

Kulinarische Köstlichkeiten vor der Haustüre für die Weihnachtszeit

Der Hof von Manfred und Angelika Raidl aus Wittau (NÖ) hat sich auf die Produktion von Wildobst-Schmankerl spezialisiert - Köstlichkeiten, die oft unbeachtet vor unseren Haustüren wachsen und gedeihen.

Eines der meist beachtetsten Produkte aus dem Hause Raidl ist das Schwarzkümmelöl - ein Nahrungsergänzungsmittel aus den gepressten Samen des Schwarzkümmels, dem zahlreiche Heilkräfte zugeordnet werden. Normalerweise in Ägypten üblich, wächst der Schwarzkümmel auch im Marchfeld prächtig. Das daraus gewonnene Öl ist von so hoher Qualität, dass es seit Dezember sogar in das Sortiment aller Österreichischen Apotheken aufgenommen worden ist.

Rechtzeitig zur Weihnachtszeit wartet Angelika Raidl mit variantenreichen Köstlichkeiten aus Winterobst auf. In ihrer Fruchtküche verarbeitet sie die im Spätherbst und Winter geernteten Vitamin C-Bomben zu köstlichen Fruchtaufstrichen. Weisdorn, Hagebutte und Mispel für Naschkatzen lassen sich gerade jetzt hervorragend in Kekse füllen oder auf den Christstollen streichen und begeistern zu Punsch und Glühwein.

Als Geheimtipp empfiehlt die Wildobst-Expertin:

Bratapfel-Aufstrich auf den Frühstücksstollen. Ebenfalls ein Verkaufsschlager im Internet-Shop: www.schwarzkuemmeloel.at

Der tannengrüne Fruchtaufstrich "**Birne mit Blue Curacao**"

Für alle, die zu Weihnachten etwas Besonderes schenken wollen, stellt Angelika Raidl liebevoll kombinierte Geschenksets ihrer Produkte in Holzboxen zusammen - garantiert handgemacht, gesund und frisch vom Bauernhof.

Quelle: APA OTS