

Van zongerijpte abrikozen

In Mühldorf in de streek Wachau in Neder-Oostenrijk produceert de familie Kausl fijne abrikozen uit de Wachau.

"Van de vrucht in het glas of de fles" is sinds 1950 het motto van de familie Knausl. Hun abrikozenboerderij ligt in Mühldorf aan het eind van de Spitzer Graben, een paar meter boven de Donau en de wijnterrassen van de Wachau. Van zongerijpte Wachau abrikozen maakt de familie jams, chutneys, nectars, sappen, likeuren en brandewijnen. Behalve pure abrikozenjam is er ook een confituurcuvée op basis van abrikozen en maanzaad.

De "Original Wachauer Marille" is te herkennen aan het EU-logo "beschermde oorsprongsbenaming". Het wordt als bijzonder smakelijk beschouwd en is elk jaar een gewild handelsartikel, zowel in zijn natuurlijke staat als in zijn verfijnde vorm. Ongeveer 230 abrikozenboeren in de Wachau verzorgen, cultiveren en oogsten abrikozenbomen.

Marillenhof – Destillerie Kausl

Ötz 16

3622 Mühldorf

E-Mail: info@marillenhof.at

Web: www.marillenhof.at

Telefon: +43 676 380 94 65

Van slimme bijen

Op hun boerderij in het Waldviertel in Neder-Oostenrijk heeft de familie Stögerer een heuse avonturenwereld voor honingbijen ingericht.

Waar verzamelen bijen het liefst nectar? Hoe is het leven in de bijenkorf? Hoe wordt honing gewonnen? De familie Stögerer biedt niet alleen uitstekende gecertificeerde biologische honing te koop aan: Als je het landgoed bezoekt, kun je ook een wandeling maken door de bijentuin met zijn talrijke planten en kijken naar de gretige verzamelaars in de showbijenstal. Uitgestalde voorwerpen en bijenteeltgereedschap vertellen over bijenteelt vroeger en nu. De familie Stögerer raadt de maanden van mei tot augustus aan als de beste tijd voor een bezoek, want de bijen zijn dan bijzonder druk. Vooraf reserveren is gewenst.

Als je eenmaal rondgekeken en geïnformeerd hebt, is het de moeite waard wat honing te kopen. Het assortiment omvat klassieke honing zoals bloesemhoning, bosbloesemhoning en roomhoning. Daarnaast zijn er vruchtenhoning zoals vlierbes-, frambozen- en papaverhoning. In de categorie "exotisch" valt de chilihoning. Bovendien produceert de familie Stögerer honingwijn, honingazijn, honingbier en kaarsen van bijenwas.

Imkerei Stögerer

Willings 18

3841 Windigsteig

E-Mail: info@imker-honig.at

Web: www.imker-honig.at

Telefon: +43 664 87 46 676

Met verfrissende vruchten

Yoghurt van schapenmelk wordt door de familie Kollnig op hun boerderij in Oost-Tirol verfijnd met zelf geteeld fruit uit Oostenrijk.

Aan de zonnige kant van de valleibodem van Lienz runnen Matthias en Theresa Kollnig een bergboerderij. Ze houden ongeveer 85 melkschapen en twee rammen van het Franse Lacaune ras. Van de melk maakt men kaas, bijvoorbeeld roomkaas en Camembert. De natuurlijke en vruchtenyoghurts van schapenmelk zijn erg populair. Vruchten zoals frambozen, abrikozen, aardbeien en bosbessen komen allemaal uit Oostenrijk. De aardbeien, bijvoorbeeld, komen uit Oost-Tirol, en ze plukken de meeste bosbessen zelf. Ook de fruitrepen voor de yoghurts worden zelf gemaakt.

Kollnighof
Obertnußdorf 37
9990 Nußdorf-Debant
E-Mail: info@kollnighof.com
Web: <https://kollnighof.com>
Telefon: +43 4852 64574

Van rijpe fruit

In Puch bij Weiz, aan de Stiermarkse Appelroute, verbouwt de familie Schneeflock 13 appelvariëteiten en veel ander fruit.

Gala, Braeburn of Idared? Elstar, kroonprins Rudolf of Topaz? Welke appel u ook wilt, de familie Schneeflock heeft ze. Hun assortiment omvat 13 variëteiten. Perfecte bewaring zorgt ervoor dat de appels het hele jaar door vers blijven. Afhankelijk van het seizoen zijn in de boerderijwinkel ook andere vruchten van eigen bodem verkrijgbaar: perziken, abrikozen, kersen, pruimen, peren, frambozen en bosbessen. Maar dat is niet alles. De familie Schneeflock raffineert het fruit ook. Zij produceren negen zuivere appelsappen, één natuurlijk troebel appelsap, vijf gemengde sappen en vier nectars. Regelmatige onderscheidingen bevestigen de uitstekende kwaliteit van hun sappen.

Obsthof Schneeflock
Harl 38
8182 Puch bei Weiz
E-Mail: obsthof.schneeflock@aon.at
Web: www.schneeflock.at
Telefon: +43 664 18 200 23

Met verkwikkende aronia bessen

In Stiermarken zijn de Aronia-Manufaktur Köck en de Aroniahof Kober afhankelijk van appelbessen, die ook wel "appelbessen" genoemd worden.

De donkerpaarse aronia bessen worden beschouwd als echte "krachtbessen". Ze smaken aangenaam wrang en zijn rijk aan vitaminen, mineralen en antioxidanten.

De familie Köck, thuis in St. Ruprecht an der Raab, is al sinds 2012 enthousiast over de aronia bes. Rond hun gecertificeerde biologische boerderij gedijen de krachtige bessen aan talloze struiken. Bezoekers kunnen ze tijdens rondleidingen bekijken en daarna proeven van enkele van de lekkernijen die op de boerderij worden geproduceerd. Hiertoe behoren onder andere vruchtensmeersels, gelei, siroop en oersap. Dit is de naam die gegeven wordt aan het geperste sap van de vrucht, dat zonder toevoegingen gebotteld wordt. Je kunt er ook chocolade gemaakt met aronia bessen kopen en proeven, likeuren, brandewijnen en azijnen.

Een paar kilometer verderop, in het Ilz-dal, ligt de gecertificeerde biologische boerderij van Irmgard en Franz Kober. Franz Kober nam de boerderij in 1986 van zijn ouders over en verbouwde ze tot fruit- en groenteteelt. Tegenwoordig speelt de aronia bes de hoofdrol. Zijn vrouw Irmgard, praktisch een kok die graag experimenteert, zorgt voor de verfijning van de producten. Wat mevrouw Kober bedenkt van en met aronia bessen is verkrijgbaar in de boerderijwinkel. Je vindt er bijvoorbeeld thee, gedroogde bessen, vruchtenpasta's, oersap, gemengde sappen, likeur en edele brandewijn.

Aronia-Manufaktur Köck
Lohngraben 50
8181 St. Ruprecht an der Raab
E-Mail: info@aronia-koeck.at
Web: www.aronia-koeck.at
Telefon: +43 676 58 65 115

Aroniahof Kober
Hochenegg 22
8262 Ilz
E-Mail: info@aroniahof-kober.at
Web: www.aroniahof-kober.at
Telefon: +43 664 340 08 97

Van heerlijke vijgen

In het zuiden van Wenen hebben Ursula Kujal en Harald Thiesz met de Feigenhof een droom in vervulling doen gaan.

Vijgen kweken midden in de grote stad? In 2006 waagden Harald Thiesz en Ursula Kujal de sprong en lieten hun eerste vijgenbomen groeien. Ze waren enthousiast over het fruit en beschikten over de nodige deskundigheid. Beiden gaven jarenlang les aan vakscholen, Ursula Kujal is ook landschapsarchitect. De perfecte plaats voor het project werd al snel gevonden: op het mooie adres "Am Himmelreich" bij Schloss Neugebäude in het zuiden van Wenen. Tegenwoordig oogsten de twee zo'n 50 verschillende soorten vijgen en verbouwen ze biologisch. Van half juni tot begin november zijn de perfect gerijpte vijgen verkrijgbaar bij de boerderij. Producten in potten zoals vijgenjam, vijgenchutney en vijgenmosterd zijn het hele jaar door verkrijgbaar. En als je een vijgenboom voor je eigen tuin zoekt, ben je bij Harald Thiesz en Ursula Kujal ook aan het juiste adres.

Bio-Feigenhof
Am Himmelreich 325
1110 Wien
E-Mail: bio@feigenhof.at
Web: www.feigenhof.at
Telefon: +43 664 422 44 80