

DIREKTVERMARKTER IM LAINSITZTAL

REGIONAL GENIESSSEN



Sehr geehrte Bewohner und Besucher des Lainsitztals!

Unternehmen Sie eine Entdeckertour zum Direktvermarkter um die Ecke!

Die Direktvermarkter der Klima- und Energiemodellregion Lainsitztal haben vieles zu bieten.

Mit dieser Infobroschüre wollen wir Ihnen einen Überblick geben. In der folgenden Auflistung sind die Direktvermarkter nach Gemeinden und anschließend nach dem Alphabet sortiert. So sind die Verkäufer in der Nähe leicht zu finden und vielleicht nur eine kleine Fahrradtour entfernt!



Verena Litschauer

Managerin der Klima- und Energiemodellregion Lainsitztal

Diese Broschüre stellt nur einen Teil der im Lainsitztal ansässigen Direktvermarkter dar. Unter www.lainsitztal.at und www.kem-lainsitztal.at ist die Broschüre als Download erhältlich. Mittelfristig soll unter diesen Links auch eine aktualisierte und von der Broschüre unabhängige Darstellung von Direktvermarktern erfolgen.

Genderhinweis

Im Sinne der besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder die weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweiligen anderen Geschlechts und soll Frauen und Männer gleichermaßen ansprechen.

Förderhinweis

Das Management der Klima- und Energiemodellregion Lainsitztal sowie die Direktvermarkter-Broschüre werden vom Klima- und Energiefonds gefördert.





DIE BESTE WAHL

Selbst erzeugte Produkte von Direktvermarktern aus dem Lainsitztal sind die beste Wahl für uns, unsere Gesundheit, Nachhaltigkeit und das Klima. Oft handelt es sich um Familienbetriebe, die bereits über viele Generationen bestehen und hochwertige Lebensmittel produzieren.

Nutzen Sie das Angebot vor Ihrer Haustür. Stärken Sie die Region und sparen Sie Verpackungsmüll und unnötige Transportwege.

Unterstützen Sie unsere Direktvermarkter!

Überblick

Direktvermarkter

Bad Großpertholz

Biobaumschule Silva Nortica
Imkerei Stockmühle
Pertholzer Hofladen
Schwammerlschnitzer
Taminas Shop

Großschönau

Binder Johann
Biohof Faltin
Biohof Mörzinger
Biohof Schwarzinger
Biohof Winter
Ertl Werner
Familie Grübl
Piesek Karl und Rosina
Weber Herbert
Weber Reinhold und Bernd
Familie Weigl-Pollack
Woidviertl Ranch

Moorbad Harbach

Baumgartner Karl
Samsuri Hofladen

St. Martin

Angushof Anderl
Biohof Holzweber
Biohof Pascher
Biohof Prager
Biohof Semper
Biohof Tüchler
Biohof Wandl
Edwards Patrick
Kitzler Leopold
Knoten Liebe
Steinegger Katharina
Stöckl Tanja
Watzl Walter

Unserfrau-Altweitra

Biohof Fritz
Biohof Krenn
Biohof Meneder/Pregartbauer
Biohof Müllner
Biohof Schwingenschlögl
Ebhart Martin
Laier Josef
Waldviertler Wildbret

Weitra

Biohof Semper
Zimmermanns Teigwaren

Bad Großpertholz
Seite 6-8



Großschönau
Seite 9-14



Moorbad Harbach
Seite 15



St. Martin
Seite 16-22



Unserfrau-Altweitra
Seite 23-26



Weitra
Seite 27





Biobaumschule Silva Nortica

Reichenau am Freiwald 9
3972 Bad Großpertholz
02857/2970
artner@biobaumschule.at
www.artner.biobaumschule.at

Biobetrieb
aktuelle Öffnungszeiten siehe Homepage
Standorte: Pertholzer Hofladen, Flora Norah
Blumenwerkstatt Gmünd, Lagerhaus Zwettl
Lieferservice
Exkursion möglich

Produkte

- Bio-Edelbrände
- Bio-Liköre
- Bio-Säfte
- Bio-Sirupe
- Bio-Marmeladen
- Bio-Chutneys
- Bio-Kräuter
- Bio-Heilpflanzen
- Bio-Obstbäume
- Bio-Beerenobstpflanzen
- Bio-Äpfel
- Bio-Apfelsaft



Imkerei Stockmühle

Weikertschlag 17
3972 Bad Großpertholz
0664/3209815
ernst.hahn@yahoo.com

Biobetrieb
Öffnungszeiten nach tel. Vereinbarung

Produkte

- Met-Honigwein
- Bio-Blüten-, Wald- und Cremehonig
- Bio-Honig mit Propolis
- Bio-Honig mit Bienenbrot
- Bio-Propolistropfen
- Bio-Propoliscreme
- Bio-Bienenwachs
- Bio-Rohpropolis
- Bio-Bienenvölker



Pertholzer Hofladen

3972 Bad Großpertholz 4
0676/4005171
info@pertholzer-hofladen.at
www.pertholzer-hofladen.at

Öffnungszeiten: täglich 6 - 22 Uhr

Produkte

- Fleisch und Wurstwaren vom Wild

Weitere Produkte:

- Säfte und Sirupe
- Marmeladen und Chutneys
- Honig und Bienenprodukte
- Essig und Öl
- Kräuter und Gewürze
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Obst, Obstprodukte und Säfte
- Getreide
- Brot und Gebäck
- Mehlspeisen
- Süßwaren
- Teigwaren
- Milch und Milchprodukte
- Fisch
- Erdäpfel
- Mohn
- Eier



Schwammerl- schnitzer

Steinbach 19
3972 Bad Großpertholz
0676/9174480
kapellerw@aon.at
www.schwammerlschnitzer.at

Öffnungszeiten nach tel. Vereinbarung
Exkursion möglich

Produkte

- Handwerk/Kunsthandwerk



TAMINAS SHOP
WWW.TAMINAS-SHOP.COM

Taminas Shop

Martina Wiltschko-Hözl
Rindlberg 80
3972 Bad Großpertholz
0676/89958300
lebe_liebe_lache@gmx.at
www.taminas-shop.com

Öffnungszeiten: jeden Freitag von 10-20 Uhr
und nach tel. Vereinbarung

Künstlerin
Besichtigung des Ateliers bei Voranmeldung

Produkte

- Mäntel - handgefertigte Unikate aus Schafwolle
- Hüftschmeichler
- Schamanische Ritualkleidung
- Bademode
- Kunterbunte Häferl
- Kuschedecken
- Yogamatten
- Yogabekleidung
- Schuhe
- Eigene Stoffe mit eigenem Design



Binder Johann

Friedreichs 9
3922 Großschönau
0664/4843337
binder.johann@wvnet.at

Produkte

- Honig und Bienenprodukte



Biohof Faltin

Thaures 9
3922 Großschönau
0664/5743555
johannes.faltin@gmx.at

Produkte

- Rohmilch
- Speckige und mehligere Erdäpfel (Ditta, Hermes)



Biohof Mörzinger

Großschönau 25
3922 Großschönau
0680/4021733
moerzinger_christian@gmx.at
Facebook: [Großschönauer Hofladen](#)

Öffnungszeiten: 7-20 Uhr
Biobetrieb

Produkte

- Sirupe und Säfte (Aronia, Holunder, Apfelminze, Rosen, Lavendel, uvm.)
- Blütenhonig, Cremehonig, Lippenbalsam, Propoliscreme, Propolistropfen
- Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kürbiskernöl, Kräuteröl
- Kräutersalze, Kräutertee
- Zwiebel, Knoblauch
- Mehl (Dinkel, Weizen, Roggen, Buchweizen, Emmer, Einkorn)
- Bauernbrot (nur am Donnerstag)
- Mohnzelten, Kekse
- Bio-Nudeln
- Bio-Milch, Fruchtojoghurt, Naturjoghurt
- Schafwurst, Mangalzaspeck, Salami, Wildwurst
- Bio-Erdäpfel
- Mohn
- Bio-Eier



Biohof Schwarzinger

3923 Rothfarn 1
0664/5755222
renate.schwarzinger@gmx.at

Öffnungszeiten: tägl. nach tel. Vereinbarung
Biobetrieb

Produkte

- Dinkel und Dinkelprodukte
- Roggen und Roggenprodukte
- Hartes/weiches Brennholz mit Zustellung
- Hackgut
- verschiedene Sorten Erdäpfel (speckig und mehlig)



Biohof Winter

Wachtberg 8
3922 Großschönau
0680/4050492
helmut.winter8@aon.at

Biobetrieb
Abhofverkauf

Produkte

- Bio-Hendl im Ganzen ohne Innereien

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und bewirtschaften seit 2020 unsere Landwirtschaft biologisch.

Unsere Bio-Hendl überzeugen durch ihren guten Geschmack. Das Fleisch ist etwas dunkler und hat einen geringeren Bratverlust als jenes von konventionell gefütterten Hühnern aufgrund der vielen Bewegungsfreiheiten auf der Weide und im Stall.

Ein schonender Umgang mit den Tieren ist uns wichtig und Grundvoraussetzung für beste Fleischqualität.



Ertl Werner

Großschönau 32
3922 Großschönau
0677/62251147
werner.ertl70@gmail.com

Produkte

- Honig und Bienenprodukte
- Brennholz



Familie Gröbl

Großbotten 24
3922 Großschönau
0680/5555441
johannes.gruebl@gmx.at

Biobetrieb

Produkte

- Edelbrände und Liköre
- Hackschnitzel



Piesek Karl & Rosina

Friedreichs 24
3922 Großschönau
0680/3011044 oder 0680/3001792
karl.piesek@wvnet.at

Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung

Produkte

- Honig
- Kunsthandwerk (Tiffany Geschenkartikel, Dekorationsartikel für drinnen und draußen)



Weber Herbert

Hirschenhof 17
3922 Großschönau
0676/7189593
weber.herbert1973@gmail.com

Naturium Bauernladen
Öffnungszeiten: 0-24 Uhr
Lieferservice

Produkte

- Freilandeier
- Erdäpfel



Weber Reinhold & Bernd

Hirschenhof 7
3922 Großschönau
0664/5870519
bio.weber@wvnet.at

Biobetrieb
Lieferservice

Produkte

- Brennholz
- Hackgut
- Mehlig & speckige Erdäpfel



Familie Weigl-Pollack

Harmannstein 28
3922 Großschönau
0664/2861219
johann.weigl@gmx.at
Facebook: [Direktvermarktung Weigl](#)

Produkte

- Most und Edelbrände
- Honig und Bienenprodukte
- Brennholz
- Hackgut



Woidviertl Ranch Fam. Kranz

Großschönau 40
3922 Großschönau
0650/7002536 oder 0650/6244266
office@woidviertlranch.at
www.woidviertlranch.at
Facebook: [Woidviertl Ranch](#)

Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung
Biobetrieb, Exkursion möglich

Produkte

- Weizen und Hafer (Backqualität)
- Brennholz (vorwiegend Weichholz)
- Erdäpfel (Agria, Ditta)
- Holzlohnschnitt (mobile Bandsäge)
- Eier

Wir sind ein naturverbundener kleiner Bio- (Pferdeeinstell)Betrieb und legen großen Wert auf artgerechte Tierhaltung. Auch im Bereich Holzlohnschnitt sollen Regionalität und Nachhaltigkeit zum Tragen kommen.



Baumgartner Karl

Harbach 14
3970 Moorbad Harbach
0664/1707952
karl1988@gmx.at

Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung
Biobetrieb
Selbstbedienungsautomat/-Kühlschrank in
Maißen

Produkte

- Eier
- Speckige und mehligere Erdäpfel (Ditta, Quarta)
- Karotten
- gelbe Möhren
- rote Rüben
- Zwiebeln
- Pastinaken
- Kraut, Rotkraut, Sauerkraut
- Dinkel, Dinkelmehl, Dinkelreis
- Diverse Nudeln



Samsuri Hofladen

Lauterbach 37
3970 Moorbad Harbach
0664/1211724
samsuri@gmx.at
www.samsuri.at
Facebook: [Samsuri Hofladen](#)
Instagram: [samsuri_hofladen](#)

Öffnungszeiten: siehe Homepage
Abholzeit für vorbestellte Ware

Produkte

- Liköre, Edelbrände, Wein, Gin, Whisky
- Breite Auswahl an Säften und Sirupen
- Marmeladen und Chutneys
- Waldblüten- und Cremehonig
- Apfelessig, Öl von Kürbis und Mohn
- Wald-, Kräuter- und Rauchsatz
- Sugo
- Senf
- Wurzelwerk
- Vollkornmehl (Dinkel, Roggen), Müsli
- Mohnzelten
- Nudeln
- Käse von Kuh und Schaf
- Frischfleisch vom Lamm
- Wurstprodukte vom Schwein, Schaf und Wild
- Herzhafte Aufstriche von Schwein und Lamm
- Karpfenfilet frisch und geräuchert, Forellen geräuchert
- Keramik, Seifen, Bücher
- Mohn
- Eier



Angushof Anderl

Harmanschlag 23

3971 St. Martin

0664/1520356

anderl@angushof.at

www.angushof.at

Facebook:

[Angushof Anderl - Erlebnis: Stein & Garten](#)

Instagram: [angushofanderl](#)

Biobetrieb

Zustellung Kühlversand

Öffnungszeiten: Samstag 9-12 Uhr und
nach tel. Vereinbarung

Produkte

- Frischfleisch, Wurst- und Schinken-spezialitäten aus 100 % Bio-Angusrind

Der Angushof bietet nicht nur Spezialitäten vom Angusrind, sondern auch ein Gartenparadies zum Wohlfühlen inkl. Gartenführung, Hofladen und Jausenstation.



Biohof Holzweber

Harmanschlag 35

3971 St. Martin

0664/75058273

h.sigrid@wvnet.at

Biobetrieb

Produkte

- Bio-Rindfleisch
 - Mischpakete (Inhalt: Kochfleisch, Gulaschfleisch, Braten)
 - Tafelspitz, weißes/schwarzes Scherz, Rostbraten, Beiried, Lungenbraten, Gulaschfleisch, Kochfleisch, Braten, ...
- Fleisch vom Wild aus heimischen Wäldern

Bereits seit über 25 Jahren bieten wir Bio-Rindfleisch in bester Qualität ab Hof an.

Auf unserem Bio-Hof herrscht eine natürliche Haltungsform: die Mutterkuhhaltung; das Kalb lebt ab der Geburt bei der Mutter und trinkt bei ihr.

Fleischreifung: Rindfleisch erhält erst durch eine fachgerechte Reifung seine volle Qualität. Deshalb lassen wir unser Bio-Rindfleisch eine Woche gut abhängen und anschließend vakuumverpackt reifen, damit sich Zartheit und Aroma voll entfalten können.



Biohof Pascher

Zeil 26
3971 St. Martin
0664/6392323
anna.pascher@gmx.at
www.urlaubambauernhof.at/biohof-pascher

Hofladen: 0-24 Uhr (Selbstbedienung)
Biobetrieb

Produkte

- Honig
- Hackschnitzel
- Nudeln
- Rohmilch
- Erdäpfel (Ditta, Agria)

Wir sind ein Biobetrieb am Fuße des Nebelsteins in St. Martin. Unser Betriebsschwerpunkt liegt in der Milcherzeugung. Die naturnahe Produktion ist uns sehr wichtig. Das schmeckt man auch in unseren Produkten, die es rund um die Uhr in unserem Hofladen zu kaufen gibt.



Biohof Prager/ Stiegenwandl

Zeil 22
3971 St. Martin
0676/4940490
wolfgangprager@gmx.at
www.s-laedele.at

Öffnungszeiten: 6-23 Uhr (Selbstbedienung)
Biobetrieb
Exkursion möglich

Produkte

- Liköre, Gebranntes
- Säfte, Sirup, Marmeladen und Chutneys (Holler, Himbeer, Ribisel, Apfel)
- Honig und Bienenprodukte
- Karotten, Gurken, Rüben, Kraut
- Äpfel, Zwetschken, Birnen
- Hafer, Roggen
- Hackgut
- Nudeln
- Fleisch und Wurstwaren von Rind, Schwein, Huhn und Wild
- Forellen, Karpfen
- Erdäpfel (Ditta, Hermes)
- Eier

S' Ladele ist ein Selbstbedienungs-Hofladen mit Produkten aus eigener Bio-Landwirtschaft. Ziel ist es, die Erzeugnisse in hoher Qualität und mit viel Engagement zugänglich zu machen.



Biohof Semper

Langfeld 27
3970 Weitra
0664/3200339 und 0664/7952710
manuelsemper@gmx.at

Öffnungszeiten: 0-24 Uhr
Biobetrieb

Produkte

- Dinkelprodukte: Korn, Mehl, Reis
- Erdäpfel: Ditta, Quarta, Agria, Hermes

Unser Familienbetrieb wird bereits seit mehreren Generationen bewirtschaftet. Seit 1992 führen wir unsere Landwirtschaft ausschließlich und mit ganzer Überzeugung biologisch. Wir freuen uns über einen Besuch im Hofladen.



Biohof Tüchler

Schöllbüchl 5
3971 St. Martin
0664/4177520 (Franz Tüchler)

Selbstbedienungsautomat
Biobetrieb

Produkte

- Karotten
- Rote Rüben
- Erdäpfel: verschiedene Sorten



Biohof Wandl

Schöllbüchl 15
3971 St. Martin
02856/3391 oder 0664/2084177
aloesia.wandl@aon.at

Biobetrieb
Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung

Produkte

- Zwiebel
- Knoblauch
- Karotten
- Rote Rüben
- Erdäpfel: Ditta, Hermes

Unser Hof wird seit 1995 biologisch bewirtschaftet.



Edwards Patrick Shona Art Skulpturengarten

Rossbruck 1
3971 St. Martin
0650/9952076
patrickedwards2000@hotmail.com
Facebook: [MukwatiArts](#)

Exkursion möglich

Produkte

- Steinskulpturen aus Simbabwe

Die wunderschönen Skulpturen sind handgemacht und aus Stein (vor allem Serpentin). Sie gehören zur Shona Art aus Simbabwe.

Wir laden alle recht herzlich ein, den Skulpturengarten zu besuchen.



Kitzler Leopold

St. Martin 36
3971 St. Martin
0664/5973381
a.kitzler@gmx.at

Lieferservice

Produkte

- Blüten-Wald-Honig
- Cremehonig
- Propolistropfen
- Bienenwachs
- Bienenwachskerzen

- Bienenvölker
- Königinnen

Königinnenzucht mit eigener Belegstelle -
Joachimstal



Knoten Liebe

Roßbruck 43
3971 St. Martin
0677/64009249
Knotenliebe_Silvia@gmx.at
Facebook: [KnotenLiebe](#)

Werke im Genussladen in 3944 Pürbach 99
und auf Bestellung

Produkte

- Makramee: Wandbehänge, Spiegel, Engel,...

Du bist auf der Suche nach einem selbstgemachten Geschenk bzw. suchst du Deko für dein Zuhause? Dann bist du bei mir genau richtig. Ich knüpfe mit viel Liebe verschiedene Makramee-Werke. Ob Engel, Eulen oder Spiegel und Wandbehänge - vieles ist möglich. Melde dich ganz einfach, wir finden für jeden das Richtige.



Steinegger Katharina

klein-HOLZ-kopf-TEXTIL
Harmanschlag 94
3971 St. Martin
02857/2633 und 0676/7266233
katzine@gmx.at
www.ezetera.at

Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung

Produkte

- Jausenbretter-Bilder mit gefrästen Intarsien
- Holzschmuck: Ketten, Broschen, Ohr-
ringe
- Anhängsel: Maserung und Formspiel
- Holz- und Keramikknöpfe
- Stockerl, Schemel
- Kapperl und Sommerhüte aus bedruck-
tem und benähtem Leinen
- Mützen, Kappen, Hüte aus Wolle
- Stirnbänder aus bedruckter Baumwol-
le/bestickter Wolle



Stöckl Tanja

Süße Momente
Roßbruck 14
3971 St. Martin
0676/3319588
info@suesse-momente.at
www.suesse-momente.at
Facebook: [suessemomentetanjastoeckl](https://www.facebook.com/suessemomentetanjastoeckl)
Instagram: [suesse.momente_tanja.stoeckl](https://www.instagram.com/suesse.momente_tanja.stoeckl)

Auftragskonditorei

Produkte

- Mehlspeisen, Süßwaren, Torten für
Hochzeiten und Taufen
- Motivtorten, Geburtstagstorten
- handgemachte Pralinen
- Stückdessert
- Feingebäck
- uvm.

Durch meine Leidenschaft zum Hand-
werk und viel Liebe zum Detail entsteht Ihr
ganz persönlicher süßer Moment. In mei-
ner hauseigenen Backstube kann ich mei-
ner Kreativität freien Lauf lassen. So ent-
steht aus Ihren Wünschen und Ideen Ihr
Traumtorten-Unikat!

Die Qualität der Rohstoffe und aller Zutaten
hat für mich höchste Priorität. Auch bei der
Herstellung meiner Produkte wird auf das
erlernte Konditorhandwerk Wert gelegt.
Ein geschmackliches Erlebnis ist garantiert!



Watzl Walter

Zeil 40
3971 St. Martin
0676/3170016
office@hochlandranch.at
www.hochlandranch.at

Biobetrieb
Lieferung durch Post möglich

Produkte

- Bio-Rindfleisch vom Aubrac
 - Bio-Lammfleisch vom Weidelamm
 - Bio-Fisch: Lachsforelle
-
- eigener EU-zertifizierter Schlachtraum
 - keine Tiertransporte
 - Weidehaltung
 - lange Fleischreifung
 - ausschließlich eigene tierische und pflanzliche Erzeugnisse
 - nachhaltige Landbewirtschaftung
 - ökologisch wertvolle Flächen



Biohof Fritz

Heinrichs 48
3962 Unserfrau-Altweitra
0664/73140095
andrea1.fritz@a1.net

Biobetrieb
Selbstbedienungs-Erdäpfel-Standl

Produkte

- Erdäpfel (Ditta, Bionta, Linzer Delikatess)



Biohof Krenn

Ulrichs 15
3970 Weitra
0676/5341224
herwig@biohof-krenn.at
www.biohof-krenn.at

Biobetrieb
Lieferservice

Produkte

- Dinkel, Dinkelmehl, Dinkelreis, Dinkelgries
- Hackgut: trocken, ganzjährig vom Lager oder geliefert
- Erdäpfel (Ditta, 5/10/25 kg)

Unserfrau-Altweitra



Biohof Meneder/ Pregartbauer

Ulrichs 10
3970 Weitra
0650/2339392
adelheid.pregartbauer@gmx.at
Facebook: [Heidis Biohof](#)
Instagram: [Heidis Biohof](#)

Biobetrieb
Öffnungszeiten: 8-20 Uhr (Selbstbedienung)

Produkte

- Zwiebeln
- Karotten
- Dinkelmehl, Dinkelreis, Dinkelgrieß
- Brennholz (Weich und Hartholz)
- Teigwaren (Dinkelvollkorn, Dinkelweismehl, Hartweizengrieß)
- Erdäpfel
- Eier



Biohof Herta und Erwin Müllner

Heinrichs 12
3962 Unserfrau-Altweitra
02856/8306 oder 0664/73167156
herta.muellner@a1.net

Biobetrieb
Selbstbedienungsautomat

Produkte

- Brände & Liköre
- Kräutersalze
- Erdäpfel (Ditta, Anuschka, Agria)



Biohof Schwingenschlögl

Ulrichs 13
3970 Weitra
0676/7531810 oder 0664/1569977
biohof.schwingenschloegl@gmx.at

Biobetrieb

Produkte

- Blütenhonig, Cremehonig
- Dinkelprodukte: Korn, Mehl, Grieß, Reis
- Roggenprodukte: Korn, Mehl, Schrot



Ebhart Martin

Heinrichs 64
3962 Unserfrau-Altweitra
0664/3773173
ebhart1@gmx.at

Bauernladen in 3962 Unterlembach 39:
Öffnungszeiten: 7:30-20 Uhr

Produkte

- Wurstwaren vom Schaf
- Schafwollpellets als Dünger
- Schaffelle

Unserfrau-Altweitra



Laier Josef

Oberlembach 23
3962 Heinrichs bei Weitra
0664/4152102
info@joseflovesbeef.com
www.joseflovesbeef.com
Facebook: [joseflovesbeef](https://www.facebook.com/joseflovesbeef)
Instagram: [joseflovesbeef](https://www.instagram.com/joseflovesbeef)

Produkte

- Bio-Roggenmehl
- Bio-Dinkelmehl, Bio-Dinkelreis
- Bio-Weizenmehl, Bio-Weizengrieß
- Bio-Roggen - ganzes Korn
- Naturtrüber Apfelsaft
- Fleisch und Wurstwaren (Beiried - Braten - Schnitzel - Faschirtes - Suppenfleisch/knochen - Gulaschfleisch geschnitten)



Waldviertler Wildbret

Weinstraße 12
3950 Großdietmanns
0677/61460079
wk.post.jagd@gmail.com

Hofladen in 3962 Unterlembach 39:
Öffnungszeiten: 7:30-20 Uhr

Wochenmarkt Gmünd: jeden 1. und 3. Samstag im Monat
Lieferservice

Produkte

- Wildfleisch
- Wildwürste

Regionale Produkte vom Wild, direkt vom Jäger

Die Pächter der Jagdreviere Dietmanns, Oberlembach, Unterlembach, Schagges und Spital haben sich zur Arbeitsgemeinschaft „Waldviertler Wildbret“ zusammengeschlossen, um das Wild aus ihren Revieren regional zu vermarkten.



Biohof Semper

Reinprechts 18
3970 Weitra

semperlimos@gmail.com

www.biohof-semper.at

Facebook: [Biohof Semper](#)

Instagram: [Biohof Semper](#)

Öffnungszeiten: siehe Homepage

Produkte

- Bio-Weide-Rindfleisch: Schnitzel geschnitten, Faschirtes, Beinfleisch, Suppenfleisch, Bratenfleisch, Gulaschfleisch, Bratwurst & Käsekrainer, Flanksteak, Fledermaus, Spareribs, Brisket, Hüftsteak, Weißes Scherzel, Tafelspitz, Schulterscherzel, Mageres Meisel, Rostbraten, Beiried, Lungenbraten, Rinderbacken, Ochsenfleisch und diverse Innereien
- Bio-Erdäpfel (Ditta)

Beim Limousin (Rinderrasse) kommt der Name nicht von ungefähr! Es kommt das Beste von vielen anderen Rinderrassen zusammen: eine sehr feine Marmorierung mit intermuskulärer Fettmaserung! Das verspricht einen exzellenten Geschmack und einen traumhaften Genuss.



Zimmermanns Teigwaren

Walterschlag 15

3970 Weitra

02856/3167

office@zimmermanns-teigwaren.at

www.zimmermanns-teigwaren.at

Facebook: [ZimmermannsTeigwaren](#)

Instagram: [zimmermanns.teigwaren](#)

Produkte



















- Teigwaren (über 80 verschiedene Sorten: bio und konventionell, ohne Ei, mit Geschmack)
- Eier



















Seit 1995 werden in Walterschlag Nudeln hergestellt. Seitdem wächst die Auswahl an köstlichen Teigwaren stetig an: 85 verschiedene Sorten werden von nur 6 Personen produziert. Diese „12 Hände“ schlagen jedes einzelne Ei frisch und mit der Hand auf. Die Eier kommen natürlich vom eigenen Legehennenbetrieb! Nach einer schonenden Trocknung werden die einzigartigen Nudeln noch per Hand liebevoll verpackt. Das Wichtigste ist aber: Der Hartweizen und der Dinkel stammen aus der Genuss-Region Weinviertler Getreide. Damit erhalten Sie mit unseren Nudeln 100% österreichische Wertschöpfung!

Saisonkalender

aus heimischen Lagern

frisch geerntet

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
 APFEL						■	■	■	■	■		
 BIRNE							■	■	■	■		
 BROMBEERE							■	■	■	■		
 DIRNDL								■	■			
 EISBERGSALAT						■	■	■	■	■	■	
 ERBSEN						■	■	■				
 ERDÄPFEL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 ERDBEEREN					■	■	■					
 GURKEN			■	■	■	■	■	■	■	■		
 HÄUPELSALAT			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
 HEIDELBEEREN						■	■	■	■			
 HIMBEEREN						■	■	■	■	■		
 KAROTTEN	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 KIRSCHEN						■	■					
 KNOBLAUCH	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 KNOLLEN-SELLERIE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 WEISSKRAUT	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 KÜRBIS	■	■	■					■	■	■	■	■

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
 MARILLEN							■	■				
 MELONE							■	■	■			
 PAPRIKA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
 PARADEISER				■	■	■	■	■	■	■		
 PETERSILIE				■	■	■	■	■	■	■		
 RADIESCHEN				■	■	■	■	■	■	■		
 RIBISEL						■	■	■				
 ROTKRAUT	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 ROTE RÜBEN	■	■	■	■	■				■	■	■	■
 SCHNITTLAUCH				■	■	■	■	■	■	■	■	
 SPARGEL				■	■	■						
 SPINAT				■	■	■	■	■	■	■	■	
 VOGERSALAT	■	■						■	■	■	■	■
 WEINTRAUBEN								■	■	■		
 ZUCCHINI						■	■	■	■	■		
 ZUCKERMAIS							■	■	■			
 ZWETSCHKEN							■	■	■	■		
 ZWIEBELN	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Quellenangaben:
 NÖ Bauernbund:
<https://niederoesterreichs-bauern.at/>



3 TIPPS ZUR RICHTIGEN LAGERUNG

1

LAGER-TIPP

Geöffnete Produkte sollten immer rasch aufgebraucht werden. Um sie besser haltbar zu machen, hilft es, sie gut abzudecken. Optimal ist das Umfüllen in geschlossene Behälter.

Zusatz Tipp: Sauberkeit lohnt sich! Es zahlt sich aus, den Kühlschrank und die Schränke für Trockenwaren regelmäßig zu reinigen. So werden Schädlinge vermieden, die gelagerte Waren sehr rasch ungenießbar machen können.

2

KÜHLSCHRANK-TIPP

Die verschiedenen Kältezonen des Kühlschranks helfen, die unterschiedlichen Lebensmittel länger frisch zu halten. Grundsätzlich gilt: unten ist es am kältesten – nach oben hin steigt die Temperatur an. Die Kühlschranktür bekommt die größte Wärme ab.

Daher gelten folgende Regeln:

- Ganz oben: selbst Gekochtes
- In der Mitte: Käse und Milchprodukte
- Unten: Fleisch und Fisch
- Gemüsefach: kälteverträgliches Gemüse und Obst
- Kühlschranktür: Eier und Getränke

3

TIEFKÜHL-TIPP

Eine gute Möglichkeit, Lebensmittel – auch Obst und Gemüse – frisch zu halten ist, sie einzufrieren.

Dabei gilt: Wenn Produkte schon tiefgekühlt gekauft werden, die Kühlkette nach Möglichkeit nicht unterbrechen!

Je frischer Lebensmittel ins Gefrierfach gelangen, desto länger sind sie haltbar.

Eine gute, luftdichte Verpackung schützt zudem vor Aromaverlust und Austrocknen.

Auch einmal Aufgetautes kann ohne weiteres wieder eingefroren werden. Wichtig ist dabei, die Produkte langsam aufzutauen und die Reste rasch wieder einzufrieren, um einen Qualitätsverlust zu vermeiden oder sie gar ungenießbar zu machen.

6 TIPPS FÜR WENIGER LEBENSMITTEL IM ABFALL

- 1 Kaufe bewusst ein.**
Ein guter Start: Geplantes Einkaufen mit Liste statt „Schnell was besorgen“ mit Hunger im Bauch.
- 2 Lagere deine Lebensmittel richtig.**
Lebensmittel sind gern gut untergebracht – wie wir. Dann bleiben sie länger frisch, ansehnlich und köstlich.
- 3 Verlängere die Haltbarkeit deiner Lebensmittel – zum Beispiel durch Einfrieren.**
Viele Lebensmittel lassen sich unverarbeitet oder auch halb oder ganz zubereitet praktisch einfrieren. Mehr dazu in den Restl-Menüs unter Punkt 5.
- 4 Wirf Abgelaufenes nicht gleich weg.**
Trau deinen Sinnen – bei nahezu allen Lebensmitteln ist gut zu erkennen, ob sie noch genießbar sind. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Orientierung, ebenso der Hinweis „Zu verbrauchen bis...“.
- 5 Zaubere köstliche Restl-Menüs.**
Gefüllte Kartoffeln, Eierspeis, Obstsalat oder Joghurt-Eis: Es gibt viele feine Rezepte, mit denen sich „Übriggebliebenes“ in leckere Speisen verwandeln lässt.
- 6 Wenn Lebensmittel verdorben sind, gib sie in den Bioabfall oder auf den Kompost.**
Daraus kann neue Energie in Form von Biogas gewonnen werden – und der Rest bietet als Komposterde Boden für neue Lebensmittel.

Lebensmittel sind wertvoll – für uns, für unsere Umwelt, für unsere Welt. Wir alle können darauf schauen!

Quellenangaben:

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus:

https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html

Vorarlberger Umweltverband: <https://www.umweltv.at/lebensmittel-sind-kostbar/allgemein/>

IMPRESSUM

Herausgeber

Klima- und Energiemodellregion Lainsitztal
Verein Gemeindekooperation Lainsitztal für Klima
und Energie
ZVR: 053043423

c/o Sonnenplatz Großschönau GmbH
Sonnenplatz 1
3922 Großschönau

Tel. 02815/77270-14
kem@gross.schoenau.at
www.kem-lainsitztal.at

Texte, Konzeption und Gestaltung

Klima- und Energiemodellregion Lainsitztal

Druck: Berger Print GmbH, Gmünd

1. Auflage: 1.000 Stück

Stand: Mai 2023

Bildnachweise

Titelbild: Shutterstock
weitere Bilder: www.pixabay.com, inShot GmbH,
von Direktvermarktern zu Verfügung gestellt

Von den Direktvermarktern zur Verfügung gestellte Informationen und Bilder liegen in deren Verantwortung. Wir bitten um Verständnis, dass die KEM Lainsitztal für Vollständigkeit und korrekte Angaben keine Gewähr übernehmen kann.

Alle Rechte liegen bei der KEM Lainsitztal. Der Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung gestattet.

Download der Broschüre unter

www.kem-lainsitztal.at/direktvermarktung

