



Kirschen

Knackig, süß und säuerlich
gut so schmecken die rund-roten
Früchte frisch vom Baum – aber
auch im Strudel, im Kuchen oder als
Marmelade für den Winter.



Weichseln

Saftig und nicht zu süß
kommen sie sowohl in Süßspeisen
ideal zur Geltung, harmonisieren
aber auch perfekt mit Gebratenem
oder Cognac.



Ringlotten

Schon Königin Cleopatra liebte
die mild säuerlichen Früchte.
In Kompotten, pikanten und Süßspeisen
beeren sie auch heute noch weihnacht
königlichen Genuss.



Mirabellen

Ihr Name wird vom
Lateinischen „mirabilis“ abgeleitet,
was „wunderbar“ bedeutet – und
sich wohl auf ihren süßen,
feinwürzigen Geschmack bezieht.



Pfirsiche

Sie werden durch ihr saftiges
und köstlich erfrischendes
Fruchtfleisch zum idealen
Durstlöcher während der
heißen Jahreszeit.



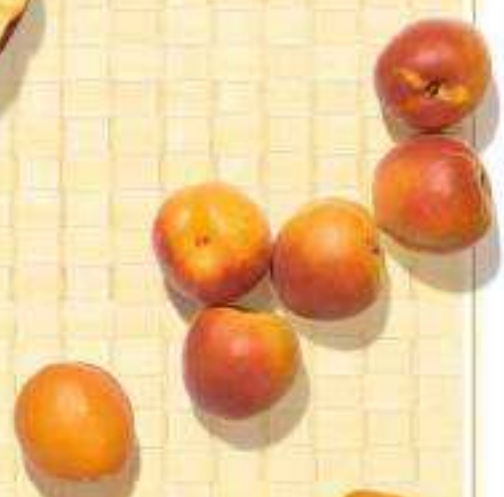
Pflaumen

Ihr weiches, süß-saftiges
Fruchtfleisch stellt eine edle
Versuchung dar, die man nicht
widerstehen kann – und auch nicht
muss, denn sie sind sehr gesund!

Steinobst

Innen hart – außen zart!

Sommerzeit ist Steinobstzeit! Und das ist gut so,
denn durch ihr erfrischend saftiges und zartes Fruchtfleisch
sind Steinfrüchte ein Highlight an heißen Tagen! Zwei
Eigenschaften sind ihnen dabei gemeinsam: eine steinartige
Innenschicht, die den eigentlichen Samenkern umschließt
und – ihr unvergleichliches Aroma!



Marillen

Pure Sommerinergie, die
man schmeckt: ob frisch,
getrocknet oder zu schmackhaften
Desserts, Säften und sogar
Schnapsen verarbeitet.



Nektarinen

Ein kräftigeres Fruchtfleisch
und eine glatte Haut unterscheidet
sie von den Pfirsichen. Mit ihrem
göttlichen Geschmack stehen sie
ihnen aber um nichts nach!



Zwetschen

Mit ihrer blauen Farbe setzen
sie leuchtend Akzente: frisch
auf dem Obstteller, in köstlichen
Nachspeisen oder als „Pawel“
und „Zwetschkennbier“.



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