

Genuss in allen Variationen

Erdbeeren

Verlockend süß und unwiderstehlich im Geschmack!
Saison von Mitte Mai bis Ende Juli.



Himbeeren

Zart am Gaumen und unvergleichlich im Aroma!
Saison von Mitte Juni bis Mitte Oktober.

Heidelbeeren

Süß und herrlich fruchtig – ein aromatischer Genuss!
Saison von Mitte Juni bis Ende August.



Brombeeren

Herb-würzig und süß zugleich – noch dazu ungeheuer saftig!
Saison von Mitte Juli bis Mitte Oktober.

Ribiseln

Ob rot, schwarz oder weiß – eine perlende Erfrischung!
Saison von Mitte Juni bis Mitte August.



Stachelbeeren

Fruchtig-säuerliche Fitmacher von gelbgrün bis rot!
Saison von Mitte Juni bis Ende Juli.



Beeren

Bonbons der Natur!



Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Dresdner Str. 68a, 1200 Wien
Tel.: 01/331 51-0, Fax: 01/331 51-499
www.ama-marketing.at



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION
UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH.

IMPRESSUM

© 2010 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Medieninhaber und Herausgeber: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.,
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Gesamtkoordination: A&V Werbeagentur • Text und Konzeption: Scherr wirbt • Grafik: Studio Corsaro
Fotos: Gerhard Wasserbauer • Lithografie: Hantsch & Jesch PrePress Services OG
Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung
des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung,
Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.



Beeren schmecken nicht nur köstlich, sie enthalten auch viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Und sie eignen sich nicht nur für Desserts, sondern harmonieren ebenso perfekt mit pikanten Speisen. Damit sind sie ein Geschenk der Natur und wahre Allrounder in der Küche!



„Obst und Gemüse 5 x am Tag“ lautet die Zauberformel für ein gesundes Leben! Mit Beeren lässt sich das spielend erreichen.

Mag. Karin Silberbauer
Marketing Management für Obst,
Gemüse und Erdäpfel



Biskuitroulade mit Erdbeerfülle

Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren. Dotter schaumig rühren, mit Eiweiß verrühren. Mehl, Backpulver und Wasser unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech, bei 200°, 10 Min. backen. Dann auf ein mit Kristallzucker bestreutes Tuch stürzen, Papier abziehen. Teig samt Tuch einrollen. Abkühlen lassen. Obers mit Zucker steif schlagen. Biskuit aufrollen, mit Marmelade bestreichen. Obers und geschnittene Beeren darauf verteilen, einrollen.

300 – 400 g Erdbeeren
200 g Erdbeermarmelade
200 g Schlagobers
1 EL Zucker
Für den Teig:
4 Eier
160 g Zucker
1 EL Feinkristallzucker
120 g Mehl
3 EL heißes Wasser
1 TL Backpulver
1 Prise Salz



Salat mit Mozzarella und Beeren

Mozzarella zunächst in 0,5 cm dicke Scheiben und danach in Stifte schneiden. Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit den gemischten Blattsalaten auf 4 Tellern anrichten. Dressingzutaten vermischen und erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln.

15 dag gemischte Beeren
30 dag gemischte Blattsalate
20 dag Mozzarella
1 TL süßer Senf
1 EL Balsamico
1 EL Granatapfelsirup
3 EL Walnussöl
1 Knoblauchzehe

