, mit Papier- und Zellophansäckchen gefüllt. Eine Vielfalt an Delikatessen wartet in diesen Behältnissen auf Entdeckung. Gelees, Saures, Sirup, Blütenzucker, Kräutersalz - neben vielen bekannten Zutaten steht da auch

so Ungewöhnliches wie Breitwegerich-Pastinaken-Pesto, Taubnessel- und Robiniensirup oder Schafgarben-Holunderblüten-Salz. Ätherische Düfte ziehen durch den Raum. «Vielen Leuten ist zunächst unklar, was ich hier eigentlich mache», lächelt Gertrude Henzl. Die ehemalige Juristin hat vor einem Jahr kurzerhand ihren Bürojob an den Nagel gehängt und macht sich nun ihr jahrelang angesammeltes Wissen über Kräuter, Blüten, Obst und Gemüse und dessen handwerkliche Verarbeitung im eigenen Laden zunutze. «So etwas muss man leben», sagt sie, «denn man kann



Produktion und Verkauf unter einem Dach: Gertrude Henzl zeigt ihren Kunden gern, wie alles entsteht.



nur mit etwas anfangen, was man gut kennt.» Die Idee, Produktionsbetrieb und Verkauf in einem zu haben, stand von Anfang an fest. Gertrude Henzl möchte die Kunden einbinden in das Wie und Woher der Produkte abseits von industrialisierter Erzeugung, für sie selbst «eine unheimliche Sache».

«Wien ist mein Garten»

Ein Entsafter, daneben ein Hochleistungsmixer, der ganzes Obst zu feinem Püree verarbeitet, und ein Dörrapparat mit spezieller Belüftung, der äusserst schonend und unter Bewahrung aller Inhaltsstoffe Obst und Gemüse trocknet: Das ist die technische Grundausstattung. Der Rest ist jahrelange Erfahrung, das Einkochen ein «Nebenprodukt der Urleidenschaft Kochen». Das Wichtigste aber sind die Zutaten, die selbst gesammelt werden, wie die Wildkräuter. Gertrude Henzl kennt die besten Plätze an der Peripherie der Stadt schon seit langem. «Wien ist mein Garten», stellt sie fest, und bis in den Sommer hinein macht sie sich an den Vormittagen auf den Weg ins Grüne, um mit Körben voll duftender Kräuter in ihre Werkstatt zurückzukehren. «Mich faszinieren Dinge

wie Unkraut, also das, was die meisten Menschen ablehnen, weil es den Garten verunziert», sagt sie. «Abfallprodukte» wie ausgesamte Brennnesseln werden zu Pulversuppenwürze verarbeitet, ausgetriebener Thymian zu Sirup.

Obst und Gemüse erhält sie aus den Überschüssen von privaten Gärten oder dem nach Demeter-Richtlinien arbeitenden Gärtnerhof Ochsenherz im Süden Wiens. Das Netzwerk funktioniert gut; die sizilianischen Orangen, die auch getrocknet und mit Meersalz vermischt als Orangensalz gefüllt werden, liefert der Nachbar mit dem kleinen italienischen Laden. Der vom Projekt begeisterte Direktor des Arnold-Schönberg-Hauses in Mödling spendete die Kirschen aus dem dortigen Garten, und die Rosenblüten sammelt Gertrude Henzl im Garten ihrer Mutter im Weinviertel. Aus der süßen Ungarischen Rose, auch Konditorrose genannt, macht sie hocharomatisches Rosengelee mit wenig Zucker, «so leben die Rosen noch ein zweites Mal». Diese Art der Beschaffung von Rohmaterialien ist freilich eine unbeständige, und so gibt es auch ein stets wechselndes und nicht unbedingt in allem wiederholbares Sortiment, das dafür allerhand unge-

wöhnliche Delikatessen aus Wildwuchs aufzuweisen hat, darunter Liebstockkür und die «sensationellen» schwarzen Nüsse, beides von den Eltern gefertigt. Jetzt im Herbst werden noch Holler, Hagbutten und Schlehenn zu Marmeladen, Chutneys oder Fruchtmatten verarbeitet; Letzteres ist, klein geschnitten und als Nascherei in Säckchen verpackt, eine der Spezialitäten hier. Die schönsten Objekte aus dem Dörrapparat aber sind die gezuckerten Blüten: Rosen, Veilchen, Primeln, Phlox, anmutige Gebilde wie Porzellan in zarten Farben, essbare Dekoration für Konfekt und Torten.

Das Interesse an allem, was in dieser kleinen Manufaktur unter grossem Aufwand hergestellt wird, ist gross. Doch die Frage nach den Rezepten ist vergeblich, denn Gertrude Henzl arbeitet lieber ohne solche. «Manchmal ist etwas nicht so gut wie das letzte Mal, aber es wird immer etwas», lacht sie und vertraut einfach auf ihre Routine.

Henzls Ernte
Kettenbrückengasse 3/2
A-1050 Wien
Tel. +43 (0)676 755 25 26
www.henzls.at