

Marillen-Marmelade im Ranking

ANBAU & ERNTE. Insgesamt 22 Marillenprodukte finden sich im Sortiment – dabei wird vorwiegend auf die Sorte „Klosterneuburger Marille“ zurückgegriffen. Während ein Teil tagesfrisch verarbeitet wird, wird der andere Teil am selben Tag tiefgekühlt. Die Verarbeitung findet im Laufe des restlichen Jahres statt. Qualitätsmerkmale wie Geschmack, Farbe und Inhaltsstoffe können so bewahrt werden.



1. PLATZ Staud's Reichtum an Früchten mit 70 % Marillen



2. PLATZ Staud's Limitierte aus dem Venusberg Garten in Willendorf mit 70 % Marille



3. PLATZ Staud's Reine Frucht mit 60 % Marille und mit Apfel gesüßt



4. PLATZ Staud's Klassische Wiener Konfitüre (fein passiert) mit 55 % Marille



5. PLATZ Staud's Beschwipste mit 50 % Marille und Marillenbrand



BITTE TESTEN. Im feinen Augarten-Porzellan wurden fünf Testmarmeladen serviert und bewertet.

Blind Marillen Tasting

Wie fruchtig mögen Sie es?

COOKING hat getestet: Marillenmarmelade

M(h)arillenmarmelade. Wer liebt ihn nicht, den Frühstücksklassiker schlechthin. Fein passiert, mit Stückchen oder auch mit Schwips – jetzt, wo die Marillensaison schön langsam anbricht, ist die orange Frucht in allen möglichen Variationen verfügbar. Ob nun selbst eingekocht oder gekauft, die Entscheidung obliegt ganz dem Geschmack des Konsumenten. Stichwort Geschmack: Auch in Sachen Fruchtanteil scheiden sich die Geister – klar ist aber, dass diese nicht ganz unbedeutend für die Qualität des Produktes ist. So wurden wir in einer kleinen, aber feinen Runde von Staud's – einem der führenden

Hersteller – zum ersten Blind Marillen Tasting im Augarten gebeten. Der Einladung kamen wir gerne nach und haben fünf unterschiedliche Sorten u. a. in den Kategorien Geruch, Fruchtanteil, Süße oder Konsistenz bewertet. Das Ergebnis: Staud's Ein Reichtum an Früchten schnitt in allen Kategorien am besten ab (Ranking, siehe links). Interessant war auch, dass der Geruch bei der Wahrnehmung des Anteils eine entscheidende Rolle gespielt hat. Alles in allem: Anklang fanden die Sorten bei allen Testern – unser Favorit war Platz 3, Marille und die Süße des Apfels harmonieren wunderbar miteinander!