



## Leckere Aufstriche aus besten Zutaten

Der Schoßberghof ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Dort produziert und verkauft Familie Groß ökologisch angebaute, regionale Produkte im eigenen Hofladen. Auch selbst gemachte Aufstriche gehören zum Angebot. Marion Groß hat uns verraten, worauf es beim Selbermachen von Aufstrichen ankommt.

Frau Groß, Sie stellen auf dem Schoßberghof selbst Aufstriche her. Welchen mögen Sie am liebsten? Marion Groß: Den pikanten Tomaten-Dip. Man kann ihn zu allem essen, zu Braten, Weißwurst oder Käse zum Beispiel. Die Kombination aus süßlich und pikant mag ich sehr. Seit wann machen Sie Aufstriche selbst? Können Sie uns erzählen, wie es dazu kam? Groß: Aufstriche machen wir schon seit über 10 Jahren. Damals hatten wir viele Tomaten übrig, da wir nicht alle verkaufen konnten. Und da wir keine Lebensmittel verschwenden wollten, haben wir uns überlegt, was wir aus den Tomaten machen könnten. Meine Tochter hat sich dann kundig gemacht und mit dem ersten Aufstrich angefangen. Zurzeit haben wir viele Brombeeren und Feigen, mit denen wir leckeren Senf verfeinern.

Wie kommen Sie auf die Rezepturen? Groß: Wir



holen uns Inspiration von überall her, auch aus Kochbüchern oder Rezeptsammlungen. Auf dieser Grundlage fangen wir an zu probieren – bis wir zufrieden mit dem Ergebnis sind. Wie nehmen Ihre Kunden die selbst gemachten Aufstriche an? Groß: Unsere Aufstriche kommen sehr gut an. Manche Kunden kommen wegen bestimmter Aufstriche zu uns und sind fast schon enttäuscht, sollten sie ausverkauft sein. Deshalb arbeiten frühzeitig für den Winter vor, damit unsere Kunden auch in der kalten Jahreszeit immer leckere Aufstriche haben.

Ist das Herstellen von Aufstrichen schwer und worauf sollte man achten? Groß: Das Wichtigste sind gute Zutaten. Aus schlechtem Gemüse kann man keinen guten Aufstrich machen. Schwer ist die Herstellung nicht, aber man muss fleißig sein und viel Schnippelarbeit leisten und natürlich auf die Küchenhygiene achten. Ansonsten gilt: Probieren, probieren, probieren. Und wenn ein Aufstrich mal nicht so gelingt, nicht aufgeben. Das nächste Mal klappt es.