

# Pressespiegel

Zeitraum: ab 13. November 2015



**Stand: 10.12.2015**

# Inhaltsverzeichnis

13. November 2015 – Die Presse online .....	3
13. November 2015 – Die Presse online .....	4
13. November 2015 – Kurier online .....	5
13. November 2015 – Kurier online .....	6
13. November 2015 – Kurier online .....	7
13. November 2015 – Österreich online .....	8
13. November 2015 – Österreich online .....	9
13. November 2015 – Österreich Wien.....	10
13. November 2015 – Heute Wien .....	11
13. November 2015 – Oberösterreichische Nachrichten.....	12
13. November 2015 – Mosaik Magazin .....	13
13. November 2015 – Mosaik Magazin .....	14
13. November 2015 – Mosaik Magazin .....	15
13. November 2015 – Vienna online .....	16
13. November 2015 – Lifestyle online.....	17
13. November 2015 – Lifestyle online.....	19
13. November 2015 – Kultur und Wein.....	20
15. November 2015 – Die Presse am Sonntag.....	21
18. November 2015 – Kronen Zeitung.....	22
20. November 2015 – Medianet .....	23
20. November 2015 – Medianet .....	24
20. November 2015 – Cooking .....	25
20. November 2015 – Cooking .....	26
20. November 2015 – Falter online .....	27
20. November 2015 – 88,6 Morgenshow mit Wolfgang Walluch.....	28
21. November 2015 – Madonna .....	29
23. November 2015 – Leben in Wien .....	30
23. November 2015 – Leben in Wien .....	31
30. November 2015 – Gesund & Fit .....	32

## 13. November 2015 – Die Presse online

Mobil E-Paper Apps

Abo Club Shop Immobilien Jobs & Karriere Schaufenster

Anmelden Registrieren

Die Presse.com → Leben > Essen&Trinken

Suche



POLITIK WIRTSCHAFT GELD PANORAMA KULTUR TECH SPORT MOTOR LEBEN BILDUNG ZEITREISE WISSEN RECHT MEINUNG MEHR »

Menschen Royal Lebensstil Gesundheit Essen&Trinken Reise Urlaubsangebote Wohnen Uhren Partnersuche



Geschmacksfrage

### Das Joghurt aus Erdberg



Bild: Klara Fruchtsennerei

Zwei Tage reift das Joghurt in Klara Fruchtsennerei.

... weiterlesen



Die Testerin  
Almuth Spiegler im Midi



# 13. November 2015 – Die Presse online

## Zwei Tage reift das Joghurt in Klara Fruchtseennerei.

14.11.2015 | 18:29 | (Die Presse)

Maria Sailer ist nicht gerade das, was man eine Sennerin nennen würde. Die gelernte Juristin und Lebensmitteltechnikerin war jahrelang im Management von Lebensmittelfirmen und in der Systemgastronomie (u. a. McDonald's) tätig. Vergangenen Donnerstag eröffnete sie in der Wiener Innenstadt ihr jüngstes Projekt. Unter dem Namen Klara Fruchtseennerei verkauft sie in der Dorotheergasse Joghurt, Pudding und Milchreis, die in einer Großküche in Wien-Erdberg produziert werden.



### Ein Fest für alle Sinne

Auf Deutschlands Weihnachtsmärkten erleben Sie Bräuche und Traditionen in stimmungsvollem und historischem Ambiente. Handgefertigte Weihnachtsgeschenke, regionale kulinarische

Kostlichkeiten und festliche Klänge werden Sie verzaubern. [Entdecken Sie die deutschen Weihnachtsmärkte »](#)

WERTUNG

„Ich liebe Milchprodukte und war mit den Produkten auf dem Markt nicht zufrieden“, sagt Sailer. Also hat sie begonnen, Joghurt selbst zu produzieren. Sie verwendet dafür Biomilch von zwei niederösterreichischen Bauern, unter anderem von Christian Koppensteiner (siehe oben). Nachdem es mit Joghurtkulturen vermischt worden ist, hat es einen Tag Zeit für die Fermentation und einen weiteren für die Nachreifung. „Wir geben unserem Joghurt Zeit. Industrielles Joghurt ist in drei Stunden fertig“, sagt Sailer. Ein Jahr lang habe sie an der Rezeptur, allen voran der Auswahl der richtigen Joghurtkulturen, getüftelt. „Ich wollte eine schöne Kombination aus Cremigkeit, Geschmack und Säure.“ Bezogen werden die Joghurtbakterien über ein Labor in Holland.

Nachdem das Joghurt fertig ist, wird es mit selbst produzierten Fruchtzubereitungen vermischt. Knapp 30 verschiedene Fruchtjoghurts hat Sailer dabei im Sortiment, etwa Stracciatella, Rote-Rübe-Cassis oder Orange. Hinzu kommen Pudding, Grießpudding und Milchreis. Rund 300 Liter pro Tag können sie produzieren. Sailer, ganz Geschäftsfrau, sagt dazu: „Wir sind groß aufgestellt, das ist erweiterbar.“ KS

(“Die Presse”, Print-Ausgabe, 15.11.2015)

## Der Verkoster

Gerhard Hofer degustiert im Weinkeller

## Meistgelesen Leben

1. Charlie Sheen: "Ich bin HIV positiv"
2. Bericht: Charlie Sheen will HIV-Infektion öffentlich machen
3. Moretti über Trenker: „Phänomen mit Fragwürdigkeiten“
4. Mein Freund, der Fahrradhändler
5. Drogenkonsum light

## Galerien



**Goldie Hawn**  
Ein Goldfisch wird 70



**Movember**  
Barträger haben immer Saison



**V&A Museum**  
Die Geschichte der Unterwäsche



**Das neue Party-Dress**  
Warum ein Kleid mit 80s-Glam-Vibes uns diesen Winter den Hintern...



**Webasto - Standheizungen**  
Keine Angst vor nasskaltem Herbstwetter. Für Wohlfühlklima im...

## 13. November 2015 – Kurier online

Philips Sonicare Testwochen  
Jetzt informieren

PHILIPS sonicare

futurezone film.at events.at Zephys SHOPWELT freizeit

NEWSLETTER WETTER TV ABO/CLUB LOGIN

KURIER Lifestyle FOTOWETTBEWERB 2015 Suche

STARS STYLE GENUSS REISE GESENDSCHAFT LEBEN FREIZEIT HOROSKOP MOTOR KULT

DAS AUßENMINISTERIUM WELTWEIT FÜR SIE DA

FÜR NOTFÄLLE IM AUßENMINISTERIUM  
Tel.: +43-1-90115-4411

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

**Weltweit für Sie da!**

Sicher verreisen mit der Auslandsservice-App und Reiseregistrierung des Außenministeriums.

### Das erste Joghurt-Geschäft in Wien



Foto: Klara Fruchtsennerei/APA...

Marisa Sailer verkauft frische Joghurts ohne Zusatzstoffe in der Wiener Innenstadt.

## 13. November 2015 – Kurier online

KURIER

Lifestyle

STARS

STYLE

GENUSS

REISE

GESUNDHEIT

LEBEN

FREIZEIT

HOROSKOP

MOTOR

KULT



Foto: Klara Fruchtsennerei/APA...

Marisa Sailer verkauft frische Joghurts ohne Zusatzstoffe in der Wiener Innenstadt.



Anita Kattinger

13.11.2015, 06:12



Fruchtjoghurts ohne Farbstoffe, künstliche Aromen, Verdickungsmittel oder Stabilisatoren – aber mit ganz viel Geschmack. Der Laden namens Klara Fruchtsennerei sieht aus wie ein Eissalon, nur dass an der Theke frische Joghurts verkauft werden.



Foto: Klara Fruchtsennerei/APA...

13. November 2015 – Kurier online

## Fruchtig



Foto: Klara Fruchtsennerei/APA...

Alle Joghurts (Natur, laktosefrei, griechisch) werden ausschließlich aus Bio-Milch gemacht. Zum Sortiment gehören auch Topfencremen, Milchreis und Pudding. Sailer: "Unsere Fruchtjoghurts beinhalten mit 18 bis 30 Prozent reiner Frucht im Durchschnitt doppelt bis dreifach so viele Früchte wie ein konventionelles Produkt. Die Rezepte für die Produkte entwickelte die bekennende Milchprodukte-Liebhaberin gemeinsam mit ihrem Team.

KURIER

Lifestyle

STARS STYLE GENUSS REISE GESENDSCHAFT LEBEN FREIZEIT HOROSKOP MOTOR KULT



Foto: Klara Fruchtsennerei/APA...

Die Zubereitung erfolgt in einer Produktionsküche im 3. Bezirk. Durch den kurzen Transportweg verspricht die Lebensmitteltechnologin absolute Frische.

Die Kosten: 200 ml Naturjoghurt kommen auf 1,50, 200 ml Fruchtjoghurt auf 2 Euro. Eine Portion Milchreis oder Pudding gibt es um 2,50 Euro.

**Info:** Klara Fruchtsennerei, Dorotheergasse 7, 1010 Wien, Montag bis Freitag 8.30 bis 19 Uhr, Samstag 9 bis 17 Uhr

13. November 2015 – Österreich online

OE24.AT

SPORT24

BUZZ.AT

GESUND24

SOCIETY

MADONNA

WIRKOCHEN

WETTER.AT

# ÖSTERREICH.at

17°

Zum E-Paper »



WIEN

NIEDERÖSTERREICH

BURGENLAND

ÖBERÖSTERREICH

SALZBURG

STEIERMARK

KÄRNTEN

TIROL

VORARLBERG

## Weltweit erste Frucht-Sennerei neu in Wien

📍 Österreich - Aktuell / Wien 1., Innere Stadt



Thekenfrisches Joghurt mit Toppings.

News des Tages von OE24



< Flüchtlingskrise: Die Lage wird explosiv >

FUßBALL - 2015/2016 - WIENER STADTLIGA

Rang	Team	Punkte
1	Young Style SC	16
2	Wiener Linien	16
3	Gerasdorf Stamm:	16
4	Fach-Donaufeld	16
5	Post SV	16

# 13. November 2015 – Österreich online

## Thekenfrisches Joghurt mit Toppings.

„Der frische, offene Verkauf einer derartigen Produktpalette ist weltweit einzigartig“, sagt Betreiberin Marisa Sailer. Für ihre Produkte verwendet sie ausschließlich niederösterreichische Biomilch. Die eigens entwickelten Rezepturen sind zudem frei von Aromazusätzen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln. „Unsere Fruchtjoghurts beinhalten doppelt bis dreifach so viele Früchte wie ein konventionelles Produkt.“

erstellt am 13. November 2015, 09:13

### Postings 0

Kommentare ausblenden ▾

Posten Sie Ihre Meinung

Benutzername

Passwort

Login

Passwort vergessen

 [Login](#) [Neu anmelden](#)

Schreiben Sie hier Ihren Kommentar

[Posten](#)

## Top-Videos aus Wien



Bombendrohung in Wien



Bildungsreform:  
die Details



Wien tanzt in den  
Fasching



Grippewelle rollt  
auf Österreich zu



Überraschungen  
nach  
Briefwahlzählung



Osterreich Wien

Wien, am 13.11.2015, 365x/Jahr, Seite: 1  
Druckauflage: 342 797, Größe: 100%, easyAPC: 1  
Autr.: 9983, Clip: 9426633, SB: Klara Fruchtsennerei



Thisenfrisches Joghurt mit Toppings

## Weltweit erste Frucht-Sennerei neu in Wien

Mitten in der City können ab sofort Fruchtjoghurts und Milchreisgenossen werden.

Innenstadt „Der frische, offene Verkauf einer derartigen Produktionsstätte ist weltweit einzigartig“, sagt Betreiberin Marisa Sauer. Für ihre Produkte verwendet sie ausschließlich niederösterreichische Bio-milch. Die eigens entwi-

ckelten Rezepturen sind zudem frei von Aromazusätzen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln. „Urseine Fruchtjoghurts beinhaltet doppelt soviel Früchte wie ein Louventumme des Preisklasse.“

Klara Fruchtsennerei, 1., Donauergasse 7, Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 9-14 Uhr

## 13. November 2015 – Heute Wien



Heute Wien

Kein Morgen ohne Heute  
Wien, am 13.11.2015, 260x/Jahr, Seite: \_  
Druckauflage: 398 062, Größe: 100%, easyAFO: \_  
Autr.: 9983, Clip: 9426956, SB: Klara Fruchtsennerei



**Pur wie auf der Alm**

Mehr als gebr. nicht: In Klara Fruchtsennerei in der Dornbachergasse 7 (1040) gibt's ab sofort -zähflüssige Joghurts, Puddings und Co. frisch vor der Theke. Als Produkte sind aus Bio-Milch – ohne Farbstoffe und mit viel Frucht. Die Sorten reichen von Gewürzzwetschke über Maron-Orangen bis zu Anfall-Safran. [www.klarafruchtsennerei.at](http://www.klarafruchtsennerei.at)

## 13. November 2015 – Oberösterreichische Nachrichten



OÖ Nachrichten

Unabhängige Tageszeitung für Oberösterreich  
Linz, am 13.11.2015, 312x/Jan., Seite: 1  
Druckauflage: 134 521, Größe: 93,24%, easyAPQ:  
Autr.: 9983, Clip: 9427243, SB: Klara Fruchtsemmel



### Ex-Managerin von Vivatis verkauft jetzt Bio-Joghurt

Sie war sechs Jahre im Vorstand des U- und Lebensmittelkonzerns Vivatis, schmissiges Jahr in die Geschäftsführung des Tochterunternehmens Landhof und ist nur ihr eigener „Herr“. Marisa Sailer hat gestern in Wipptal ihre „Klara Fruchtsemmel“ eröffnet. „Ich bin Eigentümerin, Gründerin und Befindlichkeit“, sagt die Lebensmitteltechnologin und Juristin.

Das Geschäft in der Direktvergasse 7 ist eine Verkaufsstelle für selbst gemachte und selbst kreierte Bio-Milchprodukte. Die Bio-Joghurts, Joghurtcremes und Milchcreme-Mischungen werden vor in einer Eisdiele aus offenen Echallieren hergestellt. Wunschportioniert, zum Mitnehmen oder Dertessen.

#### Originelle Sorten

Produziert wird jeden Tag frisch und handwerklich. Die Geschmacksrichtungen sind so angelegt wie in angesehenen Eisdielen, etwa Karotti/Weißer Schokolade, Rote Rüben/Cassis, Berliner Kaffee, Gewürzanzelschle, Orange, Zimt "sowie knusprige Streusel". „Selbst gibt es keine Aromastoffe, keine Stabilisatoren und auch keine anderen künstlichen Zusatzstoffe“, sagt Sailer.

Das Joghurt braucht zwei Tage Zeit um saftig säuerlich zu reifen. Die Lebensmittelindustrie hat es viel eiliger. Dann dann es von der Milch bis zum Joghurt in Becher wenige Stunden. Sailer und ihr Team sieben Arbeitsplätze füllen die Ware in Schraubenguss (PPG) oder Glassflächensystem. Die Idee für ihr Geschäftsmodell prägte Sailer auf Reisen: „Mir gingen einfach so ein Konzept“. Landhof hat sie vor 2 Minuten verlassen. (fba)



Maria Sailer vor ihrer „Klara Fruchtsemmel“ in Wipptal

## 13. November 2015 – Mosaik Magazin

BESONDERS BELIEBT: MARISA SAILER ERÖFFNET WELTWEIT ERSTE FRUCHTSENNEREI

REISESALON '15  
20. – 22. NOVEMBER 2015  
HOFBURG WIEN

Jetzt Tickets sichern

RESORTS ▾ ERNÄHRUNG FAMILIE GESELLSCHAFT ÄRZTE-RATGEBER

ERNÄHRUNG

MARISA SAILER ERÖFFNET WELTWEIT ERSTE FRUCHTSENNEREI

13. NOVEMBER 2015



**Klara Fruchtsennerei:** Unverfälschter Genuss. Natürliche Zutaten. Keine Zusatzstoffe.

Mitten in der Innenstadt kann man **ab sofort** Fruchtjoghurts, Joghurts, Topfenprodukte und Milchreis auf Basis natürlicher Zutaten genießen – alles handwerklich erzeugt und thekenfrisch verkauft.

Mitten in der Innenstadt kann man **ab sofort** Fruchtjoghurts, Joghurts, Topfenprodukte und Milchreis auf Basis natürlicher Zutaten genießen – alles handwerklich erzeugt und thekenfrisch verkauft.



Wo bekommt man heutzutage noch Milchprodukte, die frei von Farbstoffen, Aromastoffen, Stabilisatoren, Verdickungsmitteln und Konservierungstoffen sind? **Dr. Marisa Sailer**, selbst 20 Jahre in der Lebensmittelindustrie und Systemgastronomie tätig, hat sich mit Klara Fruchtsennerei einen Traum erfüllt: „Wir haben uns von den Anforderungen, die an Industrie-Produkte

gestellt werden, bewusst freiemacht. Unsere Ziele sind ganz einfach: Bester Geschmack, höchste Qualität und 100% Frische“, fasst Sailer ihre Idee der **Klara Fruchtsennerei** zusammen.

### ♦ Weltweit einzigartig

„Ich gehe davon aus, dass unser Konzept in dieser Form weltweit einzigartig ist. Ich habe aufgrund meines beruflichen Backgrounds in Vorbereitung auf diese Eröffnung auch viele Länder und Städte angesehen: den frischen, offenen Verkauf einer derartigen Produktpalette im Qualitätsbereich – das ist einzigartig.“



### ♦ Unverfälscht. Naturnah. Frei von Zusätzen.

„In unsere eigens entwickelten Rezepturen kommt nur rein, was Freude macht und gut schmeckt. In erster Linie: viele natürliche Zutaten. Und wir lassen alles weg, was den unverfälschten Genuss stört.“

mosaik – Das etwas andere...  
45 „Gefällt mir“-Angaben

mosaik

Seite gefällt mir Kontaktiere uns

2 Freunden gefällt das

Seite gefällt mir Kontaktiere uns

2 Freunden gefällt das

### ONLINE AUSGABEN

mosaik mosaiKEIMME mosaiKEIMME GELDMASCHINE WINTERSPORT

Wellcome mosaik REISE mosaikwomani

REISE mosaikwomani

Hier geht's zu den Mosaik Online Ausgaben.

### TOP GELESEN

2. September 2015 Aufgedeckt! 9 Schlafräuber abseits der Hitze

15. Juni 2015

# 13. November 2015 – Mosaik Magazin

## ♦ In der Ruhe liegt der Geschmack

Warum das Joghurt der Klara Fruchtsennerei so besonders gut schmeckt? „Weil es zwei Tage Zeit bekommt, seine typische Cremigkeit und das unvergleichlich mild-säuerliche Aroma zu entwickeln.“



## ♦ Thekenfrisches Joghurt und Fruchtjoghurt mit raffinierten Toppings

Zum Verfeinern der Joghurts stehen in der Klara Fruchtsennerei zahlreiche Toppings zur Auswahl: „Hinter unseren Rezepten steckt oft monatelange Entwicklungszeit;“

*Mit viel Liebe und Freude am Experimentieren testen wir die außergewöhnlichsten Mischungen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.“*

Das Sortiment der Klara Fruchtsennerei passt sich den Jahreszeiten an und wird mit speziellen Kreationen zu Feiertagen wie Valentinstag, Muttertag, etc. ergänzt.

und wo erhalten Sie diese Köstlichkeiten ab sofort?

Dorotheergasse 7  
1010 Wien  
+43 1 512 06 53  
[www.klarafruchtsennerei.at](http://www.klarafruchtsennerei.at)



Dr. Schreibers® Kraftquelle: Mit Gingko und Taigawurzel Kraft tanken!



13. März 2015  
Chia „Das wahre Gold der Maya“



8. September 2015  
Immuntherapie revolutioniert Krebsbehandlung



27. Oktober 2015  
Kürbis

## NEUSTE ARTIKEL



13. November 2015  
Marisa Saller eröffnet weltweit erste Fruchtsennerei



12. November 2015  
PEGANE ERNÄHRUNG



12. November 2015

BESONDERS BELIEBT: ÖSTERREICH IN FÜNF LENKUNGSGREMIEN DER UNESCO GEWÄHLT

Suche...



DAS ETWAS ANDERE MAGAZIN  
**mosaik**



EINZIGARTIG REISEN  
**REISESALON '15**  
20. – 22. NOVEMBER 2015  
HOFBURG WIEN



RESORTS ▾ MOSAIK KULTUR CHRONIK POLITIK MULTIMEDIA AUTO REPORT SPORT KULINARIK

CHRONIK

## MILCHPRODUKTE NEU GEDACHT UND WIE FRÜHER ZUBEREITET

13. NOVEMBER 2015

In Zeiten wie diesen, in der Massenware die Supermarktregale füllt, besinnen sich immer mehr Leute auf regionale und saisonale Lebensmittel. Die „**Klara Fruchtsennerei**“ geht auch hier mit gutem Beispiel voran.



# 13. November 2015 – Mosaik Magazin

Die Location ist ein kleines, aber ansprechend eingerichtetes Geschäftslokal im Zentrum Wiens. Es handelt sich um den ersten Shop der „**Klara Fruchtsennerei**“, der am Donnerstag offiziell eröffnet wurde.

Zu finden waren Milchprodukte in verschiedenen Variationen: Joghurt, Topfencreme, Milchreis und Pudding in verschiedensten Variationen. Man könnte meinen, dass es sich um ein schöneres und freundlicheres Kühlregal eines Supermarktes handelt. Dem ist jedoch nicht so, da man hier deutlichen Abstand zur Massenproduktion nimmt. „Der Geschmack kommt an erster Stelle“, erklärte die Geschäftsführerin **Marisa Sailer** in der einberufenen Pressekonferenz. Dieser in der Werbung oft gehörte Satz ist jedoch nur ein Teil der Unternehmensphilosophie. Neben dem Geschmack, werden sowohl Regionalität und Saisonalität der Zutaten großgeschrieben. Des Weiteren legt man großen Wert auf einen wesentlich längeren Reifungsprozess des Joghurts, als dies in der Massenproduktion der Fall ist. Während in der „Joghurt-Industrie“ der Reifungsprozess nur einige Stunden gewidmet wird, nimmt man sich bei „**Klara**“ zwei Tage Zeit.

## Experimentierfreudigkeit ist das A und O

Die Auswahl der Fruchtjoghurts ist kein Zufallsprodukt. Monatelange Experimente in der Küche gehen den Resultaten im Geschäft voraus. So findet man neben einem Rote Rüben-Cassis Joghurt auch ein Orangenjoghurt mit intensivem Fruchtgeschmack. Das liegt laut Sailer an dem dreifachen Fruchteanteil im Vergleich zur Massenware. Auch laktosefreie Sorten werden produziert. Bei den Experimenten steht der saisonale Aspekt im Vordergrund. Das gilt auch für das Special Topping der Woche. Auch in Zukunft wird in der Küche weiter experimentiert.



## MOSAIK ONLINE AUSGABEN



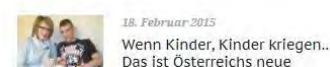
Hier geht's zu den Mosaik Online Ausgaben.

## TOP GELESEN



9. September 2015

„myAid-Award“-Preisträgerin und „FUCK CANCER“ – Aktivistin startet im September mit neuem Kinofilm



18. Februar 2015

Wenn Kinder, Kinder kriegen... Das ist Österreichs neue Generation!



in der Küche weiter experimentiert.

## Gegenwart und Zukunft

Aktuell produziert man täglich 300 Liter an unterschiedlichen Milchprodukten. Die Frische der Produkte steht dabei im Fokus, auch wenn man den Verzehr eines Joghurts innerhalb von zehn Tagen empfiehlt. Um die Produkte haltbar zu machen, wird jedoch nicht auf künstliche Konservierungsstoffe zurückgegriffen, sondern auf reine Naturprodukte. Auch auf Frucht- und Aromastoffe, sowie auf Stabilisatoren und Verdickungsmittel wird generell verzichtet. Bis dato wurden laut Sailer 250.000 Euro in das Projekt investiert. An eine Expansion denkt die Lebensmittel- und Biotechnologin derzeit noch nicht – Stabilität ist ihr in nächster Zukunft am wichtigsten. (dawo)

Bild © Sonja Priller

EILEN



## ◀ VORIGER ARTIKEL

Großer Andrang beim Vortanzen für den Steirerball 2016

## NÄCHSTER ARTIKEL ▶

Biber aus Klärbecken gerettet



Wenn Kinder, Kinder kriegen... Das ist Österreichs neue Generation!



3. November 2015

Wir wollen Deutsch lernen!



4. Oktober 2015

Flüchtlingsteppich auf der Mariahilferstraße



15. September 2015

Grenzübergang Frauenstein in Mining Mühlheim

## NEUSTE ARTIKEL



13. November 2015

Österreich in fünf Lenkungsgremien der UNESCO gewählt



13. November 2015

Biber aus Klärbecken gerettet

## 13. November 2015 – Vienna online

VIENNA-MAIL [Anmelden](#)

VIENNA ONLINE VIENNA.AT VIENNA.AT NEWS INNERE STADT SPORT FREIZEIT SERVICE PARTY IMMO JOBS

Eine Marke von RUSSMEDIA Home Beitrag erstellen

[Vienna Online](#) > [Wien - 1. Bezirk](#) > "Klara Fruchtsennerei" verkauft selbst gemachtes Joghurt in der Wiener City

12. November 2015 15:39 Akt.: 12. November 2015 16:43



Wer selbst gemachtes Joghurt mag, ist bei der Klara Fruchtsennerei richtig - © Klara Fruchtsennerei/Sonja Priller

**Eine echte Innovation hält am Donnerstag in der Wiener City Einzug – rund um selbst gemachte Joghurts, Puddings oder Milchreis. In der Dorotheergasse 7 hat die "Klara Fruchtsennerei" eröffnet.**

**Innere Stadt  
1010.VIENNA.AT**

1010.VIENNA.AT ▾

Wetter Verkehr

DI 17	MI 18	DO 19
15°C	17°C	15°C

Wetter für Wien

[Livecams](#) [Biowetter](#) [Satellitenbilder](#)  
[Mondkalender](#) [Wien Mitte](#) [Bauerntage](#)



Crime Map Kino Horoskop

**INHALTE BEITRÄGEN**

[Veranstaltung veröffentlichen](#)

[Foto hinzufügen](#)

[Artikel schreiben](#)

## 13. November 2015 – Lifestyle online

The screenshot shows a news article titled "Weltweit erste Fruchtsennerei eröffnet" (World's first fruit cheese factory opens) from the "Nachricht" section. The article discusses a new factory in Vienna that uses 100% fresh fruit and traditional methods. It includes a photo of a colorful display case and a quote from Marisa Sailer. To the right, there is a sidebar with various news links and a search bar.

**Weltweit erste Fruchtsennerei eröffnet**

Wo bekommt man heutzutage noch Milch-Produkte, die frei von Farbstoffen, Aromastoffen, Stabilisatoren, Verdickungsmitteln und Konservierungsstoffen sind? In der Dorotheergasse 7, in "Klaras Fruchtsennerei" in der Wiener Innenstadt. Statt industrieller Fertigung setzt Marisa Sailer auf 100% Frische, besten Geschmack und höchste Qualität. Alles handwerklich erzeugt und thekenfrisch verkauft.

© APA-Fotoservice Saller

**Weltweit einzigartiges Konzept**

Dr. Marisa Saller, selbst 20 Jahre in der Lebensmittelindustrie und Systemgastronomie tätig, hat sich mit Klara's Fruchtsennerei einen Traum erfüllt: „Wir haben uns von den Anforderungen, die an Industrie-Produkte gestellt werden, bewusst freigemacht. „Ich gehe davon aus, dass unser Konzept in dieser Form weltweit einzigartig ist. Saller hat sich in Vorbereitung auf diese Neueröffnung viele Länder und Städte angesehen: Es mag ein oder zwei ähnliche Ansätze geben, aber den frischen, offenen Verkauf einer derartigen Produktpalette im Qualitätsbereich – das ist einzigartig. Klara Fruchtsennerei ist wirklich eine absolute Neuheit in der Lebensmittel-Welt“, erklärt Saller.

**Unverfälscht. Naturnah. Frei von Zusätzen**

Das Besondere der Klara Fruchtsennerei bringt Saller folgendermaßen auf den Punkt: „In unsere eigens entwickelten Rezepturen kommt nur rein, was Freude macht und gut schmeckt. In erster Linie: viele natürliche Zutaten“. Was den unverfälschten Geschmack stört wird einfach weggelassen. Aus diesem Grund haben die Joghurts, Fruchtjoghurts, Topfcremen, Milchreise, Grißpuddings und Puddings in vielen verschiedenen Sorten auch alle eines gemeinsam: Sie sind naturnah und frei von Aromazusätzen, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und Stabilisatoren. „Nur der Geschmack und die Textur zählen für uns bei der Entwicklung und Auswahl der Produkte. Durch die kurzen Transportwege von der Produktion im dritten Bezirk garantieren wir außerdem maximale Frische“, so Saller.

**In der Ruhe liegt der Geschmack**

Für ihre Produkte verwendet Marisa Saller ausschließlich niederösterreichische Bio-Milch aus Laab im Walde und Schweiggers. Warum das Joghurt der Klara Fruchtsennerei so besonders gut schmeckt? Weil es zwei Tage Zeit bekommt, seine typische Cremigkeit und das unvergleichlich mild-säuerliche Aroma zu entwickeln. Alle Fruchtkompositionen werden nach hauseigenen Rezepten frisch zubereitet, sind ebenfalls frei von Aroma- und Farbstoffen und schmecken vor allem nach einem: Der jeweiligen Frucht. „Unsere Fruchtjoghurts beinhalten mit 18 bis 30 Prozent reiner Frucht im Durchschnitt doppelt bis dreifach so viele Früchte wie ein konventionelles Produkt. Und das schmeckt man einfach“, erklärt Saller.

**Lifestyle Nachrichten**

Newe interaktive App der Europäischen Reiseversicherung  
170 Jahre Fissler  
Vienna Art Week 2015: Creating Common Good  
Allora - Allora!  
Weinland Österreich: Weinreiches Österreich. Gut. besser. 2015  
10 Jahre DOTS: Wiens Society feiert mit Martin Ho

Anzeige weiterer News

**Suche nach News**

Bitte geben Sie den gewünschten Suchbegriff ein:

GO

Information

• [Bücher](#)  
• [Musik](#)  
• [DVD](#)  
• [Video](#)  
• [Software](#)  
• [Computer- & Videospiele](#)  
• [Elektronik & Foto](#)

## Das milchige Angebot

Die natürlichen Zutaten und die hohe Handwerkskunst machen Klara Joghurt zum besonderen Geschmackserlebnis. Und das in drei verschiedenen Sorten:

\*Naturjoghurt mit 3,6% Fett

\*Laktosefreies Joghurt mit 3,6% Fett

\*Joghurt nach griechischer Art mit 3,6% Fett

Alle Klara Joghurts kommen in 0,2l und 0,5l-PET-Gebinden über die Theke mit allen Vorteilen wie geringem Gewicht und Stabilität. Kunden, die Glas bevorzugen, bekommen selbstverständlich auch Glasgebinde. Und wer seinen eigenen Behälter mitbringen möchte, ist ebenfalls herzlich willkommen.

Zum Verfeinern der Joghurts stehen in der Klara Fruchtsennerei zahlreiche Toppings zur Auswahl: Neben saisonalen Früchten, Müsli, Nüssen, ungezuckerten Fruchtpürees und einem wöchentlich wechselnden Topping-Special werden auch spezielle Winter-Toppings" angeboten. Das Sortiment der Klara Fruchtsennerei passt sich den Jahreszeiten an und wird mit speziellen Kreationen zu Feiertagen wie Valentinstag, Muttertag, etc. ergänzt. Klassiker wie Erdbeere und Vanille sind das ganze Jahr über im Programm.

[mst]

 Gefällt mir 0



## 13. November 2015 – Lifestyle online



© APA-Fotoservice Sailer



© APA-Fotoservice Sailer

## 13. November 2015 – Kultur und Wein

### Unsere aktuellen Titelgeschichten

**Erlebnis Prähistorie**  
Schausäle im NHM neu gestaltet

Eine Zeitreise zu den Schätzen unserer Ahnen

**Kärntner Weinbauern**  
räumen auf mit alten Vorurteilen

Klagenfurter Stadtwinzer sind alles andere als ein Phantom

### Empfehlungen von Kultur & Wein

**Alloro**  
bringt die italienische Piazza nach Wien. Gastfreundschaft und Geselligkeit in der Annagasse 3-3a, Wien 1.

Der Weg vom Reisetraum zur Traumreise führt durch den **ReiseSalon**

Fruchtjoghurts, Topfen- und Dessertprodukte aus natürlichen Zutaten in Eigenregie erzeugt und thekenfrisch verkauft.

Eine Entdeckungsreise für Genießer: Köstlichkeiten großer und kleiner italienischer Hersteller verkosten, verzehren und einkaufen.

Die wohl schönste Reisemesse Österreichs findet von 20. bis 22. November in der Wiener Hofburg statt.

Täglich erfrischender Genuss, ob zum Frühstück oder zwischendurch, in der Dorotheergasse 7, 1010 Wien



**Alloro**  
bringt die italienische Piazza nach Wien. Gastfreundschaft und Geselligkeit in der Annagasse 3-3a, Wien 1.

Fruchtjoghurts, Topfen- und Dessertprodukte aus natürlichen Zutaten in Eigenregie erzeugt und thekenfrisch verkauft.

Eine Entdeckungsreise für Genießer: Köstlichkeiten großer und kleiner italienischer Hersteller verkosten, verzehren und einkaufen.

Täglich erfrischender Genuss, ob zum Frühstück oder zwischendurch, in der Dorotheergasse 7, 1010 Wien



### Vielfalt des Genusses

**klara**  
Fruchtjoghurtmanufaktur

Fruchtjoghurts, Topfen- und Dessertprodukte aus natürlichen Zutaten in Eigenregie erzeugt und thekenfrisch verkauft.

Täglich erfrischender Genuss, ob zum Frühstück oder zwischendurch, in der Dorotheergasse 7, 1010 Wien



**Alloro**  
bringt die italienische Piazza nach Wien. Gastfreundschaft und Geselligkeit in der Annagasse 3-3a, Wien 1.

Fruchtjoghurts, Topfen- und Dessertprodukte aus natürlichen Zutaten in Eigenregie erzeugt und thekenfrisch verkauft.

Eine Entdeckungsreise für Genießer: Köstlichkeiten großer und kleiner italienischer Hersteller verkosten, verzehren und einkaufen.

Täglich erfrischender Genuss, ob zum Frühstück oder zwischendurch, in der Dorotheergasse 7, 1010 Wien

**Home**  
Die Seite für den Leser  
Impressum & Kontakt  
Buecher  
Bühne  
MuseenWien  
MuseenNOE  
Genuss  
Reisen  
Weinaktuell  
Winzerportraits  
» Newsletter

**Anmeldung zum Newsletter**

**Like Us On facebook**

» Satire  
Notizen eines wohlmeinenden Kritikers zum Theater unter freiem Himmel:  
**Wenn die Mimen Landluft schnuppern...**

» Cartoons und Comics

**Home**  
Die Seite für den Leser  
Impressum & Kontakt  
Buecher  
Bühne  
MuseenWien  
MuseenNOE  
Genuss  
Reisen  
Weinaktuell  
Winzerportraits  
» Genuss-Navigation

**Like Us On facebook**

20



## Das Joghurt aus Erdberg

Zwei Tage reift das Joghurt in [Klara Fruchtsämmerei](#).

Maria Salter ist nicht gerade das, was man unter Sezieren nennen würde. Die gebürtige Juristin und Lebensmitteltechnikerin war jahrelang im Management von Lebensmittelkonzernen wie der Systemgastronomie (u. a. McDonald's) tätig. Vergangenen Donnerstag eröffnete sie in der Wiener Innenstadt ihr drittes Projekt. Unter dem Namen Klara Fruchtsämmerei verkauft sie in der Dernbachergasse Joghurt, Pudding und Milchfrisch, die in einer Grünküche in Wien-Erdberg produziert werden.

„Ich habe Milchprodukte und weiß, dass Produkten auf dem Markt nicht zuvielen“, sagt Salter. „Also bin ich begonnen, Joghurt selbst zu produzieren. Sie verwenden die Biowürfel von zweidimensionalem Deutschem Chiemseeteich (siehe oben). Nachdem es ein Joghurtkultivator vermisst worden ist, hat es

einen Tag Zeit für die Fermentation und einen weiteren für die Nachreifung. „Wir gehen unserer Joghurt Zeit. In das reifes Joghurt ist in drei Stunden fertig“, sagt Salter. „Ich kann lange keine an der Herstellung allein wegen der Auswahl der richtigen Joghurtkultivatoren, gestehen. „Ich willte eine schwere Kombination aus Geschmack, Geschmack und Säure.“ Bezugene werden die Joghurtkulturen über einen Lieferanten nach Italien.

Nachdem das Joghurt fertig ist, wird es mit selbst produzierten Fruchtsämlingen garniert. Knapp 30 verschiedene Fruchtjoghurts hat Salter dabei im Sortiment, etwa Stracciatella, Rose-Bilbe-Cassis oder Orange. Dazu kommen Puddings, Götzenfrüchte und Milchfrisch. Rund 300 Liter pro Tag können Salter produzieren. Salter geht Geschäftsbewusst, sagt sie: „Wir sind groß aufgestellt, das ist erweiterbar.“ ■



Wien, am 18.11.2015, 363x/Jahr, Seite: ...  
Druckauflage: 353 678, Größe: 97,93%, easyAOP:  
Autr.: 9983, Clip: 9434731, SB: Klara Fruchtsennerei

Seite 38

**Genuss & Lifestyle**  
KARIN SCHNEGDAR

**Marisa Sailer setzt voll und ganz auf unverfälschte Milchprodukte.**

Foto: Stephan Eder / Wien Verlags- und Werbeagentur

Mittwoch, 18. November 2015

Geschäftseröffnung mit Mini-Café: Klara Fruchtsennerei

## Neues Joghurt-Eldorado

Zu den durchaus erfreulichen Blüten, die der Kult ums gesunde Essen treibt, gehören auch die Läden, die sich ausschließlich einem einzigen Lebensmittel widmen. In London stehen die Menschen vor dem Cereal Killer Café Schlange, das 120 Sorten Müsli führt. In New York und San Francisco gibt es inzwischen Stores, die nichts als Schinken oder saure Pickles im Regal haben, und manche Restaurants

haben sich zur Gänze auf Eiergerichte, Huhn oder Hühner spezialisiert. In Wien hat kürzlich die Klara Fruchtsennerei eröffnet, in der Beureberin Marisa Sailer Joghurt verkauft – selbst gemacht, ohne Farbstoffe, künstliche Aromen oder Süßlisatoren, dafür mit einer großen Vielfalt an frischen Früchten. Die Palette reicht von Erdbeere über Mango bis zu einer Kombination von Roter Rüben und Johan-

nisseeren (sehr delikat!). Als Toppings stehen Nüsse, Getreideflocken, getrocknete Beeren oder Obstpfires zur Auswahl, außerdem gibt es Topfencreme, Puddings und Kaffee. Die fruchtigen Brühfrischungen werden offen verkauft, wer sie nicht gleich essen will, kann sie im Behälter mit Schraubdeckel mitnehmen.

Klara Fruchtsennerei,  
Dorotheergasse 7, 1010  
Wien

## Gourmet-Biere zum Verkosten

Die kreative Bierszene zeigt wieder, was sie so draufhat: Am 20. und 21. November bieten 71 Brauereien in der ehemaligen Anker-Expeditiobhalle mehr als 270 Sorten des Gerstensaftes an.

Unter den heimischen Craft-Bier-Größen wie Reinhold Barta (Brauhaus Gusswerk) oder Axel Kiesbye (Obertumer Bierkulturhaus) und den Gourmet-Bieren der Konzerne Stiegl, Bräu Union und Ottakringer kommen auch Gäste aus England, Italien, Kanada, aber auch aus der Slowakei, Tschechien, Ungarn und Deutschland.

Verkostet wird in speziellen Gläsern (1 dl), der Eintritt kostet pro Person 10 Euro.



Craft Bier Fest, Puchsbaumgasse 1 c, 1100 Wien.

## 20. November 2015 – Medianet



Medianet  
Inside your Business Today  
Wien, am 20.11.2015, 208x/Jahr, Seite:  
Druckauflage: 102 000, Größe: 100%, easyAPC:  
Autr.: 9963, Clp: 9441200, SB: Klara Fruchtsennerei

**Klara** In Wien hat die  
verkaufte erste Frucht-  
sennerei eröffnet **34**

## 20. November 2015 – Medianet



»OBSERVER«

Medianet

Inside your Business Today  
Wien, am 20.11.2015, 208x/Jahr, Seite: \_  
Druckauflage: 102 000, Größe: 72,26%, easyAPQ: \_  
Auftr.: 9983, Clip: 9441200, SB: Klara Fruchtsennerei



## Die erste Fruchtsennerei

Milchprodukte ohne Farbstoffe, Stabilisatoren und Verdickungsmittel – in Wien hat die erste Fruchtsennerei weltweit aufgesperrt.

\*\*\* Von Daniela Prugger

WIEN. **Klara**, so heißt die erste Fruchtsennerei Wiens und – laut Angaben der Gründerin – weltweit. Marisa Sailer hat selbst 20 Jahre in der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Über die Jahre hat sich Sailer in Europa so ziemlich alle Food-Hotspots angesehen, inspirieren lassen und sich nun mit der Klara Fruchtsennerei einen Traum erfüllt. „Die Industrie macht zwar einen guten Job, aber qualitätsmäßig hatte ich persönlich immer das Gefühl, dass es noch viel Platz nach oben gibt“, kommentiert die Gründerin von Klara.

Das oberste Gebot für Sailer und ihr Team: Qualität. „Wir haben uns von den Anforderungen, die an Industrieprodukte gestellt

werden, bewusst freigemacht. Unsere Ziele sind ganz einfach: Bester Geschmack, höchste Qualität und 100 Prozent Frische“, führt Sailer aus. Zwei Tage Zeit bekommt das Joghurt, um sich zu entwickeln. Für die Produkte wird ausschließlich niederösterreichische Bio-Milch aus Laab im Walde und Schweigern verwendet.

**Joghurt und Kaffee für die Pause**  
18 bis 30 Prozent reine Frucht beinhaltet die Fruchthocharts von Klara – „in Durchschnitt doppelt bis dreifach so viele Früchte wie ein konventionelles Produkt“, ergänzt Sailer. Die Joghurts selber sind bis zu zehn Tage haltbar, der Grießpudding eine Woche. Im Produktsortiment von Klara gibt es aber nicht nur Fruchthocharts,

sondern auch Topfcreme, Milchreis, Grießpudding und Pudding, daneben werden auch laktosefreie Varianten angeboten. Kurze Transportwege garantieren die Frische der Produkte, das Sortiment wird an die Saison angepasst und variiert. Zum Verfeinern stehen diverse Toppings zur Auswahl.

Die Joghurts werden in 0,2l- und 0,5l-PET-Gebinde angeboten; Kunden, die Glas bevorzugen, können auf Wunsch auch Glasgebinde wählen. Außerdem, so Sailer, besteht auch die Möglichkeit, den eigenen Behälter mitzunehmen. Sailer: „Unsere Produkte sind gut geeignet für die Pause und kleinere Speisen, also zum Mitnehmen und in der Früh holen. Wir haben uns deshalb auch dazu entschlossen, Kaffee anzubieten.“



Geschmack, Qualität, Frische – so fasst Marisa Sailer die Idee hinter Klara zusammen.



Cooking  
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin  
Wien, am 20.11.2015, Nr. 46, 32x/Jahr, Seite: ...  
Druckauflage: 93 000, Größe: 100%, easyAPC: ...  
Auftr.: 9983, Clip: 9441468, SB: Klara Fruchtsennerei

Position  
[www.daserste.at](http://www.daserste.at)



Klara Fruchtsennerei

## Außergewöhnliches rund um die Milch

Die erste Fruchtsennerei hat in Wien eröffnet

**Purer Geschmack.** Wenn Maria Salter über Lebensmittel spricht, kann man darauf vertrauen, dass hier eine Expertin am Werk ist. Nach 20 Jahren in der Lebensmittelindustrie und bislang gastronomisch hat sie sich eingetragen gehegten Traum erfüllt und die Klara Fruchtsennerei im ersten Wiener Gemeindebezirk eröffnet. Ab sofort kann man hier aus einem breiten Sortiment an handwerklich erzeugten und

bio-zertifizierten Milch-Deserts auswählen, die nicht nur himmlisch schmecken, sondern auch frei von Aromazusätzen. Farbstoffen, Konservierungsmitteln und Stabilisatoren sind hier Heisspot für sie, die Pudding, Milchreis- und Topfcreme einfach nicht widerstehen können.

Klara Fruchtsennerei  
Dorotheergasse 7, 1010 Wien  
Mo.–Fr. 8.30–19 Uhr, Sa. 9–19 Uhr

## 20. November 2015 – Cooking



### Cooking

Osterreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin  
Wien, am 20.11.2015, Nr. 46, 52x/jahr, Seite: ...  
Druckauflage: 93 000, Größe: 100%, easyAPG: ...  
Auftr.: 9983, Clip: 9441461, SB: Klara Fruchtsennerei

Position: www.oobserver.at

Marisa  
Sailer  
ist Gastro-  
Expertin

## Punkten mit Geschmack und Frische

Marisa Sailer über den  
Namens und ihre Liebe zu  
Milchprodukt.

Wie kam es zum Namen „Klara Fruchtsennerei“?  
**MARISA SAILER:** Klara ist ein Vorname, der wahrscheinlich bedingt durch „Klara“ (ad ihre Elterninna Klara – im Seminar-Umfeld stark verehrt und sehr gesüll) gewählt ist. Ihr milchpersönlich liegt die Wurzel natürlich auch daran, dass meine Tochter Klara heißt. Die Fruchtsennerei ist ein neuer Begriff: Sennerei als kleine, handwerkliche Produktion von Milchprodukten wird kombiniert mit der Frucht – damit stehen die Milch und die Frucht gleich berührt da. Sowohl die Milch als auch die Frucht sind in ihrer Qualität gleich wichtig für die Qualität unserer Produkte.

### Warum haben Sie sich für Milchprodukte entschieden?

**SAILER:** Ich bin seit vielen Jahren ein absoluter Fan von Milchprodukten. Die konzentrierten Milchprodukte lassen bedingt durch die rechtlichen Anforderungen, die an die Industrie gestellt werden – qualitativ viel Luft nach oben. Wir wollen den Top-Qualitätsbereich mit unseren Angeboten in den Bereich des Gewussts (Frische und fruchtige Zutaten) besetzen.

## 20. November 2015 – Falter online

**falter.at**

Auf falter.at suchen ...

FALTER WAS LÄUFT WIEN, WIE ES ISST RATGEBER ONLINE BÜCHER & MAGAZINE SHOP SERVICE ÜBER UNS  
 LOKALFÜHRER LOKALKRITIKEN DIE BESTEN EMPFEHLUNGEN EINKAUFSTIPPS BUNDESÄLDER ZUSTELLDIENSTE HOLZER-BLOG "WIEN ISST" APP

Kind in WIEN Partytimer

**Lokal**  
 Alle Küchen   
 Alle Lokaltypen   
 Die Besten/Empfohlen

**Ort**  
 Alle Bezirke   
 Straße, PLZ, Ort

**Features**  
 All you can eat  
 Billard  
 Bioprodukte  
 Bowling  
 Brunch  
 Darts  
 Essen am Sonntag  
 Essen am Wasser  
 Essen im Grünen  
 Essen im Museum/Theater  
 Essen mit Aussicht  
 Essen mit Kindern  
 Essen nach Mitternacht  
 Essen vor 8  
 Essen zum Mitnehmen  
 Flitzer  
 Frühstück

**Wien, wie es isst**

**Lokalführer**

Lokalsuche nach Name, Stichwort, PLZ, Ort...  Suchen

**Klara Fruchtsennerei**



**ANZEIGE**

**im Kinsky**  
 Auktionshaus  
 Erlesene Kunstwerke  
  
[Zum Onlinekatalog »](#)  
 Erwin Wurm, € 40.000–80.000

**Die App zum Essen.**  
**„Wien isst“**  
 Wiens bester Lokalführer.  
 Für iOS und Android.

**Frühstück**  
 Gastgarten  
 Gästezimmer  
 Hunde nicht erlaubt  
 Karaoke  
 Kegelbahn  
 Keller  
 Kochkurse  
 Lesbisch/Schwul  
 Live-Programm  
 Luxus  
 Mit Kamin  
 Musik  
 Nichtraucherlokal  
 Preisgünstig essen  
 Raucherbereich  
 Raucherlokal  
 Rollstuhlgerecht  
 Schach  
 Schanigarten  
 Spiele  
 Tanz  
 Terrasse  
 Tischfußball  
 TV  
 WLAN  
 Zustelldienst  
 AMA-Gastrosiegel

Adresse: Dorotheergasse 7  
 1010 Wien  
 Telefon: 01/512 06 53  
 E-Mail: [willkommen@klarafruchtsennerei.at](mailto:willkommen@klarafruchtsennerei.at)  
 Homepage: [www.facebook.com/klarafruchtsennerei](http://www.facebook.com/klarafruchtsennerei)  
 Lokaltyp: Imbiss  
 Sonstiges: Essen zum Mitnehmen

Mehr Informationen:  
 Mo-Fr 8.30-19, Sa 9-17. Selbstgemachtes frisches Naturjoghurt (200ml € 1,50), verschiedene Fruchtjoghurtsorten (je nach Saison; 200ml € 2,-/500ml € 4,50), Milchreis, Griesspudding und Pudding in wiederverschließbaren Gebinden; Auswahl an Toppings (Früchte, Müsli, Nüsse u.v.m.). Sitzplätze für ca. 6 Pers. Bankomat.



Kartendaten © 2015 Google Nutzungsbedingungen Fehler bei Google Maps melden

Suchen



## **20. November 2015 – 88,6 Morgenshow mit Wolfgang Walluch**



886\_Morgenshow mit Wolfgang Walluch\_Mitschnitt\_20151120.MP3

## 21. November 2015 – Madonna



MADONNA

Das Premium-Lifestyle Magazin und die Zeitung Österreich  
Wien, am 21.11.2015, Nr. 47, 52x/Jahr, Seite: ...  
Druckauflage: 88 619, Größe: 100%, easyAPC: ...  
Auftr.: 9963, Clip: 9444387, SB: Klara Fruchtsennerei

Position:

[www.davinci.at](http://www.davinci.at)

### VICTORIA ABULESZ NATUR, CENUSS & QUALITÄT

**Das verspricht das erste  
Joghurt-Geschäft in Wien**

Der kleine Laden in der Dorotheergasse erinnert im ersten Moment an ein gewöhnliches Eisgeschäft. Doch hinter dem Namen **Klara Fruchtsennerei** verbirgt sich Victoria Abulesz. Denn es ist das erste Joghurt-Neustadt in Wien, das Joghurt frisch an der Theke verkauft. Alle Milchprodukte-Fans können nun zwischen Naturjoghurt, aktionsfreiem Joghurt und Joghurt griechischer Art in diversen Geschmacksrichtungen wählen. Sie wenden – ebenfalls in Wien – aus Bio-Milch (aus NÖ) hergestellt und sind frei von Zusatz- und Farbstoffen. Wer will, kann das Joghurt mit Früchten, Müsli, Nüssen oder gezierten Fruchtplättchen aufspielen. Zudem werden Töpfcremes, Milchcreme und Puddings angeboten. Ganz ehrlich, wer dakt bei Apfelstrudel-Grießpudding (2,50 Euro) und Co. nicht an glückliche Kindheitstage bei den Lieblingen Oma & Opa, ob fruchtig-frisch oder cremig-süß – mein Herz als Joghurt Paradies garantiert höher schlagen!



KLARA FRUCHTSENNEREI, Dorotheergasse 7,  
1010 Wien, Mo.–Fr. 8.30–19 Uhr,  
Sa. 9–17 Uhr, [www.klarafruchtsennerei.at](http://www.klarafruchtsennerei.at)

**VICTORIA ABULESZ** i MADONNA  
Redakteurin: [v.abulesz@oe21.at](mailto:v.abulesz@oe21.at)

# 23. November 2015 – Leben in Wien

**Leben in Wien**

Das Stadtmagazin der Studentinnen und Studenten der FH Wien

Suche ...

**LETZTE BEITRÄGE**

Frisch & fruchtig: Wiens erster Joghurt-Laden  
Refugees and the City  
Hallo Welt!

**LETZTE KOMMENTARE**

November 2015  
August 2014

**KATEGORIEN**

Allgemein  
Flüchtlinge  
Gesellschaft  
Kulinärk  
Lifestyle  
Menschen  
Sozial  
Wien

**META**

ÜBER „LEBEN IN WIEN“ 

GESELLSCHAFT, KULINARIK, LIFESTYLE, WIEN

## FRISCH & FRUCHTIG: WIENS ERSTER JOGHURT-LADEN

© 23. NOVEMBER 2015 · PIA SEISER · HINTERLASSE EINEN KOMMENTAR

*Marisa Sailer hat „Klara Fruchtsennerei“ im ersten Bezirk eröffnet.*

Ganz klassisch – Erdbeer, Vanille, Schokoloade – oder doch lieber exotisch – Ananas, Maracuja, Dattel-Ingwer? Die Rede ist nicht etwa von Eiscreme, wie man im ersten Moment denken würde, sondern von Joghurt.



Marisa Sailer hat sich mit ihrem eigenen Joghurtladen einen Traum erfüllt. Foto: Klara Fruchtsennerei/APA-Fotoservice/Tanzer

[Registrieren](#)  
[Anmelden](#)  
[Beitrags-Feed \(RSS\)](#)  
[Kommentare als RSS](#)  
[WordPress.org](#)

Im ersten Bezirk hat Marisa Sailer Wiens erstes Joghurt-Geschäft eröffnet. Natürliche Zutaten, handwerklich erzeugt und in klarer Abgrenzung zu Industrieprodukten – das ist die Philosophie von „Klara Fruchtsennerei“.

### Hauseigene Rezepte

Alle Produkte werden ausschließlich aus niederösterreichischer Bio-Milch aus Laab im Walde und Schweiggers hergestellt, mit hauseigenen Rezepten. „Unsere Fruchtjoghurts beinhalten mit 18 bis 30 Prozent reiner Frucht im Durchschnitt doppelt bis dreifach so viele Früchte wie ein konventionelles Produkt. Und das schmeckt man einfach“, erklärt Sailer.

Regionalität, Qualität, Geschmack: Marisa Sailer ist von ihrer Geschäftsidee überzeugt. „Ich gehe davon aus, dass unser Konzept in dieser Form weltweit einzigartig ist“, sagt die Unternehmerin, „es mag ein oder zwei ähnliche Ansätze geben, aber den frischen, offenen Verkauf einer derartigen Produktpalette im Qualitätsbereich – das ist einzigartig.“



Die „Klara Fruchtsennerei“ im ersten Bezirk.  
Foto: Marin Carniel

0

## 23. November 2015 – Leben in Wien

Leben in Wien

ÜBER „LEBEN IN WIEN“ 



Die „Klara Fruchtsennerei“ im ersten Bezirk.  
Foto: Marin Carniel

Neben Joghurts gehen auch andere Milchprodukte, wie Milchreis oder Topfencreme, über die Theke. Die Joghurts gibt es entweder zum Mitnehmen oder – wie im Eisgeschäft – frisch von der Theke.

**Saisonales Sortiment**

Direkt im Geschäft kann man aus verschiedensten Sorten auswählen, das Joghurt wird dann in einen Becher geschöpft und mit so genannten „Toppings“ verfeinert. Früchte, Nüsse, Fruchtpürees oder Müsli – die Auswahl wird wöchentlich geändert. Das gesamte Sortiment der „Klara Fruchtsennerei“ wird an die Jahreszeiten angepasst und an Feiertagen, wie Valentinstag oder Muttertag, mit speziellen Kreationen ergänzt.

Mehr Infos: [Klara Fruchtsennerei](#)

[• ERÖFFNUNG](#) [• ERSTER BEZIRK](#) [• JOGHURT](#) [• JOGHURT-GESCHÄFT](#)  
[• JOGHURT-LADEN](#) [• KLARA FRUCHTSENNEREI](#) [• WIEN](#)

---

VORHERIGER BEITRAG  
Refugees and the City

SCHREIB EINEN KOMMENTAR

Du musst angemeldet sein, um einen Kommentar abzugeben.

30. November 2015 – Gesund & Fit



gesund & fit  
Österreichs wöchentliches Gesundheits-Magazin  
Wien, am 30.11.2015, Nr. 48, 52x/Jahr, Seiten: ...  
Druckauflage: 100 000, Größe: 100%, easyAPC: ...  
Autr.: 9983, Clip: 9459438, SB: Klar Fruchtsennerei



# BESSER ESSEN **fit food**

**AKTUELL** +++ **ERÖFFNUNG** In der Dorotheergasse 7 im 1. Bezirk eröffnete weltweit die erste **Fruchtsennerei**. Probieren Sie die vegane Auswahl an Fruchtgerichten mit raffinierten Toppings. +++  
**VERÖFFENTLICHUNG** Der neue „Ethische Einkaufsjaher 2016“ von animalfair ist da. animalfair.at +++