

# In ihrem Garten stecken 1000 Ideen

**Selbermachen** Das Reich von Anja Haim aus Igling ist ein Deko-Paradies. Ihre Schätze findet sie im Wald, auf Flohmärkten oder auf dem Sperrmüll. Für den Herbst hat sie einen ganz besonderen Tipp

VON SARAH SCHIERACK

Die kleine Schaufel hat Anja Haim immer dabei. Meistens auch eine Tüte, manchmal sogar einen Sack. Wenn sie etwas sieht, eine Pflanze am Straßenrand, ein paar alte Dachziegel auf einem Haufen, dann hält die 42-Jährige an, greift zu Schaufel und Tüte und nimmt mit, was ihr gefällt. Natürlich nur, wenn es niemandem gehört. Das, sagt Haim, versteht sich ja von selbst.

Ihre Fundstücke bringt Anja Haim in ihrem Garten in Igling unter, einem kleinen Ort zwischen Landsberg und Buchloe. Haim ist hier aufgewachsen, 600 Meter von ihrem Elternhaus entfernt steht ihr eigenes Haus, das sie vor 20 Jahren mit ihrem Mann gebaut hat.

Müsste man ein Wort für den Garten suchen, der das Haus umgibt, dann wäre es wahrscheinlich „romantisch“, vielleicht auch „verwunschen“. Im Beet steht eine alte Holztruhe, ein Rosenbusch wird zum Torbogen, dazwischen streift Kater „Kati“ über den Rasen. Jetzt, im Herbst, blitzen außerdem überall kleine rote Flecken: Anja Haim hat Ketten aus Hagebutten gebastelt, sie schlingen sich um einen Holztisch oder um eine rostige Türklinke. Hagebutten, sagt sie, sind ihr absoluter Tipp für diesen Herbst.

Einen festen Stil habe sie nicht, betont Haim. Sie schmückt ihren Garten mit dem, was ihr gefällt, was sie auf ihren Streifzügen findet, im Wald, auf Flohmärkten oder auf dem Sperrmüll. Dann setzt sie sich mit ihrer Heißklebepistole an den Esstisch oder auch einfach auf den Rasen und bastelt drauflos. Die meisten Ideen kommen ihr erst dann, sagt sie.

Die 42-Jährige benutzt viele Naturmaterialien, arbeitet Ungebräutes wieder auf. Fragt man sie nach ihrem Lieblingsmaterial, sagt sie: „Alles, was rostig ist.“ Man könnte auch sagen: Alles, was alt ist. Wie der Holzspiegel, der neben der Garage hängt, umrankt von Efeu. Haim hat ihn im Keller ihres Elternhauses gefunden, hat ihn abgeschliffen, ihn erst mit brauner, dann mit weißer Farbe gestrichen.

Oder wie das alte Fahrrad, das Anja Haim als Blickfang an einen Baum gelehnt hat. Monatlang hat sie nach einem Exemplar gesucht, erzählt die 42-Jährige, „aber nach einem so richtig alten“. Immer wieder hatten Freunde ihr gebrauchte Räder in die Einfahrt gestellt, aber das richtige war nie dabei. Bis sie auf eine Bekannte stieß, die ein altes Rad in der Garage hängen hatte,



Anja Haim liebt es, ihren Garten zu dekorieren. Einen festen Stil habe sie nicht, sagt sie. Aber sie mag „alles, was rostig ist“. Jetzt, im Herbst, arrangiert sie besonders gerne Hagebutten.



Ein alter Tisch wird bei Anja Haim zum Blickfang: Mit Kürbissen und Hagebutten hat die 42-Jährige das Möbelstück herbstlich dekoriert.

„eines der ersten mit Gangschaltung“, sagt Haim. Jetzt steht es in ihrem Garten, geschmückt mit Blumenkörben.

Haims Garten sah nicht immer so verspielt aus. Noch vor zehn Jahren war es ein ganz normaler Garten, mit Trampolin und „mehr Rasen als Blumen“. Mittlerweile sind die Kinder älter, 17 und 14, jetzt habe sie mehr Zeit und Lust, sagt Anja Haim. Heute verbringt sie manch-

mal acht Stunden am Tag in ihrem Reich.

Inspiration holt sich Anja Haim aus Gartenzeitschriften, eine „ganze Wanne“ voller Magazine hat sie im Haus stehen. „Aber“, sagt sie, „man braucht auch Fantasie, ein paar Einfälle“. Wie die Sache mit der Tanne. Der große Baum gleich neben dem Gartentor war krank, sollte eigentlich gefällt werden. „Aber ich habe gesagt: Nein, der Baum bleibt“, er-



Im Zentrum des Gartens steht dieses alte Rad: Anja Haim hat lange danach gesucht, heute schmücken zwei Blumenkörbe Gepäckablage und Lenker. Fotos: Thorsten Jordan

zählt Haim. Jetzt steht die Tanne noch immer im Garten, ohne Nadeln und mit gestutzten Ästen, fast wie ein natürlich gewachsener Tottempfahl. Anja Haim hat die Äste mit Deko-Artikeln geschmückt, einer rostfarbenen Metall-Eule, einer Glasspinne und den rostigen Ringen eines alten Holzfasses.

Mit den Ringen hat sie allerdings schon wieder andere Pläne: Sie sollen einmal an der Hauswand lehnen,



Aus einer morschen Tanne wurde ein individueller Deko-Baum.



Ungewöhnlicher Ausblick: Die alte Holztür schmückt das Blumenbeet.

mit Holzscheiten gefüllt. Haims Garten verändert sich ständig. Neue Fundstücke kommen dazu, eine alte Holzbank, die eine Bekannte weggeschmeißen wollte, eine Deko-Säule, die Haim auf dem Sperrmüll gefunden hat. „Man muss einfach die Augen offen halten, wenn man durch die Gegend fährt“, sagt die 42-Jährige. Und eine Schaufel im Kofferraum kann natürlich auch nicht schaden.



MICHAEL HAUPT  
REGIONALE HERBSTKÜCHE

## Das Beste vom Sauerampfer

Diese Suppe ist fast schon legendär: Wer bei Michael Haupt im Klosterstübli in Oberschönenfeld schon mal das „Kultur-und-Küche“-Menü probiert hat, das der Spitzenkoch zur Ausstellung „Adiador, Hüftgürtel und Goggomobil – verschwundene Dinge von A bis Z“ komponiert hat, wird Haupts Sauerampfer-Suppe kaum je vergessen. Für unsere Herbstserie verrät der Koch sein Geheimrezept, das sich zugleich als Grundlage für jede grüne Kräutersuppe eignet – sei es Basilikum, Kresse oder auch nur Spinat.

Für die Grundsuppe nimmt Haupt jeweils 30 Gramm Schalotten, Knollensellerie, Lauch, geschälte rohe Kartoffeln – alle Zutaten fein gewürfelt – sowie eine in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe. Er dünst alles mit zwei Esslöffel Butter in einen Topf an. Michael Haupts besonderer Tipp ist, das Ganze mit einem Schuss (5cl) Noilly Prat Vermut oder Extra-Dry-Martini abzulösen: „Das gibt einen guten Geschmack“, sagt der Gourmetkoch. Mit 0,4 Liter Geflügelfond oder Gemüsebrühe und 250 Milliliter Sahne angießen und köcheln lassen, bis die Kartoffelstückchen weich sind.

Jetzt 60 Gramm gehackter Spinat – ruhig als Tiefkühl-Stückchen – dazu und fertig ist die Grundsuppe für Kräuter: Michael Haupt nimmt nun 150 Gramm fein geschnittenen Sauerampfer, den man beim Händler vorbestellen kann. Harte Stiele hat er vorher entfernt und ein paar Streifen zum Dekorieren beiseite gestellt. Ist der Sauerampfer in der Suppe, wird sie schnell mit dem Pürierstab fein gemixt und mit Salz und Muskat abgeschmeckt. „Die Suppe kann man auch gut im Thermomix machen“, sagt Haupt. Er serviert sie uns mit warmen frisch gerösteten Klosterbrotwürfeln. *Michael Pohl*



Michael Haupts legendäre Sauerampfer-Suppe aus „Kultur & Küche“. Foto: M. Merk

# Wenn in einem Liter Schnaps elf Kilo Obst stecken

**Genuss** Wie aus der Ernte von 450 Obstbäumen feine Brände werden. Ein Kleinbrenner aus der Region hat sich der Familientradition verschrieben

VON EVELIN GRAUER

Endlos erscheinende Wiesen mit hunderten von Obstbäumen schließen sich an Bauernhof von Anton Riedlberger im Wittelsbacher Land an. Das kräftige Grün, die Weite und die Ruhe fernab der Großstadt lassen den Besucher unweigerlich an Erholung denken. Vielleicht sogar an eine sommerliche Rast unter einem großen schattigen Baum – mit einem kühlen Getränk.

Einen Cocktail würde Riedlberger dem Gast zwar wohl nicht servieren, mit einem guten Schnaps ist er aber immer zur Stelle. Der 47-Jährige brennt nämlich selbst Zwetschgenwasser, Obstler und Williams Christ. Die rund 450 Obstbäume um sein Anwesen dienen daher nicht nur der Erbauung, sondern als Grundlage für seine hochprozentigen Erzeugnisse. Stolz elf Kilo Obst stecken in einem Liter seines Schnapses aus Bergen. So heißt der kleine Weiler, der zur Gemeinde Schiltberg im Landkreis Aichach-Friedberg gehört.

Riedlberger sind in seiner Umgebung nur noch zwei andere Schnapsbrenner bekannt. „Bei uns ist es

nicht so wie am Bodensee, wo es in jedem Ort drei, vier Brennereien gibt“, sagt er. „Dort haben sie auch mehr Obst.“

An Äpfeln, Zwetschgen und Birnen mangelt es ihm aber auch nicht. Die vielen Bäume hat bereits sein Großvater gepflanzt. So wie das ganze Schnapsbrennen eine Familientradition ist. Riedlberger brennt in der vierten Generation: Sein Ur-

großvater hat das Brennrecht 1924 erworben und seitdem wird es vom Vater zum Sohn übertragen.

Nächsten Monat ist es wieder soweit. Dann zieht sich der Landwirt wieder mehrere Tage in sein kleines „Brennhaus“ auf seinem Hof zurück und erzeugt dort einen angenehmen fruchtig-alkoholischen Geruch. Allein schon das Einatmen des Rohbrand-Dampfes versetzt viele Besu-

cher in einen Zustand des Leicht-Angetrunkenseins – zumindest kommt es ihnen so vor.

Doch Riedlberger nimmt unbeindruckt Handgriff um Handgriff vor. Der 47-Jährige wendet ein Doppelbrand-Verfahren an – wie schon seine Vorfahren. Als Vorarbeit hat er das zerleinerte Obst eingemaischt, das heißt in große Gärfässer gefüllt und dabei Hefe zugesetzt.

Nach einigen Wochen beginnt das Obst zu gären. Dabei wird Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt.

Beim ersten Brand, dem Rohbrand, wird die Maische in die Brennblase eingefügt. Die Blase wird mit einem Holzofen über eine zwischengeschaltete Wasserschicht erhitzt. So wird die Maische zum Verdampfen gebracht. Der Dampf steigt nach oben und gelangt über ein Rohr in den Kühler, wo er kondensiert und letztendlich als 25- bis 30-prozentiger Alkohol ausfließt.

Bis zum zweiten Brand, dem Feinbrand, wird der Rohbrand in großen Kanistern zwischengelagert. Beim zweiten Brand wird die Destillation wiederholt, nur wird statt der Maische jetzt der Rohbrand eingefügt. Dabei werden auch unerwünschte Bestandteile wie etwa Bitterstoffe herausgefiltert. Beim Feinbrand steigt der Alkoholanteil auf 40 beziehungsweise 42 Prozent.

Wirtschaftlicher wäre laut Riedlberger ein Verfahren, bei dem nur ein Brand nötig ist, weil der aufsteigende Dampf über mehrere Zwischenböden immer hochprozentiger wird. Aber der Landwirt ist davon überzeugt, dass das Doppelbrand-

Verfahren einen reineren, bekömmlicheren Schnaps liefert als andere Techniken.

Und was macht seinen Schnaps sonst noch aus? „Er wird ganz natürlich hergestellt“, erklärt Riedlberger. Das Obst ist völlig ausgereift und wird per Hand sortiert, gewaschen und begutachtet. „Neben dem Kleinklima und der Witterung bestimme das Obst den Geschmack des Schnapses. Schließlich werden keine Zusätze verwendet.“ Wenn ich nichts Gescheites reintue, gibt es auch nichts Gescheites“, sagt er über seinen Nebenberuf.

Rund 600 Liter Schnaps will er im November brennen. Dafür braucht er jeweils eine Brennerlaubnis des Zollamts Augsburg. Diesmal will er je zu einem Drittel Zwetschgenwasser, Obstler und Williams Christ herstellen. Letzterer ist gerade bei seinen jüngeren Kunden sehr beliebt und so kann es schon mal sein, dass die Flaschen schneller ausgehen, als neue nachkommen. Dabei wird der „Willi“ nur in kleinen Flaschen (350 und 700 Milliliter) verkauft, damit auch jeder Kunde etwas bekommt. Aus Tradition, denn so war es schon beim Großvater.



Zwetschgenwasser, Obstler und Williams Christ – das Etikett mit dem Hofnamen „Schlossbauer“ steht für die Erzeugnisse von Anton Riedlberger aus Schiltberg. Bei der Herstellung setzt er auf eine Wasserbad-Brennanlage.



Fotos: Erich Echter