

„Sou schmaacht Lëtzebuerg“ (26)

Obst und Blüten als Trinkgenuss

Mit einem Master in Geografie in der Tasche, hätte Georges Schiltz aus Rosport einen Berufsweg im Unterrichtswesen einschlagen können. Doch seine Faszination für Obstanbau, Säfte, Sirups und Brände haben den Rosporter Naturfreund zum Hüter der „Tudorsgeeschter“ gemacht.

Steckbrief

Tudorsgeeschter

Familie Schiltz, Georges Schiltz
8, rue Tudor
L-6582 Rosport
georges.schiltz@tudorsgeeschter.lu
Telefon: 691 74 25 70



Obstbrände:

Birne, Kirsche, Honig, Neelchesbiir, Himbeere, Zwetschge, Williamsbirne, Mirabelle, und „Speedy“ (Obstbrand mit Kaffee und Orange).

Big Äppel:

Apfelwein und Apfelsaft (Viiz).

Holua:

Holunderblütensirup, Holundersirup und Holunderlikör.

Ab Jahrgang 2014:

Weine aus der Lage Hoelt nahe Rosport an der Sauer.

Herr Schiltz, warum entschieden Sie sich, nach Ihrer Masterarbeit nochmals ein Studium aufzunehmen – in Weinbau und Oenologie?

Geisenheim bietet exzellente Oenologie- und Weinbaustudien an und ermöglicht es mir, meine Leidenschaft zum Beruf zu machen. Ich möchte aus jedem Obst das bestmögliche Produkt herstellen, Saft, Sirup, Wein oder Branntwein. Nicht jedes Obst schmeckt wirklich gut, aber wenn es zu einem angemessenen Produkt verarbeitet wird, kann es sich ideal entfalten, zum Beispiel als Obstbrand.

Obstanbau ist in Ihrer Familie Tradition, seit kurzem verfügen Sie aber auch über 87 Ar Rebfläche in der Lage Hoelt an der Sauer...

Wenn man in Rosport geboren ist und man das Angebot erhält, einige Parzellen in der exzellenten Lage Hoelt besitzen zu können, dann muss man zugreifen! Es ist fantastisch, in dieser Südlage, die viel Potenzial hat, Wein produzieren zu können. Dazu kommt noch, dass die Reben sehr alt sind, 40 bis 45 Jahre, was für die Qualität der Weine förderlich ist. Geringer Ertrag führt ja dazu, dass die Weine besser werden. Der Elbling profitiert davon, das gilt auch für den Auxerrois und für den Rivaner. Die 2014-er Lese wird die erste sein, die ich zu verantworten habe.

Inwiefern ist Weinanbau mit Obstanbau vergleichbar?

Meines Erachtens kann man vom Weinanbau sehr viel lernen und auf den Obstanbau beziehen. Ich finde es beim Wein besonders spannend zu versuchen, einen möglichst guten Geschmack zu erzielen und nicht die größte Quantität. Das kann man auf Obst übertragen; Streuobst zum Beispiel ist nicht auf höchsten Ertrag ausgerichtet und erlaubt den Anbau von Sorten, die einen besseren Geschmack haben. Wie beim Wein ist es die Kombination von Boden, Umwelt und Sorten mit dem Ziel, ein bestmögliches Produkt herzustellen, die viel Spaß bereitet.

Welche Obstsorten verarbeiten Sie?

Seit Generationen betreibt unsere Familie Streuobstanbau mit den Klassikern Apfel, Zwetschge, Birne, Kirsche, die zu Obstbrand verarbeitet wurden bzw. zu Saft. Neu hinzugekommen ist vor knapp zehn Jahren der Holunderanbau, der im Rahmen eines Leader-Projektes im Müllerthal unterstützt wurde. Wir be-

treiben zu Dritt Pionierarbeit, hier in Rosport sowie in Heffigen und in Angelsberg – wir haben konsequenterweise zusammen eine Holunderpresse angeschafft. Der Holunder erlaubt es, eine ganze Produktpalette zu entwickeln. Mich interessiert das Nebeneinander von traditionellem Obstanbau und den neuen Möglichkeiten, das ist sehr reizvoll.

Welche zwei, drei Produkte, die Sie in Rosport herstellen, möchten Sie besonders herausstreichen?

Ganz aktuell der Holunderblütensirup, den wir Holuasirup getauft haben. Im Mix mit kühlem Mineralwasser ist der Sirup sehr erfrischend, und dank des Hugo-Hypes sind Holunderblüten seit kurzem sehr trendy. Viele wissen aber nicht, dass wir ein Luxemburger Naturprodukt herstellen, mit dem man ein sehr

gutes, erfrischendes Getränk mischen kann. Und im Winter kann man Holunderblütensaft als Tee trinken. Und dann... schmeckt der Sirup sehr gut mit Weizenbier – das glaubt mir keiner, aber man sollte es ausprobieren!

Beim Streuobst will ich den Fruchtwein Big Äppel hervorheben: einen Aperitif- und Dessertwein, der aus den alten Obstsorten hergestellt wird. Das ist kein saurer Viez oder ein Äppelwoi, sondern ein echter Apfelwein. Besonders interessant ist auch unser Brand von der typisch Luxemburger „Neelchesbiir“, die als Obstbrand herrliche Aromen entwickelt. Die Sorte ist schwierig zu brennen, eine echte Herausforderung! Nicht zuletzt erzählt die Neelchesbiir auch die Geschichte des Landes, als die Landwirtschaft und der Obstanbau vital waren.

Die „Tudorsgeeschter“, das sind sehr delikate, ölige, nicht „kratzende“ Brände, die wirklich nach Obst schmecken! Außerdem produziert Georges Schiltz Säfte, Sirups und Obstweine!

Ende Mai/Anfang Juni blüht der Holunder – in diesem Jahr besonders üppig und regelmäßig. Daraus stellt Georges Schiltz einen wunderbaren Sirup her – das Trend-Getränk „Hugo“ lässt grüßen –, aber mit dem „Holuasirup“ aus Rosport kann man schmackhafte(re) Getränke mixen.

Fotos: Marc Wilwert



Wëi schmaacht Lëtzebuerg?

„ausserge{WÄIN}lech“

„er{FRËSCH}end“

„sympa{DËSCH}“

Liste des restaurants adhérant à la campagne:

Domaine du Moulin d'Asselborn, Asselborn | Restaurant Steinmetz, Bech | Wäistuff A Possen, Bech-Kleinmacher | A Guddesch, Beringen | Les Ecuries du Parc, Clervaux | Manoir Kasselstey, Clervaux-Roder | Hostellerie de la Basilique, Echternach | La Rameaudière, Elange-Gare | Hôtel-Restaurant Comte Godefroy, Esch-sur-Sûre | L'Étage (Simon's Plaza), Grevenmacher | Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire, Grundhof | Restaurant Guddé Kascht, Haller | De Pefferkär, Huncherange | Äppel a Biren, Ingeldorf | De Bräiläffel, Kleinbettingen | Am Tiirmschen, Luxembourg-Centre | Kniddelkinnek, Luxembourg-Centre | FirwatNet, Luxembourg-Cents | Casa Fabiana, Luxembourg-Gare | Ems, Luxembourg-Gare | La Coquille, Luxembourg-Kirchberg | La Perla, Luxembourg-Kirchberg | Réimerwee, Luxembourg-Kirchberg | Beim alen Tuurm, Mersch | Restaurant Joël Schaeffer, Mertel | Naturata Restaurant, Munsbach | Lounge Foxy, Oberpallen | Métropolitain (Palcenter), Oberpallen | Restaurant-Brasserie Wax, Pétange | Lescafe (Caves du Sud), Remerschen | Restaurant Lohengrin, Remich | Luxlounge Vitarium, Roost-Bissen | Schwebbecherbréck, Schwebach | Brasserie Walfer, Walferdange | Café-Restaurant Campill, Walferdange | Seasons by Moris, Walferdange | Aux Anciennes Tanneries, Wiltz | Aa Kremesch, Wormeldange-Haut.

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu



LUXEMBOURG
À LA CARTE
**Sou schmaacht
Lëtzebuerg**

Les restaurants adhérant à la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» vous proposent des plats élaborés à base de produits issus de l'agriculture, de la viticulture et de l'horticulture luxembourgeoise. Si vous partagez notre passion pour les produits de qualité, venez découvrir ces plats qui font preuve d'un double savoir-faire, celui des différents chefs et celui des producteurs luxembourgeois!

