



KONSERVIERTES



mit Apfel

Die Früchte der alten Apfelsorten, z.B. „Kaiser Wilhelm“, die wir hier gefunden haben, eignen sich auch hervorragend zur Verarbeitung; zu Gelees und Apfelingen, zu Mus und Kuchen.

Apfel, Birne & Hollunder | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

67 % Früchte

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)



mit Bärlauch

Es ist ein hoffnungsvoller Anblick, wenn sich im allerzeitigsten Frühjahr unter den noch kahlen Bäumen des Quetzer Wälchens die frischgrünen Blattspitzen des Bärlauchs zeigen! Überlieferungen zufolge haben sich die winterschlaftrunkenen Bären damit wieder wach und stark gefressen.

Bärlauch mit Sonnenblumenkernen & getrockneten Tomaten |
Paste

60 g à 2,70 €

Bärlauch, Rapsöl,
getrocknete Tomaten,
Sonnenblumenkerne, Chili



mit Birne

Gelbe Williams Christ, graue Butterbirnen, gepunktete Clapps Liebeling, rotbackige feste Winterforelle – zum Beispiel diese alten Birnensorten finden wir an Wegen rund um Quetz. Je nach Eignung kombinieren wir diese köstlichen Früchte mit anderen zu besonderen Fruchtaufstrichen.

Birne, Ingwer & Limette | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

66 % Birne

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

1 % Ingwer, Limette, Rosmarin

Birne & Eberesche mit Mohn | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

33 % Birne

33 % Eberesche

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

1 % Mohn

Birne & Pflaume | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

33 % Birne

33 % Pflaume

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

1 % Zimt



KONSERVIERTES



mit Brombeere

Riesige Hecken mit langstacheligen Ruten; so kennen wir die alten Brombeersorten am Waldrand und Bahndamm. Glücklicherweise gibt es dank umsichtiger Züchter schon Sorten für den Garten, die die Ernte der Früchte zur reinen Freude werden lassen! Es wachsen so viele köstliche Beeren, dass es für den naschenden Ernter und die Verarbeitung reicht.

Brombeere | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

66,7 % Brombeeren

33,3 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)



mit Kornelkirsche

Die Kornelkirsche ist ein Hartriegelgewächs und braucht vor allem Zeit. Der Strauch selbst wächst sehr langsam, bis er nach 10 Jahren die ersten Früchte trägt. Sein Holz wird dadurch so hart, dass es nicht im Wasser schwimmt. Sie blüht im zeitigsten Frühjahr; die Früchte reifen fast 8 Monate und entwickeln ihr typisches Aroma erst bei Vollreife, wenn sie vom Strauch fallen. Das macht die Ernte kompliziert und aufwändig. Die Verarbeitung erfordert ebenfalls viel Geduld und Kraft; das Fruchtfleisch lässt sich nur schwer vom Kern lösen. Aber das unvergleichliche Aroma und der kräftige Geschmack belohnen die Mühe!

Kornelkirsche | Fruchtaufstrich

225 g à 3,60 €

50 % Kornelkirsche

50 % Zucker (Geliermittel Pektin)



mit Kürbis

Im Schlossgarten neben der großen Wiese brauchen im Sommer viele Kürbissorten eine große Fläche. In der Marmeladenküche finden aromatische Butternuss und goldorange Hokkaidokürbisse Verwendung. Wir veredeln diese Kürbisse durch ein besonderes Verfahren und haben Marmeladen mit englischer bitterer Orangenote und Sorten mit fruchtiger Komponente entwickelt.

Kürbis & Bitterorange | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

34 % Kürbis

33 % Zitrusfrüchte

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

Kürbis & Birne mit Mohn und Mandeln | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

33 % Kürbis

33 % Birne

33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

1 % Mohn & Mandeln



KONSERVIERTES



mit Pflaume / Mirabelle

Die Mirabellenzeit bringt uns eine Fülle goldgelber oder dunkelvioletter Früchte, wenn wir uns im Sommer genügend Zeit zur Ernte nehmen können. Die Sträucher stehen an Feldrändern rund um Quetz verteilt. Mit den Jahren haben wir viele Erfahrungen gesammelt zu den jeweils besten Erntezeitpunkten und der entsprechenden Verarbeitung der unterschiedlichen Sorten.

Gelbe Mirabelle | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

- 67 % Mirabellen
- 33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)

Pflaume & Walnuß | Fruchtaufstrich

- 63 % Pflaumen mit Koriander, Nelke & Piment
- 33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)
- 4 % Walnüsse



mit Quitte

Leuchtend gelb und mit unvergleichlichem Duft locken reife Quitten zum Pflücken von ihren, sich unter der Fülle beugenden, Ästen. Sie wachsen in den umliegenden Gärten, wo stolze Besitzer uns die Bäume zum Abernten überlassen.

Quitte & Orange | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

- 53 % Quitten
- 13 % Orangensaft
- 33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)
- 1 % Berberitze und Ingwer



Quetzereien

Auf der Suche nach speziellen Rezepturen oder wenn es nur kleine Mengen seltener Früchte und Zutaten gibt oder aus Freude am Experimentieren erfinden wir „Quetzereien“ - besondere Produkte in begrenzter Stückzahl.

Orientalisches Dessert | Eingelegtes

225 g à 3,60 €

- 50 % Weinbeeren
- 40 % Gelierzucker
- 7 % Zitrone
- 3 % Walnüsse und Weinbrand

„Löwenhonig“ | Sirup

130 g à 2,50 €

- 50 % Löwenzahnblütenextrakt
- 50 % Zucker
- Zitrone

Pfirsich mit Zitrone & Vanille | Fruchtaufstrich

225 g à 2,70 €

- 66 % Pfirsich
- 33 % Zucker (Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat)
- 1 % Zitrone, Vanille