

## **Kirschenzauber im Juni am Neusiedler See Erlebe die Leithaberger Edelkirschregion**

Veranstaltungsreigen in der Leithaberger Edelkirschregion. In den Gemeinden von Jois bis Donnerskirchen werden die alten Kirschensorten bewahrt und mit Events rund um die Kirsche wird das Bewusstsein über die besonderen Kirschensorten gestärkt.

**PURBACH: Samstag, 8. Juni Kirschen-& Genussmarkt, am Kellerplatz, 09:00 – 15:00 Uhr**  
Ein regionaler Markt und Kirschsortenbestimmung durch die Arche Noah sind die Zutaten zum Kirschen- und Genussmarkt in Purbach.

Von der frischen Kirsche bis hin zu Kirschenstrudel und Kirschfrizzante, wird alles rund um die Leithaberger Edelkirsche geboten. Der Genussmarkt mit zahlreichen regionalen Produzenten sorgt für Vielfalt im Einkaufskorb: Produkte von der Bioimkerei Gartner, Pilz&More, Biotiger, Tschida Chili, sowie neapolitanische Pizzen und Olivenbäume von Pannolio und vieles mehr. Für den kleinen Hunger werden Sie am Markt und in der umliegenden Gastronomie bestens versorgt.

**BREITENBRUNN: Samstag 22. Juni, Kirscherlebnisführung**

Die Magie der Kirsche beginnt im April mit der Kirschblüte, ab Juni werden Sie kulinarisch mit den frischen Früchten verwöhnt. Wir vereinen Unterhaltung, Geselligkeit und Naturerlebnis. Sie erfahren bei einem Spaziergang spannende Geschichten über die Leithaberger Edelkirschen und lernen die Anbauart sowie Produktionsweise der Kirschprodukte kennen. Zum Abschluss „erschmecken“ wir die Sortenvielfalt, essen Kirschenstrudel und trinken Kirschensaft gespritzt.

Uhrzeit: 15:00 – 17:00 Uhr / Kosten: € 13,-

Infos und Buchung: Kirschen-Genussquelle Strohmayer: [office@genussquelle.at](mailto:office@genussquelle.at)

**DONNERSKIRCHEN: Mittwoch 26. Juni, Koch-Workshop Wieseninitiative Streuobstwiesen & Leithaberger Edelkirschen**

Die Wieseninitiative und der Verein Leithaberger Edelkirsche laden euch zu einem Workshop ein. Bei einem Spaziergang erfährt ihr Wissenswertes zur Leithaberger Edelkirsche und Streuobstbäume, im Anschluss gibt es eine Verkostung und es wird gemeinsam gekocht.

Uhrzeit: 17:00 – 20:00 Uhr

Infos und Buchung: [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at)

**BREITENBRUNN: Freitag 28. Juni, Wildkräuter & Kirschen Genuss-Tour**

Wenn Naturgenuss verbindet, ist eine Veranstaltung doppelt wertvoll!

Mit Karin und Andrea erkunden wir kraftspendende Plätze an den Hängen des Leithabergs, wo wertvolle Wildkräuter und Edelkirsche beheimatet sind. Geballtes Kräuter- und Kirschenwissen hautnah mit allen Sinnen erleben und genießen. Freue dich auf einen erlebnisreichen, genussvollen Nachmittag mit vielen Aha-Momenten!

Uhrzeit: 14:00 – 18:00 Uhr / Kosten: € 46,-

Infos und Buchung: [www.karinhartmann.at/events/wildkraeuter-kirschen-juni-2024/](http://www.karinhartmann.at/events/wildkraeuter-kirschen-juni-2024/)

**BREITENBRUNN: Freitag 28. Juni, Kirschenzauber für Kinder**

Bei einem geführten Spaziergang zum Kirschblütenradweg erfahren die Kinder wie man einen Kirschbaum erkennt und Wissenswertes zu den Schädlingen und Nützlingen. Im Anschluss befassen wir uns mit dem Thema: „Was tun mit all den Kirschen?“ Es werden Fruchtaufstriche verkostet und es gibt Polsterzipf mit Kirschen, sowie Kirschensaft gespritzt.

Uhrzeit: 10:00 – 12:00 Uhr / Kosten: € 11,- / Kind & Erwachsenen (

Infos und Buchung: Kirschen-Genussquelle Strohmayer: [office@genussquelle.at](mailto:office@genussquelle.at)

## Kirschenzauber in der Gastronomie:

Produzenten und Gastronomen präsentieren im Juni die süßen Früchte in genussvollen Variationen

Regional verbunden treten die Genussproduzenten gemeinsam mit den Wirten des Burgenlandes auf, um die Zeit der reifen Kirschen gaumenfreudig zu nutzen. Voller gesunder Inhaltsstoffe zeigt sich das Steinobst nicht nur bei den Sorten vielfältig, sondern auch kulinarisch – von den gewohnten süßen bis hin zu originellen herzhaften Kompositionen. Lassen Sie sich im Juni von den süßen Kirschen rund um den Neusiedler See verzaubern und freuen Sie sich auf eine genussvolle Zeit. Weitere Infos finden Sie auf: [www.edelkirsche.at](http://www.edelkirsche.at)

### Kirschenzauberwirte:

- Restaurant Paulgarten im Hotel Galanthá, Eisenstadt [www.hotelgalantha.at](http://www.hotelgalantha.at)
- Gasthof Ohr, Eisenstadt [www.hotel-ohr.at](http://www.hotel-ohr.at)
- Die Alte Schmiede, Rust [drescher-touristik.at/alte-schmiede/](http://drescher-touristik.at/alte-schmiede/)
- Restaurant Sonnenstube Hotel Wende, Neusiedl am See [www.hotel-wende.at/kulinarik](http://www.hotel-wende.at/kulinarik)
- Der Schemitz Heurige, Donnerskirchen [www.schemitz.at](http://www.schemitz.at)
- Gasthaus zur Traube, Neckenmarkt [www.zurtraube.at](http://www.zurtraube.at)
- Lafnitztaler Bauernspezialitäten, Markt Allhau [www.lafnitztaler.com](http://www.lafnitztaler.com)
- Restaurant „Zur alten Mauth“, Neusiedl am See <https://www.mauth-windholz.at/>
- Stadtgasthaus Nyikosspark, Neusiedl am See <https://nyikosspark.at/home/>
- Landgasthof Sebastiankeller, Oggau [www.sebastiankeller.at](http://www.sebastiankeller.at)
- Gasthaus Monika, Oggau [www.gasthaus-monika.at](http://www.gasthaus-monika.at)
- Gasthaus zur Dankbarkeit, Podersdorf <https://dankbarkeit.at/>
- Restaurant Braunstein, Purbach [www.braunstein.at](http://www.braunstein.at)
- Heurigen-Restaurant Sandhofer, Purbach [www.diesandhofer.at](http://www.diesandhofer.at)
- Gasthaus Karl Wirt, Winden [www.karlwirt-winden.at](http://www.karlwirt-winden.at)
- Seejungfrau, Jois [www.seejungfrau.org/](http://www.seejungfrau.org/)
- Mama Kocht, Steinbrunn [www.dorfladen-wirth.at](http://www.dorfladen-wirth.at)
- Gasthaus Möslinger, Wien [www.gasthausmoeslinger.at](http://www.gasthausmoeslinger.at)

**Bei diesen Wirten ist gut Kirschen essen!**

### Bildmaterial:

Anbei. Abdruck honorarfrei unter Angabe des Bildcredits

Bild: Rehrücken mit Kirschensauce copyright Verein Leithaberger Edelkirsche

## Kirschen und Genussmarkt in Purbach am Kellerplatz

Kirschen und Genussmarkt | Samstag 8. Juni 2024 | 09 – 15 Uhr | Kellerplatz Purbach am Neusiedler See

### Ein Fest rund um die Kirsche

Ein regionaler Markt und Kirschsortenbestimmung durch die Arche Noah sind die Zutaten zum Kirschen- und Genussmarkt in Purbach.

Von der frischen Kirsche bis hin zu Kirschenstrudel und Kirschfrizzante, wird alles rund um die Leithaberger Edelkirsche geboten. Der Genussmarkt mit zahlreichen regionalen Produzenten sorgt für Vielfalt im Einkaufskorb: Produkte von der Bioimkerei Gartner, Pilz&More, Biotiger, Tschida Chili, sowie neapolitanische Pizzen und Olivenbäume von Pannolio und vieles mehr. Für den kleinen Hunger werden Sie am Markt und in der umliegenden Gastronomie bestens versorgt.

### Das erwartet Sie am Markt-Tag

- Genussregion Leithaberger Edelkirsche mit frischen Kirschen und Kirschprodukten
- Arche Noah aus Schiltern – Sortenbestimmung – Bring deine Kirschen mit!
- Genussmarkt mit regionalen Spezialitäten
- Süßes von der Konditorei Wimpassinger
- Neapolitanische Pizza und Olivenbäume von Pannolio
- Dry Tun Gin
- Edelbrände Scherbl
- Produkte und Speisen von Pannatura Esterházy
- Westwind Brauerei
- Keramik aus dem Burgenland von „Down to earth mugs“
- Jungpflanzen und Produkte von Biotiger
- Kaffee Valentini
- Austernpilz-Produkte von Pilz&More
- Naturkosemtik von Krismar
- Wiesner Ananas (wenn es das Wetter zulässt)
- Tschida Aronia – Aroniaprodukte
- Tschida Chili – Chiliprodukte
- Gute Sachen by Marlis
- Bio Imkerei Gartner
- Rotfeder Kerzen und Drei.Sechs.Zehn. Kinderkleidung
- Olivenexpress
- Bürstenerzeugerin Melanie Eckhardt
- Kinderschinken und Kinderprogramm
- Uvm.

### Zur Initiative

Der Verein Leithaberger Edelkirsche hat sich mit der Gründung des Slow Food Presidios zwei wichtige Ziele gesetzt: den Bestand **der alten Kirschbäume zu sichern** und die **Vermehrung der alten Sorten** zu fördern. Gemeinsam mit regionalen Partnern und durch Aktivitäten mit den Gastronomen steigern die Mitglieder des Vereins die Bekanntheit der Leithaberger Edelkirsche und bieten den regionaltypischen Sorten eine Bühne, damit sie weiterhin ein natürlicher Bestandteil am Leithaberg bleiben.

### Rückfragehinweis:

Andrea Strohmayer

Mobil: +43 0664 50 61 459

Email: office@genussquelle.at