

Medieninformation

Produkteinführung Stanzer Zwetschken Chutney

Innsbruck, am 17. Dezember 2020

Ob scharf-pikant, süß-sauer oder fruchtig – Chutneys gibt es in den unterschiedlichsten Varianten. Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet das neue Stanzer Zwetschken Chutney mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“. Die feine Stanzer Zwetschke spielt dabei die Hauptrolle. Das regionale Chutney ist ab sofort bei MPREIS als kulinarischer Geheimtipp erhältlich.

Erlesene Früchte

Auf über 1.000 m Seehöhe reifen im Obstgarten von Simon Nothdurfter köstliche Stanzer Zwetschken, Spänling und Äpfel. Seine Leidenschaft zu Obst wurde ihm schon in die Wiege gelegt. „Auch mein Vater ist begeisterter Obstbauer. Am elterlichen Hof habe ich im Alter von elf Jahren mit der Verarbeitung von Zwetschken begonnen“, so Simon. Die Faszination Obstverarbeitung prägt das Tun des Obstbaumeisters bis heute. „Während die reife Stanzer Zwetschke nur wenige Wochen im Herbst frisch erhältlich ist, können wir ihr feines Aroma in verarbeiteten Produkten das ganze Jahr über einfangen und haltbar machen. So ist in vielen Stunden des Probierens, Kostens und Verbesserns das ‚Stanzer Zwetschken Chutney‘ entstanden“, erklärt der Obstbaumeister.

Modellregion Landeck

„Die Region rund um Stanz ist das höchste Obstanbaugebiet Europas.“, weiß Bernhard Pircher, Koordinator der Modellregion Landeck und führt aus: „Die landwirtschaftlichen Gegebenheiten und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht prägen den hervorragenden Geschmack der Stanzer Zwetschken. Wir sind stolz, dass wir mit dem ‚Stanzer Zwetschken Chutney‘, das erste Produkt aus der Modellregion Landeck von der Produktidee bis zur Einführung begleiten durften und bedanken uns für die Unterstützung der Agrarmarketing Tirol, die die Aufnahme in das Sortiment möglich gemacht und das Produkt mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet hat. Dadurch begeistern die Stanzer Zwetschken in Zukunft nicht nur als Frischfrucht, sondern auch in Form eines

verarbeiteten Produktes“, ist Bernhard Pircher, Koordinator der Modellregion Landeck, über die Produkteinführung begeistert.

Regionales Angebot

„Für MPREIS ist Regionalität nicht bloß ein Schlagwort, sondern gelebter Alltag. Die Firma MPREIS kooperiert mit mehr als 250 lokalen Lieferanten. Regionalität hat Vorteile für alle - Die Transportwege sind kurz, der ökologische Fußabdruck ist gering und die Wertschöpfung in der Region ist hoch. Für viele kleine landwirtschaftliche Betriebe in Tirol ist MPREIS der wichtigste Abnehmer für ihre Erzeugnisse. So freut es mich, dass wir unser Sortiment mit dem neuen Produkt ‚Stanzer Zwetschken Chutney‘ für unsere Kunden durch ein weiteres regionales Produkt erweitern können“, betont Alexander Jeschow, Firma MPREIS.

Produktneuheit Chutney

„Das Stanzer Zwetschken Chutney mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ verwöhnt den Gaumen mit einer ausgewogenen Aromen-Vielfalt. Die Süße der vollreifen Stanzer Zwetschken kombiniert Simon Nothdurfter gekonnt mit der feinen Säure des Apfelessigs und rundet sie mit einer angenehmen Schärfe von Zwiebeln und Chili ab, alles aus eigenem Anbau von Simon Nothdurfter in Stanz. Dieses köstliche Chutney passt hervorragend als herzhafte Note zu Fleisch, Burger-Variationen und eignet sich perfekt als Grillsoße sowie auch als Ergänzung zu einer Tiroler Käseplatte.“, so Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol, abschließend.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Thomas Steinlechner)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, *Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding*, Tel. 0512/575701-12