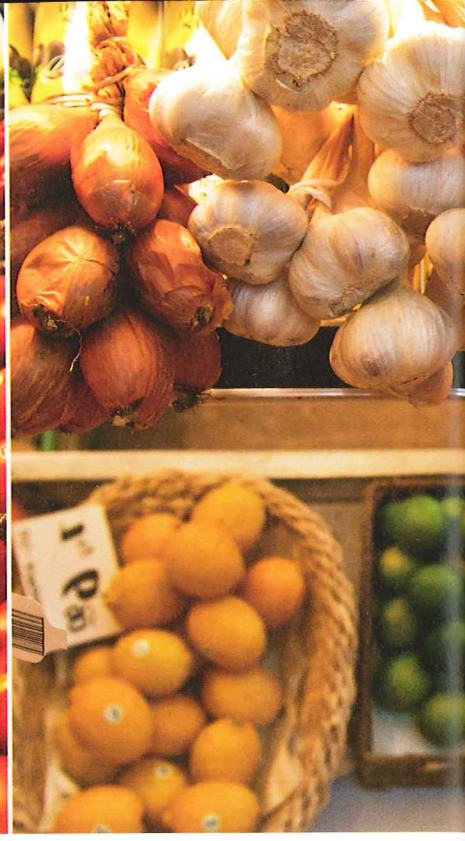


eco.nova

Spezial

Kulinarium
2011





Von Äpfeln und anderem ...



„Unsere Kunden entdecken derzeit den Apfelriegel für sich, den wir seit kurzem im Sortiment haben – ein Softriegel aus Äpfeln, Dinkel, Mandeln und Honig, der unsere neuen Apfelsäfte aus Südtirol perfekt ergänzt.“

Martin Stauder

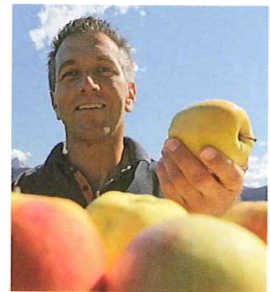
Obst und Gemüse Stauder in der Innsbrucker Pradler Straße hat sich seit jeher der Frische und Qualität verschrieben. Deshalb geht man auch keine Kompromisse ein, wenn es um die Produkte geht, die es in die Verkaufstheke schaffen. Dabei ist Martin Stauder neuerdings auf den Apfel gekommen ...

Martin Stauder hat sich mit seinem Obst- und Gemüsegeschäft auf Premiumprodukte spezialisiert, die halten, was sie versprechen. Die Palette ist vielfältig und gleichzeitig speziell und exotisch. Neben heimischen, saisonalen Produkten – was an regionalen Erzeugnissen zu bekommen ist, wird natürlich auch hier bezogen – führt Stauder eine Reihe an exotischen Früchten, die mehrmals wöchentlich über München oder Verona bezogen werden; perfekte Beratung inklusive, wie Sie das Obst und Gemüse am besten verwerten können. Doch was nicht den strengen Qualitätsanforderungen entspricht, kommt nicht ins Geschäft. Die meisten Kundenwünsche können jedoch sofort erfüllt werden und falls nicht, werden Waren auch gerne auf Bestellung besorgt.

Obst und Gemüse Stauder ist daneben immer auf der Suche nach neuen Qualitätsprodukten, um das Sor-

timent für seine Kunden zu erweitern. Fündig wurde man kürzlich in Südtirol bei Thomas Kohl und seinen Bergapfelsäften, die nach allerhöchsten Qualitätskriterien am Ritten hergestellt werden und Martin Stauder ebenso wie seine Kunden überzeugen.

Was in Südtirol landauf, landab mit viel Aufmerksamkeit und Liebe in den Weinbergen betrieben wird, setzt Thomas Kohl auch in den Apfelgärten um: die sorgsame Auswahl der Sorten, die liebevolle Pflege rund ums Jahr und das Wissen um das Geheimnis des Geschmacks. Denn die Qualität des Saftes entsteht, so lange der Apfel noch am Baum hängt. Deshalb wird er erst vollreif geerntet und in der Folge so schonend weiterverarbeitet, dass die Qualität und der Geschmack nicht zerstört werden. Die Bergapfelsäfte gibt es in sechs verschiedenen reinsortigen Varianten, wobei jede Apfelsorte ihre ganz individuelle Prägung entwickelt. In sechs Fällen werden dem Bergapfelsaft



Pure Frische aus Südtirol

Die Apfelsäfte von Thomas Kohl – vertrieben über Pur Südtirol im Kurhaus Meran und neuerdings erhältlich bei Obst und Gemüse Stauder in Innsbruck – sind ein Fest für den Gaumen. Basis sind gesunde, saftige Bergäpfel aus eigenem Anbau, geerntet in voller Reife auf 900 Metern am Ritten in Südtirol. Ein Qualitätsprodukt von Mutter Natur. Die Weiterverarbeitung (Pressung, Pasteurisierung ...) erfolgt so schonend wie möglich, Konservierungs- und andere Zusatzstoffe sind tabu. Heraus kommen sortenreine Gourmet-Bergapfelsäfte und Cuvées aus Bergapfelsaft und frischen Frucht- und Gemüsesäften, die man probiert haben muss, um ihren unvergleichlichen Geschmack zu erfahren.

Die Säfte sind perfekt als Durstlöcher aber auch als Speisebegleiter. Die unterschiedlichen Saftsorten harmonisieren dabei – wie beim Wein – mit unterschiedlichen Gerichten. Hier ein kleiner Überblick über die vielfältigen und kreativen Mischungen.

Gourmet-Bergapfelsäfte

- Gravensteiner – der Verführer: kräftig und typisch, leicht erdig und natürlich. Passt zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und Nudelgerichten.
- Jonagold – der Elegante: intensiv und süß, seidig im Abgang. Perfekt zu hellem Fleisch, Frischkäse und Desserts.
- Pinova – der Adelige: durch sein harmonisches Säurespiel empfiehlt er sich zu leichten Vorspeisen, Knödeln oder Blauschimmelkäse.
- Rubinette – der Vielfältige: vollmundig und frisch harmoniert er mit Spargel, gegrilltem Gemüse oder Fisch.
- Rouge – der Rebell: erfrischend säuerlich bietet er sich als Aperitif, zu asiatischen Gerichten und Gemüseterrinen an.
- Elstar – der Knackige: fein-säuerlich bis süß. Gut zu Risotto, Speck oder gebackenen Südtiroler Desserts.

„Gourmet+“-Säfte

Bergapfelsaft mit

- ... Johannisbeere – Harry + Sally: sehr erfrischend und lecker zu Vorspeisen, Speck, Käse und Wurst.
- ... Holunder – Elvis + Priscilla: klar und süß passt er perfekt zu Wild, Lamm und Wildgeflügel.
- ... Himbeere – Jacky + John: saftiger, fruchtbetonter Trendsetter zu gebratenem Fleisch, Kaninchen oder geräuchertem Fisch.
- ... Karotte – Romeo + Julia: strukturiert und füllig. Passt zu Wok-Gemüse oder kräftigen Fischgerichten.
- ... Marille – Don Camillo + Peppone: reif, saftig und süß, besonders empfehlenswert zu kräftigen Fischgerichten, Kalbfleisch oder Schnittkäse.
- ... Heidelbeere – Sophia + Carlo: tiefdunkel, samtig und weich. Hervorragend zu dunklem Fleisch, Hartkäse oder klassischen Fleischgerichten.

„Unsere Bergapfelsäfte sind ein idealer Durstlöcher für zwischendurch. Sie sind aber auch eine elegante und feine Alternative zum Wein als Speisebegleiter oder für den Sologenus.“

Thomas Kohl



stauder.
obst. gemüse. südfrüchte
Premiumqualität seit 1924

Pradler Straße 55
6020 Innsbruck
Tel.: 0512/341187
qualitaet@obst-stauder.at
www.obst-stauder.at

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. von 8 bis 12 Uhr
und von 15 bis 18:30 Uhr,
Sa. von 7:30 bis 12 Uhr

noch Begleiter in Form von Frucht, Beeren oder Gemüse zur Seite gestellt, die im Zusammenspiel ein ganz neues Geschmackserlebnis bieten. In den Cuvées unter dem Namen „Gourmet+“ und den kreativ-innovativen Beinamen, die dem Charakter des Inhalts ein Gesicht geben, verbinden sich jeweils zwei starke Aromen zu einem harmonischen Ganzen, wobei „durch den hohen Anteil an Apfelsaft immer eine angenehme Säure erhalten bleibt“, erklärt Martin Stauder.

Neben den naturreinen Säften bekommen Sie bei Obst und Gemüse Stauder neuerdings auch den erfrischenden Apfelspekt S’Pom (aus dem lateinischen Spuma für Schaum und Poma für Apfel), für den das Team von Pur Südtirol den fruchtig-feinperligen Apfelspekt wiederentdeckt hat. Der niedrige Alkoholgehalt von 6,5 % macht ihn zum idealen Aperitif, er passt aber auch wunderbar zu leichten Vorspeisen, Weich- oder Frischkäse, z. B. mit Apfelmuchney serviert.

Neben diesen Neuzugängen ist bei Obst und Gemüse Stauder aber alles beim Alten geblieben. Gott sei Dank, denn die kompetente Beratung und den hervorragenden Service möchte man nicht missen. So bietet Stauder bei Bedarf eine kostenlose Hauszustellung innerhalb Innsbrucks an, auch individuelle Geschenke in Form von kreativen Obst- oder Gemüsesträußen werden nicht nur liebevoll zusammen-, sondern auf Wunsch auch zugestellt. Auch Büros werden für die gesunde Jause (regelmäßig) mit Obstkörben beliefert. Und natürlich können Sie Ihre frisch geriebenen Nüsse, die hier in einer Riesenauswahl erhältlich sind, auch künftig grammgenau abwiegen lassen, was vor allem für (Weihnachts-)Bäckerei mehr als praktisch ist. Dazu gibt’s ein breites Sortiment an Trockenfrüchten und Backzutaten, damit die Kekse garantiert gelingen ... ●