

PRODUZENTEN

Marmelade wie ein Spaziergang durch Südtirol



Manchmal reicht ein Löffel. Ein einziger, der an Sommer erinnert. An Höhenluft, sonnenwarme Aprikosen und das zarte Knacken von Beeren unter den Fingern.

So schmecken die Marmeladen von Karl Telfser – nicht gemacht fürs Regal, sondern für den Moment. Denn bei Telfser ist Marmelade nicht „Süßes zum Frühstück“ – sondern eine Form von Wertschätzung. Für das Produkt. Für die Frucht. Und für die Menschen, die sie von Hand verlesen.

HERKUNFT: SÜDTIROL, ECHT UND PUR

Was bei Telfser ins Glas kommt, wächst meist nur wenige Kilometer entfernt: **Marillen aus dem Vinschgau, Waldbeeren vom Südtiroler Oberland, Zwetschgen aus hofeigenen Streuobstgärten.** Alle werden **vollreif geerntet**, niemals zu früh, niemals zu spät – denn **Frucht ist bei Telfser keine Masse. Sie ist Charakter.**

Und genau deshalb findet man sie **nicht glattpüriert**, nicht überwürzt, nicht mit Gelatine oder Aromen verschnitten – sondern **pur, stückig, sauber reduziert.**

DIE ZUBEREITUNG: WENIG ZUCKER. VIEL GEFÜHL.

Telfsers Marmeladen enthalten nur **das, was wirklich nötig ist:**

reife Früchte

maximal 30 % Zuckeranteil (deutlich weniger als handelsüblich)

Zitronensaft

eventuell ein Hauch Gewürz – **wenn die Frucht es will.**

Kein Geliermittel. Keine Verdickung. Kein Firlefanz.

Die Marmelade wird im Kupferkessel gekocht, **langsam, in kleinen Chargen**, unter ständiger Beobachtung – **nicht nach Tabelle, sondern nach Blick, Duft und Gefühl.**

DIE SORTEN - ECHTE FRUCHT, EHRLICHER GESCHMACK

Marille

Samtig, hellorange, mit dem leichten Hauch von Bittermandel. Wie gemacht für Croissant, Kaiserschmarrn oder einfach pur mit Löffel.

Zwetschge

Dunkel, tief, mit feinem Tannin und satter Süße. Zu Schwarzbrot, Frischkäse oder Wildterrinen – **eine Marmelade mit Stand.**

Waldbeere

Ein Cuvée aus Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Preiselbeeren – wild, waldig, kühl. Für Joghurt, Ricotta oder zwischen zwei Kekshälften.

Apfel & Zimt (saisonal)

Wie ein warmer Wintertag: saftig, würzig, mit Struktur. Auf Butterbrot, zu Käse oder als Füllung für Strudel.

Es ist nicht schwer, Marmelade herzustellen. Aber es ist schwer, sie **so zu machen, dass man jede Frucht darin erkennt.** Telfsers Gläser zeigen: Wenn man mit Hand, Verstand und Gefühl arbeitet, kann ein Frühstück **der Anfang von etwas Echtem sein.**

Jetzt entdecken: Marille, Zwetschge & Waldbeere - Marmeladen von Karl Telfser.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

