



PRESSEINFORMATION

17. Februar 2011

Wurzlers Miebe Schindler-Marmelade mit der Goldenen Birne prämiert

Die Miebe-Schindler-Marmelade von Familie Wurzer wurde bei der international renommierten Verkostung von landwirtschaftlichen Produkten im Rahmen der Ab-Hof-Messe in Wieselburg mit der "Goldenen Birne" als beste Beerenmarmelade prämiert.

Miebe Schindler - bei diesem Namen leuchten die Augen aller Erdbeer-Liebhaber, ist sie doch die aromatischste Sorte aller Erdbeeren und trägt bei Vollreife tief dunkelrote, zarte Früchte mit sehr intensivem Aroma, das am ehesten mit Walderdbeeren oder Brombeeren zu vergleichen ist. Ihre treuen Verehrer nennen sie deshalb auch die "Praline unter den Erdbeeren". Professor Otto Schindler aus Pillnitz, einem Vorort von Dresden, gelang diese Züchterfolg im Jahre 1925 und als Zeichen seiner Liebe benannte er sie nach seiner Frau Maria, Kosenamen Miebe.

85 Jahre später nahm sich eine andere Maria, nämlich die Direktvermarkterin Maria Wurzer aus Bodensdorf bei Wieselburg, dieser einzigartigen Rarität an und zauberte aus der eigenen Miebe Schindler-Ernte einen Fruchtaufstrich sondergleichen: schon beim Öffnen des Glases steigt ein wunderbares Bouquet auf. Die rubinrote Farbe ist höchst verführerisch und im Geschmack überaus fein, harmonisch und intensiv nach frischen, süßen Walderdbeeren. Als höchste Auszeichnung wurde diese herrliche, streng limitierte Spezialität bei der international renommierten Verkostung im Rahmen der Ab-Hof-Messe in Wieselburg mit der "Goldenen Birne" als beste Beerenmarmelade prämiert.

Angesprochen auf ihr Geheimrezept gibt Maria Wurzer an: "Wir verarbeiten nur Früchte aus unserem eigenen Anbau und so können wir schon bei der Sortenauswahl darauf Einfluss nehmen, dass lediglich Sorten mit besonders schmackhaftem Aroma angepflanzt werden, wie eben Miebe Schindler. Alle Marmeladen werden handgerührt in kleinen Chargen von nur 2-3 kg. Damit bleiben die Kochzeiten kurz und das volle Aroma der Früchte erhalten." Was bedeutet die „Goldene Birne“ für Maria Wurzer? „Auf diese hohe Auszeichnung sind wir besonders stolz, da die ‚Goldene Birne‘ zu den größten und bedeutendsten Ehrungen in Europa zählt. Sie stellt eine Anerkennung für alle Direktvermarkter dar und bestätigt die hohe Qualität und den ausgezeichneten Geschmack der Produkte.“

Die prämierte Miebe Schindler-Marmelade und alle weiteren Spezialitäten (wie Brände, Liköre oder Kürbiskernöl) von Familie Wurzer sind Ab-Hof in Bodensdorf bei Wieselburg und online auf www.myproduct.at erhältlich.

Über Wurzers Erdbeeren & Kürbishof

Der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Wurzer befindet sich in Bodensdorf bei Wieselburg, im Herzen des Mostviertels. Die Wurzers haben sich auf den Anbau und die Direktvermarktung von Erdbeeren und Speisekürbissen spezialisiert. Das verarbeitete Produktsortiment reicht von Bränden über Liköre, Marmeladen, Kürbiskernöl bis hin zu Edelschokoladen. Durch die hohe Qualität ihrer Produkte und die gegenseitige Unterstützung aller Familienmitglieder ist es ihnen möglich, ihre Landwirtschaft im Haupterwerb zu führen. Innovation und Kreativität waren schon immer ein Bestandteil der Familientradition und haben in den letzten Jahren zu einer Vielzahl von neuen Produkten mit Geschmack und Genuss geführt.

Rückfragehinweis

Markus Wurzer

Bodensdorf 5

A-3250 Wieselburg

Tel.: +43 (0) 660 / 409 84 38

Fax: +43 (0) 7416 / 52764 24

Internet: www.wurzers.at • E-Mail: info@wurzers.at

Öffnungszeiten Erdbeerfeld: von ca. Ende Mai bis ca. Ende Juni täglich von 8-20 Uhr

Öffnungszeiten Kürbishof: Anfang September bis Ende Oktober Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr (für Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr)

Fotos: Bilder zum honorarfreien Abdruck finden Sie im Internet unter www.wurzers.at/presse.htm