



# Gereift in aller Stille: die Bio Marille!

STAUD'S bringt Früchte aus dem  
Weinviertel ins Glas.

Bio Marillen aus Österreich sind immer noch ein rares Gut. Die klimatischen Bedingungen müssen passen, zu viel Regen beeinträchtigt die Blüte- wie auch Erntezeit. Obstbauer Franz Lehner, seit über 10 Jahren Lieferant von STAUD'S WIEN, hat seinen Betrieb 2018 auf Bio umgestellt. Seine Früchte verfeinern gleich mehrere Produkte des Traditionshauses in Wien Ottakring: von der Limitierten Marille aus dem Weinviertel bis hin zum Bio Sortiment.



So nah,  
so gut.

Nur eine halbe Autostunde von Wien entfernt, im beschaulichen Geitzendorf in Niederösterreich, reiht sich ein Marillenbaum an den nächsten. Am Obsthof von Franz Lehner werden mittlerweile 20 verschiedene Sorten biologisch angebaut. Viele davon wachsen nebeneinander und befruchten sich gegenseitig. Geerntet wird in den Sommermonaten täglich von früh bis spät ausschließlich per Hand, sofern das Wetter mitspielt. Zu viel Regen macht dem Landwirt nämlich auch während der Ernte einen Strich durch die Rechnung. Die Klimaveränderung hat die biologische Kultivierung in unseren Breiten überhaupt erst möglich gemacht.



Geschmack,  
der verbindet.

Bei der Auswahl der Sorten achtet Franz Lehner neben der Eignung für den Bio-Anbau vor allem auf die geschmackliche Komponente. Ein Credo, das er mit STAUD'S WIEN teilt. Dem Unternehmen liefert er vorrangig die Sorte Bergeron, in den meisten Fällen ganz persönlich. „Die Bergeron Marille ähnelt der Ungarischen Besten im Geschmack und ist sowohl für unsere Limitierte als auch unsere Bio Produkten am besten geeignet“, weiß Stefan Schauer, Geschäftsführender Gesellschafter von STAUD'S WIEN. Die Qualität der Rohware wird stets streng geprüft – bei der Lieferung in Wien Ottakring oder auch direkt am Feld.

Weiterverarbeitet werden die Früchte von Franz Lehner und anderen langjährigen Partnerbetrieben tagesfrisch in der Manufaktur in Wien Ottakring. Dabei wird jede einzelne per Hand halbiert, entsteint und geputzt, bevor sie ihren Weg ins STAUD'S Marillen-Glas findet. Und auch davon gibt es so einige verschiedene Sorten.



STAUD'S Limitierte Marille aus dem Weinviertel,  
250 g UVP 4,99  
STAUD'S Bio Marille, 250 g UVP 3,99  
STAUD'S Bio Roster, 250 g UVP 3,29

Erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel, bei ausgewählten Online-Partnern und im STAUD'S Pavillon am Brunnenmarkt.

#### Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian  
T: 0650 333 7665  
E: mail@katharinaflorian.com

## Über STAUD'S Wien

Tradition, Leidenschaft und zeitenüberdauernde Qualität erheben STAUD'S in den Rang eines Wiener Kulturguts. Was zunächst mit Marillenkompott und Gurken begann, etablierte sich zu einer Erfolgsgeschichte mit über 230 Sorten an süßen und feinsauren Delikatessen. Angefangen von fruchtigen Konfitüren und Kompotten über Weingeleees und Chutneys bis hin zu Sauergemüse entspricht jede einzelne Sorte dem obersten Qualitätssegment und höchsten Reinheitsgebot.

stauds.com