



## **AMA Genuss Region Leithaberger Edelkirsche**

An den Hängen des Leithagebirges werden seit dem 18. Jhd. die Leithaberger Edelkirschen kultiviert. Inmitten der Weingärten wurden einst über 50.000 Kirschbäume gezählt. Heute sind davon nur noch wenige Bäume übrig. Acht besonders bedrohte Sorten werden durch die Genuss Region Leithaberger Edelkirsche am Leben erhalten.

Produzenten wie Andrea & Rosi von der "Kirschen-Genussquelle", Alfred Schemitz vom Heurigen-Restaurant „Der Schemitz“, Harald Hoffmann mit seinem Hofladen, uvm. ist der Erhalt der alten Kirschbaumbestände besonders wichtig. Sie ernten in Handarbeit diese edlen Kirschraritäten und verarbeiten diese in Ihren Produkten. Sortenreine Fruchtaufstriche, Kirschbalsamessig, Kirschenbrot und Kirschensaft erweitern die Produktpalette.

### **Kirschen- & Genussmarkt**

**11.06.2022 09:00 – 14:00 Uhr, Kellerplatz Purbach am Neusiedler See**

Altes Wissen, ein regionaler Markt und Kirschartenbestimmung sind die kurzweiligen Zutaten zum Kirschen- & Genussmarkt. Ein umfangreiches Angebot rund um die Leithaberger Edelkirsche wird geboten.

### **Kirschenzauber - Kulinarische Kirschenwochen in der Gastronomie**

**01.06. – 30.06.2022**

Der Kirschenzauber findet im Juni in der heimischen Gastronomie statt. Angefangen von den typischen Süßspeisen, bis hin zu ungewöhnlichen Kombinationen – Direkt vom Kirschbaum zu den Köchen und zu Ihnen auf den Teller.

### **Kirscherlebnisführungen**

**Von März – Oktober 2022      Fixtermine unter [www.genussquelle.at](http://www.genussquelle.at)**

Sie erfahren spannende Geschichten über die Region und lernen die Anbauart, sowie Produktionsweise der Kirschprodukte kennen. Zum Abschluss "erschmecken" Sie die Sortenvielfalt in Form von reinsortigen Fruchtaufstrichen und essen Kirschenstrudel. Dies ist ganzjährig möglich.