



Produkt- broschüre

gültig seit 1. Jänner 2018
bis 31. Dezember 2025

5. Ausgabe

GUTES ESSEN

seit 1995



Hallo beim Bio-Spreizi!

Als „der fahrende Bio-Greißler Spreizi“ möchte ich Sie herzlichst begrüßen und Ihnen ein wenig unser Anliegen und unseren Betrieb vorstellen. Bevor Sie weiterlesen aber eine wichtige Frage, die Sie für sich selbst ehrlich beantworten müssen, und Sie sofort erkennen, ob Sie ein Kunde von mir werden möchten oder nicht:



Legen Sie Wert auf regionale Produkte, österreichische Schmankerl und biologische Nahrungsmittel? Wenn ja, dann sind Sie bei mir an der richtigen Stelle. Denn ich bin überzeugt, dass nur die heimische Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln letztendlich unser Geld im Lande lässt und wir dadurch unabhängig von anderen Staaten auch so manchen Engpass meistern können. Immer mehr Österreicher wollen frische, regionale Produkte konsumieren. Bei jungen Leuten sind praktische, bequem und schnell zubereitete Gerichte sehr beliebt und alle wollen das Gleiche: gesunde Ernährung.

Deshalb wende ich mich besonders an die Leute, „die gern guat ess'n, wo's Ess'n a' guat schmeck'n muass“. Wenn es auch noch aus regionaler, biologischer Landwirtschaft kommen soll – dann sind Sie hier richtig: 100 % aus Österreich. Auch einmal etwas Neues ausprobieren!

Sie können mich direkt zu Herkunft und Verarbeitung oder um Rezept-Tipps fragen. Bei mir finden Sie noch echte Rohmilch, nicht pasteurisierten Bröseltopfen, festes Holzofen-Roggenbrot, Österreichs besten Honig, herrlichen Senf, aber auch Kräuter- und Suppenwürze ohne Zusatzstoffe und vieles mehr, was Sie nicht einmal mehr im Bioladen bekommen. Mein Schulkollege Christian Widhalm kocht hervorragende Suppen und Fertiggerichte, die er wie in Großmutter's Zeiten in Weck-Gläser einkocht. Meine Lagerangestellte Monika hilft mir hin und wieder beim Abpacken und Herrichten der Waren und ich mache mir die Mühe und hole fast alle Produkte bei meinen 105 Produzenten selbst ab, daher weiß ich genau, was drinnen ist und wer hinter welchem Produkt steht. Nur die Besten haben es über all die Jahre geschafft und werden fair für Ihre Waren bezahlt. Denn meine Devise lautet: Leben und Leben lassen – dann haben alle was davon!

Zeichenerklärung:

grüne Artikel: organisch-biologische Landwirtschaft

violette Artikel: artgerechte Tierhaltung

blaue Artikel: konventionelle Landwirtschaft

Erleben Sie Ihren Einkauf einmal anders: fühlen, riechen und schmecken Sie in Spreitzhofer's Verkaufsauto hinein: Aus dem Auto heraus können Sie in drei verschiedenen Abteilungen Ihren Wocheneinkauf tätigen, bekommen alle 14 Tage neue Schmankerl aus einer anderen Region und sind nach 15 Minuten mit dem Einkauf fertig!

Herzlichst, Ihr Bio-Greißler
Helmut Spreitzhofer



Helmut Spreitzhofer

gelernter Koch und Kellner,
geb. 9. 2. 1967

Monika

fallweise Aushilfe,
geb. 9. 2. 1992



Gemüse aus Österreich

Saisonbedingt verfügbar

„Bio bis zur Wurzel“ – der Slogan der Bio-Lutz GmbH in Gumprechtsfelden/Wieselburg, seit 2011 in zweiter Generation, erinnert an die seit 1978 bestehenden, rein biologischen Grundsätze. **Robert Lutz** erntet mit den rund 150 Bio-Partnerhöfen Gemüse, Obst, Kartoffel und Getreide in reicher Vielfalt. Regionaler Anbau, vertrauensvolle Zusammenarbeit, schonende Verarbeitung am Hof und die eigene Vermarktung garantieren die hohe Bio-Lutz-Qualität.

Dies kann ich nur bestätigen: Das eingelegte Gemüse, die knackigen, fruchtigen Senf Gurken oder der feinnudelig geschnittene, milde Rote-Rübensalat sind sensationell!

Seit 1980 versorgt er mit seinem Hofladen auch die nähere Region. Wenn Sie einmal auf der Wieselburger Messe sind, schauen Sie bei ihm vorbei. Es lohnt sich!

Das konventionelle Gemüse und auch die Waldfrüchte hole ich von **Ewald Piller** aus Marz im Burgenland, welcher uns zu Ostern auch mit seinem herrlichen Geselchten und im Winter mit guten Blunzen, Gammeln, Preßwurst und Kümmelbraten versorgt. Die Erdäpfel und Zwiebel stammen von **Gottfried Mauser** aus Püllichsdorf im Weinviertel. In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur wird der Boden regelmäßig auf Mineralstoffmängel analysiert und entsprechend versorgt. Unsere fertigen Gemüse-Obstkisten (siehe Fotos) sind tagesfrisch und reichen einem Drei-Personenhaushalt locker für eine Woche!

Robert Lutz



Bio-Gemüse

Gottfried Mauser



Erdäpfel & Zwiebel

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
729	BASILIKUMTOPF		per Topf	4,50
736	BIERRADI per Stück	300	12,00	3,60
892	BLATTMANGOLD Sorte: Blattmangold	500	5,50	2,75
738	BOHNEN Sorte: Weisse Bohnen	500	14,00	7,00
737	BOHNEN Sorte: Käferbohnen von Urmüller	500	17,00	8,50
739	BROKKOLI	300	8,00	2,40
730	BÄRLAUCH	500	16,00	8,00
745	CHAMPIGNON Sorte: Steinchampignon	250	20,00	5,00
746	CHAMPIGNON Sorte: Weißer Champignon	250	12,00	3,00
750	DILLE		per Bund	2,00
822	EDELKASTANIEN weststeirisch, aus St. Stefan ob Stainz von Markus Klug	500	15,00	7,50
955	EIERSCHWAMMERL aus der Steiermark	500	25,00	12,50
956	ERBSEN Sorte: Zuckererbsen	500	9,00	4,00
953	ERBSENSCHOTEN	500	8,00	4,00
961	ERDÄPFEL Frühsorte: Annabelle, festkochend	2000	3,00	6,00
951	ERDÄPFEL Frühsorte: Friesländer, vorwiegend festkochend	3000	3,00	9,00
960	ERDÄPFEL Sorte: Agria, mehligkochend	5000	1,60	8,00
952	ERDÄPFEL Sorte: Ditta, festkochend	2000	2,50	5,00
950	ERDÄPFEL Sorte: Ditta, festkochend	5000	1,60	8,00
970	ERDÄPFEL Sorte: Kipfler	3000	3,00	9,00
755	FENCHEL	250	5,80	1,45
758	FISOLEN Sorte: Gelbe Spargelfisolen	500	10,00	5,00
759	FISOLEN Sorte: Grüne Spargelfisolen	500	10,00	5,00
756	FISOLEN Sorte: Gelbe aus dem Burgenland	500	8,00	4,00
757	FISOLEN Sorte: Grüne aus dem Burgenland	500	7,00	3,00
980	GEMÜSE-OBSTKISTE (01. 05. - 31. 10.) 60x40x12 cm		per Kiste	38,00
990	GEMÜSE-OBSTKISTE (01. 11. - 30. 04.) 60x40x12 cm		per Kiste	30,00
765	GURKEN Sorte: Feldgurken	250	4,00	1,00
766	GURKEN Sorte: Schlangengurken		per Stück	2,20
767	GURKERL zum Einlegen	1000	3,50	3,50
867	HALMRÜBEN	1000	3,50	3,50
780	JUNGKAROTTEN		per Bund	2,50



Gemüse-Obstkiste



Mai

Gemüse-Obstkiste



August

Gemüse-Obstkiste



Oktober

GEMÜSE, OBST & EINGELEGTES

GEMÜSE, OBST & EINGELEGTES



Kochsalat



Hokkaido



Paradiso



Gemüsemix

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
783	JUNGKNOBLAUCH	3 Stück im Bund		3,50
781	JUNGSPINAT	500	8,00	4,00
782	JUNZWIEBEL	per Bund		2,50
790	KARFIOL mittelgroß	per Stück		3,00
791	KAROTTEN	1000	3,00	3,00
795	KOCHSALAT	500	2,50	1,25
796	KOHL	per Stück		2,80
797	KOHLRABI	per Stück		2,50
798	KOHLSPROSSEN	500	6,80	3,40
800	KRAUT Sorte: Rotkraut	1000	3,20	3,20
801	KRAUT Sorte: Rotkraut geschnitten	1000	4,00	4,00
799	KRAUT Sorte: Seidenkraut	1000	2,20	2,20
802	KRAUT Sorte: Spitzkraut	1000	2,50	2,50
810	KRAUT Sorte: Weißkraut	1500	2,80	4,20
811	KRAUT Sorte: Weißkraut geschnitten	1000	3,60	3,60
803	KREN steirisch	200	8,00	1,60
804	KRESSE	per Tasse		1,50
807	KÜRBIS Sorte: Butternuss	2000	2,80	5,60
805	KÜRBIS Sorte: Flaschenkürbis	2000	2,80	5,60
806	KÜRBIS Sorte: Hokkaido	2000	2,40	4,80
821	MELANZANI	500	6,00	3,00
840	PAPRIKA Sorte: Gelber Paprika	per Stück		1,40
841	PAPRIKA Sorte: Grüner Paprika	per Stück		1,20
842	PAPRIKA Sorte: Roter Paprika	per Stück		1,50
845	PARADEISER „PARADISO“ von Familie Herret aus Simmering	500	6,20	3,10
843	PARADEISER Sorte: Cocktailparadeiser	250	10,00	2,50
844	PARADEISER Sorte: Eierparadeiser	500	4,00	2,00
846	PASTINAKEN	500	5,00	2,50
847	PETERSILIE	per Bund		1,20
837	PETERSILIETOPF	per Topf		3,20
848	PETERWURZEN	500	5,50	2,75
849	PFEFFERONI	per Stück		0,70
852	PILZE Sorte: Herren- / Steinpilze	500	30,00	15,00
854	PILZE Sorte: Kräutersaitling	250	29,00	7,25
853	PORREE	500	6,80	3,40
860	RADIESCHEN	per Bund		2,50
866	ROMANESCO	750	4,00	3,00
864	RÜBEN Sorte: Gelbe Rüben	500	4,00	2,00
865	RÜBEN Sorte: Rote Rüben	1000	3,00	3,00
870	SALAT Sorte: Batavia grün	per Stück		2,50
871	SALAT Sorte: Bologneser	per Stück		2,00
872	SALAT Sorte: Bummerlsalat	per Stück		2,00
873	SALAT Sorte: Eissalat	per Stück		2,00
874	SALAT Sorte: Endivie	per Stück		3,20
875	SALAT Sorte: Friséésalat	per Stück		2,20
869	SALAT Sorte: Grazer Krauthappel	per Stück		2,20
876	SALAT Sorte: Jäger- bzw. Chinakohl	800	3,50	2,80
877	SALAT Sorte: Kopfsalat	per Stück		2,00
882	SALAT Sorte: Löwenzahnsalat	100	18,00	1,80
878	SALAT Sorte: Radicchio	per Stück		1,50
879	SALAT Sorte: Ruccola	125	30,00	3,75
880	SALAT Sorte: Vogersalat	200	25,00	5,00
881	SALAT Sorte: Zuckerhut	500	5,00	2,50





Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
890	SCHNITTLAUCH		per Bund	1,20
889	SCHNITTLAUCHTOPF		per Topf	3,50
891	SCHWARZER RETTICH	250	4,40	1,10
895	SELLERIE Sorte: Knollensellerie	500	4,00	2,00
896	SELLERIE Sorte: Stangensellerie	700	4,50	3,15
887	SPARGEL Sorte: Grüner Solospargel	500	23,00	11,50
897	SPARGEL Sorte: Grüner Spargel Kl. 1	500	19,00	9,50
886	SPARGEL Sorte: Grüner Suppenspargel	500	17,00	8,50
899	SPARGEL Sorte: Klassik	500	14,00	7,00
898	SPARGEL Sorte: Klassik fein	500	9,00	4,50
900	SPARGEL Sorte: Solo plus	500	18,00	9,00
888	SPARGELSPITZEN Sorte: Klassik	500	11,00	5,50
893	SPINAT Sorte: Blattspinat	500	7,50	3,75
855	STEINPILZE getrocknet aus dem Burgenland	200	120,00	24,00
902	SUPPENGRÜN	330	6,00	2,00
971	SÜSSKARTOFFELN aus Spanien	1000	7,00	7,00
905	TOPINAMBUR	500	5,00	2,50
794	WEINGARTENKNOBLAUCH aus dem Tullnerfeld	250	16,00	4,00
943	ZUCCHINI	500	5,00	2,50
944	ZUCKERMAIS		per Stück	0,90
940	ZWIEBEL Sorte: Gelbe Zwiebel	3000	2,30	7,00
941	ZWIEBEL Sorte: Rote Zwiebel	1000	3,50	3,50
942	ZWIEBEL Sorte: Schalottenzwiebel	500	8,00	4,00



Kirstorfer



Pfneissl

Steinpilze

Obst aus Österreich

Saisonbedingt verfügbar

Regionale Früchte überzeugen durch Frische und kurze Transportwege. Dadurch bleibt dem Obst ausreichend Zeit zum Wachsen und Reifen und das wiederum führt zu einem besseren Geschmack.

Brigitta und Johann Preisegger im burgenländischen Wiesen sind da meine ersten Ansprechpartner. Auf 5 ha stehen ihre Obstbäume und ein halbes Hektar sind Erdbeeranbaufläche. Ende Mai beginnt die Saison mit der Ernte der Erdbeeren und erstreckt sich mit Kirschen, Pfirsichen und Äpfeln über den ganzen Sommer bis hin zu den Trauben im September. Seit 1989 wird hier organisch-biologisch gewirtschaftet und 1992 entstand ihr Hofladen. Mittlerweile sind die Töchter Michaela und Daniela erwachsen und während Michaela als Köchin in Wien ihre Lebensaufgabe gefunden hat, blieb Daniela zu Hause, renovierte den Gebäudetrakt der Großeltern im Jahr 2010 und hat vier wunderschöne Themenzimmer eingerichtet. Wenn Sie einmal bei den Kobersdorfer Schlossspielen sind oder ein Wochenende am Fuße des Rosaliengebirges verbringen möchten, übernachten Sie dort – Sie werden es nicht bereuen!



Brigitta Preisegger



Schwameis

Cox Orange Renette

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
720	APFEL alte Sorten	1000	3,00	3,00
701	APFEL Frühsorte: Pirosch aus Fels am Wagram	1000	4,00	4,00
702	APFEL Sorte: Belle Fleur	1000	2,80	2,80
703	APFEL Sorte: Boskoop	1000	3,90	3,90
719	APFEL Sorte: Braeburn	1000	4,50	4,50
704	APFEL Sorte: Cox Orange Renette	1000	4,50	4,50
705	APFEL Sorte: Elstar	1000	3,20	3,20
706	APFEL Sorte: Gala	1000	3,20	3,20
707	APFEL Sorte: Gloster	1000	3,20	3,20
708	APFEL Sorte: Gold Delicious	1000	2,80	2,80
709	APFEL Sorte: Grafensteiner	1000	3,20	3,20

GEMÜSE, OBST & EINGELEGTES

GEMÜSE, OBST & EINGELEGTES



Piller

Alte Sorten



Trimmel

Erdbeeren



Piller

Waldbeerenmix



Preisegger

Weingartenpfirsich



Piller

Quitten

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
700	APFEL Sorte: Granny Smith aus der Steiermark	1000	3,80	3,80
725	APFEL Sorte: Granny Smith aus Italien	1000	4,40	4,40
710	APFEL Sorte: Idared	1000	3,20	3,20
723	APFEL Sorte: James Grieve	1000	4,00	4,00
711	APFEL Sorte: Jonagold	1000	3,20	3,20
724	APFEL Sorte: Jonathan	1000	4,00	4,00
712	APFEL Sorte: Klarapfel	1000	2,80	2,80
713	APFEL Sorte: Kronprinz	1000	4,20	4,20
714	APFEL Sorte: Lederrenette	1000	3,80	3,80
715	APFEL Sorte: Lobo	1000	4,50	4,50
716	APFEL Sorte: Mc Intosh	1000	4,50	4,50
717	APFEL Sorte: RubINETTE	1000	3,80	3,80
718	APFEL Sorte: Summered	1000	2,80	2,80
721	APFEL Sorte: Topaz	1000	3,80	3,80
722	APFEL Sorte: Vista Bella	1000	4,20	4,20
731	BIRNE Sorte: Alexander	1000	4,80	4,80
733	BIRNE Sorte: Butterbirne	1000	4,50	4,50
734	BIRNE Sorte: Gute Luise	1000	6,00	6,00
732	BIRNE Sorte: Packham	1000	5,00	5,00
735	BIRNE Sorte: Williams	1000	4,50	4,50
740	BROMBEEREN	250	16,00	4,00
954	ERDBEEREN aus dem Burgenland	1000	11,00	11,00
964	ERDBEEREN im Holzsteigerl aus Gerasdorf	2500	8,80	22,00
833	HASELNÜSSE Herkunft: Aserbaidschan, ausgelöst	200	45,00	9,00
771	HIMBEEREN	150	30,00	4,50
777	HOLLERBEEREN	250	15,00	3,75
773	HONIGMELONE	1500	3,50	2,80
792	KIRSCHEN Sorte: Frühkirschen	500	9,00	4,50
793	KIRSCHEN Sorte: Herzkirschen	500	11,00	5,50
789	KIWI aus Wien, süß und saftig	500	8,00	4,00
820	MARILLEN aus Wiesen	1000	9,00	9,00
819	MARILLEN alte Sorte: Klosterneuburger Marille	1000	8,00	8,00
823	MISPELN	500	5,00	2,50
830	NEKTARINEN	1000	7,00	7,00
850	PFIRSICH Sorte: Red Haven	1000	7,00	7,00
851	PFIRSICH Sorte: Weingarten	1000	7,00	7,00
856	PREISELBEEREN	250	22,00	5,50
858	QUITTEN	1000	5,00	5,00
861	RHABARBER	500	10,00	5,00
862	RIBISEL	500	9,00	4,50
863	RINGLOTTEN	500	7,00	3,50
901	STACHELBEEREN	500	15,00	7,50
770	WALDHEIDELBEEREN	250	20,00	5,00
831	WALNÜSSE ausgelöst	500	25,00	12,50
832	WALNÜSSE im Ganzen	1000	8,00	8,00
910	WEICHELN	500	11,00	5,50
911	WEINTRAUBEN Sorte: Blaufränkisch – rot	500	4,50	2,25
915	WEINTRAUBEN Sorte: Fine Berry – weiß	500	6,00	3,00
914	WEINTRAUBEN Sorte: Regent – rot	500	6,00	3,00
912	WEINTRAUBEN Sorte: Sieda – weiß	500	6,00	3,00
913	WEINTRAUBEN Sorte: Zweigelt – rot	500	6,00	3,00
945	ZWETSCHKEN Sorte: Hauszwetschken	1000	4,50	4,50
946	ZWETSCHKEN Sorte: Pfludern, große Zwetschken	1000	3,50	3,50

Bio-Obst aus Italien

November bis März

Winterzeit ist Apfelzeit; aber fünf Monate nur Äpfel zu essen, ist uns zu langweilig. Daher biete ich von November bis Ende März auch sizilianisches Obst an. Da **Robert Lutz** auch mit Südfrüchten handelt und seine Produzenten in Italien kennt, nehme ich beim Einkauf seiner Produkte auch das Bio-Obst aus unserem südlichen Nachbarland mit. Aber Achtung; da dieses unbehandelt ist, hält es weniger lange als konventionelles Obst.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
835	BLUTORANGEN Sorte: Moro	1000	4,80	4,80
747	CLEMENTINEN	1000	5,50	5,50
742	CLEMENTINEN Sorte: Commune	1000	5,50	5,50
818	MANDARINEN nur Jänner/Februar	500	5,00	2,50
836	ORANGEN Sorte: Navel	1000	5,20	5,20
834	SAFTORANGEN Sorte: Sanguinelli	1000	3,00	3,00
947	ZITRONEN	250	6,00	1,50



Peter Kadla

Bio-Obst



Lutz-Import

Mandarinen

Eingelegtes & verarbeitetes Gemüse

Eingelegtes Gemüse beziehe ich von fünf Kleinbetrieben aus Niederösterreich und der Steiermark: **Bio-Lutz**, der Ein-Mann-Betrieb **Herbert Ackerbauer** aus Patzmannsdorf (Knoblauchprodukte), **Kurt Kornherr** aus Otenthal, **Ernst Falmbigl** aus Groß-Inzersdorf und **Urlmüller**. Das sind **Johann Unger** und seine drei Söhne, die auf 26 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche Kukuruz, Kürbis und unter Folie Paradeiser, Chili und Paprika anbauen. Er übernahm 1993 den elterlichen Hof in Schwabau bei Straden und versuchte ab 2005 neben dem Freilandgemüse auch den Folienanbau. Da herkömmliche Paradeiser zu wenig Geschmack lieferten, begab er sich auf die Suche nach alten Sorten und wurde über die Arche Noah fündig. 2007 wurde der Hofladen sowie der Schaugarten eröffnet. Der wichtigste Grundsatz der Urlmüllers lautet: „Ein hochwertiges Endprodukt kann nur aus hochwertigen Ausgangsstoffen hergestellt werden!“ So wachsen mittlerweile 250 verschiedene Bio-Paradeisersorten in seinem 3300 m² großen Folientunnel heran und werden zu über 50 verschiedene Paradeis- und Paprikakompositionen verarbeitet.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
435	AJVAR	210	19,05	4,00
411	CHILIGURKEN scharf eingelegte Gurkenstreifen. Der Essigsud mit Chilis kann zu einer würzigen Salatmarinade weiterverarbeitet werden.	312	27,25	8,50
439	CHILIPASTE HABANERO 9-10 Paste aus feurig scharfen Chilis. Man verwende dieses Produkt mit Vorsicht und in sehr geringen Mengen, um die Schärfe von Soßen und Gerichten zu erhöhen.	106	113,20	12,00
426	CHILISAUCE die scharfe Würze	200	25,00	5,00
407	HEURIGEN-ZWIEBERL scharf	390	10,80	4,20
422	INDIANER BOHNENSALAT mit Zwiebel	650	6,50	4,20
412	JAUSENGURKERL knackig-mild	555	10,80	6,00
400	KNOBLAUCH eingelegt	190	26,30	5,00
403	KNOBLAUCH gebraten	190	36,85	7,00
402	KNOBLAUCH-WÜRZPASTE	180	38,89	7,00
432	KRAUTSALAT mit Kümmel (essfertig)	500	7,00	3,50
441	OSCHSENHERZ PARADEISMARKE Das vitaminreiche Paradeismark der Fleischtomate Ochsenherz ist bestens für die schnelle Tomatenküche geeignet.	312	19,20	6,00
417	OFENPARADEISER IN MAISKEIMÖL geschmorte Paradeiser mit dezenter Würzung für Antipasti, zu Weißbrot und als Belag für Pizzen sowie als Zugabe zu Soßen aller Art	312	35,25	11,00
406	PAPRIKA gegrillt, geschält mit Knoblauch	335	28,35	9,50



Johann Unger

Paradeisprodukte



Herbert Ackerbauer

Knoblauchprodukte



GEMÜSE, OBST & EINGELEGTES



Santner



Eingelegtes

Ernst Falmbigl



Senfragout



Nestelberger



Greßl



Mohnprodukte



Belugalinsen

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
405	PAPRIKA mit Kraut gefüllt	650	8,45	5,50
444	PAPRIKATA „Steirisches Letscho“	312	32,05	10,00
440	PARADEIS-KETCHUP sehr tomatiger Geschmack mit leichter Würze	212	28,30	6,00
423	PARTY-SPIESSERL pikant	370	11,35	4,20
404	PETERSILIE-KNOBLAUCHPESTO	190	36,85	7,00
414	PFEFFERONI mild-pikant	490	11,20	5,50
420	ROTER RÜBENSALAT feinnudelig geschnitten	560	8,05	4,50
433	ROTKRAUTSALAT fertig mariniert (essfertig)	500	7,00	3,50
421	SALZGURKEN	660	5,75	3,80
430	SAUERKRAUT	1000	3,00	3,00
401	SCHALOTTENZWIEBEL eingelegt	180	27,80	5,00
416	SENFgurken fruchtig, knackig	570	10,50	6,00
436	SENFragout	200	17,50	3,50
442	SUGO VOM WOLLSCHWEIN die würzige Fleischsauce für Nudelgerichte oder Pizza	312	32,05	10,00
424	ZUCCHINI süß-sauer	390	12,80	5,00
425	ZUCCHINISAUCE zum Grillen	390	17,95	7,00

Getreideprodukte

Getreide enthält vor allem in den Randschichten wertvolles Eiweiß. Besonders reich sind die verschiedenen Getreidesorten an B-Vitaminen, Magnesium, Eisen, Zink, Kupfer und Mangan. Der Ballaststoffgehalt und der Gehalt an bioaktiven Stoffen ist besonders bei Vollkornprodukten sehr hoch.

Die hier angeführten Getreideprodukte beziehe ich ausschließlich nach Vorbestellung von der **Firma Nestelberger** aus Perg/OÖ, Mohnprodukte stammen von der **Familie Greßl** aus Haiden/Waldviertel.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
320	BASISMÜSLI weizenfrei, ohne Rosinen	400	11,25	4,50
381	BLAUMOHN	500	8,00	4,00
300	BUCHWEIZEN	1000	7,00	7,00
310	BUCHWEIZENMEHL glutenfrei	500	10,00	5,00
298	CORNFLAKES HELL aus Deutschland	1000	8,00	8,00
301	DINKEL	1000	4,00	4,00
305	DINKELFLOCKEN	500	6,00	3,00
304	DINKELGRÜNKERN	1000	7,00	7,00
303	DINKELREIS	1000	5,80	5,80
316	DINKELVOLLKORNGRIESS hell	1000	6,00	6,00
302	DINKELVOLLKORNMEHL	1000	4,80	4,80
319	EINKORNREIS	500	9,00	4,50
391	GRAUMOHN	500	8,00	4,00
371	GRAUMOHN gequetscht	500	10,00	5,00
307	HAFER ganz	1000	4,80	4,80
308	HAFERFLOCKEN fein	1000	5,00	5,00
309	HIRSE glutenfrei	500	7,00	3,50
306	KAMUT aus Kuba	500	9,60	4,80
357	LEINSAMEN naturbelassen	500	10,00	5,00
318	BELUGALINSEN schwarz, kräftig, feiner Geschmack, in nur 20 Minuten gekocht	500	10,00	5,00
317	TELLERLINSEN ohne Einweichen kochen	500	9,00	4,50
311	MAISGRIESS fein	500	7,00	3,50
312	ROGGEN	1000	2,40	2,40
313	ROGGENVOLLKORNMEHL	1000	3,00	3,00

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
314	WEIZEN	1000	2,40	2,40
315	WEIZENVOLLKORNMEHL	1000	3,00	3,00

Teigwaren

Im Jahr 1980 gründeten **August und Heide Melchart** ihren Betrieb zur Teigwarenerzeugung. Aus gesundheitlichen Gründen stellte die Familie damals unter Anleitung eines Arztes ihre Ernährung auf eine vitalstoffreiche Vollwerternährung um. Als sie einen gesundheitlichen Erfolg bemerkten, und erkannten, dass es viele andere Menschen mit den gleichen Problemen und Bedürfnissen gab, stellten sie den Betrieb 1994 komplett auf die Verarbeitung von Biogetreide um und spezialisierten sich auf die Erzeugung von wirklich wertvollen, echten, kontrolliert biologischen Vollkornteigwaren. Mittlerweile hat ihr **Sohn Joffrey** den elterlichen Betrieb in Pischelsdorf/Steiermark übernommen. Auch im **Familienbetrieb Zimmermann** in Walterschlag/Waldviertel führt **Sohn Karl** den Betrieb bereits in zweiter Generation.

Dass auch konventionelle Unternehmen mit guten Ideen erfolgreich sein können, beweisen **Brigitte und Johann Werkovits** aus Draßmarkt/Burgenland, die den Legehennenbetrieb ihrer Eltern zu einem innovativen Teigwarenhersteller ausbauten. Derzeit werden pro Woche ca. 750 kg Hartweizengrieß und 4500 frische Eier aus dem eigenen Betrieb zu hausgemachten Nudeln verarbeitet.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
325	BÄRLAUCHBANDNUDELN mit Ei	250	18,00	4,50
327	CHILISPAGHETTI mit Ei	250	20,00	5,00
337	CURRYSPIRALEN mit Ei	250	18,00	4,50
335	DINKELBÄRLAUCHSPIRALEN ohne Ei	250	18,00	4,50
329	DINKELFLECKERL ohne Ei, ca. 25 % ausgesiebt	400	15,00	6,00
322	DINKELKNOBLAUCH-BANDNUDELN ohne Ei, ca. 25 % ausgesiebt, mit frisch gepresstem Knoblauch	200	22,50	4,50
328	GOLDHAAR-WEIZENSUPPENNUDELN fein, mit Ei	300	13,30	4,00
372	HIRSERINGERL ohne Ei	400	15,00	6,00
373	HIRSESPIRALEN ohne Ei	400	15,00	6,00
323	HÖRNCHEN BUNT ohne Ei	250	18,00	4,50
348	KRÄUTERBANDNUDELN mit Ei	250	14,40	3,60
326	KRÄUTERREIS-SÜPPCHEN ohne Ei, ca. 25 % ausgesiebt	300	20,00	6,00
338	SCHNITTLAUCH-SUPPENNUDELN mit Ei	250	15,20	3,80
347	SPÄTZLE mit Ei	250	14,40	3,60
324	STEINPILZBANDNUDELN mit Ei	250	24,00	6,00
346	SUPPENEINLAGE „FARMTIERE“ mit Ei	250	8,80	2,20
334	VOLLKORNROGGENSPIRALEN ohne Ei	400	12,00	4,80
349	WEISSWEINNUDELN mit Ei	250	14,40	3,60

Diverse Knabbereien

Knabbereien gehören einfach zum Leben dazu! Von **Familie Santner** aus dem Lungau (mehr über diesen Betrieb bei den Gewürzen) kommt das Knäckebrot, von **Familie Metz** aus Heimberg bei Haag die Kürbiskernprodukte und von **Maresi Rafetzeder** aus Nottendorf/Scheibbs das schonend bei nur 45 Grad Celsius getrocknete Dörrobst. Eine Rarität und daher schon sehr lange im Voraus vorzubestellen sind ihre Dörrozweitschen. Die Schoko-Apfelringe und Dinkeltaler vertreibt **Eva Bayer** in Irnfritz-Messern/Waldviertel.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
336	DINKEL-KÄSE-KNÄCKEBROT Dinkelmilchplättchen zum Knabbern	150	40,00	6,00
330	DINKELKNÄCKEBROT Dinkelsesamplättchen zum Knabbern	150	33,33	5,00

Karl Zimmermann sen.



Bio-Teigwaren

Melchart



Bio-Vollkornteigwaren

Melchart



Werkovits



Teigwaren

TEIGWAREN, BROT, GEBÄCK & SCHOKOLADE



Raimund & Karin Metz



Kürbiskernprodukte

Eva Bayer



Dinkeltaler

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
331	DINKELTALER gepoppter Dinkel	75	26,67	2,00
340	DÖRROBST getrocknete Äpfel, Birnen und Zwetschken	100	55,00	5,50
339	DÖRRZWETSCHKEN getrocknete, entkernte, ganze Hauszwetschken	200	45,00	9,00
342	GABIS NÜSSE MIX 4 verschiedene Nüsse im Glas	200	40,00	8,00
341	KÜRBISKERNE geröstet, gesalzen	100	50,00	5,00
351	KÜRBISKERNE naturbelassen	250	28,00	7,00
343	KÜRBISKERNE überzogen in 4 Geschmacksrichtungen: Bitterschoko / Schoko-Orange / Schoko-Tiramisu / Schoko-Zimt	80	62,50	5,00
333	SCHOKO-APFELRINGE getrocknete Äpfel in Schweizer Vollmilchschokolade getunkt	125	38,40	4,80
332	SCHOKO-DINKELTALER runde Waffel aus gepoppten Dinkel mit Vollmilchschokolade	100	38,00	3,80
354	SONNENBLUMENKERNE naturbelassen	500	10,00	5,00

Brot

Helmut Gragger und ich haben fast zur gleichen Zeit mit unserem Geschäft angefangen. Damals, Mitte der Neunzigerjahre, war er noch bei Backaldrin (dem Erfinder des Kornspitz) tätig und sah, wieviel Chemie in diesen Teigmischungen drinnen ist. 1996 fand er in der alten Scharmühle in Ansfelden ein Objekt, welches ihm, wie er sagt „taugte“ und begann mit dem Bau des ersten großen Holzofens. Die knusprigen Knoblauchstangerl nach der Originalrezeptur vom Maislinger aus Bad Ischl waren bei seiner Geschäftsgründung 1997 ein immenser Erfolg und so ging es weiter. Zu Gesicht habe ich Helmut Gragger schon lange nicht mehr bekommen, aber seine Mitarbeiter arbeiten hervorragend und die Kokoskuppeln (mit Butter und Honig gefertigt, ohne Waffelboden) sind köstlich!

Seit 2009 engagiert sich Helmut Gragger im Kooperationsprojekt „BackMa's“ mit der Caritas, über das er lernschwache Jugendliche ausbildet.

Von der Firma **Der Mann** aus Siebenhirten kommt unser Klassiker: der 4 kg Landbrot-Laib. Er verwendet ausschließlich österreichisches Getreide und hat teilweise auch schon biologische Produkte im Sortiment. Ganz anders schmeckt hingegen das relativ feste Roggenbrot aus Gresten. Dieses ist ein reines Natursauerteigbrot, welches **Maria Aigner** noch im Holzofen bäckt.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
224	DINKELVOLLKORBROT aus Dinkelvollkornmehl und Natursauerteig	500	10,00	5,00
102	GEWÜRZBROT mit Fenchel und Anis	1000	5,60	5,60
223	GRAGGERS WALNUSSEBROT	500	10,00	5,00
227	GRAGGERS PANE CASSARECCIO italienisches Weißbrot mit Weizensauerteig, Hefe und Olivenöl	1500	6,00	9,00
109	GRANDIOSO knuspriges Weizenbrot	450	9,80	4,40
108	KAROTTENBROT Weizenmehl, Roggenmehl, Hefe, Grandewasser, Sonnenblumenkerne, Karotten, Milchsäure	500	9,60	4,80
100	LANDBROT Roggenmischbrot aus Natursauerteig	4000	5,50	22,00
101	MEHRKORBROT mit Leinsamen, Roggen- und Weizenkeimlingen	2000	7,00	14,00
103	METERBROT Roggenmischbrot aus Natursauerteig	4000	5,00	20,00
107	OLIVENBROT mit grünen und schwarzen Oliven	500	9,60	4,80
222	LANGLAIS' ROGGENBROT mit Kürbiskernstücken	500	10,00	5,00
110	ROGGENBROT aus dem Holzofen, aus Gresten	1200	9,00	10,80
105	SANDWICH	500	10,00	5,00
104	STEINOFEN-TOSKANABROT helles Brot mit Olivenöl	500	7,20	3,60
106	TIROLER BROT dunkles Roggenbrot	1000	5,60	5,60

Helmut Gragger



Bio-Brot und -Gebäck

Der Mann



Landbrot-Laib

Aigner



Roggenbrot



Gebäck

Was verschlägt einen Franzosen nach Österreich? Natürlich die Liebe. Seit 2012 bäckt der gebürtige Breton **Franck Langlais** in seiner kleinen Bäckerei neben heimischen Brotsorten auch französische Spezialitäten wie Croissants, Baguettes und Tartelettes. Für die Baguettes verwendet er spezielles französisches Mehl, für das Schwarzbrot Bio-Mehl aus der Region. Von den frischen, handgefertigten Backspezialitäten von Franck Langlais sind nicht nur die Brunner begeistert. Mittlerweile strömen sogar Kunden aus Wien in **Die kleine Bäckerei** nach Brunn am Gebirge.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
128	LANGLAIS' BAGUETTE		per Stück	3,00
123	BÄRLAUCHSEMMEL mit Walnussstücken		per Stück	1,60
127	LANGLAIS' CROISSANT		per Stück	1,60
226	GRAGGERS BÄRLAUCHSTANGERL		per Stück	2,00
221	GRAGGERS KNOBLAUCHSTANGERL		per Stück	2,00
231	GRAGGERS KÄSESTANGERL mit Bergkäse		per Stück	2,20
241	GRAGGERS PAPRIKASTANGERL		per Stück	2,00
252	GRAGGERS FASTENBEUGERL mit Kümmel und Salz		per Stück	1,60
250	GRAGGERS ROGGENWECKERL		per Stück	1,60
253	GRAGGERS DINKELKORNSPITZ vegan		per Stück	1,80
120	LANGLAIS' HANDSEMMEL		per Stück	1,20
124	KIPFERL mürb, mit Butter		per Stück	1,30
181	LAUGENBREZEL		per Stück	2,00
126	LANGLAIS' MEHRKORNBAGUETTE		per Stück	3,40
122	LANGLAIS' MOHNSTRIEZEL		per Stück	1,60
135	LANGLAIS' OLIVENSTANGERL		per Stück	2,50
251	ROGGENSPECKSTANGERL		per Stück	2,40
121	LANGLAIS' SALZSTANGERL		per Stück	1,60
125	LANGLAIS' SPECKWECKERL mit Käse		per Stück	2,20



Olivenbrot



Franck Langlais

Mehlspeisen

Alle vierzehn Tage gibt es bei mir eine andere Mehlspeise. Neben der Bäckerei **Der Mann** greife ich dabei gerne auf Kleinproduzenten und Familienbetriebe in Niederösterreich und Burgenland zurück. Hausgemacht ist eben hausgemacht und schmeckt auch mir persönlich besser.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
141	BANANENSCHNITTE mit Schokoladeglassur bestrichen		per Stück	3,20
299	BISKOTTEN glutenfrei	70	82,90	5,80
296	DINKEL-VOLLKORNHERZ (2 Stück) mit Ribiselmarmelade	80	35,00	2,80
147	DINKEL-ZUCCHINI-MANDELKUCHEN		per Stück	3,50
297	DUNKLE WIENER KIPFERL (2 Stück) mit Ribiselmarmelade	100	28,00	2,80
145	ERDBEERSCHNITTE mit Gelee		per Stück	3,50
137	FRÜCHTEGOLATSCH aus Plunderteig		per Stück	3,50
178	FRÜHSTÜCKSSTRIEZEL	400	11,25	4,50
157	GRAGGERS BIRNENTRAUM-SCHNITTE		per Stück	4,20
173	GRAGGERS DINKELMOHNBEUGEL aus Germteig		per Stück	4,00
174	GRAGGERS DINKELNUSSBEUGEL aus Germteig		per Stück	4,00
183	GRAGGERS HASELNUSSMOUSSE-TÖRTCHEN		per Stück	4,20
195	GRAGGERS HEIDELBEERTÖRTCHEN aus Dinkelmehl, mit Waldheidelbeercrème und Kulturheidelbeeren		per Stück	4,20
159	GRAGGERS KIRSCHSTREUSELKUCHEN		per Stück	4,20
270	GRAGGERS KOKOSKUPPEL	200	19,00	3,80



Bärlauchstangerl



Handsemmeln & Salzstangerl



Bananenschnitte

TEIGWAREN, BROT, GEBÄCK & SCHOKOLADE

Gragger



Kokoskuppel



Marillenfleck

Die Kekserei



Mandelherztaler

Kirchenwirt Maria Schutz



Klosterkrapfen

Renate Schrenk



Franz Haber



Mohnkuchen

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
149	GRAGGERS MARILLENFLECK aus Weizen-Butterplunderteig	per Stück		4,20
275	GRAGGERS SCHAUMROLLEN mit Vanilleschlagobers gefüllt	200	19,00	3,80
160	GRAGGERS TOPFENSCHNITTE	per Stück		4,20
165	HIMBEERSCHNITTE mit Gelee	per Stück		3,20
143	JOGHURTFRUCHTSCHNITTE	per Stück		3,20
293	KOKOSBUSSERL von der „Kekserei“ aus Wien	250	32,00	8,00
295	LINZER HERZTALER (2 Stück) mit Marillenmarmelade	90	31,11	2,80
294	MANDEL-HERZTALER (2 Stück) mit Ribiselmarmelade	90	31,11	2,80
142	MARILLENKUCHEN	per Stück		3,50
139	MARMELADEKIPFERL aus Marz im Burgenland	per Stück		1,80
155	MARMORGUGLHUPF	550	14,55	8,00
148	MOHNKUCHEN mit Ribiselmarmelade und Schokoglasur	per Stück		3,50
134	MOHNSCHNECKE aus Butterplunderteig	per Stück		2,80
152	NOUGATKRAPFEN mit Nusskrokant bestreut	per Stück		2,50
133	NUSSSCHNECKE aus Butterplunderteig	per Stück		2,80
151	POWIDLKRAPFEN mit Mohn bestreut	per Stück		2,50
146	SCHOKOLADE-WHISKYSCHNITTE	per Stück		3,80
140	TOPFEN-HEIDELBEER-STREUSELKUCHEN	per Stück		3,80
144	TOPFEN-MARILLEN-STREUSELKUCHEN	per Stück		3,60
136	TOPFENGOLATSCHKE aus Butterplunderteig	per Stück		2,80
166	ZWETSCHKENFLECK	per Stück		3,50
153	ZWETSCHKEN-STREUSELKUCHEN	per Stück		3,20

Mehlspeisen vom Land

Da ich hauptsächlich kleine Familienbetriebe unterstütze, kommt natürlich vieles vom Land. Seit 1995 stellt **Renate Schrenk** in Schweiggers rein biologisch Apfelstrudel, Kokoskipferl, Rumschnitte, Mohnorte und -stangerl kommen her. **Franz Haber** aus Karlstein bäckt die Dinkel- und Mohnkuchen und von **Familie Greßl** aus Haiden kommen die Nuß- und Mohnstrudel, sowie die saftigen Mohnzelten. Alle anderen Strudel werden von meinem Schulkollegen **Christian Widhalm** alias „Uti“ produziert.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
161	APFELSTRUDEL aus Dinkelteig, mit ungeschälten Äpfeln, saftig	500	19,00	9,50
190	KLOSTERKRAPFEN vom Kirchenwirt aus Maria Schutz	per Stück		3,50
162	KOKOSKIPFERL groß	per Stück		2,00
164	MOHNSTANGERL in Schokolade getunkt	per Stück		2,40
163	RUMSCHNITTE mit Zuckerglasur	per Stück		2,60
207	TOPFEN-KIRSCHSTRUDEL mit ausgelösten Kirschen	750	29,00	21,75
201	TOPFEN-PFIRSICHSTRUDEL	750	27,00	20,25
200	TOPFENSTRUDEL mit Rosinen	750	26,00	19,50
193	WALDVIERTLER DINKEL-MOHNZELTEN trocken	per Stück		3,00
204	WALDVIERTLER MOHNSTRUDEL	500	18,00	9,00
194	WALDVIERTLER MOHNTORTE 24 cm Durchmesser, mit Ribiselmarmelade und Schokoglasur	per Stück		42,00
191	WALDVIERTLER MOHNZELTEN saftig	per Stück		2,60
205	WALDVIERTLER NUSSSTRUDEL	500	24,00	12,00
203	WEINTRAUBENSTRUDEL	750	29,00	21,75
202	ZWETSCHKEN-BIRNENSTRUDEL mit frischen Früchten	750	29,00	21,75

Saisonale Bäckereien

Hier habe ich die wichtigsten Feiertagsköstlichkeiten zusammengefasst. Die Allerheiligenstriezel kommen von der **Bäckerei Kolm** aus Mödling. Zu Weihnachten gibt es alternativ zur Weihnachtsbäckerei der **Familie Piller** aus Marz im Burgenland auch jene der **Familie Körber** aus dem 17. Bezirk in Wien. Von der **Konditorei Emmelschuh** in Schattendorf habe ich die Lebkuchentasse, Kokosbusserl und zu Jahresende die Powidlbuchteln.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
179	ALLERHEILIGENSTRIEZEL mit Rosinen und Hagelzucker	750	16,00	12,00
180	ALLERHEILIGENSTRIEZEL mit Rosinen und Mandelsplitter	750	16,00	12,00
267	ANISSCHEIBEN	100	38,00	3,80
172	BUTTERPINZE	400	16,25	6,50
111	ERLAUFTALER KLETZENBROT vom Holzofen	500	32,00	16,00
291	GEMISCHTE LEBKUCHENTASSE aus Schattendorf	400	34,00	13,60
268	GRAGGERS DINKELCHRISTSTOLLEN	250	40,00	10,00
285	GRAGGERS KRAMPUSLEBKUCHEN	130	69,23	9,00
284	GRAGGERS NIKOLELEBKUCHEN	140	64,29	9,00
182	GRAGGERS HOLZOFEN-KLETZENBROT mit Kletzen, Zwetschken, Feigen, Äpfel, Sultaninen, Obstler und Haselnüssen	250	40,00	10,00
266	GROSSE FLORENTINER	200	45,00	9,00
169	ISCHLER-HASE	200	29,00	5,80
292	KOKOSBUSSERL aus Schattendorf	320	29,00	9,30
171	KOKOS- oder SCHOKOLAMM mit Biskuitteig	500	28,00	14,00
150	LANGLAIS' KRAPFEN mit Marillenmarmelade	per Stück		2,40
167	POWIDLBUCHTELN 9 Stück-Tasse	per Stück		10,80
170	PUNSCHHASE	160	26,25	4,20
278	PUNSCHKUGEL	80	20,00	1,60
138	RHABARBERKUCHEN	per Stück		3,80
277	TEEBÄCKEREI gemischte Tasse	250	40,00	10,00
276	VANILLEKIPFERL auf Tasse	200	40,00	8,00
290	WEIHNACHTSBÄCKEREI aus dem Burgenland	500	55,00	27,50



Schokolade

Im Jahr 1922 übernahm die Familie Felber die kleine Bäckerei in Birkfeld. Während Stefan nun in vierter Generation den Betrieb führt, hat sich seine Frau im Jahr 2004 mit der Schokoladenmanufaktur einen Traum erfüllt. Bei der Herstellung der Schokoladen kauft **Julia Felber** südamerikanische Rohware und setzt für die Füllungen auf regionale Produzenten. Die Produktion der süßen Köstlichkeiten erfolgt ausschließlich in Handarbeit. Eine Schokolade, wie die Steirer – resch, kernig, lieb und verführerisch!

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
639	BRUCHSCHOKOLADE spezieller Sortenmix	100	100,00	10,00
631	LACHHASE sitzend, 14 cm	per Stück		10,00
630	LACHHASE stehend, 17 cm	per Stück		10,00
636	MUTTERTAGSSCHOKOLADE „DANKE“ mit Prosecco-Füllung	70	64,30	4,50
634	MUTTERTAGSSCHOKOLADE „FÜR DIE BESTE“ mit Erdbeerfüllung	70	64,30	4,50
638	MUTTERTAGSSCHOKOLADE „HAB DICH LIEB“ mit Erdbeerfüllung	70	64,30	4,50
635	MUTTERTAGSSCHOKOLADE „HERZLICHE GRÜSSE“ mit Nougatfüllung	70	64,30	4,50

TEIGWAREN, BROT, GEBÄCK & SCHOKOLADE

MARMELADEN, GEWÜRZE, ESSIG & ÖL



Bruchschokolade



Felber



Neujahr



Enkelin Tanja

Honigprodukte

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
637	MUTTERTAGSSCHOKOLADE „ONLY YOU“ mit Haselnusscremefüllung	70	64,30	4,50
632	MÄRCHENSCHOKOLADE „Die Osterhasenschule“	70	71,50	5,00
653	SCHOKOLADE „CHRISTKINDL“ Milkschokolade mit Marzipan und Früchten	70	64,30	4,50
641	SCHOKOLADE „FROHE OSTERN“ mit Erdbeerfülle	70	64,30	4,50
651	SCHOKOLADE „FROHE WEIHNACHTEN“ mit 60 % Kakaoanteil, dunkle Füllung	70	64,30	4,50
642	SCHOKOLADE „HAPPY EASTER“ mit Honig gefüllt	70	64,30	4,50
650	SCHOKOLADE „MERRY CHRISTMAS“ mit weißer Schokolade und Punschgelee	70	64,30	4,50
633	SCHOKOLADE „MIT ALLEN SINNEN“ (Himbeere, Kaffee, Mandel, Minze-Limette, Orange oder Vanille)	70	71,50	5,00
655	SCHOKOLADE „NEUJAHR“ Milkschokolade mit Proseccocreame	70	64,30	4,50
654	SCHOKOLADE „NIKOLAUS“ Milkschokolade mit Haselnussfüllung	70	64,30	4,50
643	SCHOKOLADE „OSTERGRÜSSE“ mit Haselnussfüllung	70	64,30	4,50
640	SCHOKOLADE „OSTERN“ dunkel, mit Eierlikörfüllung	70	64,30	4,50
645	SCHOKOLADE „SOMMER“ dunkel, mit Bitterorangencreme	70	64,30	4,50
644	SCHOKOLADE „STEIRERMAN“ mit Haselnussfüllung	70	64,30	4,50
652	SCHOKOLADE „WINTER“ Milkschokolade mit Marzipan und Früchten	70	64,30	4,50
621	HEIDELBEERSCHOKOLADE	70	78,60	5,50
620	HIMBEERSCHOKOLADE	70	78,60	5,50

Honigprodukte, Marmeladen & Zucker

Im Jahr 1961 entschloss sich Wolfgang Singer mit seiner Gattin Liane, in Purgstall/Erlauf eine Berufsimkerei aufzubauen. Er begann am Ötscher mit einer umfangreichen Bienenköniginenzucht, der Carnica-Biene. Ihre Tochter Heidrun Singer verfolgte seit ihrer Kindheit mit Begeisterung die Arbeit ihrer Eltern und machte im Jahr 2002 die Meisterausbildung. Gemeinsam mit ihrem Vater (Jg. 1928) führt sie heute den Familienbetrieb und betreibt mittlerweile 500 Bienenvölker im niederösterreichisch-steirischen Voralpengebiet. Der Ötscherhonig zählt zu den besten Honigsorten Österreichs, er ist fruchtig, aber nicht zu süß.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
540	BIENENWABEN-CHRISTBAUMKERZEN (10 Stück) 1 cm dick, 10 cm hoch	per Packung		22,00
532	BLÜTENPOLLEN	250	104,00	26,00
538	ÖTSCHER-WABENHONIG zum Kauen	500	40,00	20,00
530	ÖTSCHERHONIG aus dem Naturschutzgebiet Ötscher	500	28,00	14,00
531	PROPOLISTROPFEN gegen Fieberblasen und Verkühlung	20	950,00	19,00
500	APFELMUS ungesüßt aus alten Waldviertler Apfelsorten	720	9,70	7,00
501	BROMBEERMARMELADE	200	35,00	7,00
544	DIRNDLMARMELADE aus dem Mostviertel	200	40,00	8,00
516	ERDBEER-RHABARBERMARMELADE mit 1/3 Frucht	320	21,90	7,00
510	ERDBEERMARMELADE mit 1/3 Frucht	320	21,90	7,00
507	HIMBEER-JOHANNISBEERMARMELADE	300	20,00	6,00
518	HIMBEER-MARILLE-WEISSMOHNMARMELADE	300	20,00	6,00
534	HIMBEEREN in Honig eingelegt	110	72,70	8,00
506	HIMBEERMARMELADE mit Kernen	200	40,00	8,00



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
512	HOLLER-APFELMARMELADE	200	35,00	7,00
515	HOLLERKOCH Hollerbeerenkompott mit Äpfeln und Zwetschken, mit Birkengold gesüßt	400	25,00	10,00
519	HOLUNDER-APFELMARMELADE passiert, mit 80 % Fruchtanteil, mit Birkengold gesüßt	210	33,30	7,00
502	HOLUNDER-ZWETSCHKENMARMELADE	300	20,00	6,00
509	JOHANNISBEERMARMELADE passiert, mit 80 % Fruchtanteil, mit Birkengold gesüßt	210	33,30	7,00
535	MARILLEN-MOHNMARMELADE aus 50 % Wachauer Marillen hergestellt	270	33,30	9,00
513	MARILLENMARMELADE mit ¾ Frucht	320	21,90	7,00
517	PFIRSICH-HEIDELBEERMARMELADE fein, mit 80 % Fruchtanteil, mit Birkengold gesüßt	210	33,30	7,00
536	PFIRSICH-TRAUBENMARMELADE fein, mit 80 % Fruchtanteil, mit Birkengold gesüßt	210	33,30	7,00
537	PREISELBEERMARMELADE	215	32,55	7,00
514	RINGLOTTENMARMELADE	200	35,00	7,00
355	ROHROHRZUCKER fein (aus Brasilien)	500	8,00	4,00
503	STACHELBEER-MARMELADE fruchtig, säuerlich, mit 60 % Fruchtanteil	300	20,00	6,00
460	SUSAS MUS 8 Sorten steirische Früchte zum Löffeln, mit nur 5% Zucker	212	47,20	10,00
511	WALDHEIDELBEERMARMELADE	215	32,55	7,00
356	BIRKENGOLD - BIRKENZUCKER - XYLIT (Zuckerersatz mit 40 % weniger Kalorien) für Diabetiker geeignet	500	24,00	12,00



Wagenhofer



Bayer



Brettner

Gewürze & Hausmittelchen

Ein kleiner Familienbetrieb um **Monika und Alois Santner** produziert aus Überzeugung seit dem Jahr 1983 biologische Lebensmittel für die Menschen der Umgebung. Eine Landwirtschaft im Lungau, tief in den Bergen Salzburgs, die neben der hauseigenen Milch- und Fleischverarbeitung auch Getreideprodukte, Säfte, Sirupe und Hausmittelchen herstellt. Die Dinkelkräckis werden nur für mich hergestellt, diese sind knusprig, geschmackvoll und gesund zugleich (100 % Dinkel) und begeistern Jung und Alt. Der Maiwipferlhonig hilft gegen Hustenreiz und die Suppenwürze aus faschiertem, eingesalzenem Wurzelwerk sollte in keiner Küche fehlen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
396	ARNIKATINKTUR zur Desinfektion von Wunden	250	56,00	14,00
383	JOHANNISKRAUTÖL (zum Einreiben bei Gelenkschmerzen)	100	100,00	10,00
457	KRÄUTERWÜRZE fein vermahlen, zum Streuen	175	51,43	9,00
533	MAIWIPFERLHONIG gegen Husten	200	30,00	6,00
469	MÜHLENSALZ Nachfüllung grob oder fein	500	24,00	12,00
470	NATURKRÄUTER-URSALZ zum Streuen	200	40,00	8,00
395	RINGELBLUMENCREME für allerlei Hautkrankheiten und Wunden	100	100,00	10,00
468	SALZMÜHLEN-SET bestehend aus einer gefüllten Salzmühle und 500 g Nachfüllpackung	per Stück		25,00
370	SPITZWEGERICH SIRUP Hustensirup	250	36,00	9,00
388	SUPPENGEWÜRZMISCHUNG getrocknet	50	90,00	4,50
458	SUPPENWÜRZE zerhacktes Wurzelwerk in vermahlenem Steinsalz	400	22,50	9,00
399	WILDGEWÜRZ gemahlen	10	280,00	2,80
456	WILDKRÄUTERSALZ Salz aus der Iranischen Salzwüste, ca. 10 feinerbe Wildkräuter aus der Steiermark	120	75,00	9,00



Susas Mus



Monika Santner

Suppenwürze



Zach

Hausmittelchen

MARMELADEN, GEWÜRZE, ESSIG & ÖL

Tee & Kräuter

Inspiziert durch den ehemaligen Pfarrer Rauscher, begannen die Menschen im Waldviertel Mitte der 1970er-Jahre wieder vermehrt Kräuter zu sammeln. Auch Maria Zach in Gebharts sate 1978 anfangs noch wenige Sorten am eigenen Feld aus. Ab 1984 brachte ihr Sohn Karl einige neue Ideen ein und erweiterte das Sortiment auf heute 70 verschiedene Kräuter. Mit der im Jahr 2003 installierten Kräutertrocknungsanlage bleiben die Aromen der Kräuter besser erhalten. Seit 2014 führt der jüngere Sohn **Andreas** den elterlichen Betrieb weiter. **Elisabeth und Johann Baierl** bewirtschaften schon seit 1992 ihren Bio-Wildkräutergarten in Brixen im Thale. Aufgrund der steilen Hanglage erfolgt die Arbeit ausschließlich händisch. Dank des Klimas und der schonenden Verarbeitung haben ihre Kräutertees ein starkes Aroma. Achtung: ein 30 g Teekrautbeutel ergibt ca. 20 bis 25 Liter Tee.



Familie Baierl



Baierl

Tee

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
352	FRÜCHTETRAUM-TEE Hagebutte, Apfel, Birne, Hibiskusblüte, Ringel- und Kornblume, Zimt	100	55,00	5,50
353	HATSCHITEE gegen Erkältung	50	100,00	5,00
363	HERBSTTEE kräftig, aus Brixen im Thale	30	233,30	7,00
361	JAUSENTEE belebend, aus Brixen im Thale	30	233,30	7,00
358	MORGENTEE belebend	50	100,00	5,00
350	STOFFWECHSELTEE zum Entschlacken und Abnehmen	1000	38,00	38,00
362	WINTERTEE bekömmlich, aus Brixen im Thale	30	233,30	7,00
380	BASILIKUM getrocknet	30	126,70	3,80
382	DILLSPITZEN getrocknet	50	90,00	4,50
384	KÜMMEL im Ganzen	100	50,00	5,00
385	LIEBSTÖCKEL getrocknet	30	126,70	3,80
386	MAJORAN getrocknet	30	126,70	3,80
387	PETERSILIE getrocknet	50	90,00	4,50
389	THYMIAN getrocknet	30	126,70	3,80

Santner



Kräuterwürze

Pesto & Senf

Stefan Grossauer hielt 2004 nichts mehr im Büro und er begann in den Weingärten des Familienweinguts mit dem Gemüseanbau. Regelmäßig verkauft wurde erstmals am Kremser Bauernmarkt. Nach dem zweiten Umbau 2012 hat er mittlerweile genügend Raum für seine vielen Pestokreationen geschaffen und die g'schmackigsten finden sich auch in meinem Sortiment wieder.

Rainer Horst Haar ist seit Mitte der 1990er Jahre in der Kulinarik unterwegs. Am 1. Mai 2013 gründete er die Senferei **AnnaMax** in Bad Aussee und produzierte seine Senfkreationen ausschließlich aus österreichischen Rohstoffen. So entstehen in Handarbeit köstliche Senfprodukte mit einem unvergleichlichen Aroma. Seit Jänner 2017 besitzt der Ford Autohändler **Sintschnig** in Klagenfurt die Marke **Wenger Senf**. Sein Geschäftsführer Wolfgang Kulmitzer produziert nunmehr wieder alle 5 Sorten Senf mit hochwertigen Zutaten, wie zB. kanadischer Senfsaat, die im Akazienholzfass vergoren wird.



Zach

Gewürze



Stefan Grossauer

Pestos

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
449	GROSSAUERS APFEL-LAUCHPESTO	180	50,00	9,00
464	GROSSAUERS BASILIKUMPESTO	180	50,00	9,00
465	GROSSAUERS BÄRLAUCHPESTO	180	50,00	9,00
479	GROSSAUERS CHILIPESTO	180	50,00	9,00
448	GROSSAUERS KORIANDERPESTO mit Korianderöl	180	55,55	10,00
459	KIRSTORFERS GRÜNSPARGELPESTO mit gehacktem Bio-Grünpargel, Salz, Mandeln, Parmesan, Olivenöl und Knoblauch	100	90,00	9,00
466	METZ' KÜRBISKERNPESTO mit Kürbiskernöl	100	90,00	9,00
455	GRESSLS MOHNPESTO pikant mit Waldviertler Mohnöl (23 %), Rapsöl, Graumohn (17 %), Parmesan, Pinienkernen, Chilipaste	120	75,00	9,00
428	APFELKREN aus der Steiermark	150	53,30	8,00
451	CHILISENF süßlich, feurig	150	60,00	9,00

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
481	GOURMETSENF zuckerfrei	250	32,00	8,00
453	GRILLSSENF würzig, g'schmackig, mit Rauchnote	150	60,00	9,00
452	KRÄUTERSENF würzig, leicht herber Abgang	150	60,00	9,00
454	MARILLENSENF mild, fruchtig	150	60,00	9,00
463	ORANGENSENF mit Dille, süßlich, leicht scharfer Senf, speziell für Lachs	150	60,00	9,00
450	PREISELBEERSENF grobkörnig, mollig, herb fruchtig mit zarter Süße	150	60,00	9,00
482	SENFKAVIAR in 6 verschiedenen Sorten: Chili, Honig, Natur, Rauch, Salz, Zitrus	150,00	60,00	9,00
484	WENGER ENGLISCHER SENF feurig & würzig	200	16,00	3,20
483	WENGER ESTRAGONSENF mild & aromatisch	200	16,00	3,20
485	WENGER KIRCHTAGSENF g'schmackig, würzig & pikant	200	16,00	3,20
462	WENGER KRENSSENF würzig & scharf	200	16,00	3,20
486	WENGER WEISSWURSTSENF süß & würzig	200	16,00	3,20



Senf



Senf

Rainer Haar

Wenger

Essig & Öl

Paul Schellnegger presst in seiner alten Mühle in Birkfeld ausschließlich steirische Kürbiskerne und heimischen Raps.

In Pischelsdorf/Hartberg produziert seit Mitte der 1990er-Jahre Ing. Andreas Fischerauer Fruchtestige. Seit 2004 legt er erhöhten Wert auf nachhaltige Produktion und produziert seit 2017 CO₂-neutral.

Ein kleiner bäuerlicher Familienbetrieb in Haiden erzeugt seit 1983 kaltgepresste, hochwertige Speiseöle aus den Mohnvariationen Grau-, Blau- und Weißmohn. Auf den Feldern rund um die alte Erbeinöd der Familie Greßl werden diese mit viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl angebaut, aufbereitet und weiterveredelt. Im Jahr 2003 entstand hier ein Mohnmuseum, das ausführlich über den Mohn informiert. Durch die vielen Sonnentage, die kühlen Nächte und den intensiven Taufall – der Waldviertler Mohnhof befindet sich auf einer Seehöhe von knapp 900 Metern – gedeiht besonders hier rund um Armschlag der Mohn mit seinem hohen Anteil an ernährungsphysiologisch wichtigen ungesättigten Fettsäuren besonders gut.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
474	APFEL-BALSAMESSIG holzfassgelagerter Apfelessig mit Apfelsaftkonzentrat	250	40,00	10,00
477	APFELESSIG holzfassgereift, mild für Trinkkuren	500	10,00	5,00
472	HEIDELBEERESSIG	250	44,00	11,00
476	PARADEISERESSIG ca. 5 % Säure	250	40,00	10,00
475	SCHILCHER-ESSIG	500	20,00	10,00
471	SCHWARZER RIBISELESSIG	250	44,00	11,00
497	BLAUMOHNÖL	250	48,00	12,00
498	GRAUMOHNÖL	250	48,00	12,00
489	KÜRBISKERNÖL steirisch 100%	250	40,00	10,00
490	KÜRBISKERNÖL steirisch 100%	500	34,00	17,00
491	KÜRBISKERNÖL steirisch 100%	1000	29,00	29,00
499	LEINSAMENÖL kaltgepresst	250	44,00	11,00
488	OLIVENÖL aus Griechenland, aus frischen grünen Oliven kalt gepresst	500	52,00	26,00
496	RAPSÖL kaltgepresst	500	16,00	8,00
492	SONNENBLUMENKERNÖL kaltgepresst	500	26,00	13,00
493	WALNUSSÖL	250	88,00	22,00



Kürbiskernöl



Essige



Mohnöl



Essig & Gourmetsenf

Fischerauer

MARME-LADEN, GEWÜRZE, ESSIG & ÖL

Kuhmilchprodukte

Sechs unzufriedene Landwirte gründeten 1990 **Die Hoflieferanten**, die heute nur mehr aus dem Zusammenschluss von vier Betrieben bestehen. Einer von ihnen ist die Käserei **Andrea und Ernst Halbmayr** in Schaidberg/Mostviertel mit ihren guten Joghurts und milden Fruchtjoghurts in den 500 g Gläsern.

Mit Beginn 2018 ist **Rüdiger Kretschmer** nach zweijähriger, krankheitsbedingter Auszeit wieder voll in seiner Käserei tätig. Sein Betrieb liegt in Hirschbach, genauso wie der Bio-Milchbetrieb Anton Diesner, von dem er die Milch für den Waldviertler Theodul und den KASperl bezieht.

Obwohl es bereits seit 1994 aus hygienischen Gründen verboten, als Wiederverkäufer unpasteurisierte Butter und Topfen in den Handel zu bringen, gibt es bei mir immer noch diese Produkte aus Feistritzwald in der Steiermark.

Einmal im Jahr (Ende Oktober) schaffe ich es auch nach Vorarlberg und suche mir im Käseladen von **Hedi Berchtold** in Schwarzenberg den besten Bergkäse und Ziegen- und Kuh-Camemberts aus dem Bregenzerwald.

Danach fahr ich auch noch auf einen kurzen Sprung zur kleinen **Bio-Käserei Jakob und Annemarie Hilkater** in Bizau – ebenfalls im Bregenzerwald. Dass die „Wälder“ einen guten Bergkäse herstellen, spricht sich herum, schließlich hat es der Hilkater in die feinen Spezialitätenläden nach London geschafft. Auch ich freue mich für ihn, dass seine seit 1992 auf „Bio“ umgestellte Landwirtschaft mit seinen g'rad einmal 20 Kühen vielleicht bald europaweit bekannt ist. Aber noch betreibt Annemarie den eigenen Hofladen, nimmt sich auch die Zeit zum Kräuter- und Obst sammeln und ihre erwachsenen Töchter unterstützen die beiden, wann immer es möglich ist.

Im Jahr 2001 übernahm **Monika Voglreiter** die Landwirtschaft und die Rezeptur für den Kräuterreibkäse von ihrer Tante Marianne Schernthaler. Nun produziert sie auf dem Oberkammern-Gut in Walchen bei Piesendorf den „Pinzgauer Schotten“. Dieser Reibkäse besteht aus Bröseltopfen und Kräutern, und wird ca. 10 Tage geräuchert.



Ernst & Andrea Halbmayr



Rüdiger Kretschmer

KASperl



Bio-Butter



Rohmilch



Jakob Meusburger



Fruchtjoghurt



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1301	ASCHAUER'S VOLLMILCH schonend pasteurisiert, mind. 4 % F. i. T.	1000	2,00	2,00
1302	ASCHAUER'S VOLLMILCH schonend pasteurisiert, mind. 4 % F. i. T.	500	2,40	1,20
1300	ROHMILCH ca. 4, 5 %Fett	1000	2,50	2,50
1315	BRÖSELTOPFEN steirisch 40 % F. i. T.	500	10,00	5,00
1317	MAGERTOPFEN 10 % F. i. T.	250	12,00	3,00
1314	ALMBUTTER steirisch, unpasteurisiert aus Retteneegg	500	20,00	10,00
1316	BUTTER aus pasteurisiertem Sauerrahm	200	27,50	5,50
1313	BUTTER aus unpasteurisiertem Sauerrahm	250	24,00	6,00
1304	BUTTERMILCH mager, nur 1 % Fett	500	4,00	2,00
2112	BUTTERSCHMALZ aus Bizau	400	26,00	10,40
1378	FRUCHTJOGHURT aus silofreier Milch, mit Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Vanille	250	11,60	2,90
1370	FRUCHTJOGHURT div. Sorten	500	7,00	3,50
1374	FRUCHTJOGHURT Erdbeere	250	10,00	2,50
1372	FRUCHTJOGHURT Heidelbeere	500	7,00	3,50
1376	FRUCHTJOGHURT Himbeere	250	10,00	2,50
1377	FRUCHTJOGHURT Himbeere	500	7,00	3,50
1375	FRUCHTJOGHURT Pfirsich-Marille	250	10,00	2,50
1371	FRUCHTJOGHURT Vanille	500	7,00	3,50
1373	FRUCHTJOGHURT Waldfrüchte	250	10,00	2,50
1309	GESÄUERTER RAHM flüssig, säuerlich	250	12,80	3,20
1361	MAGERJOGHURT 1 % Fett	500	4,60	2,30
1359	NATURJOGHURT 3,6 % Fett	250	7,20	1,80
1360	NATURJOGHURT 3,8 % Fett	500	5,20	2,60
1310	SAUERRAHM cremig, mild	500	7,20	3,60
1311	SCHLAGOBERS	250	16,00	4,00
1303	TRINKMOLKE	1000	2,00	2,00
1391	BASILIKUMKÄSE 50 % F. i. T.	250	28,00	7,00

MILCHPRODUKTE



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1380	BERGKÄSE aus Kraindorf/Kärnten, 9 Monate gereift	250	40,00	10,00
1392	BERGKÄSE aus Schwarzenberg, 48 % F. i. T., 11-18-monatige Reife	250	30,00	7,50
1330	CAMEMBERT natur, mind. 45 % F. i. T.	200	32,00	6,40
1329	CAMEMBERT aus Tirol, mit Salbei gereift, 50 % F. i. T. aus pasteurisierter Milch	200	35,00	7,00
1334	DOPPELSCHIMMELKÄSE von Familie Santner aus Lintsching	200	35,00	7,00
1393	EMMENTALER aus Salzburg, 45 % F. i. T.	250	25,00	6,25
1395	FASTENKÄSE aus Salzburg, 10 % F. i. T., milder Schnittkäse	250	26,00	6,50
1349	GLUNDNER KÄSE aus Kraindorf, Magermilchtopfen mit Butter, Kümmel, Salz und Pfeffer, max: 15 % F. i. T.	250	28,00	7,00
1381	GOUDA geräuchert, aufgeschnitten	250	28,00	7,00
1386	GOUDA aus dem Mühlviertel, aufgeschnitten	250	24,00	6,00
1312	GUSTO-TOPFENAUFSTRICH 3 Sorten: Kürbiskern-, Paprika- und Sonnenblumenkern-Knoblauchtopfen	200	22,00	4,40
1379	HEUBLUMENKÄSE aus Kraindorf/Kärnten	250	38,00	9,50
1357	HIRTENKÄSE weicher Kuhmilchschnittkäse mit Kräutern, ca. 45 % F. i. T.	250	25,00	6,25
1382	KANISFLUHKÄSE aus Bizau, zart würzig, 7 Monate alt, 50 % F. i. T., passt zu jedem Wein! (Der Kanisfluh ist einer der höchsten Hausberge rund um Bizau.)	250	28,00	7,00
1350	KASPERL Rohmilchkäse mit verschiedenen Zutaten (Bärlauch, Hanf, Knoblauch, Kümmel, Mohn, Oliven, Pfeffer oder Piri-Piri)	130	38,50	5,00
1332	KRÄUTERCAMEMBERT	200	32,00	6,40
1383	KRÄUTERKÄSE aus Bizau, cremiger Schnittkäse mit Majoran, Basilikum, Knoblauch, 48 % F. i. T., gut schmelzend, für Käsesauce	250	30,00	7,50
1390	KRÄUTERREIBKÄSE aus dem Pinzgau; harter, würziger Reibkäse	130	46,20	6,00
1389	KRÄUTERREIBKÄSE aus dem Pinzgau, gerieben im Glas	70	85,70	6,00
1399	KRÄUTERSCHATZ würziger Schwarzenbergkäse mit vielen getrockneten Wiesenkräutern, 50 % F. i. T.	250	32,00	8,00
1396	KÄSEFONDUE-MISCHUNG Berg-, Raclette- und Schwarzenbergkäse fein gerieben mit Weißwein, Kirschnaps, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Maizena.	500	38,00	19,00
1394	KÄSESPÄTZLE-MISCHUNG Berg-, Schwarzenberg- und Rässkäse, grob gerieben	500	36,00	18,00
1352	MAGDALENARKÄSE aus Bizau, 40 % F. i. T., würziger Hartkäse, gut passend zum Wein	250	32,00	8,00
1331	NUSSCAMEMBERT	200	32,00	6,40
1333	PFEFFERCAMEMBERT	200	32,00	6,40
1384	RACLETTE aus Bizau, cremig, zart schmelzend, 48 % F. i. T., 3-4 Monate alt, für Käsefondue, Raclette, gratinieren	250	28,00	7,00
1335	ROHMILCHBRIE mit Bärlauch, 55 % F. i. T., Füllung: Butter, Mascarpone (Italien), Bärlauch	170	52,00	8,80
1336	ROHMILCHBRIE mit Kürbiskernen, 55 % F. i. T., Füllung: Butter, Mascarpone (Italien), gehackte Kürbiskerne, Kürbiskernöl	170	56,00	9,50
1337	ROHMILCHBRIE mit Preiselbeeren, 45 % F. i. T., Füllung: Butter, Mascarpone (Italien), eingedickte Preiselbeeren	170	56,00	9,50
1338	ROHMILCHBRIE mit Tomaten-Basilikum, 55 % F. i. T., Füllung: Butter, Mascarpone (Italien), getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Salz	170	56,00	9,50
1321	ROTE LOTTE Rotschimmelkäse	150	29,00	4,35
1385	RÄSSKÄSE aus Bizau, würzig, weich, 50 % F. i. T., 18 Monate gereift, zum Reiben, für Käsesuppe	250	30,00	7,50
1358	SCHNITTKÄSE mit Kürbiskernen, ca 45 % F. i. T.	250	27,00	6,75
1397	SCHWARZENBERGKÄSE aus Vorarlberg, würzig, 45 % F. i. T.	250	27,00	6,75
1320	SIBRATSGFÄLLER BACHENSTEINER Rotschmierkäse aus pasteurisierter Heumilch, 45 % F. i. T.	200	34,00	6,80
1355	TOPFENAUFSTRICH mit Chili	200	30,00	6,00
1356	TOPFENAUFSTRICH mit Karotte-Kren	200	30,00	6,00
1319	TOPFENAUFSTRICH mit Bärlauch	200	22,00	4,40
1318	TOPFENAUFSTRICH mit Paprika-Kümmel	200	22,00	4,40
1351	WALDVIERTLER THEODUL halbharter, oberflächengereifter Schnittkäse aus Rohmilch, würzig, leicht salzig	250	38,00	9,50
1398	WINKÄS aus Bizau, fein würzig, mit Rotweinsrinde, 48 % F. i. T.	250	34,00	8,50



Fruchtjoghurt silofrei



Kräuterreibkäse



Bergkäse



Winkäs

MILCHPRODUKTE

Schafmilchprodukte

Seit 1990 unterstützt die ARGE „Mostviertler Spezialitäten“ – ein Dutzend Milchbauern und Kleingenossenschaften um **Franz Schnetzinger** – die Bauern in der Region Kürnberg bei der Vermarktung ihrer innovativen Ideen. Das **kasKistl**, wie sich die Kooperative seit 2011 in neuem Gewand nennt, hat ihr Käseangebot aus den Regionen Oberösterreich und Salzburg erweitert und konzentriert sich gänzlich auf die Herstellung biologischer Milchprodukte, speziell auf die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch.

Franz Schnetzinger



kasKistl

Isabella & Thomas Enner



Thomas und Isabella Enner führen den elterlichen Betrieb seit 2011 in zweiter Generation und haben 200 Milchschafe und 30 Milchkühe mit Nachkommen. Vater Rudolf Enner kreierte in den Neunziger-Jahren den Spruch „Bist du Käsekenner, genießt Du Käs' vom Enner!“ Dem kann ich mich nur anschließen, die Schafmischkäserollen sind wirklich köstlich.

Vom Fuße der hohen Tatra kommt der slowakische Brimsen, der zu 100 % aus Schafrohmilch hergestellt wird. Diesen verarbeitet **Eva Pöhl** aus Wien zu köstlichen Brimsenaufstrichen, die mit Butter verarbeitet sind.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1281	BÄRLAUCH-SCHAFKÄSE aus 100 % pasteurisierter Schafmilch, 45 % F. i. T.	250	38,00	9,50
1200	PÖHL'S ECHTER BÄRLAUCHBRIMSEN	200	34,00	6,80
1202	PÖHL'S ECHTER LIPTAUER	200	34,00	6,80
1203	PÖHL'S KRÄUTERBRIMSEN mit 8 verschiedenen Kräutern	200	34,00	6,80
1205	PÖHL'S KÜRBISKERN-BRIMSEN	200	34,00	6,80
1201	SLOWAKISCHER BRIMSEN 100 % grober, fermentierter Schaftopfen	200	26,00	5,20
1251	SCHAFROHMILCH ca. 6 % Fett	500	6,60	3,30
1250	SCHAFROHMILCH ca. 6 % Fett	1000	6,00	6,00
1272	SCHAFJOGHURT Himbeere mit Zucker	200	16,00	3,20
1259	SCHAFJOGHURT leicht säuerlich	250	12,80	3,20
1260	SCHAFJOGHURT mild, cremig	200	13,00	2,60
1270	SCHAFJOGHURT Pfirsich-Maracuja mit Zucker und Maissirup	200	16,00	3,20
1273	SCHAFJOGHURT Pfirsich-Marille	200	16,00	3,20
1271	SCHAFJOGHURT Vanille	150	14,70	2,20
1230	SCHAFCAMEMBERT	180	38,00	6,85
1212	SCHAFFRISCHKÄSE in der Molke	300	20,00	6,00
1210	SCHAFFRISCHKÄSE in der Molke	100	26,00	2,60
1214	SCHAFGOUDA mild	200	39,00	7,80
1213	SCHAFKASKUGELN in Öl eingelegt	90	66,70	6,00
1290	SCHAFKÄSE in Salzlake, fest, eignet sich für Salate	250	28,00	7,00
1291	SCHAFKÄSE „KÜROS“ nach Feta-Art, mild	200	39,00	7,80
1204	SCHAFKÄSE scharf, mit Chili	250	40,00	10,00
1211	SCHAFMISCHKÄSE (2 Rollen) in der Molke	440	15,90	7,00
1208	SCHAFFROLLINO (2 Rollen)	200	33,00	6,60
1220	SCHAFFROTSCHIMMELKÄSE	180	42,00	7,60
1206	SCHAFFSCHNITTKÄSE aus 100 % Schafmilch, Sonnenblumenöl, Meersalz; wahlweise natur, mit Kräuter oder Pfeffer	200	40,00	8,00
1280	SCHAFFSELCHKÄSE mild geräuchert	250	38,00	9,50
1209	SCHAFTALER (3 Stück) gewürzt, zum Abbraten	180	35,00	6,30
1215	SCHAFTOPFEN passiert	150	26,70	4,00
1207	SCHAFFWEICKÄSE mit Pfeffer	200	40,00	8,00

kasKistl



Schafjoghurt

Enner



Schafjoghurt

Enner



Schafmischkäse

kasKistl



Küros

Die Käsemacher



Schafselchkäse

kasKistl



Schafgupferl

MILCHPRODUKTE



Ziegenmilchprodukte

Ilse und Anton Neu halten in der kleinen Gemeinde Stephanshart bei Amstetten seit 1987 die Toggenburger Ziege. Schon seit damals betrieben sie aus Überzeugung eine biologische Landwirtschaft und gründeten 1991 die Käseerei. Auf 30 ha Landwirtschaftsfläche werden Futter, Heu und Dinkel für den Betrieb selbst erzeugt. Derzeit sind 150 Ziegen am Hof und pro Tag gibt eine Ziege nur 2 bis 3 l Milch, wobei diese ist mit 3 % Fettgehalt sehr mager ist. Von ihren fünf Kindern übernahm **Bernhard Neu** (der Jüngste, Jahrgang 1997) anfang 2015 den Betrieb und hatte auch ein paar neue Ideen für die Zukunft. Die Ziegenröllchen, Kräuterkäse und der Ziegenräucherling sind von ihnen, alle anderen Ziegenprodukte vom **kasKistl** aus Kürnberg.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1150	ZIEGENROHMILCH (ca. 3 % Fett)	1000	4,80	4,80
1160	ZIEGENJOGHURT	250	11,20	2,80
1113	ZIEGENTOPFEN mit exotischen Gewürzen	130	42,30	5,50
1115	ZIEGENTOPFEN mit Knoblauch und Dille	130	38,50	5,50
1112	ZIEGENTOPFEN mit Kren	150	33,30	5,00
1116	ZIEGENTOPFEN mit Kürbiskernöl (Steirerbluat)	130	42,30	5,50
1102	MECK KNOBLAUCH Ziegengervais mit Knoblauch, gewachst	200	38,00	7,60
1103	MECK KRÄUTER Ziegengervais mit Kräuter, gewachst	200	38,00	7,60
1101	MECK NATUR Ziegengervais natur, gewachst	200	38,00	7,60
1104	MECK PFEFFER Ziegengervais mit Pfeffer, gewachst	200	38,00	7,60
1133	WEISSE ZIEGE CAMEMBERT	100	50,00	5,00
1130	ZIEGENCAMEMBERT	150	42,00	6,30
1111	ZIEGENFRISCHKÄSEBÄLLCHEN „Vier Jahreszeiten“	100	55,00	5,50
1110	ZIEGENFRISCHKÄSERÖLLCHEN in 4 verschiedenen Arten	100	50,00	5,00
1107	ZIEGENGERVAIS	155	35,50	5,50
1108	ZIEGENGERVAIS mit Bärlauch, Kren-Karotte oder Kurkuma	155	38,70	6,00
1114	ZIEGENGOUDA mild	250	42,00	10,50
1106	ZIEGENKRÄUTERSCHNITTKÄSE	200	40,00	8,00
1191	ZIEGENKÄSE leicht gesalzen, für Salate und Strudel	200	42,00	8,40
1190	ZIEGENKÄSE nach Feta-Art, eignet sich besonders für Salate	200	24,00	4,80
1100	ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN in Öl eingelegt	100	70,00	7,00
1109	ZIEGENKÄSEROLLI aus 100 % Ziegenrohmlch, 6 verschiedenen Sorten	190	36,80	7,00
1120	ZIEGENROTSCHIMMELKÄSE	150	38,00	5,70
1180	ZIEGENRÄUCHERLING gewachst	300	42,00	12,60
1179	ZIEGENSCHNITTKÄSE aus Kraindorf / Kärnten, mild	200	48,00	9,60



Ziegenkäse

Neu

Bernhard Neu



Vegetarische Produkte

Peter Hiel erzeugt seit 1988 vegetarische und vegane Produkte in einem kleinen Betrieb in Wien mit hohem handwerklichen Einsatz. Mittlerweile arbeiten sein Sohn und acht Mitarbeiter zusammen und produzieren vegetarische und vegane Lebensmittel unter Verwendung von hochwertigen, rein pflanzlichen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau.

100% biologisch, 100% vegetarisch, davon fast alle vegan!

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
3074	ALADIN orientalischer Gemüseaufstrich, 23 % Kichererbsen mit Sonnenblumen- und Olivenöl, Sesammus, Kräutern und Zitrone, milder, leicht säuerlicher Geschmack	180	25,00	4,50
3075	CURRYAUFSTRICH vegetarischer Gemüseaufstrich, dezenter, fein säuerlicher Aufstrich	180	25,00	4,50
2656	CURRYLAIBCHEN Indisch	180	25,00	4,50
2653	DINKEL-KRÄUTERLAIBCHEN	180	25,00	4,50
3069	GIGGOLO Gemüsehumus, vegan, aus 38 % Kichererbsen, 18 % Gemüse	180	27,80	5,00
3076	GRÜNKERTARTARE vegetarisches, körniges Tartare, frisch	180	25,00	4,50



vegetarische Laibchen



MILCHPRODUKTE



Johann Pöhl



Bio-Aufstriche



Roman Schober



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
3077	HANFAUFSTRICH vegetarischer Aufstrich, leicht nach Nuss schmeckend	180	25,00	4,50
3073	HOKKAIDO-SUPPE fix & fertig, ohne Fleisch gekocht, vegan	240	16,70	4,00
2655	KARTOFFEL-SPINATLAIBCHEN	180	25,00	4,50
3078	KNOBLAUCH-BASILIKUMAUFS TRICH vegetarischer Aufstrich, leicht nach Knoblauch schmeckend	180	25,00	4,50
3072	KÜRBISKERNAUFSTRICH vegetarischer Gemüseaufstrich, fein vermahlene Kürbiskerne, milder Geschmack	180	25,00	4,50
3071	LINSENAUFSTRICH vegetarischer Gemüseaufstrich, dezent nach Linsen schmeckend, aber gut	180	25,00	4,50
2650	POLENTA-KAROTTENLAIBCHEN	180	25,00	4,50
2654	PUSZTA-PAPRIKALAIBCHEN	180	25,00	4,50
2651	SONNENBLUMENKERN-KAROTTENLAIBCHEN	180	25,00	4,50
3070	WIENER KATHRINCHEN vegetarisches Grammelschmalz auf Palmfettbasis, schmeckt exakt wie Grammelschmalz	150	30,00	4,50

Fleischaufstriche

Seit 1945 gab es den Party Pöhl im 23. Bezirk. Im Jahr 2005 trennte sich **Johann Pöhl** von seiner damaligen Frau, zog danach nach Saalfelden und produziert für mich wieder Kalbsstreichwurst, Kräuterstreichwurst, Gänsekräutergrammelschmalz und den Wurzelspeck.

Außerdem gibt es noch Aufstriche vom **Bio-Fleischer Roman Schober** aus Gars am Kamp, der 1997 den elterlichen Betrieb übernommen und auf Bio umgestellt hat. Die Pasteten erzeugt die Weinviertler **Fleischerei Hofmann** in Hollabrunn.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1354	BAUERNAUFSTRICH mit Speck	200	35,00	7,00
2049	BLUTWURST im Glas	180	27,80	5,00
2010	BRATENFETT aus dem Burgenland, im Becher	250	14,00	3,50
2114	FLEISCHSCHMALZ im Glas	150	40,00	6,00
2110	GRAMMELSCHMALZ im Becher	160	21,90	3,50
2109	GRAMMELSCHMALZ im Glas	180	27,80	5,00
2120	GÄNSEKRÄUTERGRAMMELSCHMALZ 50 % Gänseeschmalz, 50 % Grammelschmalz, Kräuter, Röstzwiebel, Salz	250	26,00	6,50
2045	KALBSSTREICHWURST 75 % Schweinefleisch und Schweinsleber, 25 % Kalbsleber	200	26,00	5,20
2046	KRÄUTERSTREICHWURST 70 % Schweinefleisch und Speck, 28 % Schweinsleber, 2 % Röstzwiebel und Gewürze	200	22,00	4,40
3065	LEBERAUFSTRICH im Glas	180	33,30	6,00
2117	LEBERAUFSTRICH im Glas	150	40,00	6,00
3031	LEBERPASTETE im Glas	150	5,50	6,00
2113	MANGALICA-FLEISCHSCHMALZ im Glas	150	46,70	7,00
3041	REHPASTETE mit 51 % Rehfleischanteil	170	47,00	8,00
3259	ROTWILD PASTETE mit Lungenbraten-Einlage	250	38,00	9,50
2111	SCHWEINESCHMALZ	500	7,00	3,50
3063	SCHWEINSBRATENAUFSTRICH im Glas	180	38,90	7,00
3060	SELCHFLEISCH-AUFSTRICH im Glas	180	33,30	6,00
2116	SELCHFLEISCH-AUFSTRICH im Glas	150	40,00	6,00
3050	THUNFISCHAUFSTRICH	250	26,00	6,50
2210	VERHACKERT'S aus Oberkärnten	200	28,00	5,60
3040	WILDENTENPASTETE mit Aranzini	170	47,00	8,00
3051	WILDLBERPASTETE mit Preiselbeeren im Glas	150	46,70	7,00
3064	WOLLSCHWEIN-LEBERAUFSTRICH im Glas	212	33,00	7,00
2121	WOLLSCHWEINSCHMALZ	370	24,30	9,00
2034	ZWIEBLING die würzige Leberstreichwurst	200	25,00	5,00

Erfrische Wurstwaren

In Sachen Bio-Wurst vertraue ich **Josef Mitterhuber** – Hoflieferant der ersten Stunde und Vorreiter in Sachen Tier- und Pflanzenethik. 1988 hat er den ca. 19 ha großen Hof samt Viehzucht und Ackerbau auf „Bio“ umgestellt und arbeitet seither kompromisslos an der Umsetzung seiner Vision: der stressfreien Schlachtung, der Produktion ohne chemische Zusatzstoffe nach überlieferter Handwerkstradition und Wertschätzung gegenüber Tier- und Pflanzenwelt. Gefreut hab ich mich über den freien Auslauf für die rund 80 Schweine im Sommer und im Winter und auch die emissionsneutrale Lieferung mit einem Elektroauto. Schmeckt doch gleich besser! Seit über 100 Jahren – bereits in vierter Generation – stellt die **Fleischerei Hofmann** im „Viertel unter dem Manhartsberg“ einzigartig traditionelle und regionale Spezialitäten her: vom Weinviertler Strohschwein – besonders zart und schmackhaft, vom Bio-Weiderind, sowie dem Mangalica-Schwein. Sie sichern auch das Fortbestehen regionaler Betriebe, denn zur Verarbeitung gelangen ausschließlich Rohstoffe aus dieser Region. Trotz des technischen Fortschritts bleibt einiges gleich: das handwerkliche Fingerspitzengefühl und die überlieferten Rezepturen; durch laufende Auszeichnungen unterstrichen. Und so bekommen wir die Sülzen, Aufstriche und aufgeschnittenen Wurstwaren vom Hofmann. Probieren Sie den milden, mürben aufgeschnittenen Weinviertler Rohschinken und Sie vergessen jeden Prosciutto! Die anderen Wurst- und Selchwaren kommen vom Fleischer **Johannes Schöny** aus Kaltenleutgeben und **Franz Geitzenauer** aus Litschau, von dem auch die magere Stelzenpresswurst stammt.

Josef Mitterhuber



Franz Geitzenauer



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2044	AUGSBURGER	300	14,00	4,20
2000	BEINSCHINKEN gekochter, geschnittener Schlögelschinken	200	35,00	7,00
2097	BERNER WÜRSTEL	350	34,00	11,90
2050	BLUTWURST von Ewald Piller aus Marz	400	14,00	5,60
2051	BRATWÜRSTEL (1 Paar) dick, 60 % Kalb-, 40 % Schweinefleisch	300	16,00	5,00
2061	BRATWÜRSTEL dünn	300	25,00	7,50
2071	BRATWÜRSTEL (2 Paar), dünn, leicht pfeffrig	400	16,00	6,40
2053	BURENWURST mager	300	16,00	4,80
2008	BÄRLAUCH-SCHINKEN mit Bärlauch umrandete und gekochte Schweinsnuss, aufgeschnitten	200	35,00	7,00
2065	DEBRECINER	250	28,00	7,00
2055	DEBRECINER (1 Paar)	150	15,00	2,20
2164	ERDÄPFEL-LEBERKÄSE im Ganzen	250	24,00	6,00
2041	FEINE EXTRA im Kranz	400	14,00	5,60
2021	FRANKFURTER (2 Paar)	250	26,00	6,50
2020	FRANKFURTER pro Paar	150	14,70	2,20
2030	HAUSWURST in Stangenform	500	32,00	16,00
2003	HONIGKRUSTENSCHINKEN geschnitten	200	40,00	8,00
2043	KALBSPARISER aufgeschnitten	200	28,00	5,60
2042	KNACKER	300	23,00	6,90
2040	KNACKER (1 Paar)	350	12,00	4,20
2004	KRUSTENBRATEN	200	28,00	5,60
2060	KRÄUTERSCHINKEN essfertig	750	28,00	21,00
2052	KÄSEKRAINER geräuchert	250	32,00	8,00
2161	KÄSELEBERKÄSE (2 Scheiben)	300	18,00	5,40
2037	KÄSEWURST in Stangenform	500	36,00	18,00
2100	KÜMMELBRATEN im Ganzen, mit knuspriger Schwarte	250	24,00	6,00
2007	KÜRBISKERNSCHINKEN mild, aufgeschnitten	200	35,00	7,00
2062	LEBERKÄSE	250	20,00	5,00
2160	LEBERKÄSE (2 Scheiben)	300	14,00	4,20
2162	LEBERKÄSE roh, zum Braten in Aluwanne	1000	15,00	15,00
2054	LEBERWURST von Ewald Piller aus Marz	350	14,00	4,90
2031	METERWURST zum Kochen und Rohgenuss	300	30,00	9,00
2005	PFEFFERKARREE aufgeschnitten	200	32,00	6,40
2009	PUTENSCHINKEN geräuchert, geschnitten aus 100 % Putenfleisch	200	32,00	6,40
2032	RINDERGEWÜRZBRUST aufgeschnitten	200	44,00	8,80
2035	RINDERSAFTSCHINKEN aufgeschnitten	200	44,00	8,80

Schöny



Pfefferkarree

Franz und Andrea Hofmann



Hofmann



Käsewurst

AUFSTRICHE & WURST



Spargelschinken



Selchwaren



Saumaisen & Selchbratwürstel



Kärntner Speckspezialitäten



Rohschinken

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2033	RINDERWURST	500	30,00	15,00
2002	SAUNASCHINKEN	200	28,00	5,60
2001	SPARGELSCHINKEN geschnitten	200	37,00	7,40
2006	SURKARREE mit Kümmel aufgeschnitten	200	32,00	6,40
2056	WALDVIERTLER geräucherte Burenwurst	300	18,00	5,40
2047	WEINVIERTLER KÄSEWURST mit Kürbiskernen, aufgeschnitten	200	34,00	6,80
2130	WEISSWÜRSTE (2 Paar)	320	22,00	7,00

Selchwaren & Dauerwürste

Speck und Selchwaren gehören zum Leben dazu und ich habe vom Burgenländischen Geselchten von **Ewald Piller** aus Marz bis zum guten Kärntner Speck von **Adolf Mußnig** aus Baldramsdorf an der Drau und von vielen weiteren kleinen Produzenten geräucherte Waren. Unbedingt erwähnen möchte ich dabei **Franz Geitzenauer** aus dem kalten Litschau im Waldviertel, der einen köstlich-milden Jausenspeck produziert.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2254	CABANOSSI fleischig, g'schmackig, aus dem Burgenland	160	31,25	5,00
2170	GAILTALER ROHWURST Salami ohne Edelschimmel	500	32,00	16,00
2220	GERÄUCHERTE DÜRRE mager	500	14,00	7,00
2230	GESELCHTE BRATWÜRSTEL (1 Paar) zum Kochen	250	24,00	6,00
2209	GESELCHTE WOLLSCHWEINWÜRSTEL (1 Paar) mit Verhackertem in der Mitte	220	38,65	8,50
2301	GESELCHTER SCHOPF gekocht, aufgeschnitten	200	25,00	5,00
2300	GESELCHTES aus dem Burgenland	750	19,00	14,25
2115	GRAMMELN gut ausgepresst, gesalzen	200	24,00	4,80
6033	HIRSCHROHWÜRSTEL	170	41,20	7,00
2372	HIRSCHSALAMI aufgeschnitten	200	47,00	9,40
2253	KAMINWURZEN halbtrocken, essfertig	200	36,00	7,00
2329	KARREESPECK mild geräuchert, mit Schwarte	250	30,00	7,50
2270	KNOBLAUCHSALAMI dünne Stange, etwas fett	500	28,00	14,00
2320	OBERKÄRNTNER BAUCHSPECK geräuchert, 3 Monate luftgetrocknet, kernig	300	34,00	10,20
2250	OBERKÄRNTNER HAUSWÜRSTEL zum Kochen	210	28,70	6,00
2251	OBERKÄRNTNER ROHWÜRSTEL getrocknet und hart	150	36,70	5,50
2330	OBERKÄRNTNER SCHINKENSPECK geräuchert, 3 Monate luftgetrocknet, mürb	250	34,00	8,50
2252	PAPRIKAROHWÜRSTEL leicht scharf	160	31,25	5,00
2221	PIKANTE DÜRRE mager	500	16,00	8,00
2235	SAUMAISEN geräuchertes Schweinefleisch im Schweinsnetz	170	23,50	4,00
2350	SELCHRIPPERL mit Buchenholz geräuchert, fast essfertig	750	16,00	12,00
2360	SELCHSPECK geräuchert und eingesalzen, ohne Schwarte	250	22,00	5,50
2370	STEIRISCHE HAUSSALAMI im Ganzen	600	29,00	17,40
2302	SURFLEISCH aus dem Burgenland, Schopf oder Karree; in Salz, Knoblauch, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Wacholderkörner eingelegt	750	19,00	14,25
2371	SÜDTIROLER SCHINKENSPECK 6 Monate getrocknet, geschnitten	200	52,00	10,40
2391	WACHOLDERSPECK aus Schladming im Ganzen, mürb, aromatisch	250	30,00	7,50
2101	WALDVIERTLER JAUSENSPECK mild, ohne Schwarte, essfertig	250	22,00	5,50
2256	WEINVIERTLER KÜRBISKERNHAUSWÜRSTL (1 Paar) halbfest	180	36,10	6,50
2200	WEINVIERTLER RAUCKARREE	750	28,00	21,00
2380	WEINVIERTLER ROHSCHINKEN aufgeschnitten, mild, zarter Fettrand	200	44,00	8,80
2208	WEISSER NATURSPECK vom Wollschwein	300	46,00	13,80
2390	WURZELSPECK im Ganzen, mürb, lässt sich mühelos aufschneiden	300	24,00	7,20

Fertige Suppen

Im Weckglas

Christian Widhalm, alias UTI, und ich gingen von 1977–1981 in die Knaben Hauptschule Mödling. Er lernte – wie auch ich – Koch und betrieb ab 1994 Homecooking, sprich: er kocht in privaten Haushalten, auch heute noch. Nach zwei Jahren entschloss er sich, auch Buffets zu liefern und Partys auszurichten. Daheim wurde alles zu klein und so entstand 1997 mit UTIS KOCHTOPF sein erstes eigenes Lokal, das er in Brunn am Gebirge bis 2010 führte. Als auch dieses aus allen Nähten platzte, verkaufte er es an den Bäcker Franck Langlais und zog in die Vorderbrühl nach Mödling. Er nennt sich nun **UTIS Catering** und macht für mich Suppen und Fertiggerichte, die er – wie früher die Hausfrauen – in Weckgläser einkocht. Diese halten mindestens 3 Monate im Kühlschrank! Die untenstehende Auswahl ist nur eine Momentaufnahme von 2018. Jedes Jahr kommen immer ein paar neue Gerichte dazu.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2700	BROCCOLICREMESUPPE mit gerösteten Mandeln	500	13,00	6,50
2770	BÄRLAUCHCREMESUPPE Rindsuppe mit Bärlauch und Obers	500	13,00	6,50
2751	ERDÄPFELDILL-CREMESUPPE	500	13,00	6,50
2710	ERDÄPFEL-STEINPILZSUPPE	500	17,00	8,50
2730	GEFLÜGELCREMESUPPE mit Gemüsestreifen und 4 Markknödel	500	17,00	8,50
2754	GELBE RÜBENSUPPE mit Kokosmilch & Bresaola	500	13,00	6,50
2750	GULASCHSUPPE mit Rindfleisch und Erdäpfel	500	14,00	7,00
2752	KAROTTENCREMESUPPE mit Ingwer und Orange	500	13,00	6,50
2760	KLARE RINDSUPPE mit Rindfleischeinlage	500	16,00	8,00
2758	KÜRBISCREMESUPPE Rindsuppe mit Muskatkürbis und Obers	500	13,00	6,50
2755	MARONICREMESUPPE Rindsuppe mit geröstetem Speck und pürierten Maroni	500	13,00	6,50
2720	PASTINAKENCREMESUPPE	500	13,00	6,50
2753	SCHWARZWURZELSUPPE mit Tomatenockert	500	16,00	8,00
2740	SELLERIECREMESUPPE mit Gemüsestreifen	500	13,00	6,50
2780	SPARGELCREMESUPPE mit weißen und grünen Spargelstücken	500	16,00	8,00
2781	SPINATCREMESUPPE	500	13,00	6,50
2756	ZUCCHINICREMESUPPE	500	13,00	6,50



UTIS Catering



Suppen & Fertiggerichte



Beinschinken im Brotteig



Bärlauchprodukte



Spargel- & Blunz'nstrudel

Fertiggerichte & Halbfertiggerichte

Teilweise im Weckglas

Die Fertiggerichte sind nicht nur von **UTIS Catering**, sondern auch von **Hofmann**, der die fertigen Strudel und Suppeneinlagen produziert.

Die **Norische Nudlwerkstatt** in Guttaring/Kärnten – seit 1995 ein reiner Familienbetrieb mit heute 10 Angestellten – erzeugt schmackhafte Suppeneinlagen und verschiedenste Nudeln. Fast alle Waren werden von Hand hergestellt und ausschließlich Rohstoffe von Bauern aus der Region verwendet. Nicht umsonst hat die AMA den Betrieb als „Beste Nudelwerkstatt Österreichs“ ausgezeichnet, denn alle Produkte werden mit größter Sorgfalt ohne chemische Zusätze hergestellt. Diese Spezialitäten gibt es bei uns ausschließlich im September und zur Heringschmauszeit.

Die gefüllten Knödel aus halb gekochtem und halb rohem Teig macht **Gerhard Weissenhofer** aus Schloss Rosenau im Waldviertel. Auch wenn er seit 2010 kein zertifizierter Bio-Betrieb mehr ist, so ist es ihm ein Anliegen, dass die Tiere aus artgerechter Tierhaltung stammen.

Die restlichen Knödel produziert **Johannes Schöny** in Kaltenleutgeben.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2460	BEINSCHINKEN IM BROTTTEIG nur zu Ostern	2000	26,00	52,00
2500	BLUNZENSTRUDEL essfertig	750	24,00	18,00
2800	BŒUF STROGANOFF	300	31,70	9,50
2600	BÄRLAUCHKNÖDEL gekocht	180	16,70	3,00

FERTIGGERICHTE & DELIKATESSEN

FERTIGGERICHTE & DELIKATESSEN



Fleischknödel



Kaspressknödel



Schlickrapferl



Lungenstrudel



Kärntner Nudelteller



Rindsroulade

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2602	BÄRLAUCHKNÖDERL (6 Stück) gekocht	600	15,00	9,00
2580	BÄRLAUCHSTRUDEL mit buntem Gemüse	750	26,00	19,50
2870	CHILI CON CARNE mild	300	25,00	7,50
2822	EIERSCHWAMMERL in Rahmsauce, klein	300	31,00	9,50
2820	ERDÄPFELGULASCH	300	23,30	7,00
2520	ERDÄPFELSTRUDEL essfertig	750	22,00	16,50
2036	FLEISCHLAIBCHEN (4 Stück) vorgegart, zum Abbraten	300	30,00	9,00
2530	FLEISCHSTRUDEL mit frischen Kräutern, essfertig	750	26,00	19,50
2865	GEFÜLLTE PAPRIKA (2 Stück) in Tomatensauce	450	22,20	10,00
2510	GEMÜSESTRUDEL mit Schwarzwurzeln und Sauce Bechamel, essfertig	750	26,00	19,50
2620	GRIESNOCKERL (8 Stück) gekocht	300	23,30	7,00
2860	HIRSCHRAGOUT mit Wurzelgemüse	300	33,30	10,00
2812	KALBSRAHMBEUSCHEL	300	25,00	7,50
2810	KALBSRAHMGULASCH	300	31,70	9,50
2639	KASPRESSKNÖDEL (5 Stück) fertig gebacken	300	30,00	9,00
2570	KRAUTSTRUDEL würzig mit Weißwein und Speck, essfertig	750	26,00	19,50
2629	KÄRNTNER BERGSTEIGERNUDELN (10 Stück) mit Käse maschinell gegrändelt	580	25,90	15,00
2638	KÄRNTNER EIERSCHWAMMERLNUDELN (10 Stück) maschinell gegrändelt	580	29,30	17,00
2634	KÄRNTNER ERDÄPFELNUDELN (10 Stück) maschinell gegrändelt	580	22,40	13,00
2625	KÄRNTNER KASNUDEL (1 Stück) original mit Erdäpfeln, Bröseltopfen und Minze gefüllt, handgegrändelt	100	25,00	2,50
2635	KÄRNTNER KASNUDELN (10 Stück) handgegrändelt	1000	23,00	23,00
2626	KÄRNTNER KÜRBISNUDELN (5 Stück) handgegrändelt	500	24,00	12,00
2637	KÄRNTNER LACHSNUDELN (5 Stück) handgegrändelt	580	31,00	18,00
2627	KÄRNTNER NUDELTELLER maschinell gegrändelt (Inhalt: je 2 Kas-, Fleisch-, Tomate-Mozzarella-, Spinat- und Kürbisnudeln)	580	25,90	15,00
2632	KÄRNTNER SCHLICKRAPFERL (20 Stück) maschinell gegrändelt, Suppeneinlage, Füllung: Schweinsbeuschel und -herz	400	30,00	12,00
2633	KÄRNTNER SPINAT-KNOBLAUCHNUDELN (10 Stück) maschinell gegrändelt	580	25,90	15,00
2628	KÄRNTNER STEINPILZNUDELN (10 Stück) maschinell gegrändelt	580	29,30	17,00
2642	KÄRNTNER THUNFISCHNUDELN (10 Stück) mit Sauerrahm, mit Tintenfischfarbe eingefärbt	580	27,60	16,00
2636	KÄRNTNER TOMATEN-MOZZARELLA-NUDELN (10 Stück) maschinell gegrändelt	580	25,90	15,00
2811	LAMMRAGOUT	300	36,70	11,00
2621	LEBERKNÖDEL (6 Stück) gekocht	300	23,30	7,00
2631	LEBERKNÖDEL (6 Stück) von der Ochsenleber, gekocht	350	20,00	7,00
2624	LUNGENSTRUDEL im Ganzen	200	28,00	5,60
2801	MAIBOCKSCHLÖGEL-RAGOUT	300	43,30	13,00
2840	RINDSGULASCH	300	25,00	7,50
2859	RINDSROULADE (1 Stück) gefüllt mit Speck und Gurkerl in reichlich Sauce	500	26,00	13,00
2841	SAUERKRAUT gekocht, fix und fertig	300	16,00	4,80
2623	SCHAFKÄSE RAVIOLI aus der Nudlwerkstatt Guttaring	500	24,00	12,00
2540	SCHINKEN-LAUCHSTRUDEL essfertig	750	26,00	19,50
2813	SCHWEINSBEUSCHL mit grünem Veltliner verfeinert	300	21,70	6,50
2858	SCHWEINSROULADEN (2 Stück) gefüllt mit Schinken und Käse in reichlich Sauce	600	30,00	18,00
2461	SELCHFLEISCH im Brotteig, nur zu Ostern	1200	22,00	26,40
2630	SELCHFLEISCHKNÖDEL zum Kochen	180	16,70	3,00
2640	SEMMELKNÖDEL gekocht	180	16,70	3,00
2550	SPARGELSTRUDEL aus Strudelteilg und Petersilie-Käse-Obersbindung	750	32,00	24,00
2821	SPECKLINSEN	300	21,70	6,50
2641	SPINATKNÖDEL gekocht	180	16,70	3,00
2560	SPINATSTRUDEL mit Schafkäse, essfertig	750	28,00	21,00
2850	SZEGEDINER KRAUTFLEISCH	300	20,00	6,00
2622	TIROLER KNÖDERL (6 Stück) gekocht	500	18,00	9,00



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2610	WALDVIERTLER ERDÄPFELKNÖDEL zum Kochen	180	12,20	2,20
2680	WALDVIERTLER FLEISCHKNÖDEL zum Kochen	200	15,00	3,00
2690	WALDVIERTLER GRAMMELKNÖDEL zum Kochen	200	15,00	3,00
2681	WALDVIERTLER SELCHFLEISCHKNÖDEL zum Kochen	200	15,00	3,00
2880	WILDSCHWEINRAGOUT würzig	300	31,70	9,50

Delikatessen

Von den bereits vorhin erwähnten Produzenten stammen auch die diversen Delikatessen, die saisonal angeboten werden. Die Aspik werden alle vom **Hofmann** in Hollabrunn erzeugt.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2409	BAUERNSULZ mit Karotten und Ei, mager	350	18,00	6,30
2601	BÄRLAUCH-DIP	80	31,25	2,50
2402	BÄRLAUCH-SCHINKEN-ASPIK	320	30,00	9,60
2581	BÄRLAUCHKIPFERL Topfenteig gefüllt mit Bärlauch, Parmesan und Frischkäse	per Stück		3,50
3257	EIERSCHWAMMERLTERRINE	250	46,00	11,50
3242	ENTENRILETTE sulzfählich, aus 42 % Entenfleisch, Speck, Entenleber und Meersalz	190	42,10	8,00
2408	GEMÜSEASPIK	320	24,00	7,70
2400	GERÄUCHERTER WELS in Wurzelaspik	320	38,00	12,20
2410	HAUSSULZ mit Kernöl	320	22,00	7,00
2603	KRÄUTER-DIP	80	31,25	2,50
2038	PRESSWURST	300	22,00	6,60
2420	PRESSWURST aus dem Burgenland, etwas fett	350	12,00	4,20
2406	RINDFLEISCH-BROKKOLI-ASPIK	320	30,00	9,60
2441	RINDFLEISCHSALAT mit Käferbohnen, Paprika und Kernöl	250	34,00	8,50
2403	RÄUCHERFORELLENFILET in Wurzelaspik	320	48,00	15,40
2890	SAUCE HOLLANDAISE von Lukull	250	20,00	5,00
2404	SCHINKEN-ROMANESCO-ASPIK	320	28,00	9,00
2440	SCHWEIZER WURSTSALAT in Apfelbalsamessig mariniertes Schinken, Emmentaler, Paprika und Jausengurkerl, ohne Öl	250	28,00	7,00
2430	SILVESTERSULZ Schinkensulz mit Käsejahreszahl	500	32,00	16,00
2401	SPARGEL-SCHINKEN-ASPIK	320	34,00	10,90
2407	TAFELSPITZ-KREN-ASPIK	320	30,00	9,60
2421	WALDVIERTLER STELZENPRESSWURST mager	350	15,00	5,25
2442	ZAZIKI Griechisches Joghurt mit Gurken und Knoblauch	250	24,00	6,00



Gemüse-Aspik



Rindfleischsalat



Heringsfilet in Currysauce



Heringsalat Mix



Heringsalat Rose

Heringschmaus

Februar / März

Obwohl schon längst in Pension, produziert mir **Eva Pöhl** in Wien die guten Heringsalate. Dabei verwendet sie die MSC-zertifizierten Heringe von ELFIN aus Eferding/OÖ. Die gefüllten Eihälften und der französische Salat, sowie die Schinkenrollen werden von mir selbst produziert.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
3006	FRANZÖSISCHER SALAT mit Mayonnaise	250	22,00	5,50
3005	GEFLÜGELSALAT mit Mayonnaise, Curry, Mandarinen und Ananas	250	33,00	8,25
3030	GEFÜLLTE EIHÄLFTEN (5 Stück) auf Gemüsemayonnaise	per Stück		15,00
3000	HERINGSALAT KLASSISCH mit Mayonnaise und Gemüse	250	30,00	7,50
3001	HERINGSALAT NATUR in Essig und Öl 55 % Fischanteil	250	30,00	7,50
3002	HERINGSALAT ROSÉ mit Sauerrahm und Roten Rüben	250	30,00	7,50
3010	HERINGSFILET in Currysauce, mit Dille	250	35,00	8,75
3011	HERINGSFILET in Madeirasauc	250	35,00	8,75

FERTIGGERICHTE & DELIKATESSEN

FERTIGGERICHTE & DELIKATESSEN

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
3012	HERINGSFILET in Senfsauce	250	35,00	8,75
3004	KIELER FISCHSALAT mit Ei und Gurkertl, mild, mit 52 % Bismarck-Hering	250	33,00	8,25
3020	MATJESSALAT mit Mayonnaise-, Sauerrahm, Sellerie und Äpfel	250	35,00	8,75
3007	SCHINKENROLLEN (3 Stück) mit Oberskren, garniert mit Vogertsalat und roten Trauben	400	41,25	16,50
3003	THUNFISCHSALAT mit Ei und Paradeiser	250	29,00	7,25



Kriegler

Hirschkeulensteak

Grillgerichte

Juni / Juli

Von Mitte Juni bis Ende Juli biete ich ein umfassendes Grillsortiment an. Das Fleisch stammt grösstenteils von **Johannes Schöny** aus Kaltenleutgeben. Die Tiere dafür wurden aus Bauernhöfen des Wein- und Waldviertels artgerecht gehalten und werden von ihm zerteilt und verarbeitet. Die halbfertigen Grillprodukte werden auch dieses Jahr wieder von **UTIS Catering** aus der Vorderbrühl mariniert und hergestellt. Einige Würste sind auch von der **Fleischerei Hofmann**.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
2096	BÄRLAUCH-BRATWÜRSTEL (5 Mini-Paar), von März bis April	450	22,00	9,90
2083	CHILI-KÄSEKRAINER (3 Stück)	330	24,25	8,00
2900	GRILLSPIESSE (3 Stück) mit Schweinslunzenbraten, Zwiebel, Paprika, Paradeiser	600	29,00	17,40
2091	GRILLWÜRSTELN (5 Mini-Paar) würzig, herzhaft	400	16,25	6,50
2931	HIRSCHKEULENSTEAK (4 Stück) würzig mariniert	500	46,00	23,00
2910	HÜHNERSPIESSE (3 Stück) mit Curry mariniert und Paprika und Jausenspeck	450	28,00	12,60
2911	HÜHNERSTEAK (3 Stück) mariniert	500	24,00	12,00
2901	INDIANERSTEAK (3 Stück) mariniertes, ausgelöstes Schopfbraten	500	25,00	12,50
2080	KALBSBRATWÜRSTEL (3 Stück) aus 100 % Kalbfleisch	330	25,75	8,50
2930	KALBSLUNGENBRATENSTEAK (4 Stück) mild, mit Kräutern mariniert	400	68,00	27,20
2920	KÄSEFLIP (3 Stück) speckumhülltes, mit Camembert gefülltes Schweinsschnitzel	400	42,00	16,80
2092	KÄSEGRILLER (1 Paar) würzig, mit echtem Emmentaler	360	18,05	6,50
2991	LAMM-GRILLPAKET marinierte Schөлögelscheiben, Schulter- und Rückenotelett	800	42,00	33,60
2990	MILCHLAMMBURGER (3 Stück) fertig gewürzt für die Pfanne	500	32,00	16,00
2094	MOZARELLA-BRATWÜRSTEL (4 Stück)	250	30,00	7,50
2093	PFEFFERONI-CHILIGRILLWURST (1 Paar) scharf	350	18,60	6,50
2940	PUTENMEDAILLON (4 Stück) gefüllt mit Kräutergervais im Schweinsnetz	380	36,00	13,70
2950	PUTENMEDAILLON (4 Stück) gefüllt mit Steinpilzfarcie, mit Jausenspeck umhüllt	500	42,00	21,00
2912	PUTENSPIESSE (3 Stück) mit Paprika und Zucchini, unmariniert	450	32,00	14,40
2932	REHKEULENSTEAK (4 Stück) mild mariniert	500	52,00	26,00
2082	RINDER-KÄSEKRAINER (3 Stück)	320	29,70	9,50
2913	RINDERFILET-SPIESSE (2 Stück) nicht mariniert, mit Rauchspeck	330	66,00	21,80
2095	RINDSBURGER (3 Stück) gesalzen und gepfeffert, mit Ei, herzhafter Geschmack	540	20,00	10,80
2960	RUMPSTEAK (2 Stück) mit Knoblauch-Paprika-Pfeffer eingebeizt	600	44,00	26,40
6790	SCHAFGRILLWÜRSTEL 100 % aus Lammfleisch	250	32,00	8,00
2970	SCHWEINSKOTELETT (4 Stück) ohne Knochen, mit Kräuter-Knoblauch mariniert	650	19,00	12,35
2090	WILDBRATWÜRSTEL (2 Paar) würzig, fleischig, leicht geräuchert	300	21,70	6,50
2934	WILDSCHWEIN-KÄSEKRAINER (1 Paar)	300	29,00	8,70
2933	WILDSCHWEIN-RÜCKENSTEAK (4 Stück) ohne Knochen, leicht pfeffrig mariniert	500	44,00	22,00
2081	WILDSCHWEIN-BRATWÜRSTEL (3 Stück) herzhaft, würzig	350	24,30	8,50
2980	ZIEGENGERSVAIS-SPECKLAIBCHEN (2 Stück)	170	41,20	7,00

Enner



Lamm-Grillpaket

Schöny



Putenspieße und Rumpsteak



Wildschwein-Bratwürste

Eier & Hühner

Im Jahr 1993 fingen **Gertrude und Karl Fuchsberger** in Lunzental bei Wolfsbach/Mostviertel mit der Haltung von Hühnern an. Zwei Jahre später stellten sie auf biologische Freilandhaltung um und halten derzeit ca. 2150 Hendlin auf 2,5 ha Grünland. Die Tiere können selbst entscheiden, ob

sie es sich im Stall bequem machen oder lieber draußen herumscharren. Nach etwa 13 bis 14 Monaten oder 280 gelegten Eiern werden sie wieder durch junge Hennen ersetzt. Bis zur 18. Woche werden die Bio-Junghühner bei der Firma Schropper in Aue/Gloggnitz aufgezogen. Seit Anfang 2018 kauft die Familie Fuchsberger nur mehr diese Bio-Junghennen, denen bei der Aufzucht nicht der Bruder weggenommen wurde. Man spricht hier von „Hahn“-Haltung. Diese Junghähne werden in der neunten Woche geschlachtet und kommen als „Stubenküken“ in den Handel oder werden zu Tierfutter weiterverarbeitet. Das hat natürlich seinen Preis und daher biete ich alternativ dazu auch Eier aus Bodenhaltung der **Firma Landgold** an.

Was mit Gertraud und Josef Schweitzer im Jahr 1989 begann, führen seit Jänner 2016 Sohn **Markus und Anita Schweitzer** gewissenhaft weiter: Die beliebten Bio-Wildhendln aus Weistrach bei Steyr bekomme ich vier Mal im Jahr und nur für mich lässt er diese 11 bis 12 Wochen alt werden. Daher wiegen sie immer zwischen 1,7 und 2,0 kg. Das Wildhendl hat eigentlich nichts mit Wildgeflügel zu tun (wie der Name fälschlicherweise vermuten lässt), sondern kommt von der dunklen, wildähnlichen Fleischfarbe. Markus Schweitzer bekommt die Küken einen Tag nachdem sie geschlüpft sind von der kleinen Geflügelzucht Thomas Sperrbauer aus Schlierbach und zieht die jungen Hühner selbst auf. Während sich in den ersten 4 Wochen 1200 Küken unter den Wärmelampen entwickeln, sind die Älteren (auch so um die 1200) bereits draußen auf einem 1 ha großen, abgeholzten Waldstück unterwegs und suchen nach Würmern und frischem Gras. Abgestochen und verarbeitet werden sie dann direkt am Hof der Schweitzers. Nicht zu vergessen: Markus presst auch Säfte und erzeugt ein klein wenig Roggenwhiskey.



Gertrude & Karl Fuchsberger



Schweitzer

Wildhendl



Schweitzer

Wildhendlkeulen



Familie Sallmanshofer



Sallmanshofer

Weidegänse

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
1022	BODENHALTUNG-OSTEREIER Gr. L	10	0,80	8,00
1024	BODENHALTUNG-OSTEREIER Gr. M	10	0,70	7,00
1020	BODENHALTUNGSEIER Gr. L	30	0,40	12,00
1021	BODENHALTUNGSEIER Gr. XL	20	0,50	10,00
1012	FREILAND-OSTEREIER Gr. M	10	0,90	9,00
1003	FREILANDEIER Gr. L im 6-er Karton	6	0,70	4,20
1002	FREILANDEIER Gr. M	30	0,55	16,50
1004	FREILANDEIER Gr. XL im 6-er Karton	6	0,80	4,80
1032	OSTER-WACHTELEIER in 12-er Schachtel	per Schachtel		9,00
1030	WACHTELEIER in 12-er Schachtel	per Schachtel		7,00
1000	WILDHENDL (1,5 bis 1,9 kg) mager, saftig	1800	14,50	26,10
1051	WILDHENDLBRUST mit Haut und Mittelknochen	600	35,00	21,00
1061	WILDHENDLBRUST ohne Haut, ohne Knochen	500	38,00	19,00
1063	WILDHENDLFLÜGERL (2 Stück)	200	14,50	2,90
1062	WILDHENDLKEULEN (2 Stück) mit Knochen und Haut	400	24,00	9,60
1050	WILDHENDLLEBER	250	14,50	3,60
1064	WILDHENDLSCHNITZERL	400	40,00	16,00

Bio-Ente & Bio-Gans

Am Land- und Forstwirtschaftsbetrieb der **Familie Helene und Leopold Sallmanshofer** in Rohr im Gebirge ist die biologische Bewirtschaftungsweise Herzenssache. Auch Sohn Johannes hilft fleißig mit. Bei den Peking-Enten gibt es wöchentlich einmal Nachwuchs. Nach einer vierwöchigen Aufzuchtphase in den gut beheizbaren Kükenstallungen dürfen die Tiere bereits ins Grüne hinaus. Nach einer Mastdauer von ca. 10 Wochen werden sie in der hauseigenen Schlachthanlage geschlachtet, bratfertig hergerichtet, gekühlt, verpackt und auf dem schnellsten Weg zu mir geliefert. Das gleiche gilt für die Weidegänse, deren Aufzucht aber etwa 8 Wochen benötigt. Sie können in einem an die Weide angrenzenden Teich ausgiebig baden und so ihr Gefieder schön sauber halten. Danach benötigen sie ein halbes Jahr, um ein geschmacklich intensives Fleisch mit einem optimalen Fett-Fleisch Verhältnis zu entwickeln.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6520	ENTE etwas Fett, viel Fleisch	2500	20,00	50,00
6500	ENTENBRÜSTE (3 Stück) ohne Knochen	1500	44,00	66,00
6501	ENTENKEULEN (4 Stück) im Ganzen	1200	28,00	33,60
6530	ERPELBRUST geräuchert, essfertig, ohne Knochen	250	56,00	14,00
6610	GÄNSEKEULEN (2 Stück) mit Knochen und Haut	800	28,00	22,40
6600	WEIDEGANS jung, wenig fett	4000	24,00	96,00
6620	WEIDEGANSBRUST mit Knochen und Haut	900	32,00	28,80
6621	WEIDEGANSBRUST mit Haut, ohne Knochen	700	42,00	29,40

Fische

Ferdinand Trauttmansdorff vom **Gut Dornau**, Herr über siebzig Hektar Teichoberfläche, davon zwischen 3000 m² und 25 ha Zucht- und Aufzuchtteiche, meint: „Nicht nur nachhaltig reden, sondern vor allem nachhaltig leben!“ Im Jahr 2000 übernahm er von seinem Vater das Gut Dornau und heiratete im selben Jahr Marie Prinzessin von und zu Liechtenstein.

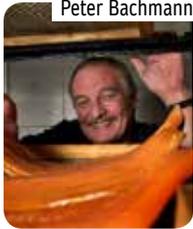
Gut Dornau in Leobersdorf und die drei Partnerbetriebe züchten Fische für Besatz- und Speisezwecke in höchster Qualität: der Betrieb ist Mitglied des niederösterreichischen Fischgesundheitsdienstes und die Fische werden nach neuesten Wissensstand gehalten, überwacht und natürlich täglich frisch gefangen. Über seine Frau meint er: „Hut aber vor meiner Frau; ich wüsste keine andere, die sich jeden Freitag in die Fischkammer stellt und Fische verkauft. Sie hat eine sehr erdende Beziehung zum Leben.“ Mittlerweile helfen auch ihre 4 Kinder mit.

Peter Bachmann hat 1994 neben seinem Gasthof in Obervellach bei Hermagor hobbymäßig mit dem Räuchern von Lachsen angefangen. Im Jahr 1999 entschied er sich, dies professionell anzugehen und baute unterhalb seiner Gästezimmer eine eigene Lachsräucherei.

Seitdem war ihm klar, dass er sich – wenn er Erfolg haben möchte – auf beste Qualität konzentrieren musste. Diese fand er vor der westlichen Insel Irlands – County Clare. Dort werden die Lachse biologisch aufgezüchtet, um den Wildbestand zu schonen. Weit draußen im Atlantik – im kristallklarem Wasser mit hohem Salzgehalt, fernab von Industrie und Schifflinien – schwimmen die Lachse täglich fast 20 Kilometer, was zu fast fettfreiem, feinerem und kompaktem Fleisch führt. Das Futter ist rein biologisch und es werden keine Antibiotika eingesetzt. Nach 18 Monaten wird abgefischt und filetiert. In Tiefkühlboxen landet der Fisch zwei Tage später beim Bachmann, der diese mit Steinsalz, Bio-Zucker und einem aufgekochten Kräuter-Wacholderschnaps trocken einbeizt und darin zwei Tage liegen lässt. Danach wird dieser gewaschen, einen Tag getrocknet, und für 24 Stunden im Räucherschrank mit Buchenholzspänen und verschiedenen Kräuter- und Wacholderstauden kalt geräuchert. Heute versendet er seinen Lachs bis nach Dubai und auf die Malediven und auch ich bekomme jedes Jahr vor Weihnachten meine Lachse. Probieren Sie einmal den milden Räucherlachs mit Erbsenpüree und Schalottenmarinade auf Vogelsalat. Dieser exquisite Fisch braucht weder Brot noch Gebäck dazu!



Ferdinand Trauttmansdorff



Peter Bachmann



Gut Dornau

Karpfen



Peter Bachmann

Bio-Lachs



Gut Dornau

Geräucherte Saiblingsfilets

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6419	ALASKA KETALACHSKAVIAR im Glas	100	290,00	29,00
6405	DORNAUER BACHFORELLE	350	24,00	8,40
6436	FISCHBEUSCHEL	400	18,00	7,20
6435	FISCHBEUSCHEL „Milchner“	400	18,00	7,20
6434	FISCHBEUSCHEL „Roggnen“	400	18,00	7,20
6402	FORELLENFILETS (2 Stück) geräuchert, ohne Haut	250	46,00	11,50
6406	GERÄUCHERTE BACHFORELLE im Ganzen	450	32,00	14,40
6441	GERÄUCHERTES KARPFFENILET mit Haut, essfertig	220	49,00	10,80
6442	GERÄUCHERTES WELSFILLET ohne Haut, ohne Gräten	160	46,00	7,40
6412	KALT GESELCHTES LACHSFORELLENFILET ohne Haut, grätenfrei	400	54,00	21,60
6452	KALT GESELCHTES SEESAIBLINGFILET ohne Haut, grätenfrei	400	62,00	24,80
6432	KARPFEN ausgenommen, entschuppt	2200	22,00	48,40
6430	KARPFENFILET mit Haut, nahezu grätenfrei	400	36,00	14,40
6431	KARPFENFILET ohne Haut, nahezu grätenfrei	350	38,00	13,30
6437	KARPFENHÄLFTEN mit Flossen, entschuppt	1100	22,00	24,20
6433	KARPFENKOPF	400	4,50	1,80
6410	LACHSFORELLE zart, rosa, geschmackvoll	1000	26,00	26,00
6411	LACHSFORELLENFILET mit Haut, ohne Gräten	800	38,00	30,40
6418	LACHSTERRINE mit Meeratgenfüllung	210	80,00	16,80
6416	PROSCIUTTO vom Yellowfin-Tuna, kaltgeräuchert, im Ganzen	280	85,00	23,80
6415	RÄUCHERLACHS „GRAVED“ mit Dill und Gewürzen	300	110,00	33,00
6413	RÄUCHERLACHS „NATUR“ gebeizt mit biologischen Kräutern und Bio-Wacholderbrand	320	110,00	35,20
6414	RÄUCHERLACHS „PFEFFER/WHISKY“ mit geschrotetem Pfeffer und irischem Whisky gebeizt	320	110,00	35,20
6417	RÄUCHERLACHS-TATARE im Glas, köstlicher Lachsaufstrich	110	136,35	15,00
6420	SAIBLING zartes rosa Fleisch, fein	500	28,00	14,00
6421	SAIBLINGFILET mit Haut, ohne Gräten	300	42,00	12,60
6422	SAIBLINGFILET (2 Stück) geräuchert, mit Haut	250	49,00	12,25
6450	SEESAIBLINGFILET mit Haut, ohne Gräten	450	54,00	24,30
6440	WELSFILLET ohne Haut und Gräten, mager und bekömmlich	500	32,00	16,00

Fohlen

Im September

Hubert Schöny züchtet seit 1984 in Breitenfurt schwere Arbeitspferde, genannt NORIKER-TIGER. Seit 2010 führt sein Sohn Hubert Junior die Aufzucht. Behinderte oder schwache Fohlen, die sich nicht zur weiteren Zucht eignen, werden bei ihm im September geschlachtet. Da Pferde keine Galle haben, kann man diese auch nicht mästen! Fohlenfleisch liefert einen großen Beitrag zu bewusster Ernährung. Es ist mit nur 114 kcal pro 100 g sehr fettarm und leicht verdaulich. Außerdem ist es reich an Eisen!

Leider will es keiner wahr haben, aber für ein Zuchtpferd müssen durchschnittlich 10 Fohlen sterben! Genießen wir daher in Österreich dieses Fleisch, bevor die Fohlen leidvoll in italienischen Schlachtfabriken enden müssen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5940	FOHLENBEIRIED im Ganzen	1200	46,00	55,20
5950	FOHLENDÜRRE frisch geräuchert	500	18,00	9,00
5910	FOHLENGULASCH geschnitten	1500	26,00	39,00
5970	FOHLENKNOBLAUCHWURST geräuchert	400	24,00	9,60
5960	FOHLENLEBERKÄSE mit 5 % Schweinespeck	500	18,00	9,00
5931	FOHLENMEISEL	2200	32,00	70,40
5980	FOHLENSCHINKEN geräuchert, luftgetrocknet und fein geschnitten	200	64,00	12,80
5900	FOHLENSCHNITZEL geschnitten	1500	44,00	66,00
5930	FOHLENSUPPENFLEISCH im Ganzen	1000	19,00	19,00
5920	HINTERE AUSGELÖSTE und SCHULTER im Ganzen	1500	28,00	42,00



Noriker-Tiger



Fohlenleberkäse

Bio-Jungrind

Schon seit über 100 Jahren bewirtschaftet die Familie Schweiger den Biohof Auger und seit 1990 arbeiten die Eltern von Matthias mit Gattin Sandra Schweiger nachhaltig bzw. biologisch. Diese Tradition führen die beiden seit 2015 fort.

Von Mai bis Oktober weiden 25 Mutterkühe mitsamt Milchkälbern auf ihren Wiesen und Almen. Im Winter sind sie im Laufstall mit Auslauf untergebracht und werden mit Heu und Grassilage aus eigenem Anbau gefüttert. Einmal im Monat schlachtet und zerteilt Matthias seine ca. einjährigen Bio-Jungrinder stressfrei am eigenen Hof.

Das Jungrindfleisch ist kompakter als Kalbfleisch, jedoch zarter als Rindfleisch. Die Gustostücke eignen sich auch vorzüglich zum Backen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5000	JUNGRIND-BEINFLEISCH ohne Knochen	1000	20,00	20,00
5012	JUNGRIND-BEIRIED (4 Stück) zum Grillen	1200	49,00	58,80
5010	JUNGRIND-BEIRIED zum Kurzbraten oder Grillen	1200	47,00	56,40
5090	JUNGRIND-BEUSCHL mit Herz zum Kochen	1500	14,00	21,00
5116	JUNGRIND-BRIES zum Backen	500	20,00	10,00
5004	JUNGRIND-BRUST zum Füllen und Braten	1200	22,00	26,40
5022	JUNGRIND-DICKE SCHULTER gespickt zum Braten	1400	40,00	56,00
5020	JUNGRIND-DICKE SCHULTER zum Braten, für Schnitzel	1400	38,00	53,20
5182	JUNGRIND-DICKER SPITZ mager, zum Kochen	1000	24,00	24,00
5125	JUNGRIND-FASCHIERTES	1000	24,00	24,00
5080	JUNGRIND-FLEISCHKNOCHEN geschnitten, für die Suppe	1000	6,00	6,00
5105	JUNGRIND-HALS ohne Knochen	1500	18,00	27,00
5040	JUNGRIND-HIEFERSCHWANZEL flach und mager, zum Dünsten und Braten	1400	28,00	39,20
5030	JUNGRIND-HINTERES AUSGELÖSTES zum Dünsten, für Gulasch	1600	26,00	41,60
5042	JUNGRIND-HÜFERL mürb, sehr zart zum Braten	1700	38,00	64,60
5050	JUNGRIND-KAVALIERSPITZ zum Kochen	800	22,00	17,60
5183	JUNGRIND-KRUSPELSPITZ mager, zum Kochen	1500	24,00	36,00
5110	JUNGRIND-LEBER zum Backen und Dünsten	1000	16,00	16,00
5120	JUNGRIND-LUNGENBRATEN-HÄLFTE zum Grillen, für Beef Tartar	1000	78,00	78,00
5122	JUNGRIND-LUNGENBRATEN-SPITZE für Beef Tartar	600	74,00	44,40



Franz Schweiger



Familie Schweiger



Hinteres Ausgelöstes

GEFLÜGEL, FISCH & FLEISCH



10 kg Mischpaket



Schulterschierz

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5123	JUNGRIND-LUNGENBRATENSTEAKS 4 Steaks á ca. 2 cm hoch	1200	86,00	103,20
5060	JUNGRIND-MAGERES MEISEL zum Kochen und Dünsten	1000	32,00	32,00
5200	JUNGRIND-MISCHPAKET bestehend aus ca. 500 g Faschiertes, ca. 900 g Gulaschfleisch, ca. 800 g Kochfleisch, ca. 1,4 kg Bratenfleisch, ca. 400 g Rostbraten oder Beiried geschnitten und 1 kg Fleischknochen	5000	18,00	90,00
5230	JUNGRIND-MISCHPAKET bestehend aus Koch-, Gulasch-, Schnitzel-, Bratenfleisch, Faschiertes und Suppenknochen.	10000	16,00	160,00
5220	JUNGRIND-MISCHPAKET ohne Knochen bestehend aus Koch-, Gulasch-, Schnitzel-, Bratenfleisch und Faschiertes	5000	22,00	110,00
5221	JUNGRIND-MISCHPAKET ohne Knochen bestehend aus Koch-, Gulasch-, Schnitzel-, Bratenfleisch und Faschiertes	10000	19,00	190,00
5142	JUNGRIND-ROSTBRATEN 4 Schnitten á 2 cm hoch zum Grillen und Braten	1100	47,00	51,70
5140	JUNGRIND-ROSTBRATEN im Ganzen	1500	46,00	69,00
5100	JUNGRIND-SCHNITZEL GESCHNITTEN zum Dünsten oder Backen	1200	42,00	50,40
5150	JUNGRIND-SCHULTERSCHERZEL (Hälfte) zum Kochen	800	34,00	27,20
5160	JUNGRIND-SCHWARZES SCHERZL zum Braten und für Schnitzel	1500	38,00	57,00
5170	JUNGRIND-TAFELSPITZ (Hälfte) zum Kochen	1000	38,00	38,00
5175	JUNGRIND-TAFELSTÜCK zum Braten oder für Rouladen	2000	38,00	76,00
5190	JUNGRIND-WEISSES SCHERZL zum Braten, für Schnitzel	2000	38,00	76,00
5130	JUNGRIND-ZUNGE roh, im Ganzen, zum Kochen, für Sulz	1500	18,00	27,00
5180	JUNGRINDWADSCHINKEN für Gulasch oder Ragout	1500	24,00	36,00

Bio-Ochse

Seit vier Generationen gibt es bereits den Grieshof in Rohr am Gebirge, der derzeit von **Leopold** mit seiner Gattin **Helene** und mithilfe von Sohn **Johannes Sallmannshofer** geführt wird. Dieser land- und forstwirtschaftliche Betrieb umfasst ca. 100 ha Wald und 30 ha Grünland und neben den Enten und Gänsen grasen zwischen 40 und 45 Ochsenaugen auf der Weide. Der Betrieb ist schon seit 1989 anerkannter BIO-Betrieb, der 1995 durch ein neues Schlacht- und Kühlhaus erweitert wurde. Mit ca. 12 Wochen werden die jungen Ochsenaugen von den Bio-Bauern der Umgebung zugekauft und die erste Zeit in einem Laufstall gehalten. Während der warmen Jahreszeit sind die Tiere ausschließlich auf der Weide aber sie haben auch im Winter die Möglichkeit im Freien zu sein. Das Futter besteht in der kalten Jahreszeit aus Heu und Grassilage und im Sommer haben sie Weidegang mit etwas Heuzufütterung. Bei den Tieren bis zum ersten Lebensjahr wird etwas Biogetreibezugefüttert. Die Einkreuzung mit fleischbetonten Rinderrassen, die Haltungsdauer von ca. 26 Monaten, das langsamere Wachstum und das kräuterreiche, würzige Futter der Bergwiesen, der Wegfall von Transportwegen, die schonende Schlachtung, rasche Kühlung, Zerlegung und Verpackung am Hof – viele Gründe für beste Fleischqualität und Frische.



Leopold Sallmannshofer



Bio-Ochse

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5225	GEMISCHTES FASCHIERTES 50 % Rind, 50 % Schwein	1000	16,00	16,00
5001	OCHSEN-BEIFLEISCH ausgelöst, ohne Kochen	1500	16,00	24,00
5002	OCHSEN-BEINSCHNEIBEN „Ossobuco“ zum Dünsten und Braten	1200	22,00	26,40
5011	OCHSEN-BEIRIED	800	45,00	36,00
5013	OCHSEN-BEIRIED (3 Stück)	800	47,00	37,60
5052	OCHSEN-DÜNSTFLEISCH mager, Tafelstück oder Zapfen	1000	24,00	24,00
5081	OCHSEN-FLEISCHKNOCHEN geschnitten	1500	5,00	7,50
5031	OCHSEN-HINTERES AUSGELÖSTES	1500	22,00	33,00
5041	OCHSEN-HÜFERL mager, zum Braten	1000	26,00	26,00
5111	OCHSEN-LEBER	700	10,00	7,00
5121	OCHSEN-LUNGENBRATEN	800	74,00	59,20
5115	OCHSEN-MILZ	500	12,00	6,00
5210	OCHSEN-MISCHPAKET ohne Knochen, je 2,5 kg Koch- und Bratfleisch	5000	16,00	80,00
5141	OCHSEN-ROSTBRATEN	800	38,00	30,40
5101	OCHSEN-SCHNITZEL geschnitten	1000	32,00	32,00
5152	OCHSEN-SCHULTERSCHERZEL zum Kochen	1800	26,00	46,80
5161	OCHSEN-SCHWARZES SCHERZL	2200	28,00	61,60
5051	OCHSEN-SUPPENFLEISCH mager Brustkern, Kavalierspitz oder Kruspelspitz	1000	18,00	18,00

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5171	OCHSEN-TAFELSPITZ	2400	32,00	76,80
5181	OCHSEN-WADSCHINKEN	1500	18,00	27,00
5191	OCHSEN-WEISSES SCHERZL	1000	24,00	24,00
5131	OCHSEN-ZUNGE (Hälfte) gesehlt, zum Kochen	900	22,00	19,80
5091	OCHSENBEUSCHL mit Herz zum Kochen	1500	9,00	13,50
5135	OCHSENFASCHIERTES mager	1000	17,00	17,00
5061	OCHSENMEISEL zum Kochen und Dünsten	2000	26,00	52,00
5070	OCHSENSCHLEPP für eine kräftige Suppe	700	18,00	12,60
5021	OCHSENSCHULTER zum Braten	1000	22,00	22,00
5003	OCHSENWANGERL zum Dünsten, Schmoren oder für Ragout	1000	20,00	20,00
5151	STIEREIER für Schnitzel	600	12,00	7,20



Dry-Aged

Der Name Schöny kann auf eine lange Tradition als Familienbetrieb zurückblicken, da er bereits seit mehr als 100 Jahren beste Schinken, Wurst und Selchwaren herstellt. Nach der Übernahme des Betriebes von seinem Vater im Jahre 1993 baute **Johannes Schöny** in Kaltenleutgeben seine Fleischerei stetig aus und setzt vorwiegend auf regionale Bauern, die ihre Tiere artgerecht halten. Besonders stolz ist Schöny auf die Dry-aged-Rindfleischreifung, die seit dem Sommer 2013 in den neuen Kühllhäusern erfolgt. Dort trocknet er Waldviertler Rinder aus artgerechter Tierhaltung, das sogenannte Dry-Aged-Beef. Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode wird der Rinderrücken am Knochen hängend bei optimalen Bedingungen 6 Wochen an der Luft abgehängt. Bei konstanter Temperatur von 0 bis 1 °C und 70 % Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch 15 bis 20 % an Gewicht, vor allem Wasser. Streng wissenschaftlich gesehen, brechen während der Reifezeit die Enzyme die Eiweißstruktur des Fleisches, wodurch die Konsistenz zarter wird und der Geschmack intensiver. Wichtig dabei: Temperatur, Luftzirkulation und Luftfeuchtigkeit müssen fein aufeinander abgestimmt sein. Die Vorteile von Dry-Aged-Beef sind die bessere, charaktervolle Fleischqualität, angenehm feste Struktur, schöne Mürbe, perfekter Biss, der geschmackvoll-würzige Fettrand und kaum Flüssigkeitsaustritt beim Braten!

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5241	DRY-AGED-BEEF HÜFTSTEAK (Hälfte) im Ganzen, sehr mager, zum Kurzbraten	1200	38,00	45,60
5145	DRY-AGED-BEEF RIB EYE (Hälfte) im Ganzen	1300	48,00	62,40
5015	DRY-AGED-BEEF BEIRIED im Ganzen	1300	54,00	70,20
5231	DRY-AGED-BEEF LUNGENBRATEN	2000	92,00	184,00
5045	DRY-AGED-BEEF RIB EYE STEAK (2 Stück)	1100	52,00	57,20
5005	DRY-AGED-BEEF T-BONE-STEAK (2 Stück)	1200	44,00	52,80



BOA Bio-Beef

Seit 2003 ziehen **Fred Zehetner und Daniela Wintereder** die Galloway- und Angusrinder am Mitterhof in Wildendürnbach mit viel Freude und Liebe auf. In diesem Gutshof – ursprünglich als Schloss gebaut, später als Kloster genutzt und zuletzt viele Jahrhunderte in einen „Dornröschenschlaf“ verfallen – kehrte in den letzten Jahren wieder Leben ein! Der derzeitige Bestand sind 700 Tiere, die auf 320 ha Weide ihr Leben genießen können. Seit 2012 gibt es hier auch einen eigenen kleinen EU-Schlachthof, und somit ist garantiert, dass alle Tiere ohne Transport, ohne Stress, ohne fremde Leute in Würde geschlachtet werden, am Ort ihrer Geburt, nach einem ruhigen Leben. Wer ein Produkt der BOA (Best Of Austria) Farm verkosten durfte, wird sich recht schnell der Eigenschaften von wirklich natürlichen Produkten bewusst: ein traumhaftes Stück Fleisch mit unvergleichlichem Geschmack!

Für jedes Tier (vom wenige Tage alten Kalb bis zum 1300 kg schweren Stier) steht in der Winterzeit im Kuhhotel eine Grundfläche von 38 m² zur Verfügung, davon 9 m² unter Dach. Von Frühling bis Herbst leben die Tiere auf der Weide. Daniela und Fred sind sehr gesellige und herzliche Menschen und wenn wieder mal ein Tag der offenen Tür ist, besuchen Sie mit Ihren Kindern oder EnkelIn den "BOA"-Hof, da wird gekocht, philosophiert und gespielt!

„Wir wollen unseren Kindern zeigen, dass es auch anders geht“, sagte mir Ende 2017 Fred stolz. Die Buben: 13, 10 und 6 Jahre alt, sind ins Hofleben eingebunden, haben jetzt schon ihr eigenes „Einkommen“: der Älteste verkauft Brot, der Mittlere Gänse und der Jüngste hat sein Eiergeschäft.



... auf der Flucht :-)

BOA Beef



Rostbraten



BOA Kalb

Angus



Familie Zehetner-Wintereder

BOA Kalb



Ossobuco

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
4960	BOA BEEF MAGERES MEISEL (Hälfte)	900	32,00	28,80
4951	BOA BEEF SCHULTERSCHERZL (Hälfte)	1200	38,00	45,60
4971	BOA BEEF TAFELSPITZ (Hälfte)	1000	42,00	42,00
4921	BOA BEEF LUNGENBRATEN (Drittel)	800	95,00	76,00
4961	BOA BEEF 100 % RINDSBROTWÜRSTEL (2 Paar)	400	32,00	12,80
4941	BOA BEEF HÜFTSTEAK (2 Stück) mürb, mager, die Alternative zur Beiried	600	66,00	39,60
4900	BOA BEEF BEINFLEISCH ohne Knochen	1000	26,00	26,00
4910	BOA BEEF BEIRIED	1200	56,00	67,20
4920	BOA BEEF DICKE SCHULTER	1200	32,00	38,40
4925	BOA BEEF FASCHIERTES	500	18,00	9,00
4912	BOA BEEF FETT ausgelassen	500	22,00	11,00
4940	BOA BEEF HÜFERSCHWANZL	1400	32,00	44,80
4930	BOA BEEF KLEINE BUVETTE magerer Bauchlappen, zum Braten	800	32,00	25,60
4911	BOA BEEF LEBER	750	14,00	10,50
4931	BOA BEEF LEBERKNÖDEL (2 Stück) in Rinderfett gebraten, OÖ Spezialität	250	24,00	6,00
4903	BOA BEEF OCHSENBACKERL im Ganzen zum Dünsten, Schmoren oder für Ragout	700	34,00	23,80
4970	BOA BEEF OCHSENSCHLEPP geschnitten	600	24,00	14,40
4935	BOA BEEF PASTRAMI würziger Rinderschinken geschnitten	300	58,00	17,40
4945	BOA BEEF ROSTBRATEN Rib Eye	1100	59,00	64,90
4901	BOA BEEF SCHNITZERL geschnitten	1000	42,00	42,00
4934	BOA BEEF RIPPEN zum Schmoren	1000	31,00	31,00
4975	BOA BEEF TAFELSTÜCK zum Braten oder für Rouladen	1300	36,00	46,80
4980	BOA BEEF VORDERE WADE geschnitten, für Gulasch	1000	28,00	28,00
4932	BOA BEEF ZUNGE roh	1400	14,00	19,60

BOA Bio-Kalb

Auch das Bio-Kalb kommt von der BOA-Farm der **Familie Zehetner** aus Wildendürnbach. Es ist in seinen sechs Monaten immer mit der Mutterkuh zusammen und da es zusätzlich auch Gras frisst, hat das Fleisch mehr Eisenanteil und ist somit dunkler und geschmackvoller als normales Kalbfleisch. Die BOA-Farm ist ein Geheimtipp für jene, die abseits vom Etiketten- und Gütezeichenschwundel, gute Produkte und wahre Qualität von aufrichtigen Menschen suchen, die es aufgrund der begrenzten Kapazitäten (maximal fünf Tiere werden pro Woche geschlachtet) nur selten im Handel zu finden gibt. Für die vorzügliche Behandlung der Tiere wurde diesem Betrieb im Jahr 2012 der Bundestierschutzpreis verliehen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
4871	BOA KALBSBRUST ausgelöst	2000	25,00	50,00
4820	BOA KALBSGULASCH geschnitten	1000	36,00	36,00
4805	BOA KALBSKOTELETT	450	52,00	23,40
4810	BOA KALBSLEBER im Ganzen	500	46,00	23,00
4834	BOA KALBSRIPPEN	800	21,00	16,80
4830	BOA KALBSROLLBRATEN mit Niere	2200	44,00	96,80
4843	BOA KALBSROSE für Vitello	500	120,00	60,00
4840	BOA KALBSCHNITZERL geschnitten	1000	56,00	56,00
4850	BOA KALBSVÖGERL zum Dünsten	1000	34,00	34,00
4835	BOA KALBSHAXE „Ossobuco“ 2 bis 4 Scheiben	1000	32,00	32,00

BOA Bio-Schweinderl

Von Natur aus gesund, fit, vital und robust: die BOA-Schweine! Manchmal haben auch die verrücktesten Rinderzüchter Lust auf ein richtig gutes Schweinsbrat! Begonnen hat alles mit einem Geschenk von **Fred** an seine Frau **Daniela Wintereder** zu ihrem ersten Muttertag im Jahr 2004: es war „Bertha“, die Muttersau! Was sollte „Mann“ zu so einem besonderen Anlass sonst auch verschenken? Bertha war eine schwäbisch-hällische BIO-Zuchtsau und wurde 10 Jahre (!!!) alt. Die schwäbisch-hällischen

Schweine, eine vom Aussterben bedrohte Rasse, produzieren – so wie die BOA-Rinder – Fleisch von besonderer Qualität. Der weiße Fettrand beim Speck zergeht auf der Zunge, die Schnitzerl sind saftig wie zu (Fred's) Großmutter's Zeiten, und der Schweinsbraten, mmmh, ein Gedicht.

Für die entsprechende Marmorierung – eine Eigenheit der rothaarigen Duroc-Schweine – im Fleisch der Nachkommen sorgt Jungeber „Fridolin II“. Überhaupt sind diese besonders hübsche und friedliche Tiere! Die drei Mutterschweine leben mit ihm und 50 weiteren Schweinen gemeinsam auf 3 ha Wiesen und unter den Büschen. Die Schlachtung passiert – wie bei den Rindern – daheim, als echte „Haus-schlachtung“ denn auch das Glück der Tiere isst man letztendlich mit!

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6800	BOA SCHWEINDERL BAUCH ohne Knochen	1500	22,00	33,00
6850	BOA SCHWEINDERL BLUNZ'N	500	26,00	13,00
6880	BOA SCHWEINDERL BRATEN Schlußbraten oder Dicke Schulter im Ganzen ohne Schwarte, ohne Knochen	1500	32,00	48,00
6836	BOA SCHWEINDERL BRATWÜRSTEL (2 Paar)	500	26,00	13,00
6825	BOA SCHWEINDERL FASCHIERTES	1000	28,00	28,00
6812	BOA SCHWEINDERL GRAMMELSCHAUM im Glas	190	36,85	7,00
6890	BOA SCHWEINDERL HINTERE STELZE mit Knochen	1600	20,00	32,00
6833	BOA SCHWEINDERL KNACKER	300	24,00	7,20
6831	BOA SCHWEINDERL KOTELETT mit Knochen	1000	30,00	30,00
6820	BOA SCHWEINDERL KURZES KARREE	1500	36,00	54,00
6834	BOA SCHWEINDERL KÄSEKRAINER	500	36,00	18,00
6830	BOA SCHWEINDERL LANGES KARREE ohne Schwarte	1500	36,00	54,00
6838	BOA SCHWEINDERL LEBERKÄSE im Ganzen, essfertig	500	26,00	13,00
6832	BOA SCHWEINDERL LEBERPASTETE im Glas	190	50,00	9,50
6840	BOA SCHWEINDERL LUNGENBRATEN im Ganzen	600	58,00	34,80
6837	BOA SCHWEINDERL SCHINKEN luftgetrocknet, im Ganzen	300	68,00	20,40
6835	BOA SCHWEINDERL SCHMALZ	500	12,00	6,00
6860	BOA SCHWEINDERL SCHNITZERL (8 Stück) geschnitten	1000	38,00	38,00
6870	BOA SCHWEINDERL SCHOPF im Ganzen, ausgelöst ohne Knochen	1500	34,00	51,00

BOA Schweinderl



Junge Ferkel

BOA Schweinderl



Muttersau

Schwein & Kaninchen

Weil sich ihr Sohn schon sehr früh für Landwirtschaft interessierte, begannen **Else Schwameis** und ihr Mann im Jahr 1986 die seinerzeit verpachtete Landwirtschaft in Ornding an der Donau wieder zu bewirtschaften. Zwei Jahre später fingen sie als einer der ersten Betriebe mit dem Direktvertrieb an. Nach der Eröffnung der Donaubrücke Pöchlarn im Jahr 2001 konnten sie ihren Markt auf das südliche Waldviertel ausdehnen. Heute hält **Martin Schwameis** mit Mutter **Else** und seinem Sohn **Severin** in etwa 70 bis 80 Schweine im offenen Stall auf Stroh. Diese werden antibiotikafrei mit Weizen und Triticale (Kreuzung von Roggen und Weizen) von den eigenen 12 ha großen Feldern, sowie „Donausoja“ und einer Mineralstoffmischung gefüttert. Bis zum sechsten Monat wachsen sie heran und werden dann mit einem Lebendgewicht von ca. 130 Kilogramm ins 5 km entfernte Erlauf zur Schlachtung gebracht. Die Zerteilung und auch die weitere Verarbeitung zu geräucherten Saumais, Bratwürsteln und Selchfleischknödel erfolgt wieder am eigenen Hof. Die Kaninchenzucht haben sie im Jahr 2002 aufgegeben. Diese kaufe ich beim Wildbrethändler Krieglner im 23. Bezirk, welcher mir garantiert hat, dass diese nur von österreichischen Züchtern sind.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5400	BAUCHFLEISCH	1500	11,00	16,50
5413	GESELCHTE SCHWEINSZUNGE	500	22,00	11,00
5401	GRÜNER SPECK zum Auslassen	500	7,00	3,50
5496	HAUSSCHWEIN Hälfte mit Kopf, Schwanz und Innereien	35000	7,00	245,00
5491	HINTERE SCHWEINSSTELZE ausgelöst, ohne Knochen	1300	13,00	16,90
5490	HINTERE SCHWEINSSTELZE mit Schwarte	1600	10,00	16,00
5421	KURZES KARREE mit Schwarte, geschnitten	1500	17,00	25,50
5423	KURZES KARREE mit Schwarte, mit Knochen	1900	12,00	22,80
5420	KURZES KARREE mit Schwarte, ohne Knochen	1500	16,00	24,00
5430	LANGES KARREE mit Schwarte, ohne Knochen	1500	16,00	24,00
5431	LANGES KARREE mit Schwarte, ohne Knochen, geschnitten	1500	17,00	25,50

Martin Schwameis



Schwameis



Geselchte Schweinszunge



Schopfbraten



Kaninchenfilets



Josef Mitterhuber



Schopfbraten

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5440	LUNGENBRATEN (2 Stück)	1200	29,00	34,80
5450	SCHALE und FRIKANDEAU im Ganzen	2500	18,00	45,00
5460	SCHNITZEL geschnitten von der Schale	1300	22,00	28,60
5470	SCHOPFBRATEN ausgelöst ohne Knochen	1500	17,00	25,50
5472	SCHOPFBRATEN mit Knochen	1800	12,00	21,60
5471	SCHOPFBRATEN á 1 cm geschnitten	1500	18,00	27,00
5500	SCHWEINFLEISCH-MISCHPAKET bestehend aus je 1,5 kg Schnitzel, 1,5 kg Schopfbraten, 1,5 kg Karree, 1 hintere Stelze	6000	13,00	78,00
5410	SCHWEINSBEUSCHL mit Herz	1500	7,00	10,50
5425	SCHWEINSFASCHIERTES	1500	15,00	22,50
5432	SCHWEINSHAXERL (4 Stück)	1300	5,00	6,50
5411	SCHWEINSLEBER	500	8,00	4,00
5402	SCHWEINSNETZ	500	22,00	11,00
5480	SCHWEINSSCHULTER ohne Schwarte, ohne Knochen	1500	15,00	22,50
5414	SCHWEINSZUNGE zum Kochen, für Sulz	400	8,00	3,20
5550	HAUSKANINCHEN zerteilt & bratfertig	1700	26,00	44,20
5551	KANINCHENFILET 7 bis 8 ausgelöste Rücken, ohne Bauchlappen, mit Silberhaut	1000	48,00	48,00
5552	KANINCHENROLLER 4 ausgelöste Kaninchenrücken gerollt	1200	30,00	36,00

Bio-Schwein

Josef Mitterhuber aus Haidershofen ist aus Leidenschaft und Überzeugung Bio-Landwirt. Als sein Vater 1982 sehr früh verstarb, ist er gerade mal 20 Jahre alt und übernimmt den 19 ha großen konventionell geführten Betrieb. Es ist ihm klar, dass er einiges verbessern muss: Er stellt 1988 auf biologische Landwirtschaft um, bekommt 1991 das Bio-Zertifikat und schließt sich im Jahr 1994 mit fünf weiteren Landwirten zur Erzeugergemeinschaft „Die Hoflieferanten“ zusammen. Langsam und klein fängt er mit der Schweinezucht an und produziert im Keller die ersten Würste. Im Jahr 2000 erfolgt der erste große Umbau zu einer Fleischerei und einem Schlachtraum, der die neuesten Richtlinien erfüllt. Im September 2010 entsteht nach einem weiteren Umbau sein Hofladen. Für ihn, der ein bekennender Tierliebhaber ist, steht fest, dass die Tiere ein möglichst fröhliches Leben haben und vor der Schlachtung keinem Stress ausgesetzt sind – das ist durch die Ruheboxen neben dem Schlachtraum gewährleistet. Dadurch ist dieses Fleisch saftig, feinporig und es geht nur minimal beim Braten ein. Josef Mitterhuber meint: „Bio beginnt schon beim Futter und gefüttert wird ausschließlich, was wir anbauen. Das sind Ackerbohnen, Gerste, Kukuruz, Triticale und im Herbst bekommen die Schweinderl dann auch etwas von den Äpfeln und Birnen der Streuobstwies'n ab!“ In den offenen, mit Stroh eingestreuten Stallungen haben sie auch genug Auslauf und können so langsam heranwachsen. Heute leben durchschnittlich 80 Schweine auf dem Hof und zwei mal im Jahr werden diese bei einem Lebendgewicht von 120 bis 130 kg geschlachtet.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5405	BAUCHFLEISCH	1500	18,00	27,00
5415	BEUSCHL mit Herz	1700	7,00	11,90
5424	FASCHIERTES	500	19,00	9,50
5505	FLEISCH-MISCHPAKET bestehend aus je 1,5 kg Schnitzel, langes und kurzes Karree, 1 hintere Stelze	6000	17,50	105,00
5495	HINTERE STELZE mit Schwarte und Knochen	1600	12,00	19,20
5499	KARREE-KNOCHEN	1000	7,00	7,00
5426	KURZES KARREE mit Schwarte, ohne Knochen	1500	24,00	36,00
5427	KURZES KARREEROSE ohne Schwarte	1500	28,00	42,00
5435	LANGES KARREE mit Schwarte, ohne Knochen	1500	24,00	36,00
5416	LEBER im Ganzen	600	7,00	4,20
5445	LUNGENBRATEN mit Kopf	600	42,00	25,20
5406	RAGOUTFLEISCH auf 1x1-2 cm Würfel geschnitten	500	20,00	10,00
5434	RIPPERL im Ganzen, abgezogen, ohne Fleischaufgabe	1000	16,00	16,00
5465	SCHNITZEL (7 Stück) von der Schale	1100	32,00	35,20
5475	SCHOPFBRATEN ausgelöst ohne Knochen	1500	24,00	36,00
5481	SCHULTER mit Schwarte, ohne Knochen	1400	16,00	22,40
5485	SCHULTER ohne Schwarte, ohne Knochen	1300	17,00	22,10

Pute

Leopoldine und Gerhard Wolfram betreiben in Stützenhofen an der nördlichen Grenze zu Tschechien einen landwirtschaftlichen Ackerbaubetrieb mit 60 ha und Putendirektvermarktung. Nachdem Sie sich im Jahr 1989 von der Pelztierzucht verabschiedet haben, fingen sie ein Jahr später mit der Putenmast an. Seit dem Jahr 2006 werden die Puten auch teilweise im Freiland gehalten. Aufgrund stetiger Nachfrage (alle halben Jahre werden 2500 Puten eingestellt) haben sie sich 2012 dazu entschlossen, einen dritten Freilandstall zu bauen. Die Vorzüge ihrer Landwirtschaft sind: Die Küken werden ab dem ersten Tag am eigenen Hof herangezogen. Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit hofeigenem Futter (50 % Mais, 20 % Weizen, 25 % Futtererbsen, 5 % Sonnenblumenkerne), antibiotikafrei und ohne Futterzusatzstoffe. Ab der 7. bis 8. Woche haben sie freien Auslauf und im Stall auf Stroh auch genug Bewegungsfreiheit (1,2 m² pro Tier). Die weiblichen Puten brauchen 5–6 Monate bis sie – zwischen 4 und 6 kg schwer – am eigenen Hof geschlachtet werden. Daher sind diese sehr zart und saftig. Seit 2013 ist Gerhard in Pension, hilft aber natürlich noch mit, bis sein Neffe **Christian Hauer** Ende 2021 die Landwirtschaft übernimmt. Ob er die Putenzucht weiterführen wird ist aber noch fraglich.



Putenhof Wolfram



Hauer & Wolfram

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6300	FREILAND-PUTE jung, zart, küchenfertig	4000	18,00	72,00
6327	KRAGEN, HERZ, MAGEN von einer Pute	400	10,00	4,00
6335	KÄSELEBERKÄSE von der Pute	800	26,00	20,80
6220	OBERKEULEN-ROLLBRATEN	900	18,00	16,20
6211	PUTENBRUST (Hälfte) geräuchert, luftgetrocknet	300	38,00	11,40
6200	PUTENBRUST (Hälfte) im Ganzen	1100	27,00	29,70
6321	PUTENEXTRAWURST im Ganzen	900	24,00	21,60
6322	PUTENFLEISCHAUFSTRICH mit frischen Kräutern	170	35,30	6,00
6240	PUTENFLÜGERL (2 Stück)	700	9,00	6,30
6320	PUTENFRANKFURTER (5 Paar)	700	24,00	16,80
6326	PUTENKNACKER (2 Paar)	700	24,00	16,80
6323	PUTENKÄSEKRAINER (2 Paar)	500	30,00	15,00
6336	PUTENKÄSEWURST im Ganzen leicht geräuchert	700	26,00	18,20
6324	PUTENLEBER	350	22,00	7,70
6325	PUTENLEBERKÄSE	800	24,00	19,20
6225	PUTENOBERKEULEN (4 Stück)	2200	16,00	35,20
6231	PUTENOBERKEULEN-KOTELETT geschnitten und mariniert	1000	24,00	24,00
6328	PUTENPRESSWURST (4 Scheiben) mager	400	21,00	8,40
6210	PUTENSCHNITZEL geschnitten	1100	28,00	30,80
6230	PUTENUNTERKEULEN (2 Stück)	800	11,00	8,80

Bio-Schaf & Bio-Ziege

Von den 200 Milchschaafen, die **Isabella und Thomas Enner** aus Oberndorf an der Melk im Stall stehen haben, werden durchschnittlich zwei Kitz pro Lampl geboren. Die Lebensdauer der Milchschafe liegt zwischen 8 und 13 Jahren. Erst danach werden die ausgedienten Milchschafe zu Wurstwaren verarbeitet. Die Aufzucht erfolgt am Hof und die männlichen Lämmer, die nicht zur Zucht gebraucht werden und kurz vor der Geschlechtsreife – zwischen dem 4. und 6. Monat – stehen, bei 40 bis 45 kg geschlachtet.



Lamm und Mutterschaf



Osterkitz

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5650	KITZLEBER	400	24,00	9,60
5660	OSTERKITZ (Hälfte) mit Innereien in 4 Teile zerlegt	4000	28,00	112,00
5709	LAMMBEUSCHEL mit Herz	800	14,00	11,20
5700	LAMMFASCHIERTES	1200	24,00	28,80
5741	LAMMKOTELETT vom oberen Rücken und Schulter geschnitten	1200	32,00	38,40
5776	LAMMKRONE mit Knochen verschränkt	1200	62,00	74,40
5711	LAMMLEBER	400	19,00	7,60
5710	LAMMRAGOUT küchenfertig geschnitten	1200	30,00	36,00
5730	LAMMRÜCKEN im Ganzen, mit Lungenbraten	2200	28,00	61,60
5775	LAMMRÜCKENFILET (2 Stück) ausgelöst	700	68,00	47,60

GEFLÜGEL, FISCH & FLEISCH



Lammschlegel im Ganzen

Enner



Lammkrone

Enner



Schafrohschinken

Enner

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
5745	LAMMSATTELKOTELETT geschnitten	1200	44,00	52,80
5750	LAMMSCHLÖGEL ausgelöst ohne Knochen	2500	42,00	105,00
5760	LAMMSCHLÖGEL in Scheiben geschnitten	1200	38,00	45,60
5770	LAMMSCHLÖGEL mit Knochen und Stelze im Ganzen	3200	32,00	102,40
5766	LAMMSCHLÖGEL mit Knochen, ohne Stelze	2700	36,00	97,20
5765	LAMMSCHLÖGEL vorgelöst, mit Stelze	3000	30,00	90,00
5780	LAMMSCHULTER mit vorgelöstem Knochen, ohne Stelze	1600	28,00	44,80
5712	LAMMSCHULTERKOTELETT geschnitten	1200	32,00	38,40
5720	LAMMSCHULTERROLLER ungewürzt	1400	32,00	44,80
5795	LAMMSTELZEN (2 vordere, 2 hintere) mit Knochen	1800	24,00	43,20
5734	LAMMWURST nach Wiener Art, getrocknet	600	28,00	16,80
5790	MILCHLAMM (Hälfte) in 4 Teile zerlegt	9000	24,00	216,00
5740	MILCHLAMMSCHNITZERL vom Schlegel	1000	64,00	64,00
5733	SCHAF-BRATWÜRSTEL (2 Paar) dick	500	26,00	13,00
5520	SCHAF-FRANKFURTER (5 Paar)	800	22,00	17,60
5540	SCHAF-KNACKER (2 Paar)	600	20,00	12,00
5732	SCHAF-KÄSEKRAINER (2 Paar)	500	28,00	14,00
5739	SCHAF-LEBERKÄSE mit 20 % Schweinespeckanteil	500	22,00	11,00
5736	SCHAF-ROHSCHINKEN geräuchert, luftgetrocknet, aufgeschnitten	150	60,00	9,00

Strauss

Seit 2002 gibt es Pongos Straussenfarm, die auf einem 3,5 ha großen Grundstück in Draßmarkt im Mittelburgenland liegt. Dort leiten **Angelika und Anton Leidl** die Aufzucht der imposanten Tiere, die in zwei Areale aufgeteilt ist. Im ersten Areal werden die Jungtiere herangezogen: jeden Juli holt Anton die 1 bis 5 Tage alten Küken aus Paldau und füttert sie die ersten drei Monate mit einer Mischung aus 3 % Mineralien, 20 % Soja, und 77 % Weizen und Gerste.

Im zweiten Teil, das aus vier Gehegen besteht, werden ca. 40 sechsmonatige und ca. 25 eineinhalbjährige Strausse gehalten, die im Sommer zu Gras und Klee auch Getreide ins Futter beigemischt bekommen. Im Winter wird neben Heu und Getreide auch Stroh zugefüttert.

Nach einem Jahr hat der Strauss sein Körpergewicht mit 100 bis 120 kg erreicht und kann bis zu seinem zweiten Lebensjahr geschlachtet werden. Leider ist so ein großes Federvieh nicht sehr ergiebig und man erzielt nur ungefähr 1/3 reines Fleisch.

Im September gibt es dieses zarte, dunkelrote Fleisch bei mir. Mit einem Fettgehalt von nur einem Prozent (105 kcal pro 100 g) ist Straussenfleisch äußerst mager!



Angelika Leidl



Einjähriger Strauss

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6905	STRAUSSEN-BRATWÜRSTEL (2 Paar) dick	600	37,00	22,20
6906	STRAUSSEN-KÄSEKRAINER (2 Paar)	550	41,00	22,55
6901	STRAUSSEN-STEAKFLEISCH geschnitten	1200	52,00	62,40
6902	STRAUSSENFILET zartes Oberschenkelfleisch	1200	56,00	67,20
6900	STRAUSSENLEBER geschnitten	600	30,00	18,00
6903	STRAUSSENSCHNITZEL (4 Stück)	800	62,00	49,60

Wild

Ob Hoch- oder Niederwild, ob Schalen- oder Federwild, Haar- oder Raubwild: alles ist aus freier Wildbahn und natürlich biologisch.

Die Gämsen, Hirschen und Rehe beziehe ich hauptsächlich vom **Pinzgauer Tauernwild** aus Eschenau bei Taxenbach. Dieses Wild ernährt sich im Gebirge der hohen Tauern und der Pinzgauer Grasberge von feinen Kräutern und Gräsern und hält sich ganzjährig weitgehend stressfrei in der freien Natur auf. Das Federwild aus dem Wiener Becken und der Maibock aus dem Wienerwald wird von der **Firma Kriegler** aus dem 23. Bezirk in Wien verarbeitet, ebenso die Wachteln und Kaninchen, die vom Hof der **Familie Ingrid Jiptner** in Engelmansbrunn, in der wunderschönen Region am Wagram stammen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
6000	FASANBRUST mit Haut und Knochen	300	40,00	12,00
6010	FASANHAHN gerupft und ausgenommen	700	34,30	24,00
6020	FASANHAHN in Speck gewickelt	800	32,50	26,00
6073	FELDHASE mit Kopf, ohne Fell	2000	16,00	32,00
6070	FELDHASE ohne Kopf und vordere Läufe	1700	24,00	40,80
5620	FRISCHLING-LUNGENBRATEN (2 Stück)	700	38,00	26,60
5613	FRISCHLINGS-SCHNITZEL geschnitten	1500	34,00	51,00
5609	FRISCHLINGSSCHLÖGEL ausgelöst, ohne Knochen	2000	30,00	60,00
5610	FRISCHLINGSSCHLÖGEL im Ganzen, mit Knochen	2500	25,00	62,50
5612	FRISCHLINGSSCHOPF im Ganzen, ohne Knochen	1700	28,00	47,60
5611	FRISCHLINGSSCHULTER im Ganzen, ohne Knochen	1400	26,00	36,40
6181	GAMSRAGOUT von Schulter und Hals, geschnitten	1500	31,00	46,50
6180	GAMSSCHLÖGEL ausgelöst, ohne Knochen	2000	41,00	82,00
6041	GESPICKTE HIRSCHSCHULTER	1100	32,00	35,20
6061	GESPICKTER HIRSCHSCHLÖGEL ohne Knochen	1800	34,00	61,20
6051	GESPICKTER REHRÜCKEN mit Knochen	2300	59,00	135,70
6072	HASENSCHULTER mit vorderen Läufen	800	11,00	8,80
6071	HINTERE HASENLÄUFE (4 Stück) mit Mittelknochen	1200	28,00	33,60
6090	HIRSCH-EDELRAGOUT geschnitten von Schulter und Hals	1700	32,00	54,40
6030	HIRSCHFILET ausgelöster Rücken ohne Knochen	1500	65,00	97,50
6099	HIRSCHKNOCHEN	1000	5,00	5,00
6063	HIRSCHROLLBRATEN ungewürzt (von der Schulter)	1500	32,00	48,00
6060	HIRSCHSCHLÖGEL ausgelöst, ohne Knochen	1500	30,00	45,00
6062	HIRSCHSCHLÖGELTEILE zugeputzt, ohne Knochen	2200	34,00	74,80
6080	HIRSCHSCHNITZEL geschnitten	1200	39,00	46,80
6040	HIRSCHSCHULTER ohne Knochen	1000	28,00	28,00
5850	MAIBOCKSCHINKEN gekocht, essfertig, aufgeschnitten	250	67,00	16,75
6110	REBUHN küchenfertig in Speck gewickelt	300	73,30	22,00
5810	REH-EDELRAGOUT geschnitten von der Schulter, ohne Wade	1500	35,00	52,50
5800	REHFILET ausgelöster, oberer Rücken	700	86,00	60,20
5801	REHFILET ausgelöster, gevlieser oberer Rücken	700	94,00	65,80
5899	REHKNOCHEN	1000	5,00	5,00
5811	REHLEBER im Ganzen	500	32,00	16,00
6050	REHRÜCKEN enthäutet, mit Knochen	2200	55,00	121,00
6052	REHRÜCKENKOTELETT (5 Stück) ca. 2 cm dick	600	58,00	34,80
5860	REHSHLÖGEL ausgelöst, ohne Knochen	1600	42,00	67,20
5861	REHSHLÖGEL gespickt, ohne Knochen	1700	48,00	81,60
5880	REHSCHNITZERL ohne Silberhaut, geschnitten	1000	57,00	57,00
5840	REHSCHULTER ausgelöst, ohne Knochen	1100	31,00	34,10
5820	REHSCHULTER gerollt, ungewürzt	1200	32,00	38,40
6100	WACHTELN (2 Stück) gerupft und ausgenommen	350	25,70	9,00
6511	WILDENTE bratfertig gewürzt, in Speck gewickelt	700	29,00	20,30



Hasenläufe



Hirschschale



Hirschfilet



Rebhuhn in Speck



Veronika Seiser

Fruchtsaft

Für die Fruchtsäfte habe ich mehrere Produzenten: Den „Ferdl“ **Litzelachner** in Abetzdorf, den Bio-Saft-hersteller **Thomas Voglsam** aus Hofkirchen im Traunkreis, der mit seiner Hasenfit-Linie bereits in dritter Generation neue Wege beschreitet. Bio-Saft-hersteller **Markus Schweitzer** aus Weistrach habe ich bereits bei den Hendln vorgestellt. Den Apfelsaft naturtrüb stellen **Veronika und Johann Seiser** aus Wösendorf in der Wachau her und der echte „Cox Orange“ wird von **Martin Schwameis** (siehe Schweinefleisch) gepresst. Nur während der Fastenzeit biete ich tagesfrisch gepresste Fruchtsäfte (Smoothies) an, die von **Markus Hofer** in Wien produziert werden. Diese Saftkur entgiftet und vitalisiert den Körper und die Selbstheilungskräfte werden wieder aktiviert.



Voglsam

Hasenfit-Säfte



Familie Schweitzer

Bio-Apfelmischsäfte



Markus Hofer

Gentle-Spice



Wiesinger

Bio-Säfte



Brettner

Fruchtsirupe



Seiser

Birnennektar



Santner

Frühlingssirup

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
565	ANANAS-ORANGEN-MANGOSAFT tagesfrisch gepresst	500	8,40	4,20
555	APFEL-BIRNENSAFT	1000	5,00	5,00
564	APFEL-DIRNDLSAFT 80 % Apfelsaft, 20 % Dirndlsaft	1000	6,00	6,00
551	APFEL-HOLLERSAFT	1000	4,50	4,50
552	APFEL-JOHANNISBEERSAFT	1000	4,50	4,50
573	APFEL-KAROTTENSAFT „HASENFIT“ 70 % Apfelsaft, 30 % Karottensaft	1000	4,50	4,50
575	APFEL-KIRSCHAFT „HASENFIT“	1000	4,00	4,00
574	APFEL-ORANGEN-KAROTTENSAFT „HASENFIT“	1000	4,00	4,00
553	APFEL-WEICHSELSAFT	1000	4,50	4,50
556	APFELSAFT „COX ORANGE“ rensortig und naturtrüb	1000	6,00	6,00
549	APFELSAFT naturtrüb	1000	3,00	3,00
550	APFELSAFT naturtrüb	1000	4,00	4,00
558	APFEL-QUITTENSAFT	1000	5,00	5,00
571	BIRNEN-HOLUNDERSAFT	1000	4,00	4,00
572	BIRNENSAFT klar	1000	3,50	3,50
570	BIRNENSAFT klar	1000	3,00	3,00
562	DEEP CLEANSE Saft aus Birne, Fenchel, Granny Smith, Walnuß	475	18,95	9,00
567	GENTLE SPICE Saft aus Ananas, Granny Smith, Gurke, Orange, Karotte, Cayennepulver	475	18,95	9,00
576	GINGER KICK Saft aus Apfel, Ananas, Fenchel, Mango, Orange, Ingwer	475	18,95	9,00
579	MAJAS FAVORITE Obstsaft aus Ananas, Erdbeere, Orange	475	21,05	10,00
577	VITAL YOUTH Saft aus Granny Smith, Fenchel, Ingwer, Rote Rübe, Weintrauben	475	18,95	9,00
564	ORANGEN-KAROTTENSAFT tagesfrisch gepresst	500	8,40	4,20
599	ORANGENSAFT „HASENFIT“ pasteurisiert	1000	4,50	4,50
563	ORANGENSAFT tagesfrisch gepresst	500	8,40	4,20
578	ROTER RÜBENSAFT „HASENFIT“	1000	5,00	5,00
566	SMOOTHIE frisch gepresstes Fruchtfleischgetränk in 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen	500	13,00	6,50
581	TRAUBEN-JOHANNISBEERSAFT	1000	6,00	6,00
583	TRAUBENSAFT ROSÉ	1000	5,50	5,50
580	TRAUBENSAFT ROT aus pilzresistenten Trauben	1000	4,50	4,50
582	TRAUBENSAFT WEISS	1000	4,50	4,50

Sirup & Nektar

Am **Beerenhof Brettner** am Rastbühel – östlich von Graz – werden bereits seit 1986 verschiedene Beeren kultiviert und zu Säften, Sirupen, Likören und Marmeladen verarbeitet. Eine chemische Behandlung als Vorsorge zu Schimmelbefall ist aufgrund der südlichen Hanglage kaum notwendig. Mittlerweile führen die zwei Söhne **Andreas und Stephan** den Betrieb und regelmässige Auszeichnungen seit 2003 bestätigen die Arbeit und die Qualität der Produkte. Die Beerensirupe stammen aus diesem Betrieb. Von **Familie Santner** aus Lintsching im Lungau kommen alle anderen 0,5 l-Sirupe. Die Nektare stammen von **Familie Kolleritsch** aus Aichlegg bei Schwanberg und dem Bio-Betrieb **Preisegger** aus Wiesen. Den Hollerblütensirup stellt **Maria Aigner** aus Gresten her und alle anderen 1,0 l Bio-Sirupe werden von **Familie Wagenhofer** aus Reinsberg produziert.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
546	BROMBEERSIRUP mit 80 % Fruchtanteil	500	16,00	8,00
520	DIRNDLSIRUP aus der Kornellkirsche	1000	14,00	14,00
584	ERDBEERNEKTAR von Familie Preisegger	750	10,67	8,00
528	FRÜHLINGSSIRUP fruchtig mit Birkenblätter, Brennessel, Minze, Orange	500	20,00	10,00
521	GOLDMELISSENSIRUP süß	500	20,00	10,00
545	HEIDELBEERSIRUP mit 80 % Fruchtanteil	500	18,00	9,00
527	HIMBEERSIRUP mit 80 % Fruchtanteil	500	16,00	8,00
522	HOLLERBEERENSIRUP sehr vitaminreich	1000	14,00	14,00
523	HOLLERBLÜTENSIRUP ideal zum Aufspritzen mit Sekt	1000	12,00	12,00
524	JOHANNISBEERSIRUP	1000	14,00	14,00
548	KINDERPUNSCH alkoholfrei, trinkfertig, ohne Zuckerzusatz	1000	7,00	7,00

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
543	KINDERPUNSCH 1+4 SIRUP verdünnbar	1000	17,00	17,00
568	MARILLENNEKTAR mind. 50 % Marillenmark, 10 % Rohrzucker, Wasser, Ascorbinsäure	1000	9,00	9,00
557	PFIRSICHNEKTAR mind. 50 % Pfirsichmark, Wasser, Zucker, Ascorbinsäure	1000	6,50	6,50
561	RIBISELNEKTAR mind. 40 % Johannisbeermark, Wasser, Zucker, Ascorbinsäure	1000	6,50	6,50
547	TAYBEERSIRUP mit 80 % Fruchtanteil	500	16,00	8,00
545	WALDHEIDELBEERSIRUP mit 80 % Fruchtanteil	500	18,00	9,00
560	WILLIAMS BIRNENNEKTAR mind. 50 % Birnenmark, Wasser, Zucker, Ascorbinsäure	1000	6,50	6,50
526	ZITRONENMELISSENSIRUP erfrischend und säuerlich	500	20,00	10,00

Vom Most zum Wein, Bier

Der Betrieb, der sich hauptsächlich auf den Anbau der „Blauen Wildbacher Rebe“ und die Produktion der daraus entstehenden Schilcherweine spezialisiert hat, wurde erstmals 1792 urkundlich erwähnt. Im Jahre 1990 setzte Markus Klug in Hochgrail im Bezirk Deutschlandsberg den ersten Schritt in Richtung Edelkastanienplantage. Auf einem damals brachliegenden Feld wurden die ersten Bäume gesetzt. Auf den nährstoffreichen Böden des Reinischkogels auf 450 Metern Seehöhe sind die Kastanienbäume und im Winter vor Frost weitgehend geschützt, können aber im Sommer die ganze Kraft der Sonne nützen und somit nährstoffreiche und qualitativ hochwertigste Kastanien reifen zu lassen. **Maria und Markus Klug**, sowie deren zwei Kinder, betreuen mittlerweile neben dem Weinbau zirka 200 Kastanienbäume in 4 Plantagen, darunter über 15 verschiedene Sorten, die neben den heimischen auch aus Italien, Frankreich, Holland, Florida und Japan stammen.

Im kleinen Weinort Deinzendorf, nördliches Weinviertel, 7 km südlich von Retz, betreibt das Weingut Fegerl seit fünf Generationen den Weinbau. Ein für den Wein ideales Klima, trocken bei 350 mm Jahresniederschlag, eine günstige Bodenbeschaffenheit, Löss und Lehmboden, erlauben es auf rund 22 ha Weingärten, 14 verschiedene Rebsorten zu bearbeiten. Das Verhältnis zwischen Weiß- und Rotwein beträgt 50 %. Als eines der wichtigsten Prinzipien ist **Gerhard Fegerl** der naturnahe Weinbau. Dazu zählen Kompostdüngung in Form von Strohbdeckung, der gezielte Rebschnitt, und die saisonbedingte, genaue Arbeit im Weingarten. Die Rotweine reifen ausschließlich in Holzfässern. Er übernahm in 5. Generation im Jahr 1984 den Weinbau und bewirtschaftet mit seiner Gattin Renate und einigen Helfern. Auch sein Sohn **Gerhard Junior** pachtete zu seinem 18. Geburtstag im November 2017 1,5 ha Weingarten, den er ganz alleine beackert. Er wird später den väterlichen Betrieb weiterführen und meint schon heute: „Für den Wein im Glas ist zu 50 % die Natur und zu 50 % der Winzer zuständig.“

Das Emmerbergbräu von der kleinsten Bio-Brauerei Österreichs in Winzendorf wird es noch bis Ende 2019 geben. **Walter Sparber**, der sich seit seinen ersten Versuchen 1986 erster Bio-Brauer Österreichs nennen darf, ist seit 2017 in Pension. Ab 2020, wenn er endgültig den Abfüllhahn von seinem Kupferkessel zu dreht, werde ich das Bier von **Erwin Wallmüller** aus Texing beziehen. Mit 19 Jahren hatte er zwei Träume: er wollte Bier brauen und eine Burg kaufen. Zumindest ersteren hat er sich bereits erfüllt. Mittlerweile ist sein Bier „Walleri“ mit Silber gekrönt worden und im Jahr 2012 erhielt er sogar Gold für sein untergäriges Bockbier. Da der IT-Techniker in Wien arbeitet, bleibt ihm nur wenig Zeit zum Brauen, aber das wird sich mit den Jahren sicher ändern.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
7800	SCHILCHERTRAUBENSaft	1000	9,00	9,00
7000	TRAUBENMOST süß	1000	5,00	5,00
7020	HIMBEERSTURM vom Beerengarten Hummel	500	24,00	12,00
7030	ROTER STURM	1000	5,00	5,00
7010	WEISSER STURM	1000	5,00	5,00
7830	SCHILCHERSTURM	1000	9,00	9,00
7040	STAUBIGER	1000	6,50	6,50
7560	BIRNENMOST 6,0 % vol, vergorener Birnensaft, alkohohaltig	1000	4,00	4,00
7561	GLÜHMOST vergorener Apfelm most mit Zucker und Gewürznelken, 6,0 % vol	1000	5,00	5,00
7562	STEIRISCHER MOST „MASCHANSKER“ 6,8 % vol, leicht herb	1000	5,00	5,00
7661	„BIANCA“ pilzwiderstandsfähige ungarische Rebsorte, 15 % vol, pilzwiderstandsfähige Rebsorte, goldgelb, muskatähnliche Duftfülle, kräftiger Körper, enormer Abgang	750	18,70	14,00
7660	„LEBENSFREUDE“ 70 % Grüner Veltliner, 30 % pilzwiderstandsfähige Rebsorte, 12,5 % vol, interessante exotische Duftfülle, fein pikante Frucht, belebender Gaumen	750	14,70	11,00
7720	„LEBENS LUST“ 60 % Zweigelt, 10 % St. Laurent, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, 10 % Paradiso (Regent, pilzwiderstandsfähige Sorte) 13,5 % vol, holzfassgelagert, ausgereifte Steinobstnase, weich, feine Herbe mit rundem Ausklang	750	18,70	14,00
7781	BLAUBURGER 12,5 % vol, duftend, mild, samtig	750	12,00	9,00
7780	BLAUBURGER 12,5 % vol, feines Weichsel- und Kirscharoma, samtig, anschiemgsam mit lang anhaltendem Abgang	750	17,30	13,00



Hotter- & Dirndlsirup



Markus Fegerl



Markus Klug



Familie Hummel



Familie Wiesinger



Schilcher



Blauer Portugieser



Bier Walleri



Familie Hauer



Liköre & Schnäpse

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
7770	BLAUER PORTUGIESE 11,5 % vol, angenehm frisch, süffig-vollmundig	750	17,30	13,00
7670	BLAUER PORTUGIESE 12,0 % vol, mild, weicher, samtiger Abgang, trocken	750	12,00	9,00
7741	CHARDONNAY 12,5 % vol, aus überreifen Trauben, vollmundig, rund	750	13,30	10,00
7680	CUVEÉ HOFGARTEN 2 Jahre im Eichenholzfass gereift, 80 % Zweigelt, 15 % Spätburgunder und 5 % Cabernet Sauvignon, 13,5 % vol, Bestnote 1: excellenter, weicher, harmonischer Abgang mit ganz leichter Holznote	750	29,30	22,00
7681	CUVEÉ SPÄTBURGUNDER pilzresistente Traube, 80 % Spätburgunder, 15 % Merlot und 5 % Rössler, 13,5 % vol, für Rotweingenießer!	750	21,30	16,00
7622	FRÜHROTER VELTLINER der Lieblingswein der Frauen, 12,5 % vol, trocken, fruchtig, leicht zitronig	750	13,30	10,00
7611	GELBER MUSKATELLER 12,5 % vol, wenig fruchtig, harmonisch	750	16,00	12,00
7610	GRAUBURGUNDER halbtrocken, 6 Monate im Eichenholzfass gereift, fruchtig und sanft, 12,5 % vol, absolut etwas für Feinschmecker!	750	14,70	11,00
7621	GRÜNER VELTLINER „ALTE BERGEN“ 12,0 % vol, fruchtig, feine Säure	750	10,70	8,00
7700	GRÜNER VELTLINER DAC 12,0 % vol, feinblumiger Apfel-Zitrusduft, fruchtig, spritzig, trockener Abgang	750	16,00	12,00
7200	GRÜNER VELTLINER 11,5 % vol, fruchtig, feine Säure	1000	6,00	6,00
7722	MALVASIER 11,5 % vol, feine Säure, lieblich, trocken, elegant eingebundener Restzucker	750	16,00	12,00
8201	MARIAZELLER STARKMET 13,8 % vol, mild, süßer, süffiger Ötscherhonigwein	750	29,30	22,00
7710	MUSKAT OTTONEL 12,0 % vol, intensives, feinwürziges Muskatbukett, im Geschmack voll	750	16,00	12,00
7300	MÜLLER THURGAU mild, trocken 11,5 % vol	1000	6,00	6,00
7760	NEUBURGER halbtrocken, 12,5 % vol	750	12,00	9,00
7050	„PREMIERE“ JUNGWEIN Sorte: Rivaner, 12,0 % vol, trocken, mild, sehr fruchtbetont	750	12,00	9,00
7630	RIESLING „RIEDE MITTERBERG“ 12,0 % vol, zartes Fruchtspiel, weicher Abgang	750	16,00	12,00
7400	ROSÉ 11,5 % vol, leicht, herb, spritzig	1000	7,00	7,00
7750	ROSÉ ZWIEGELT 11,5 % vol, trocken	750	9,30	7,00
7500	ROTER LANDWEIN 11,5 % vol, mild, trocken, leicht	1000	6,00	6,00
7810	SCHILCHER „HOCHGRAIL“ 12,0 % vol, mild, leicht säuerlich	750	18,70	14,00
7691	ST. LAURENT im Eichenholzfass gereift, 12,5 % vol, dezente, milde, südländische Struktur	750	16,00	12,00
7620	GRÜNER VELTLINER DAC „RIED STEINFELD“ 12,5 % vol, spritzige, feine Säurestruktur	750	12,00	9,00
7650	WELSCHRIESLING der trockenste Weißwein überhaupt, leicht und trocken, 11,5 % vol, Wiesenblumenduft und feine Säure	750	12,00	9,00
7690	ZWIEGELT „RIED JUNGE BERGEN“ harmonisch, mild, kirschduftig 12,5 % vol	750	12,00	9,00
610	ÖKO-PILS von Österreichs kleinster Bio-Privatbrauerei	500	10,00	5,00
611	ÖKO-PILS 12 x 0,5 l in der kultigen Holzkiste (excl. Pfand 18,- Euro)	6000	8,30	50,00
612	BIER „WALLERI“ ab dem Jahr 2020	500	10,00	5,00

Sekt, Likör & Schnaps

Als Kernland des heutigen Mostviertels kann der milde, hügelige Teil des Alpenvorlandes bezeichnet werden. Unter Kaiserin Maria Theresia und ihrem Sohn Josef II., wurde dieses fruchtbare Gebiet zum Streuobstviertel Österreichs. Denn diesen Herrschern ist es zu verdanken, dass hier entlang von Straßen, Wegen und Grenzlinien hunderttausende Streuobstbäume ausgepflanzt wurden. Aus jener Zeit stammen auch viele stattliche Mostbauernhöfe, Kellerstöckl und Dörrhäuser, die fortan das Erscheinungsbild dieses Landstriches mitprägten und deshalb das Land zu Zeiten der Habsburger-Monarchie zum Mostviertel wurde. Auf den Flysch-Molasse-Böden gedeihen hier noch über 150 Sorten, ganz besonders typisch sind die alten Kletzenbirn-Sorten wie die Rotpichlbirne oder die Schmotzbirne.

Der Standort des Vierkanthofes der Familie **Karl und Christine Hauer** in Hauersdorf 114 bei Stift Ardagger hat wahrlich Tradition. Seit 1356 existiert an dieser Stelle ein bäuerliches Anwesen und seit 1927 wird im Hause Hauer Schnaps gebrannt. Heute werden hier in einer der ersten Schaubrennereianlagen mit computerunterstützter Steuerung verschiedene Destillate mit gleichbleibend hoher Qualität erzeugt. Der Kletzenbirnenbrand ist aber noch immer das Leitprodukt der Familie Hauer, die eine kunterbunte Familie mit einer besonderen Mischung aus Kreativität, Fleiß, Lebensfreude, Musik- und Kulturinteresse aufweist. Mittlerweile wurde der gesamte Bauernhof liebevoll renoviert und mit Sgraffito-Technik verziert.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
7900	CHARDONNAY-SEKT 12,5 % vol	750	14,70	11,00
7912	FRIZZANTE CUVEÉ aus Chardonnay und Grauburgunder, 11,5 % vol, trocken, sektähnlich	750	13,30	10,00
7910	FRIZZANTE LEICHT vom Welschriesling, 11,0 % vol, trocken	750	10,70	8,00



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
7911	FRIZZANTE ROSÉ aus Zweigelttrauben, 11,5 % vol, leicht und trocken	750	12,00	9,00
7901	FRIZZANTE „MUSKANTE“ aus Muskat Ottoneltrauben, 12,0 % vol, fruchtig, feinsperlig, halbtrocken	750	16,00	12,00
7902	PERLWEIN „WILDE HUMMEL“ 4,5 % vol	330	27,30	9,00
7913	SCHILCHERFRIZZANTE trocken, 11,5 % vol	750	20,00	15,00
8150	EINGELEGTE BEERENFRÜCHTE 26,5 % vol	212	42,45	9,00
8160	DÖRRZWETSCHKEN in Zwetschkenlikör, 26,5 % vol	212	42,45	9,00
8051	EINGELEGTE BROMBEEREN 26,5 % vol	212	42,45	9,00
8110	APFELSTRUDELLIKÖR 19,9 % vol, nach Zimt und Apfel schmeckend	200	70,00	14,00
8520	EIERLIKÖR hausgemacht, 16,0 % vol, dick und köstlich	500	40,00	20,00
8521	GEWÜRZ-EIERLIKÖR hausgemacht, 18,0 % vol	500	52,00	26,00
8502	HIMBEERLIKÖR 19,1 % vol	200	75,00	15,00
8120	HOLLERBEERENLIKÖR 25,0 % vol	200	70,00	14,00
8130	KIRSCHENLIKÖR 25,0 % vol	200	70,00	14,00
8070	KLETZENBIRNENBRAND leicht süßlich, mit Kletzenstücken, 48,6 % vol	200	90,00	18,00
8000	KRIECHERLBRAND 40,7 % vol	350	80,00	28,00
8020	MARILLENBRAND 40,0 % vol	500	60,00	30,00
8510	MARILLENLIKÖR hausgemacht, 16,0 % vol, dick und fruchtig	500	40,00	20,00
8042	MIRABELLEN-EDELBRAND 42,0 % vol	350	91,40	32,00
8100	NUSSKERNLIKÖR 24,8 % vol	200	70,00	14,00
8040	PFIRSICH-EDELBRAND 41,0 % vol	350	91,40	32,00
8010	ROGGENWHISKY aus dem Mostviertel, 3 Jahre alt, 41,0 % vol	500	120,00	60,00
8030	SPECKBIRNENBRAND 42,0 % vol	350	80,00	28,00
8031	STEIRISCHER HOLZBIRNENBRAND 40,0 % vol	350	62,90	22,00
8050	WEICHSELBRAND 43,0 % vol	200	100,00	20,00
8041	ZIRBENLIKÖR mit echtem Bienenhonig, 29,0 % vol	350	80,00	28,00
8060	ZWETSCHKENBRAND 42,0 % vol	350	68,70	24,00



Frizzante



Roggenwhiskey



Marillenlikör

Nix zum Essen

Erst im Mai 2015 hat **Manuela Majer** mit LUNASOAPS ihr Hobby zum Beruf gemacht. Im Mostviertel kreiert sie neue, ausschließlich vegane Seifen, kennt die Inhaltsstoffe und deren Bio-Produzenten und verwendet vorzugsweise regionale Öle; ganz nach dem ayurvedischen Sprichwort „Lass nur das auf deine Haut, was du auch essen würdest!“.

Hinter der Weide im Wald besitzt **Franz Schweiger** in Rohr im Gebirge zusammen mit seinem Sohn **Matthias** einen Köhler in dem sie einjährig getrocknetes Buchenholz im 10 x 6 m großen Legmeiler zur Verkohlung bringen. Der Verkohlungsvorgang muss ständig beobachtet werden, weshalb die beiden die ersten 3 bis 4 Wochen in einem Holzhäuschen nebenan auch übernachten müssen. Man braucht ein feines G'spür für diese Arbeit! Seine Holzkohle glänzt, ist schwer zerbrechlich und hat kaum Risse.

Der Mondkalender mit 12 Ansichten des Waldviertels vom Fotografen **Andreas Rößler** aus Schrems ist jedes Jahr zauberhaft und gibt nützliche Tipps zu den verschiedenen Mondphasen.

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
9	HOLZKOHLE 10 LITER	3600	3,90	14,00
10	HOLZKOHLE 25 LITER	9000	2,80	25,00
11	HOLZKOHLE 50 LITER	18000	2,20	40,00
390	KRÄUTERKISSEN (20 x 25 cm für einen ruhigen Schlaf)		per Stück	16,00
10002	LUNASOAPS AVOCADOSEIFE aus Olivenstein-Mandelkern-Granulat	80	106,25	8,50
10003	LUNASOAPS GÄRTNERSEIFE aus Kokos- und Olivenöl mit Mohn und Kaffee	90	94,45	8,50
10004	LUNASOAPS HANFÖLSEIFE aus Bio-Hanföl und Mandelmilch	80	106,25	8,50
10005	LUNASOAPS LAVENDELSEIFE mit Meersalzsohle und Bio-Sonnenblumenöl	90	111,10	10,00
10007	LUNASOAPS MEERSALZSEIFE mit Bio-Kokos-, Bio-Sonnenblumen und Bio-Mandelöl	110	81,80	9,00
10006	LUNASOAPS OLIVENÖLSEIFE diese milde Naturseife eignet sich gut als Rasierseife für Damen!	80	106,25	8,50
10008	LUNASOAPS ROSENSEIFE mit Bio-Kokos- und Bio-Rapsöl	90	94,45	8,50
10009	LUNASOAPS SALBEI-LORBEER-FUSSPFLEGESEIFE in der Luffagurke, welche die Wirkung eines natürlichen Bimssteines hat	90	111,10	10,00
9997	MONDKALENDER mit Waldviertler Landschaften 334 x 390 mm (Breite x Höhe)		per Stück	28,00



Manuela Majer



Lunasoaps



Holzkohle

Pfand & Einsatz

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Menge	Preis/kg	Preis €
9900	EINSATZ 12/1 LITER-KISTE		per Stück	5,00
9940	EINSATZ 6/1 LITER-KISTE		per Stück	2,50
9910	EINSATZ-BIERKISTE		per Stück	3,05
9933	EINSATZ-BIERKISTE inkl. 12 Bügelbierflaschen		per Stück	18,00
9930	EINSATZ-HOLZBIERKISTE		per Stück	6,00
9911	PFAND-BIERFLASCHE		per Stück	0,10
9904	PFAND-BRAUNE GLÄSER		per Stück	0,50
9931	PFAND-BÜGELBIERFLASCHE		per Stück	1,00
9902	PFAND-LITERFLASCHE		per Stück	0,50
9907	PFAND-MOSTFLASCHE mit Emblem		per Stück	1,00
9903	PFAND-SCHRAUBGLAS		per Stück	1,00
9906	PFAND-WECKGLAS		per Stück	2,00
9908	SAFTKISTE inkl. 12 Flaschen		per Stück	11,00
9948	SAFTKISTE inkl. 6 Flaschen		per Stück	5,50

... und was ich sonst noch zu sagen habe

Vertrauen ist für mich eine wichtige Grundlage in der Beziehung zwischen Ihnen und mir. Daher können Sie sehr gerne jeden meiner Produzenten persönlich besuchen, um sich von ihrer guten und ehrlichen Arbeit zu überzeugen. Viele davon sind zertifizierte Bio-Betriebe, einige wollen sich aber diese große Bürokratie nicht mehr antun und wirtschaften dennoch im Einklang mit der Natur. Und das nicht erst seit Mitte der 1990er Jahre, als die Supermärkte auf diese Vertriebsschiene aufgesprungen sind und die Politik plötzlich eine neue Einkommensquelle für Bürokraten und Kontrollfirmen erkannt hat.

In den nächsten Jahren wird einiges an neuen Belastungen für die österreichische Landwirtschaft hinzukommen, die Jugend, die in einigen Betrieben bereits die Nachfolge angetreten hat, wird es sicher nicht leicht haben. Für mich ist es aber eine Freude, dass diese jungen Leute bestrebt sind, auch in die Zukunft zu investieren, sich eventuell auch mit anderen, benachbarten Betrieben zusammenzuschließen und dann mit bester Qualität und einem gut erzielbaren Preis für ihre Produkte, den großen Konzernen die Stirn zu bieten.

Ich unterstütze sie dabei, helfen auch Sie mit ihrem Einkauf mit, damit die Wertschöpfung in unserem Land bleibt. Für unsere Zukunft und für unser Österreich!
Ich bedanke und freue mich schon im Voraus über Ihre Bestellung und verbleibe mit lieben Grüßen,

Ihr Bio-Greißler
Helmut Spreitzhofer



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeines

Im Interesse einer geordneten und kooperativen Beziehung zu meinen KundInnen lege ich allen Geschäftsbeziehungen diese Geschäftsbedingungen zugrunde. Ab der ersten Aufnahme von Geschäftsbeziehungen gelten diese Bedingungen als mit mir vereinbart.

Abweichungen dieser Bestimmungen sind nur wirksam, wenn sie schriftlich von mir bestätigt werden. Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen der sonstigen Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, wird davon die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen und Vereinbarungen nicht berührt.

Zustellbereich und -zeit

Die Liefergebiete erstrecken sich von St. Pölten bis Fischamend, einschließlich Wien, wobei die Donau die natürliche Grenze bildet. Im Süden entlang des Wiener Beckens bis zum Semmering. Die Zustellung in diesen Gebieten ist kostenlos. Der Zustelltag (Montag bis Samstag möglich) wird bei der Bestellung festgelegt. Die Zustellzeit ist zwischen 07:00 und 22:00 Uhr möglich. Es kann aber in Ausnahmefällen auch zu Abweichungen kommen.

Preis, Rabatt und Zahlungsbedingungen

Die Mindestzustellsumme beträgt 50,- Euro, wobei die Fixpreise der Gemüse-Obstkisten eine Ausnahme bilden. Die Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern. Sie gelten verbindlich bis 31. 12. 2025. Ab 80,- Euro Einkaufssumme gibt es 5 % Rabatt, ab 120,- Euro 7,5 % Rabatt und über 160,- Euro 10 % Rabatt vom Gesamtbetrag.

Die Rechnung erhalten Sie mit der Lieferung und die Bezahlung erfolgt vor Ort in bar oder mit Bankomatkarte. Es werden keine Kreditkarten angenommen.

Mängel und Reklamation

Offene und sichtbare Mängel sind innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware oder am nächsten Werktag telefonisch oder per Mail zu melden. Nach dieser Frist gilt die Lieferung als vom Kunden anerkannt. Bei berechtigter Reklamation wird der Artikelbetrag zurückerstattet. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung vom Käufer (natürlicher Schwund, Feuchtigkeit, starke Erwärmung der Räume, sonstige außergewöhnliche Witterungs- und Temperatureinflüsse, usw.) entstehen, oder Folgeschäden daraus, werden nicht ersetzt.

Leergut-Rücknahme

Die Leergut-Rücknahme erfolgt bei der jeweils nächsten Lieferung. Das Leergut muss gut gereinigt vorbereitet sein und wird sofort von der Rechnungssumme abgezogen. Identes Leergut wird zwar zurückgenommen, jedoch ohne Kostenersatz!

Geltungsdauer

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen, in der Fassung Jänner 2018, gelten ab sofort bis zur Herausgabe neuer Geschäftsbedingungen. Mit dem Kauf der Produkte akzeptieren Sie diese Geschäftsbedingungen.

Kündigung und Datenschutz

Da es sich beim Kauf der im Katalog erhältlichen Produkte um ein wiederkehrendes Ereignis handelt, sind Sie elektronisch gespeichert. Falls Sie nicht mehr beliefert oder kontaktiert werden möchten, bitte ich Sie um ein kurzes Mail an spreizi@hotmail.com. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis mittelbar oder unmittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Neunkirchen.

Kontakt für schriftliche Bestellungen: spreizi@hotmail.com

Impressum

Idee: Helmut Spreitzhofer, Leo Arnoldigasse 4/22, 2734 Puchberg am Schneeberg

Umsetzung: Roman Heinzinger, Am Anningerpark 6/1/4, 2351 Wiener Neudorf, www.grafikbyfilters.at

Druck: Donau Forum Druck GmbH, Walter-Jurmann-Gasse 9, 1230 Wien, www.dfd.co.at

gedruckt nach der Richtlinie »Druckerzeugnisse«
des Österreichischen Umweltzeichens (UZ 24),
Donau Forum Druck GmbH, UW 785

