

SOMMER AUF DER ZUNGE



Schon das von Hand angebrachte Stofftuchlein auf dem Deckel zeigt: Faller-Konfitüren werden mit Sorgfalt und Liebe hergestellt. Die Konfitürenmanufaktur Alfred Faller in Utzenfeld bei Schönau behauptet sich mit altbewährter Herstellungsmethode am Markt.

Text: Heidi Knoblich



Fotos: © Thomas Faller



1924

Mehr als 50 verschiedene hausgemachte Konfitüren werden bei Fallers hergestellt, neben „Erdbeer“, „Aprikose“, „Himbeer“ und „Sauerkirsche“ – den Lieblingssorten der Deutschen – auch ausgefallene saisonale Sorten wie „Zwetschge mit Lebkuchengewürz“ oder „Williams Christbirne mit Zimt“. Jeden Tag verlassen 16.000 Stück der Standard-450-Gramm-Gläser die Manufaktur im Oberen Wiesental. Bis zu viereinhalb Tonnen Früchte werden dafür täglich verarbeitet. Der Geschmack kommt

ausschließlich aus der Frucht selbst. Dafür sorgt die altbewährte Herstellungsmethode von Oma Therese Faller.

„Das Kochen im offenen Kupferkessel in kleinen Mengen und das Rühren von Hand mit großer Sorgfalt bringt eine hausgemachte und klassische Qualität hervor“, sagt Thomas Faller, Inhaber der dritten Generation. Als gute Köchin nutzte Oma Therese die gleichmäßige Wärme ihres großen, mit Holz befeuerten Kupferkessels

Oma Therese hat es vorgemacht: Bei Fallers wird Konfitüre von Hand im Kupferkessel gerührt. Wie zu ihrer Zeit verzichtet die Manufaktur noch heute auf Farb-, Konservierungs- und Aromastoffe.

und verkürzte damit die Kochzeit. Denn je kürzer die Kochzeit, desto besser der Geschmack. „Der natürliche Eigengeschmack der Frucht bleibt somit bestmöglich erhalten“, betont Faller.

Von Kolonialwaren zur Konfitüre

Oma Therese nannte Konfitüre übrigens „Gutz“, denn Oma Therese war eine gestandene Schwarzwälderin. Und sie war „das Herz der großen Faller-Familie“. Mit ihr begann die große Erfolgsgeschichte der Konfitürenmanufaktur Alfred Faller. Im April 1888 wurde sie in Menzenschwand unterhalb des Feldbergs als einziges Kind des Dorfbäckers Martin Mutter geboren, der zugleich auch Feuerwehrkommandant und Besitzer des Gasthofs „Waldeck“ war.

Im Jahr 1913 heiratete Therese den sechs Jahre älteren Alfred Faller, der sie lange umworben hatte. Alfred hatte drei Jahre zuvor den elterlichen Faller-Laden, einen Kolonialwarenladen, in der Schönauer Talstraße Nr. 9 übernommen. Zunächst hatte er in Genf, Lugano und Mailand gearbeitet und dabei fließend Französisch und Italienisch sprechen gelernt.

Der Faller-Laden, den Therese und Alfred seit ihrer Heirat gemeinsam führten, hatte eine sehr gut sortierte Auswahl an Tabakwaren. Das Geschäft war auch am Sonntag nach der Messe geöffnet, damit sich die Bauern aus den umliegenden Dörfern nach dem Kirchgang mit Tabak und Lebensmitteln versorgen und gleichzeitig Obst und Beeren liefern konnten. „Große Mengen an Früchten werden auch heute noch aus dem Markgräflerland und dem Kaiserstuhl bezogen“, erzählt Faller.

Die geschäftstüchtige Therese Faller kochte Obst und Beeren, die am Ende des Tages nicht verkauft waren, zu Konfitüre und bot diese in ihrem Laden an. Die Geschäftsidee war geboren und fand in Lehrer-, Arzt- und Unternehmerfamilien des Oberen Wiesentals und dem Schönauer Pfarrer begeisterte Abnehmer. Als die Nachfrage stieg, versammelte Therese zur Erntezeit die weiblichen Familienmitglieder, die Hausmädchen und Laden-Mitarbeiterinnen in ihrer Waschküche und bereitete mit ihnen die Früchte für die Konfitürenherstellung vor.

Mittlerweile gehören zu Fallers Kunden neben dem Einzelhandel 3000 Gasthöfe und Hotels, „sowohl die kleine Familienpension im Schwarzwald als auch das Luxushotel Adlon in Berlin“.

Thereses Lieblingsgutz

Oma Therese kochte ihre Konfitüre noch nach dem Hausfrauenrezept „ein Pfund Zucker auf ein Pfund Früchte“. Der Trend am Markt geht in Richtung Zuckerreduktion. „Dem begegnen wir mit unseren zuckerreduzierten Fruchtaufstrichen sehr erfolgreich.“ Wie bei allen Aufstrichen gilt auch hier die Faller-Philosophie, keinen Gelierzucker und keine künstlichen Zusatzstoffe zu verwenden. „Deshalb verzichten wir selbst hier auf Süßstoffe.“

Seit 2013 kann man Faller-Konfitüren auch im hauseigenen Konfitürencafé „s Therese“ genießen. Thomas Faller hat es Oma Therese gewidmet. Zwischen all den hier angebotenen Konfitüren findet sich auch ihr „Lieblingsgutz“ – Aprikosenkonfitüre.

INFO

Das Geheimnis des offenen Kupferkessels können Besucher bei einer Manufakturbesichtigung entdecken: Dienstag & Donnerstag 13.30 Uhr Montag & Freitag 10.00 Uhr. An Feier- und Brückentagen finden keine Führungen statt. Tel.: 07673 / 9107-115

Konfitürencafé:

Mo. - Fr. 8.30 - 16.30 Uhr
an Feiertagen geschlossen

Waldspaziergang

Feine Konfitüren schmecken nicht nur aufs Brot – wie dieser Cocktail beweist.

Zutaten

450 g Waldfrucht-Konfitüre

400 ml Korn

50 ml Zitronensaft

Alle Zutaten ein paar Sekunden mixen. Die Cocktails kann man pur genießen oder mit Schaumwein bzw. Tonic Water aufgegossen.

Lust auf mehr? Dieses und weitere raffinierte Cocktailrezepte mit Zutaten aus der REGIO gibt's in



BRAND Neu gemixt

von Domenico Termine, Roman Koffer und Friedrich Springob
Ulmer, 2017, 192 S., 29,90 Euro



Foto: © Baschi Bender Fotografie, Freiburg