

St. Veiter Pelzkirsche



In Salzburg zu Hause

Diese Lokalsorte hat im Pongauer Kirschengebiet die weitaus größte Verbreitung erlangt. Es handelt sich durchwegs um an Ort und Stelle veredelte Bäume, die in allen Altersklassen vertreten sind. Die St. Veiter Pelzkirsche (*Prunus avium*) erfreut sich im Pongau bester Gesundheit, ist gut an Boden und Klima angepasst und trägt regelmäßig und reichlich. Die Frucht ist groß, dunkelbraunrot, herzförmig mit mittelfestem, dunkelrotem, extraktreichem Fleisch.

Zuckersüß und essigsauer

Die St. Veiter Pelzkirsche ist als Markfrucht, besonders als Einmachfrucht beliebt. Im kleinen Ort Goldegg im Pongau betreibt ein junger innovativer Betrieb auch eine ausgefallene Essigmanufaktur. Neben den regional ebenso typischen Kriecherl, Waldhimbeeren und Mostbirnen wandert dort auch St. Veiter Pelzkirschen-Essig ins Fass und die Flasche. Eine wunderbare Abwechslung auf knackigen Salaten. Eine echte Empfehlung!

Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„ Mit mir ist gut Kirschen essen, sogar im komplizierten Pongauer Klima. **Dank meiner weichen Schale halte ich ziemlich viel Regen und hohe Lagen aus.** Wer aufgrund meines Namens jetzt denkt, ich sei ein haariger Zeitgenosse, irrt: „aufpelzen“ heißt „veredeln“. In Vergessenheit geraten bin ich trotzdem – nur der Initiative von engagierten Menschen ist zu verdanken, dass es mich noch gibt. “

