»OBSERVER«

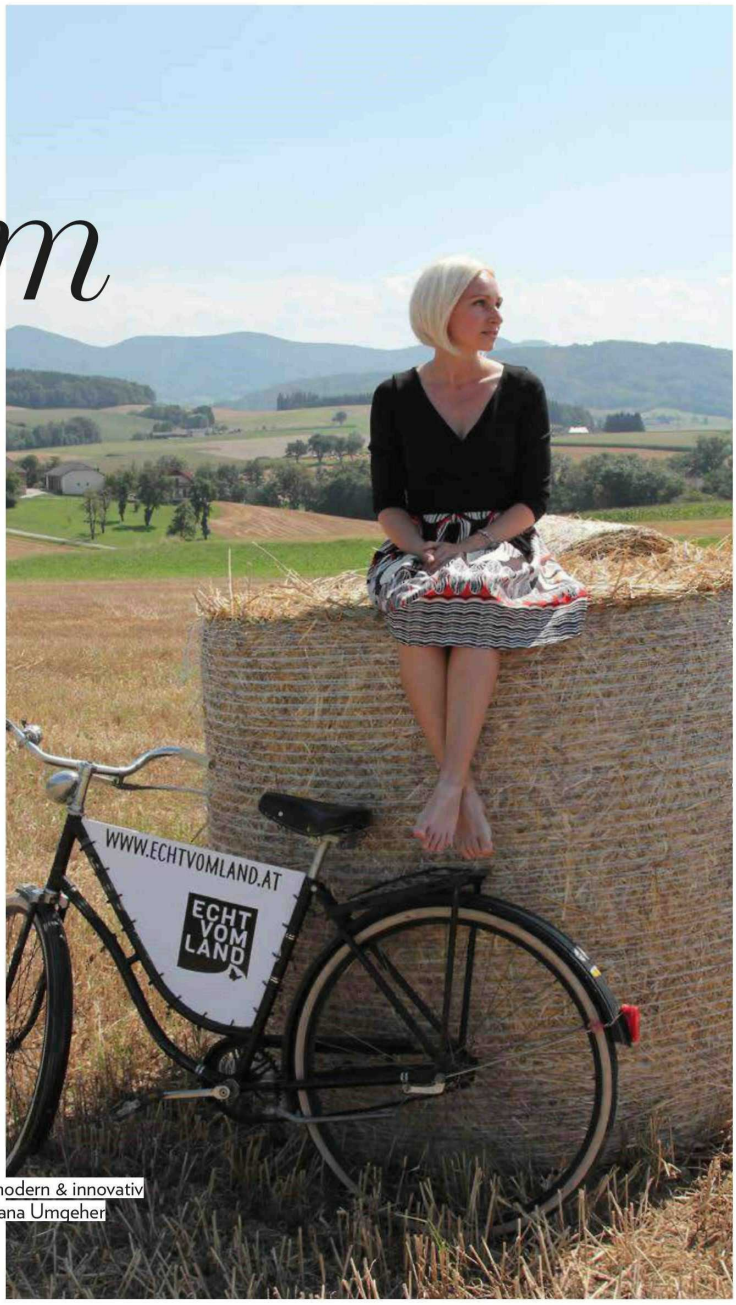
Niederösterreicherin
Das Gesellschaftsmagazin Niederösterreichs
Wels, im März 2019, Nr: 2/März, 10x/Jahr, Seite: 108,109
Druckauflage: 18 500, Größe: 86,81%, easyAPQ: _
Auftr.: 2645, Clip: 11971737, SB: Grander Wasser

www.observer.at

Echt vom Land!

Ihre Leidenschaft ist das Arbeiten mit und in der Natur. Auf dem Vierkanthof ihrer Eltern stellt sie Sirup-Raritäten her, die uns Konsumenten von Diana Umgehers Liebe zur Heimat erzählen – und köstlich munden.

Text: Angelica Pral-Haidbauer *Fotos:* Privat



Jung, modern & innovativ Diana Umgeher

Wenn sich Lavendel, Rosenblüten, Schokominze und allerlei Bergkräuter zu einem duftenden Bouquet treffen, dann steht man mitten auf der idyllisch gelegenen Kräuterwiese von Diana Umgeher (37) in Wolkersdorf, mit Blick zum Hochsteinberg und zum Grüntalkogel. Über 400 Pflanzen gießt die junge Frau täglich per Hand, sind sie doch neben Rübenzucker und Wasser die ehrlichen Zutaten für ihre Kräutersirup-Raritäten, für die sie bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Am Anfang der erfolgreichen Direktvermarktung stand jedoch eine Vision und eine große Entscheidung ...

NIEDERÖSTERREICHERIN: Diana, Sie haben sich vor mehr als zwei Jahren entschlossen, die elterliche Landwirtschaft zu übernehmen, und dafür Ihren Beruf als Behindertenbetreuerin bei der Caritas aufgegeben. Wie kam es dazu?

Diana Umgeher: Alles begann kurz nach der Übernahme. Ich wollte etwas Neues, Innovatives erschaffen, was eine positive Weiterführung des Hofes gewährleistet und für mich sinnerfüllend ist. Als ich bei einer TV-Show einen Chili-Bauern sah, kam mir die zündende Idee: Warum nicht meinen eigenen Sirup vermarkten? Danach ging alles sehr schnell. Ein Bereich des Vierkanters wurde von Grund auf neu adaptiert, um in den Räumlichkeiten einwandfrei produzieren zu können. Bereits nach drei Monaten waren meine Produkte in der Region am Markt! Da entschloss ich, meine ganze Energie in dieses Projekt zu stecken und kündigte meinen Beruf. Nach dem Motto „Du kannst nicht Diener zweier Herrn sein!"

Und nun gibt es Premium-Sirupe aus Sortenraritäten ...

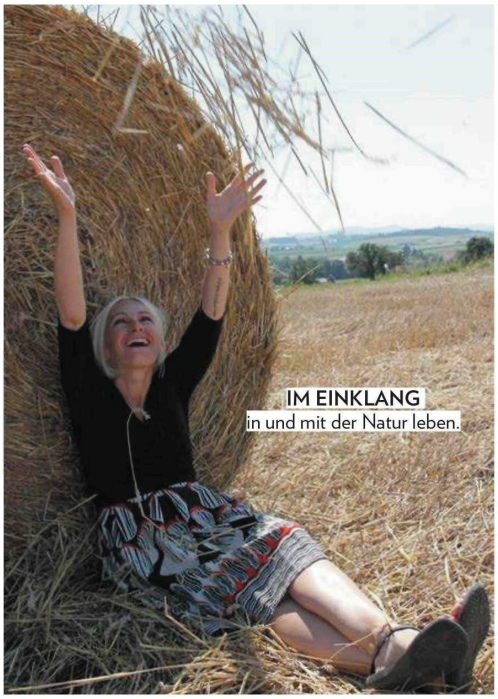
Ja. Premium deshalb, weil meine Sirupe Medaillen prämiert sind, und aus Sortenraritäten, die im herkömmlichen Handel nicht erhältlich sind.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 07242/93968100).

»OBSERVER«

Niederösterreicherin
Das Gesellschaftsmagazin Niederösterreichs
Wels, im März 2019, Nr: 2/März, 10x/Jahr, Seite: 108,109
Druckauflage: 18 500, Größe: 87,12%, easyAPQ: _
Auftr.: 2645, Clip: 11971737, SB: Grander Wasser

www.observer.at



IM EINKLANG
in und mit der Natur leben.

GOLDENE BIRNE!
Gold und Silber für die Sirupe

Mein Credo „Echten Wert schaffen" zieht sich bei mir von der Ernte bis zur Wahl der Sorten hindurch (*lacht*).

Wie darf ich mir das vorstellen, bis Rotklee, Weißklee, Luzerne, Brennnessel, Schafgarbe und Spitzwegerich einen Bergwiesen-Sirup ergeben?

Dieser hat seinen Namen von der Bergwiese, dort werden die Kräuter sorgfältig per Hand geerntet. Ich habe ein Verfahren entwickelt um die Kräuter haltbar zu machen, so kann ich das ganze Jahr über frischen Sirup produzieren. Die Kräuter werden mit Wasser und Zucker angesetzt und heiß abgefüllt. Ich verzichte bewusst auf Konzentrate!

War es schwer, regionale Vertriebspartner zu finden?

Ich bemerke eine steigende Nachfrage an regionalen Produkten. Viele Genuss-, Feinkost- und Bauernläden haben in der Region neu eröffnet. Alle Vertriebspartner waren von meinen Sirupen von Anfang an begeistert. Ich liebe es, mit solch tollen Menschen zusammen zu arbeiten, die hinter meinen Produkten stehen.

Sie legen größten Wert auf Nachhaltigkeit und liefern eine Garantierklärung ...

Ein Alleinstellungsmerkmal ist, dass alles an einem Ort passiert. Von der Ernte, Produktion und Abtransport – alles geschieht am Hof.

Wenn Sie mehrmals im Jahr ernten, lassen Sie immer etwas für Bienen und Hummeln stehen. Was bedeutet es Ihnen, im Einklang mit der Natur zu leben?

Ich denke, man muss der Natur auch etwas zurückgeben, man kann nicht nur immer von ihr nehmen!

Das hofeigene Quellwasser wird nun mittels einer Granderwasser-Technologie aufbereitet ...

Ja, genau. Hierbei orientiere ich mich an namhaften Kaffeehäusern und Brauereien. Das Wasser ist dadurch weicher und der Geschmack der Kräuter kommt noch besser zur Geltung.

Bei der „Ab Hof Messe 2018" in Wieselburg wurde Ihr Lavendelsirup mit dem ersten Platz der „Goldenen Birne" ausgezeichnet, der Bergwiesen-Sirup holte die Silbermedaille. Seit Herbst haben Sie auch Schokominze und Colakraut im Sortiment – werden noch andere Geschmacksvarianten folgen?

Zurzeit habe ich keine neuen geplant. Angestrebt wird jedoch die Biozertifizierung. In meinem Repertoire habe ich allerdings noch einen besonderen Sirup, aber das wird noch nicht verraten (*lacht*).

Am Anfang stand eine Vision – wie geht es jetzt weiter?

Wenn ich über mein erstes „Echt vom Land-Jahr" zurückblicke, so hätte ich zuvor nie gedacht, was alles möglich ist und was man schaffen kann. Das lässt mich positiv nach vorne blicken. Ich finde es traurig, wenn laut Statistik die Anzahl der bäuerlichen Betriebe rückläufig ist und möchte all jenen Mut machen und zeigen, dass es auch anders geht. Ich sehe, dass das Verständnis für Lebensmittel in der Gesellschaft wächst und in dieser „Food Revolution" innovative, neue Ideen eine Chance haben! Es ging mir nie darum mit billigen Produkten schnellen Gewinn zu machen. Ich denke, dass echte Qualität zu etwas Langfristigem führt. Dies symbolisiert auch mein altes PUCH-Rad, das fährt auch heute noch! •

KONTAKT

DIANA UMGEHER
Wolkersdorf 4
3240 Mank
Tel: 0650/855 08 13
www.echtvomland.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 07242/93968100).