

Kirschen und Genussmarkt in Purbach am Kellerplatz

Eine Hommage an die süßeste aller Früchte

Kirschen und Genussmarkt | Samstag 8. Juni 2019 | 10 – 16 Uhr | Kellerplatz Purbach am Neusiedler See

Erst erstrahlen die sanften Hänge des Leithagebirges in einer weißen Blütenpracht, wenig später schon locken, tiefrote, süße Früchte zum Vernaschen ein. Der Kirschenbaum prägt, wie sonst nur die Weinreben, die Landschaft zwischen Neusiedler See und Leithagebirge. Der Kirschen und Genussmarkt in Purbach am Neusiedler See feiert die Renaissance der alten Kulturpflanze, die auch als Slow Food Presidio Produkt (besonders schützenswertes Produkt) ausgezeichnet wurde.

Vom Reichtum der Region zum Slow Food Star-Die Kirschen am Leithaberg

Einst waren es die burgenländischen Frauen, die mit den Kirschen das erste Zubrot des Jahres auf den Wiener Märkten verdienen konnten. Doch dann geriet sie, in Vergessenheit. Nun, nachdem die Sortenvielfalt schon bedroht war, haben sich auf Initiative der fünf Gemeinden zwischen Jois und Donnerskirchen wieder zahlreiche Aktivitäten entwickelt. Alte Sorten wurden durch die Universität für Bodenkultur in Wien und der Arche Noah in Schiltern bestimmt und Kirsch-Sortengärten angelegt. Produkte, wie Kirschensaft, Fruchtaufstriche, aber auch ungewöhnliche Geschmackserlebnisse wie Kirschennudeln, Kirschenbrot und Kirschfrizzante wurden entwickelt. Die Gastronomen der Region sprangen auf den Zug auf. Das Ergebnis ist die Genussregion Leithaberger Edelkirsche, die bäuerliche Tradition und kulinarische Visionen zugleich pflegt – mit Geschmacksgarantie!

Ein Fest rund um die Kirsche

Genuss, altes Wissen, ein SlowFood - Markt der Erde, Kirschartenbestimmung durch die Arche Noah Schiltern und Musik sind die kurzweiligen Zutaten zum Kirschen und Genussmarkt in Purbach. Von der frischen Kirschen bis hin zu Kirschenstrudel, Kirschbrand und praktisches für zu Hause von Tüddelkram, wird alles rund um die Leithaberger Edelkirsche geboten. Der Slow Food Markt der Erde mit zahlreichen regionalen Produzenten sorgt für Vielfalt im Einkaufskorb: Produkte von Meine Weidegans, Ziegenkäse von Ziegenliebe, der Biotiger und vieles mehr. Die Genuss Regionen werden ebenso ihre Genussvielfalt in Form von Leithaberger Edelkirschen, Mittelburgenländischen Kästen und Nuss, Zickentaler Moorochse präsentieren und natürlich verkaufen. Für den kleinen Hunger werden regionale Köstlichkeiten am Markt geboten und im Haus am Kellerplatz können Sie die Weinvielfalt kennenlernen.

Einer der Höhepunkte werden die Performancekünstlerinnen von Dance2Gether, sowie die musikalische Unterhaltung durch „Paul und Sperrmüllfranz. Jährlicher Anziehungspunkt ist die Kirschartenbestimmung durch die Arche Noah Schiltern – bringen Sie Ihre Kirschen und wir sagen Ihnen die Sortenbezeichnung.

Manuela Werny vom HIPPO-CAMPUS aus Deutsch Haslau/NÖ kommen mit 2 Ponys - die Kinder dürfen reiten, streicheln und füttern!

Kirschkern-Weitspucken mit dem Verein Libella:“ Wer schlägt den Raben“

Für Wettkämpfer unter den Kirschenliebhabern gibt's eine besondere Challenge: das Kirschkern-Weitspucken organisiert vom Verein Libella. Eine besondere Disziplin des dörflichen Wettkampfes. Ungeschlagener Kirschkern-Weitspuck-Champion ist der Rabe und wer diesen herausfordern will, kann dies zu jeder vollen Stunde tun!

Rückfragen:

Verein Leithaberger Edelkirsche

Rosemarie Strohmayer

+43 664 618 22 96 / office@genussquelle.at

Kirschen und Genussmarkt | Samstag 8. Juni 2019 | 10 – 16 Uhr | Kellerplatz Purbach am Neusiedler See

Das erwartet Sie den ganzen Tag

- Genussregion Leithaberger Edelkirsche mit Frisch-Kirschen und vielfältigen Kirschprodukten
- Arche Noah aus Schiltern – bringen Sie Ihre Kirschen und wir sagen Ihnen die Sortenbezeichnung
- Slow Food Markt der Erde auf Tour
- Genuss Regionen Burgenland (Leithaberger Edelkirsche, Mittelburgenländische Kästen und Nuss, Zickentaler Moorochse)
- Süßes von der Konditorei Wimpassinger
- Miki's Wildspezialitäten
- Schätze für Gross und Klein von Tüddelkram
- Uvm.