



15.10.2021

**Pressekontakt**  
**Kruste&Krume**  
**Jelka Kirnbauer**  
**jelka@krusteundkrume.at**  
**+43 664/1475141**  
**krusteundkrume.at/presse**

## **Kruste&Krume bäckt paradiesischen Apfelstrudel mit Apfelraritäten von eva&adam**

Wer Äpfel mag und sich erinnern kann, wie sie einst geschmeckt haben, wird diese Sorten lieben: Berner Rosenapfel, Gelber Bellefleur, Klöcher Maschankzer, Schöner von Boskoop, Roter von Simonffi, Rheinischer Krummstiel, Steirische Schafnase oder Weißbracher. Äpfel, die überaus köstlich und aromatisch schmecken, aber meist schwer erhältlich sind.

Kruste&Krume, Wiens erste Brotbackschule und einzige Mehl-Greißlerei Österreichs, holt rare Apfelraritäten nun in Kooperation mit dem oststeirischen Projekt eva&adam nach Wien. eva&adam leistet Pionierarbeit in der Steiermark, macht Streuobstwiesenäpfel wieder verfügbar und sichert bereits verschollene Raritäten, von denen es mitunter nur noch wenige Bäume gibt. Streuobstwiesen sind wahrhaft paradiesische Gärten der Biodiversität. Vom Boden mit blühenden Wiesen über Baumhöhlen bis hinauf in die Baumkronen bieten sie 1.000enden Tier-, Pflanzen- und Pilzarten Lebensraum.

„Wir wollen mit dieser Kooperation Menschen und Projekte unterstützen, die sich der Rettung der Biodiversität auf unseren Äckern, Feldern und Wiesen verschrieben haben“, so Barbara van Melle, Gründerin von Kruste&Krume. „In einer Zeit, in der durch die Industrialisierung der Landwirtschaft unzählige Sorten und Arten bereits für immer verschwunden sind, können wir nun neben alten, seltenen Getreidesorten, wie Lungauer Tauernroggen, Laufener Landweizen oder Schlägler Roggen auch Apfelraritäten in Wien anbieten.“

### **120 Apfelraritäten kennenlernen und sortenreine Apfelstrudel verkosten**

Äpfel von A wie Ananasrenette bis W wie Wintergoldparmäne, die als Königin unter allen Königinnenäpfeln im London des 19. Jhdts. als „Der beste von allen Äpfeln“ gefeiert wurde, werden von den eva&adam Expertinnen und Experten nach Wien gebracht und im Rahmen einer kommentierten Verkostung präsentiert. Ebenfalls zur Verkostung kommen reinsortig gefüllte Apfelstrudel, die nach einem altem Familienrezept von Simone Schnabl gebacken werden. Simone ist in fünfter Generation Wirtin des traditionsreichen Gasthof

Kruste & Krume GmbH  
Heumühlgasse 3/1/1  
1040 Wien

Tel.: +43 664 1475141  
office@krusteundkrume.at  
www.krusteundkrume.at

UID-Nummer: ATU 72927425  
Firmenbuchnr.: FN 472430a  
Firmenbuchgericht:  
Handelsgericht Wien

Bankverbindung: Oberbank  
IBAN: AT89 1500 0005 0135 9111  
BIC: OBKLAT2L



15.10.2021

Schnabl im steirischen Gesäuse, das nicht nur mit herausragender regionaler Küche, sondern auch mit einer jahrhundertealten Gaststube beeindruckt.

**Wann:** 28.10.2021, 15:00 Uhr

**Wo:** Kruste&Krume Brotbackschule, Heumühlgasse 3/1, 1040 Wien

### **eva&adam Apfelraritäten bestellen und in der Kruste&Krume Greißlerei abholen**

Der beste Apfelstrudel gelingt nur mit wirklich guten Äpfeln. Im Onlineshop von eva&adam ([www.evaundadam.at](http://www.evaundadam.at)) können Apfelraritäten bestellt werden, die dann zur Abholung in der Kruste&Krume Greißlerei bereitstehen. Als Abholort beim Checkout einfach „Kruste&Krume“ wählen. Die Äpfel werden dann in wunderschönen Holzkisten, die von einem Tischler in der Oststeiermark in Handarbeit gefertigt werden, direkt nach Wien geliefert.

#### **Bestell- und Abholtag 2021:**

- 15. Oktober 2021 (Bestellungen bis 13. Oktober)
- 29. Oktober 2021 (Bestellungen bis 27. Oktober)
- 12. November 2021 (Bestellungen bis 10. November)
- 26. November 2021 (Bestellungen bis 24. November)
- 10. Dezember 2021 (Bestellungen bis 8. Dezember)

Die Äpfel stehen in der Kruste&Krume Greißlerei in der Zeit von 10:00 bis 18:00 Uhr zur Abholung bereit. Bis 11:00 Uhr stehen an diesen Tagen auch die Apfelexpertinnen für Fragen zur Verfügung.