



Eiskalt & verführerisch (1/2)

Mahlzeit! | Seite 60, 61 | 31. Juli 2025
Auflage: 700.000 | Reichweite: 2.030.000

Harrer

Eiskalt & verführerisch

**Creinig, fruchtig und mit viel
Liebe von Hand gerollt – das ist
Eisgenuss aus Niederösterreich.**

*Österreichische
Eis-Tradition*





Eiskalt & verführerisch (2/2)

Mahlzeit! | Seite 60, 61 | 31. Juli 2025
 Auflage: 700.000 | Reichweite: 2.030.000

Harrer



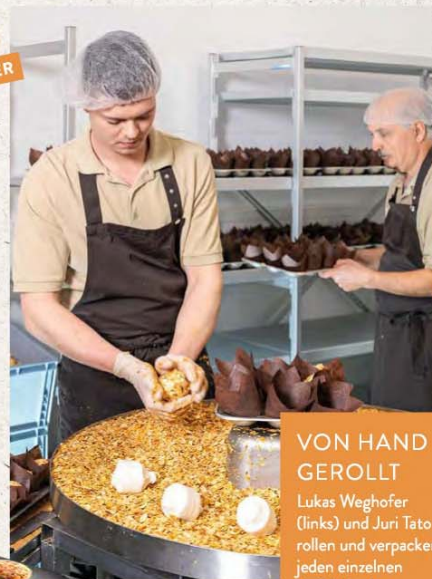
ANTON
HARRER

TONI
HARRER

SANDRA
HARRER

Seit 1988 steht der Name Harrer für natürlichen Eisgenuss. Mit der ersten Eisdiele in Sollenau (NÖ) wurde der Grundstein für das Familienunternehmen gelegt.

Höchster Qualitätsanspruch
 garantiert wahre Gaumenfreude!



VON HAND GEROLLT

Lukas Weghofer (links) und Juri Tatro rollen und verpacken jeden einzelnen Knödel in der Produktionsstätte in Sollenau von Hand. Feine geröstete Mandeln runden den Genuss für Gaumen und Auge ab.

Sie lieben Marillenkügelchen, aber im Sommer darf es gerne auch Eis sein? Dann werden Sie im Tiefkühlregal der SPAR-Märkte fündig – und zwar das ganze Jahr über. In der Eismanufaktur Harrer Eisdiele in südöstlichen Niederösterreich entstehen die kühlen, fruchtigen Knödelspezialitäten mit viel Fingerspitzengefühl und einer großen Portion Leidenschaft. Im bereits in zweiter Generation geführten Familienunternehmen steht die Suche nach dem wirklichen und tiefen Eisgenuss im Mittelpunkt. Mit viel Flexibilität, Innovationsfreude und Zeit widmet sich der klein strukturierte Betrieb der Frage, wie die Produkte noch besser werden können – geschmacklich, qualitativ und in der Herstellung. Genau dieses Bestreben macht die Marillen-Eisknödel so besonders schmackhaft – ein echtes Highlight für Naschkatzen und Genießer:innen gleichermaßen.



Die SPAR PREMIUM Feinen Marillen-Eisknödel ruhen vor dem Genuss am besten ein paar Minuten bei Zimmertemperatur.

Konsistenz. Mit großer Sorgfalt werden die Eisknödel von Hand gerollt – jeder einzelne zu einem kleinen Kunstwerk. Das sorgsam abgestimmte Verhältnis von natürlich fruchtigem Marillenherz und dem cremig-zarten Vanilleeis macht das österreichische Traditionsdessert zu einem ganz besonderen Genussserlebnis. Außen zart, innen fruchtig – so schmeckt der Sommer, ganz egal zu welcher Jahreszeit.

FOTOS: Johannes Brennbauer, Adobe Stock

ECHTE HANDARBEIT

Das Vanilleeis entsteht aus 100 Prozent laktosefreier Milch aus Österreich und überzeugt durch seine feine, cremige

