



Sensibles Früchtchen Weichsel:

STAUD'S setzt auf die Sorte „Köröser“
aus der Südsteiermark

Ob als Limitierte Konfitüre oder feines Kompott: Die Weichsel verlangt nach Fingerspitzengefühl – sowohl bei der Ernte als auch der Weiterverarbeitung. In Sachen Qualität und Sortenwahl vertraut STAUD'S WIEN auf die Expertise von Manfred Dreisiebner, Obstbauer am Schlossberg in der Südsteiermark und langjähriger Lieferant des Traditionsunternehmens.



Wissen, wo's herkommt

Das handgeschriebene Etikett am achteckigen Glas gibt sie preis: die Herkunft der Früchte für STAUD'S Limitierte Weichsel. In tiefem Rot präsentieren sie sich jetzt zur Erntesaison an den steilen Hängen inmitten der berühmten Südsteirischen Weinstraße. Gepflückt und sortiert wird auf der Obstplantage von Manfred und Hedwig Dreisiebner immer noch per Hand, denn nur so kann beste Produkt-Qualität garantiert werden. Chemische oder technische Hilfsmittel kommen nicht zum Einsatz.

„Ich bezeichne diese Früchte als Marzipan der Weichsel-Ernte“, so Stefan Schauer, Geschäftsführer STAUD'S WIEN. Gemeint ist die Sorte „Köröser“, die in der Limitierte Spezialität des Hauses als auch im Kompott ihren Platz findet. Charakteristisch für die ursprünglich aus Ungarn stammende Sorte ist eine Größe zwischen 24 und 25 Zentimetern und ihre „Frühreife“. Rund eine Woche ist sie der „Ungarischen Traubigen“ voraus.

Wissen, wie's geht

In der Manufaktur in Wien Ottakring werden die sensiblen Früchte weiterverarbeitet. „Die Weichsel verlangt die hohe Kunst des Konfitüre-Machens. Sie ist schwieriger zu produzieren als andere Fruchtarten“, weiß Stefan Schauer. Weil Weichseln – ähnlich wie Marillen – einen höheren Luftanteil zwischen den Zellen besitzen, muss dieser bei der Verarbeitung reduziert werden, um eine vollfruchtige Konfitüre als Endprodukt zu bekommen. Diese Technik hat das Traditionsunternehmen über mehrere Jahre perfektioniert.

Und auch die Optik spielt mit: Besonders für die Kompotte werden nur die allerschönsten Früchte verwendet. Sie werden mit äußerster Sorgfalt händisch aussortiert und ins Glas gefüllt. Um die Form zu wahren, behalten sie ihren Stein im Inneren. Perfekt als sommerlich-frischer Begleiter zum Schmarren oder Vanilleeis und für die feine Mehlspeis-Küche.



STAUD'S Limitierte Weichsel Schlossberg

250g UVP € 4,99

STAUD'S Weichsel Kompott

330g UVP € 3,90

Erhältlich ab sofort im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und dem 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.

STAUD'S Produkte sind frei von Gluten und Laktose, chemischen Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen, gentechnikfrei und vegan.

stauds.com