Wiesenwienerwald Elsbeerbaum

Der Elsbeerbaum (sorbus torminalis) ist in ganz Europa anzutreffen, doch nur in der Gegend des Wiesenwienerwaldes ist es Tradition, seine Früchte zu essen und sie zu Destillaten und anderen Produkten zu verarbeiten. Die bis zu 250 Jahre alten, sehr hohen Bäume (bis 15 Meter) werden zwischen Mitte September und Ende Oktober abgeerntet. Das Alter und die Höhe der Bäume machen dies oft nicht ganz einfach. Beim Pflücken der kleinen, ovalen, dunkelbraunen Früchte mit intensivem Marzipanaroma muss besonders darauf geachtet werden, dass die Knospe für das nächste Jahr nicht verletzt wird. Anschließend werden die Beeren an einem kühlen, trockenen Ort solange gelagert, bis sie einheitlich reif sind. Nach dem Aussortieren von Blättern, Ästen und schlechten Beeren können die Früchte weiterverarbeitet werden. Das Presidio wurde gegründet um die Landschaft des Wiesenwienerwaldes mit seinen Elsbeerbäumen zu schützen und zu fördern. 40 ProduzentInnen haben sich dafür im Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere zusammengeschlossen, der darauf ausgerichtet ist, die alten Bäume zu erhalten, neue zu pflanzen und die Vermarktung der aus Elsbeeren hergestellten Produkte zu unterstützen.

Produktionsgebiet: Wiesenwienerwald, Niederösterreich

Kontakt:
Norbert Mayer
Mayerhöfen 1, A-3074 Michelbach - Tel: + 43 (0) 2744 8256
E-mail: edelbrand@elsbeere.at - Website: www.elsbeerreich.at

Slow Food® Wien

ARCHE NOAH

archeAustria
verein zur erhaltung seltener nutztierrassen

Bio AUSTRIA