



# Südtiroler Genuss

Mit großer Leidenschaft und einer klaren Vision stellt Stefan Gruber handgemachte Fruchtaufstriche und Chutneys her, die perfekt zu Käse passen.

In Südtirol, am Eingang des Pragser Tales, auf 1.200 Metern Höhe, befindet sich die Manufaktur von Stefan Gruber. Die Alpe Pragas ist eines der ersten Start-up-Unternehmen Südtirols, das sich auf die Herstellung frischer handgemachter Fruchtaufstriche aus Südtirol spezialisierte. Schon als Jugendlicher kümmerte sich der Südtiroler Stefan Gruber lieber um die Früchte als um die Kühe des elterlichen Bauernhofs. Er war am liebsten auf den umliegenden Wiesen und Feldern unterwegs und half bei der Ernte der Früchte. Seine Leidenschaft galt den Beeren und deren Veredelung.

Als junger Mann fing er an, mit den Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren der familieneigenen Felder in der heimischen Küche an Rezepturen für schmackhafte Fruchtaufstriche und schonende Verarbeitung zu tüfteln. 1997 war es soweit: Die richtigen Rezepturen waren gefunden, stimmige Verpackungen gestaltet und Gruber präsentierte seine Fruchtaufstriche. Die kamen beim Lebensmittelhandel so gut an, dass er mit dem Aufbau seiner Manufaktur startete. Zunächst in einer Garage nebenan zum Hof der Eltern. Bereits 2003 entstand ein neues modernes Firmengebäude. Sieben Jahre später folgte dessen Erweiterung mit einem neuen Lager. „Ein wichtiges Ziel für mich war immer die Unabhängigkeit, meine Vision erfüllen zu können“, erzählt Stefan Gruber. Im letzten Jahr feierte das Unternehmen sein 20-jähriges Jubiläum und ist sich bis heute seiner Philosophie treu geblieben, nur Früchte und Zutaten höchster Qualität zu verarbeiten. Künstliche Zusatzstoffe wie Aromen, Farb- und Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker passen auch heute nicht zum Konzept und sind tabu.

## Wertvolle Inhaltsstoffe

„Jedes Glas enthält 70 Prozent Fruchtanteile“, sagt der Unternehmer. „Das ist im Vergleich zu anderen Produkten dieser Art sehr hoch. Nur so wird der Geschmack sehr fruchtig.“ Nach dem Motto „So schonend wie möglich“ ist er sehr darauf bedacht, die wertvollen Inhaltsstoffe wie Aromen und Vitamine im Glas zu erhalten. Deshalb werden die Früchte im Kessel unter Vakuum bei relativ niedrigen 65° C gegart. Zur Haltbarmachung werden sie in Gläser gefüllt, danach noch einmal kurz pasteurisiert (72° C) und anschließend sofort wieder runtergekühlt. So bleiben sie bis zu zwei Jahren haltbar. Den Fruchtaufstrichen und Chutneys werden nur wenige Zutaten neben der Frucht zugegeben. Je



nach Produkt sind das beispielsweise Rübenzucker oder Agavendicksaft, der Saft sizilianischer Zitronen und Apfelpektin (Geliermittel).

Das Unternehmen beschäftigt heute zwölf Mitarbeiter und produziert etwa 100 verschiedene Produkte, von Fruchtaufstrichen über Weingelees, Chutneys und eingelegten Früchten bis zu Smoothies und Sirupen. Die Fruchtaufstriche gibt es in 30 verschiedenen Sorten und in unterschiedlichen Größen. Viele Früchte für die Herstellung stammen aus eigenem Anbau, es werden aber auch Früchte hinzugekauft, wie solche, die höhere Temperaturen für ihr Wachstum benötigen. Im vergangenen Jahr wurde das Sortiment um eine neue Bio-Linie erweitert. Speziell zum Käse empfiehlt Gruber seine Chutneys in verschiedenen Geschmacksrichtungen. „In Italien nennen sie sich Mostarda. Das sind pikante gewürzte Obst- und Gemüseaufstriche, die mit exotischen Gewürzen verfeinert werden.“ Wie bei seinen Fruchtaufstrichen sind nur Zucker, Zitronensaft und Apfelpektin als weitere Zutaten erlaubt. Aktuell sind die Chutneys in elf verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Besonders beliebt zum Käse sind Apfel & Zwiebel, Quitte & Senf, Feigen & grüne Tomaten oder Himbeere & Balsamessig. Beliebte Begleiter zum Käse sind auch die Weingelees von der Alpe Pragas. Mit den beiden heimischen Weinsorten Lagrein und Gewürztraminer hergestellt, sorgen sie für eine besondere Note zum Käse, veredeln mit ihrer milden Schärfe aber auch Saucen, Dressings und Dips und verfeinern mit ihrer Würze Fleisch und Braten sowie Kuchen und Desserts. Die Chutneys und Fruchtaufstriche der Alpe Pragas sind über Heiderbeck (Olching) und Wilk Delikatessen (Höxter) zu beziehen. [www.alpepragas.com](http://www.alpepragas.com)



*Für Stefan Gruber steht fest, dass beste Früchte und die richtigen Rezepturen ausreichen, um schmackhafte Fruchtaufstriche herzustellen.*



Heiderbeck

## Hausmesse 2018

In diesem Jahr findet die zweite Auflage der Hausmesse von Käsefachvermarkter Heiderbeck in den Räumlichkeiten des Food-Hotels Neuwied statt. Am 22. und 23.04. präsentiert das Olchinger Unternehmen wieder seine internationale Kompetenz rund um Käse und Feinkost. Dabei halten die ausstellenden Käsereien zahlreiche interessante Klassiker sowie Neuheiten aus ganz Europa bereit und versprechen bereits die ein oder andere Überraschung. Interessierte Fachbesucher können sich bereits jetzt ihre Messe-VIP-Tickets für ihren Besuch bei Marcus Böhmer (E-Mail: [marcus.boehmer@heiderbeck.com](mailto:marcus.boehmer@heiderbeck.com)), Marketing & PR bei Heiderbeck, sichern.

Guilde des Fromagers

## Kapitelsitzung in München

Der Vorstand der Guilde des Fromagers lädt zur diesjährigen Kapitelsitzung vom 16. bis 18. Juni nach München ein. Aus organisatorischen Gründen wurde diese von Aachen nach München verlagert. Dabei spielte sicher auch eine Rolle, dass es in und um die bayerische Landeshauptstadt viele ausgezeichnete Hersteller und Käsehändler gibt, so dass einem informativen und kulinarischen Miteinander nichts im Wege stehen dürfte. Die ersten Programmpunkte, wie ein Besuch der Landkäserei Reißler, wurden bereits ebenso kommuniziert wie die offizielle Einladung zur Jahreshauptversammlung der Guilde. Weitere Informationen, Anmeldemöglichkeiten und Hoteltipps werden auf der Internetseite [kaese-gilde-saint-uguzon.de](http://kaese-gilde-saint-uguzon.de) angeboten.



Bergader Privatkäserei

**Neues Gewand**

Die Bergader Privatkäserei hat ihr Firmenlogo überarbeitet und präsentiert sich von nun an in einem neuen „Gewand“. Damit soll die bayerische Marke modern und zeitgemäß transportiert werden und sich dabei als Traditionsunternehmen mit hoher Qualität positionieren. Das neue Logo ist weiterhin in Blau gehalten und trägt die stilisierte Bergkette des Hausberges Watzmann. Auf das neue Logo wird in den nächsten Wochen und Monaten das komplette Bergader-Corporate-Design angepasst.