

Wer ist die Tante Henryette?

Wer verbirgt sich hinter diesem geheimnisvollen Namen? Eine kreative Mutter von zwei Kindern, die auf Geschmack nicht verzichten kann, jedoch auf viele künstliche Inhaltsstoffe.

Lisa Ritsch



Selbstgemachtes gab es bei Margarethe Ritsch schon immer, jedoch hat sie nun ihr Hobby zum Beruf gemacht. Ob Einkochtes, Gebackenes oder mit verschiedenen Gewürzen gemischt, es wird alles in kleinen Mengen von Hand produziert und verpackt.

Löwenzahn, welcher für den Löwenzahnaufstrich verwendet wird, wird im Frühjahr von den üppig gelb blühenden und vor allem ungedüngten Wiesen geerntet und zu einem süßen Löwenzahnaufstrich verarbeitet. Dieser eignet sich hervorragend als Brotaufstrich. Tannen- und Latschenwipfel werden von einer Meereshöhe bis zu 1800m auch nur einmal im Jahr gepflückt. Dass das mit großem Zeitaufwand in frischer Luft geschieht, versteht sich wohl von selbst.

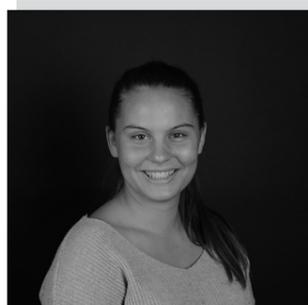
Diese Aufstriche enthalten wertvolle ätherische Öle und Harze und eignen sich hervorragend zum Süßen von Tees oder auch pur. Ein Kaffeelöffel reicht manchmal schon aus, um einen kratzenden Hals oder lästigen Reizhusten zu lindern. Für die Jausengewürze werden verschiedene Kräuter, Blüten, Salze und sogar gebackene Zwiebel verwendet. Am besten schmecken diese Gewürze

auf einem einfachen Butterbrot und eignen sich daher auch sehr gut als Pausenbrot für die Schule. Etwas guter Käse ergänzt das Ganze wunderbar. Wer einen genussvollen Start in den Tag möchte, kann zwischen drei Sorten Knuspermüslis wählen. Nuss, Frucht oder dunkle Schokolade. Die Kunst liegt darin, so wenig Rohrzucker wie möglich zu verwenden und so viel Geschmack als möglich einzubringen. Das gelingt mit vielen gefriergetrockneten Früchten, Zartbitter-Schokolade oder gerösteten Mandeln und Haselnüssen.

Die Sirupe der Tante Henryette sind im Sommer mit Eiswürfeln sehr erfrischend. Im Winter mit heißem Wasser aufgegossen sind sie eine gute Alternative zum Tee. Getreide, Kräuter und Saaten werden fast ausschließlich aus Österreich und Deutschland bezogen. In Österreich gibt es viele kleine Geschäfte, Hofläden und Sennereien, die die Produkte anbieten. Auch im Bundesland Salzburg kann man die Köstlichkeiten in den Geschäften Heimatgold in Zell am See sowie Feinkost Finstermann in Saalfelden kaufen. Man kann sie jedoch auch über den Online-Shop von "Tante Henryette" beziehen.

Warum der Name Tante Henryette?

„Es geht doch leichter über eine Tante zu reden und sie ins Rampenlicht zu stellen als mich selbst“, so die Unternehmensgründerin Margarethe Ritsch.



LISA RITSCH

Food is the ingredient that brings us together.



Bilder: Lisa Ritsch

Die Zutaten machen das Produkt und das versteht nur der, dem Qualität wichtiger als Quantität ist.