

FOLLOW:



ESSEN &  
TRINKEN /  
SCHAUFENSTER

AKTUELLE AUSGABE



BIORAMA auf ISSUU lesen

AUCH INTERESSANT

[BIO & NATUR / SCHAUFENSTER](#)

Wieso sind 2016 schon so viele Pottwale in der Nordsee verendet?

3 MRZ, 2016

[SCHAUFENSTER / SINN CITY](#)

Urban Future: Viele Marketing-Labels für Lebensräume von morgen

3 MRZ, 2016

[ESSEN & TRINKEN / SCHAUFENSTER](#)

Wir haben Joghurts aus Wiens erster Fruchtsennerei probiert

3 MRZ, 2016

[SCHAUFENSTER](#)

Hinter den Kulissen des Naturhistorischen Museums

3 MRZ, 2016

[BLOGS / MATHIAS DIALLO](#)

Bauchmuskeln trainieren: so geht's wirklich

2 MRZ, 2016

## Wir haben Joghurts aus Wiens erster Fruchtsennerei probiert

BY [DIE REDAKTION](#) · MÄRZ 3, 2016

Like 26 people like this. Be the first of your friends.

Wir haben die Produkte aus der Klara Fruchtsennerei zum Probieren erhalten. In der Redaktion haben wir sie verkostet. Hier das ungeschönte Ergebnis unserer Verkostung.

In der Dorotheergasse mitten in der Wiener Innenstadt, wo der Pelzmantel noch gesellschaftsfähig und der Stephansdom nicht weit ist, hat Marisa Sailer ihr Geschäft eröffnet: die [Klara Fruchtsennerei](#). Die Lebensmitteltechnikerin stellt Joghurts her und das nicht industriell, sondern in Handarbeit, gemeinsam mit zwei Mitarbeiterinnen. Die Joghurts werden in ihrem kleinen Geschäft offen und frisch verkauft. Auch eigene Gefäße können sich die immer zahlreicher werdenden Kunden mit frischen Joghurts füllen lassen. Wer kein eigenes Glas mitbringt, bekommt die Joghurts in drei verschiedenen Größen in Plastikdosen mit Drehverschluss. Neben Naturjoghurt gehören auch unterschiedlichste Fruchtjoghurts, Milchreis, Topfencreme und Puddings zum Programm.

Die Fruchtsennerei hat uns ein paar Proben ihrer Joghurts in der Biorama-Redaktion vorbeigebracht, und wir haben sie probiert.

Zuerst einmal die sehr biorama-typische Nachfrage: „Ist das denn auch alles schön bio?“ Nein, ist es nicht. „Alle verarbeiteten Zutaten in gleichbleibender Bio-Qualität einzukaufen, das wäre so nicht finanzierbar, und teilweise auch gar nicht möglich. Zum Beispiel bei den Mangos. Die bekommt man einfach nicht,“ erklärt Marisa Sailer. Die Milch jedenfalls, die ist Bio. Überhaupt bietet die Fruchtsennerei Produkte, die näher an der Natur

sind, als industrielle Milch-Snacks. „Ein konventioneller Joghurt ist in der Industrie schnell gemacht. Der braucht zwei Tage von der Kuh bis in den Becher. Bei uns dauert das eher vier Tage“ berichtet die Lebensmitteltechnikerin, die keine chemischen Helfer einsetzt.

Das Ergebnis unserer Verkostung haben wir leider nach nicht nach (semi)wissenschaftlichen Kriterien erfasst. Wir haben einfach probiert und die unterschiedlichen Meinungen hier ungeschönt niedergeschrieben:

„Schmeckt sehr natürlich und hat eine gute Konsistenz.“

„Die Schoko-Variante hat eine sonderbare Konsistenz, irgendwie Gelantine-artig.“

„Nuss. Lecker. Ich mag Nuss.“

„Die Geschmacksrichtung Zitrone schmeckt unglaublich intensiv.“

„Wieso wird eigentlich so viel Joghurt gegessen? Was hat es damit auf sich?“

„Also, Erdbeer-Rababer schmeckt fruchtig frisch.“

„Bei der Sorte Heidelbeere ist die Frucht schön dezent. Das mag ich.“

„Naja, die Sorte Espresso ist etwas zu sauer. Vielleicht lassen sich Kaffee und Joghurt einfach nicht verbinden.“

„Ich finde Espresso lecker, überhaupt nicht zu sauer. Das gehört so.“

„Die sind alle irgendwie nicht zu süß. Das ist angenehm.“

„Also das mit den wiederverschließbaren Bechern ist schon verdammt praktisch. Gerade für die Kinder.“

„Dieses Mango-Zeug schmeckt wie Mango pur. Das ist großartig. Und bei Haselnuss dasselbe.“

„Ach diese Becher sind gar nicht aus Glas? Das ist ja schade.“

„Vielleicht mag ich gar keine Nüsse.“

„Für Einwegplastik wäre das Plastik verschwenderisch dick. Gibt's da Pfand?“

„Man schmeckt gleich, was drin ist. Das ist bei anderen Joghurts eher selten so. Wer kann schon Maracuja irgendwo herausschmecken?“

„Der Schokopudding ist ja schon leer.“

*Update: Auf Nachfrage haben wir inzwischen erfahren, dass auch die Möglichkeit besteht, sich den Joghurt in 200ml*

Gläser (Pfand: 0,30 Cent) abfüllen zu lassen.

Wer die Joghurts und anderen Milchprodukte aus der Fruchtsennerei probieren möchte, kann das hier tun:


Klara Fruchtsennerei

Dorotheergasse 7

1010 Wien

Tel.: +43 1 51206 53

[Website](#)

 Like 26 people like this. Be the first of your friends.

Tags: [Joghurt](#) [Klara Fruchtsennerei](#) [Marisa Sailer](#) [Test](#) [Verkostung](#) [Wien](#)

PREVIOUS STORY ◀ Hinter den Kulissen des Naturhistorischen Museums	NEXT STORY Urban Future: Viele Marketing-Labels für Lebensräume von morgen ▶
-----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

#### YOU MAY ALSO LIKE...

Mit Fahrrad und Kamera durch Kuba

18  
NOV,  
2015

Der Ruf nach Entnetzung

18  
FEB,  
2016

4 Tipps: Brot richtig lagern

12  
NOV,  
2015

#### SCHREIBE EINEN KOMMENTAR

Kommentar

Name \*  E-Mail-Adresse \*

Website

[Kommentar abschicken](#)

NEWSLETTER

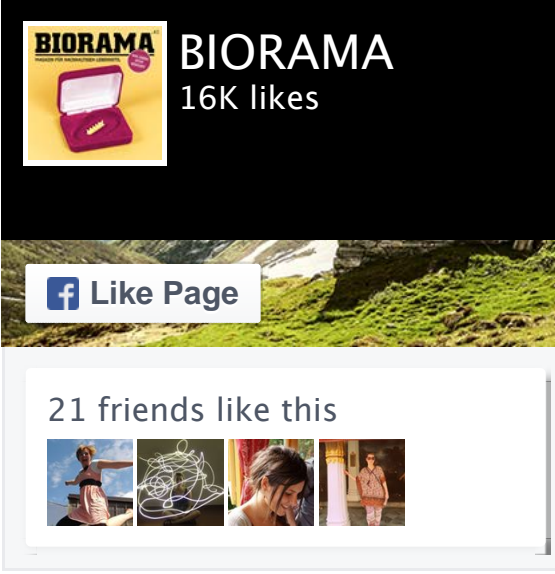
Anmelden

# RICHTIG GUT ESSEN

richtiggutessen.at

# thegap

thegap.at



**BIORAMA**  
16K likes

Like Page

21 friends like this

BIORANKING	
AT	DE
1 Ja! Natürlich	Alnatura
2 Zotter Schokol...	Utopia
3 SONNENTOR ...	mymuesli
4 Zurück zum Ur...	Greenpeace M...
5 all i need	YOGI TEA Gm...
6 Verival	enorm
7 Biorama	armedangels
8 Joseph Brot	Demeter

