

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Der den Duft einfängt

Stefan Zwickl
ist pannonischer
Duftbauer
und Alchemist.

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

© Strependluft

www.bauernladen.at

Wahnsinnig kirschtig

Andrea und Rosi Strohmayer: „Danke, dass Sie unsere Kirschbäume weiterblühen lassen!“



@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und
Instagram unter @bauernladen.at



© Kirschen-Genussquelle Strohmayer

Andrea und Rosi Strohmayer

An den Hängen des Leithagebirges, am Neusiedler See, werden zwischen Jois und Donnerskirchen seit dem 18. Jahrhundert Kirschen kultiviert. In der Region gibt es noch acht alte, besonders bedrohte Sorten. Um den Erhalt dieser Kulturlandschaft geht es Andrea und Rosi mit ihrer Kirschen-Genussquelle Strohmayer.

Warum aber verschwinden die Kirschbäume? „Sie weichen dem Wein.“ Durch die Flächengewinnung für den intensiven Weinbau wurden immer mehr Bäume gefällt und die Landschaft verändert. „Kirschen und Wein haben

die Region aber geprägt. So sind im Ortswappen von Jois die Joiser Schwarze Einsiedekirsche und eine Weinrebe abgebildet.“

Reinsortige Spezialitäten

Die Kirschen-Genussquelle war so was wie das Hobby von Rosi. Andrea unterstützte sie bei verschiedenen Veranstaltungen und natürlich bei der Produktion der Spezialitäten. Gemeinsam wurde und wird eingekocht. „So nach und nach bin ich reingewachsen und habe beschlossen, mich hauptberuflich um die Kirschen zu kümmern.“ Mama

Rosi kennt alle Kirschbaumbesitzer und die Geschichte. „Wir verarbeiten ja nicht nur unsere eigenen Kirschen, sondern vor allem die aus den Gärten der Region.“ Und die Sorten unterscheiden sich enorm. So ist die Joiser Einsiedekirsche extrem kirschtig. Sie braucht fast keinen Zucker. Andrea setzt bei ihrer Produktpalette auf Sortenreinheit. Wie schaut das heurige Kirschenjahr aus? „Bei den alten Sorten nicht gut, die hat leider der Frost in der Blütezeit erwischt.“ Ansonsten sind es noch rund drei Wochen. Dann kann die Ernte beginnen ...