



Grias Eich in Wienerwald!

Wo Gutes wächst und ehrlich produziert wird!

www.wienerwaldkorb.at







Der Wienerwald:

Erholungsgebiet und Genusslieferant

Seit vielen hundert Jahren ist der Wienerwald das Naherholungsgebiet der Wiener Bevölkerung. Bedeutende Familien, große Persönlichkeiten und bekannte Künstler verbrachten ihre Sommerfrische im Wienerwald. Schon damals war man sich der Bedeutung des fruchtbaren Gebietes als Lieferant für Lebens- und Genussmittel bewusst. Nach erholsamen Tagen auf dem Lande kehrte man mit frischen Vorräten in

die Stadt zurück: Neben Eiern, Milch, Obst und Gemüse nach Saison wurden auch gerne Most und Wein sowie frisches Rind- und Schweinfleisch erworben. Der Wald lieferte Brennholz und Wild aus eigener Jagd.

So gesehen hat sich bei uns hier im Wienerwald nicht viel verändert. Auch heute ist der Wienerwald ein beliebtes Erholungsgebiet und unsere landwirtschaftlichen Betriebe sind bekannt für ihre ehrlichen Lebensmittel mit hohem Genussfaktor.

Neben zahlreichen Schlössern, Burgen und Klöstern, die noch heute von der historischen Bedeutung der Region zeugen, bietet der Biosphärenpark Wienerwald Natur pur. Familien, Wanderlustige und Sportler tanken hier Kraft für Leib und Seele.



Ehrensache im Wienerwald:

Qualität aus eigener Produktion.

Unter der Vermarktungsmarke "Wienerwald" haben sich regionale Landwirte, Zimmervermieter, Gasthäuser, Fleischer und Reitbetriebe zusammengeschlossen. Die Mitgliedsbetriebe liegen vor den Toren Wiens und bieten ein vielfältiges Angebot: von der Blunz'n bis zum Kümmelbraten, vom G'sechlten bis zum frischen Aufstrich, von hausgemachten Mehlspeisen bis zu knacki-

gem Gemüse, Milchprodukte, Honig, Obstsäfte sowie köstlichen Most und Edelbrände.

Kostbarer Wienerwald

Die Landwirte im Wienerwald haben sich dem "echten" und "unverfälschten" Geschmack verschrieben. Das Motto lautet "Ehrliche Lebensmittel – ohne Geschmacksverstärker". Das Wissen, woher Fleisch, Gemüse, Most und Honig kommen, wird für Menschen mit einem bewussten Lebensstil immer wichtiger. Nur Produkte aus der Vermarktungsgemeinschaft dürfen mit dem Vermerk "Aus dem Wienerwald" gekennzeichnet werden und kommen in die Genusskörbe aus dem Wienerwald.





Produkte mit Herkunft.

Ehrliche Qualität. Echt im Geschmack.

"Wir bieten unseren Gästen und Kunden Lebensmittel von ausgesuchter Qualität und nachweisbarer Herkunft. Wer Produkte von den Wienerwald Bauernhöfen kauft, kennt den Produzenten. Man weiß, wo der Kartoffelacker liegt, wo die Äpfel-, Birnen- und Zwetschkenbäume Sonne tanken und auf welcher Weide die Rinder grasen. Im Wienerwald haben Sie die Möglichkeit, Ihre Direktvermarkter persönlich kennenzulernen!

Mehr Lebensqualität garantiert: Wir möchten mit der landwirtschaftlichen Produktion von Lebensmitteln einen Beitrag für den bewuss-

ten Umgang mit Nahrungsmitteln leisten. Und das beginnt schon beim Einkauf – mit der Wahl eines Produzenten aus der Region."

Unser Versprechen: "Ehrliche Qualität mit echtem Geschmack und ganz nach Saison."

Thr/Anton Geyer

/ Landwirt und Obmann der Vermarktungsgemeinschaft Wienerwald

Der Wienerwald Genusskorb:

Produkte mit Herkunft nach Saison.

Im Genusskorb sind alle Spezialitäten aus dem Wienerwald vereint. Die Produkte kommen frisch und direkt vom Erzeuger. Die Familienbetriebe legen großen Wert auf beste Qualität und produzieren mit Leidenschaft: geräucherte Hauswürste, saftigen Schinken, herzhaftes Bauernbrot, Honig und selbstgemachte Marmeladen, Mehlspeisen, edle Brände, köstlichen Most und Fruchtsäfte. Auch das "Wienerwald-Weiderind" ist hier zu Hause.

Geschenkidee: individuell & saisonal

Liebevoll zusammengestellt und verpackt im Wienerwald-Genusskorb: "Besonderen Wert

legen wir auf die Frische unserer Produkte", betont Frau Schöny und weist darauf hin, dass es zu saisonalen Abwechslungen beim Inhalt der Körbe kommt. Die Genusskörbe können auf Vorbestellung in Breitenfurt und Tullnerbach abgeholt werden.

Preise & Größen:

Der Wienerwald-Genusskorb ist in 3 Größen erhältlich (EUR 35,- EUR 70,- oder EUR 100,-) sowie als Wienerwald-Jausenkorb um EUR 15,-.

Geschenkboxen auf Anfrage: Preis und Inhalt nach individuellen Wünschen

Holen Sie sich einen Korb!

Bestellen Sie Ihren Korb telefonisch bei Frau Schöny und vereinbaren Sie einen Abholtermin in Breitenfurt.

Gerne können Sie die Inhalte nach Ihren Wünschen variieren. Frau Schöny und Familie Schrefel beraten Sie gerne!

i

Kontakt:

Mosthof Schöny, Heiligenkreuzerstr. 28, 2384 Breitenfurt, Tel. 0676/4368882

Familie Schrefel, Brettwieserstraße 6, 3011 Tullnerbach, Tel. 0676/5295640



"Gruß aus dem Wienerwald"

Inhalt: 1 Liter Apfelsaft, 0,5 Liter Most, 0,2 Liter Edelbrand, 1 Glas Marmelade, Nußbrot, Knoblauchwurst, 1 Glas Honig, Schokoschnitte, Wienerwald-Kekse



"Geschichten aus dem Wienerwald"

Inhalt: 1 Liter Apfelsaft, 1 Liter Most, 0,5 Liter Edelbrand od. Likör, 0,2 Liter Eierlikör, 1 Glas Marmelade, Nußbrot, Bio-Käse, eingelegter Kürbis, Geselchtes, 1 Glas Honig, Schokoschnitte, Wienerwald-Kekse, Schmalz, Aufstrich



"Kostbarer Wienerwald"

Inhalt: 11 Apfelsaft, 11 Most, 0,5 1 Edelbrand oder Likör, je 0,2 1 Edelbrand, 0,2 1 Eierlikör, Bio-Käse, Marmelade, Honig, Likör-Weichsel, eingelegter Kürbis, Geselchtes, Nußbrot, Schmalz, Corned Beef, Gourmet Gulasch, Traubenkernöl, Schokoschnitte, Wienerwald-Kekse

1 Ab-Hof-Verkauf Geyer - Anton und Andrea Geyer



Wir sind ein bäuerlicher Familienbetrieb in Dornbach. Täglich frisch bieten wir in unserem Ab-Hof-Verkauf Milch und Eier von unserem Bauernhof. Bei Hausschlachtung frisches Schweine- und Rindfleisch sowie Wurstwaren und Geselchtes. Honig auf Anfrage.





- Milch
- Eier
- Rind- und Schweinefleisch
- Wurst
- Geselchtes
- Honig



- 3 02238 / 82 37 oder 0676 / 560 1171
- @ geyer_abhof_wienerwald@msn.com
- ⊘ www.wienerwaldkorb.at



Im Betrieb von Josef Gfatter pflegt man die Imkertradition seit mehr als 100 Jahren. Neben Raps-, Akazien- und Blütenhonig werden in der Imkerei in Kirchstetten auch Wald- und Cremehonig angeboten (0,25 / 0,5 / 1 kg Gläser, auf Wunsch auch in größeren Gebinden).



- Rapshonig
- Akazienhonig
- Blütenhonig
- Waldhonig
- Cremehonig
- Honigbrand



- **9** Doppel 15, 3062 Kirchstetten
- 4 02743 / 8017 oder 0664 / 877 62 93
- @ josef_gfatter@gmx.at



3 Franzlbauer - Kürbisschau Familie Franz Hascher





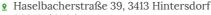
Jeden September und Oktober gibt es beim Franzlbauer in Hintersdorf die urigste Kürbisschau im Wienerwald zu bestaunen. Über 400 verschiedenen Kürbissorten gibt es hier zu sehen. Eine besondere Attraktion ist die Kürbispyramide. Es gibt Kürbisschnaps, Kürbissekt und Kürbisbier zu verkosten. Neben Speise- und Zierkürbissen gibt es auch kunstvoll bemalte und geschnitzte Kürbise zu kaufen.

Tipp: Ein Besuch auf unserem Bauernhof zur Kürbiszeit ist für Schulklassen ein echtes Erlebnis!

- Speise- und Zierkürbisse
- Brennholz aus eigener Erzeugung



- Stroh, Heu, Futter für Kleintiere
- Erdäpfel (auch blaue Erdäpfel)
- Gemüse nach Saison (Zucchini, Mangold, Rüben etc.)
- Ziermais



- . 02242 / 6735
- @ franz.hascher@gmx.at





Wienerwald-Beef - Familie Johann Hickelsberger









Der Bauernhof der Familie Hickelsberger in St. Christophen beschäftigt sich seit 1995 mit der Mutterkuhhaltung. Glücklich und gesund leben die Tiere in natürlicher Freilandhaltung. Die Kälber wachsen bei den Mutterkühen auf und ernähren sich von deren Milch und frischem Gras. Diese natürliche Aufzucht mit viel Bewegung in freier Natur garantiert kerniges Fleisch mit herzhaftem Geschmack. Unser Rindfleisch wird 14 Tage abgehängt, ist feinfaserig, gut marmoriert und von kräftig roter Farbe. Auch nach dem Braten ist es zart und saftig. Ein reichhaltiges Angebot unserer hausgemachten Produkte finden Sie in unserem Hofladen - geöffnet jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr (Frischfleisch nur auf Vorbestellung!)



Unsere Produkte: Frisches Rindfleisch, Geselchtes vom Schwein (Schinken, Speck), Geselchtes vom Rind, selbstgebackenes Brot, Selchwürste, Hauswurst, Leberpastete, Blunze (Blutwurst), Edelbrände, Eier, selbstgemachtes Gulasch und Sugo im Glas.

- **9** Gamesreith 5, 3051 St. Christophen
- & 02772/56923 oder 0699/19023918
- @ hickelsberger@gmx.at



Heurigen Kienberger - Bernhard Kienberger

Bereits seit 1874 wird beim Kienberger "ausgeschenkt". Der Heurigen liegt in Sieghartskirchen im schönen Wienerwald und ist 3mal im Jahr geöffnet. Ob im Weingarten, im Keller oder bei der Schweineverarbeitung – die ganze Familie hilft mit, um unsere Gäste mit hausgemachten Weinen und Speisen zu verwöhnen. In der gemütlichen Stube oder bei Schönwetter im Hof – unsere Gäste fühlen sich wohl, bei hausgemachter Sulz, Blunz'n, Apfelstrudel mit Schmalzteil, Roastbeef oder Wildplatte.

Die nächsten Heurigentermine erfahren Sie telefonisch.



- Grauer Burgunder
- Grüner Veltliner
- Gemischter Satz
- Chardonnay
- Zweigelt
- Henzing 17, 3443 Sieghartskirchen
- ₹ 02274 / 2236, Fax: DW 4
- @ b.kienberger@aon.at



Klostergasthof Stift Heiligenkreuz

Im fast 900 Jahre alten Stift Heiligenkreuz befindet sich der Klostergasthof. Täglich ab 9 Uhr geöffnet für Kaffee, Mittagessen und Abendessen. Direkt im Klostergasthof befindet sich der "Wildverkauf". Frisches Reh- und Wildschweinfleisch aus den Jagdrevieren des Wienerwaldes werden im Ganzen oder als Ragout vakuumverpackt verkauft. Telefonische Vorbestellung erbeten.

Die Räumlichkeiten im Klostergasthof inkludieren einen großen Seminarraum (30 Personen), der sich für Meetings, Schulungen oder Workshops bestens eignet. Equipment wie Projektor, TV, DVD, Flip-Chart sowie Webzugang vorhanden.



Unsere Produkte:

Frisches Reh- und Wildschweinfleisch (Vorbestellung erbeten!)

- § Stift Heiligenkreuz, 2532 Heiligenkreuz § 02258 / 8703 - 138
- @ klostergasthof@stift-heiligenkreuz.at
- $\ensuremath{\mathcal{Q}}$ www.klostergasthof-heiligenkreuz.at



Landwirtschaftliche Fachschule Norbertinum

Die Fachschule Norbertinum in Tullnerbach bietet neben Lehrgängen und Seminaren rund um das Thema Ökologische Land- und Hauswirtschaft auch zahlreiche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in Sachen Pferdewirtschaft an.

Die vierjährige Ausbildung wird in Schulkooperation mit der landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof angeboten. Pferdebegeisterte Jugendliche erlangen ein fundiertes Wissen zur Pferdehaltung, Pferdezucht und Reiten.

Auch ein 1-jähriger praxisorientierter Kurs zum Betriebs- und Dorfhelfer/in wird angeboten.



- Norbertinumstraße 9, 3013 Tullnerbach02233 / 52436
- @ fs.tullnerbach@asn.netway.at
- ⊘ www.lfs-tullnerbach.ac.at



Annahof - Familie Schabbauer



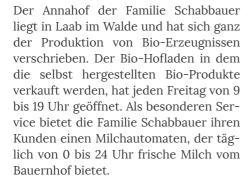














- Brot.
- Obst und Gemüse nach Saison

- Milch- und Milchprodukte
- Käse
- Biofleisch vom Rind
- Schwein
- Kalb und Lamm
- Freilandeier

- Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde 3 02239 / 59 08 oder 0664 / 915 14 65
- @ b.schabbauer@aon.at



9

Mosthof Familie Schöny

















Unsere Produkte:

Apfelmost, Birnenmost, Edelbrände, Wein aus der Region Retz Haugsdorf, Marmeladen, Bio-Dinkelprodukte, Wienerwald-Geschenkkörbe und -kisterl, Liköre und Honig.

- 9 Heiligenkreuzerstraße 28, 2384 Breitenfurt 1. 0676 / 436 88 82
- \$ 00/0/4300002
- @ johann.schoeny@chello.at



Bauernhof Familie Schrefl





Der Bauernhof der Familie Schrefl liegt in Tullnerbach. Neben Eiern gibt es jeden Donnerstag frisches Brot (verschiedene Sorten) aus der hofeigenen Backstube. Torten und Mehlspeisen für alle Anlässe gibt es bei Familie Schrefl auf Bestellung. Auch selbstgemachte Liköre gibt es ab Hof.





- Milch
- Eier
- frisches Brot (donnerstags)
- Liköre
- Torten & Mehlspeisen (auf Bestellung)
- **9** Brettwieserstraße 6, 3011 Tullnerbach
- § 02233 / 53111
- @ s.schrefel@aon.at



11 Skilitz Ranch - Gasthof Skilitz/Fam. Alfred Skilitz







Am Rande des Helenentals bei Baden liegt in Siegenfeld der Gasthof Skilitz mit der Skilitz Ranch. Hier werden zahlreiche Köstlichkeiten selbst hergestellt, wie zum Beispiel Blunze (Blutwurst), Bratwürstel, Marmeladen, Holundersirup und auch ein eigener Apfelsaft und Obstmost (in Zusammenarbeit mit Familie Prammer). Der Gasthof Skilitz verwöhnt seine Gäste mit Wildspezialitäten, Martinigänsen und vielen regionalen Spezialitäten. Ein Streichelzoo und ein weitläufiger Spielplatz sorgen für beste Unterhaltung der kleinen Gäste. Tipp: Ideal für Hochzeiten, Seminare und Familienfeiern! Catering auf Anfrage (Brötchen, kaltes und warmes Buffet sowie Spanferkel).



- Blunze (Blutwurst)
- Bratwürstel
- Marmeladen
- Holundersirup
- Apfelsaft und Obstmost (mit Familie Prammer)
- g Badnerstraße 2, 2500 Siegenfeld
- **.** 02252 / 41187
- @ skilitz@utanet.at



Hengstlhof - Familie Stadlmann















- Freilandeier
- Fleisch (Rind/Ochse)

Der Hengstlhof von Familie Stadlmann

liegt in Breitenfurt im Wienerwald. Täglich frisch gibt es Freilandeier im Ab-Hof-Verkauf zwischen 17 und 19 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung. Das Frischfleisch kommt vom Rind, Ochsen aus eigener Aufzucht mit stressfreier Schlachtung. Die Würste werden nach überlieferten Familienrezepten zuberei-

- Würste
- Honig

tet.

- Schnaps
- Mehlspeisen
- Wienerwald-Kekse



- 9 Hengstlstraße 2, 2384 Breitenfurt
- **3** 02239 / 53 06 oder 0650 / 880 93 93



13 Vinolis - Dl Dr. Eduard Taufratzhofer









Taufratzhofer Weinbau in Gumpoldskirchen. Die Weingärten werden in traditioneller und ökologischer Weise bewirtschaftet. Dr. Eduard und Margareta Taufratzhofer haben die Produktpalette unter dem Motto "Edles aus der Traube" erweitert. Seit 2003 wird in der neu angeschafften Ölpresse kaltgepresstes Traubenkernöl für Kulinarik und Wellness hergestellt.

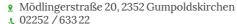
Seit über 220 Jahren betreibt die Familie



- Weißweine: Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger, Riesling, Weißburgunder, Traminer
- Rotweine: Pinot Noir, Blauer Portugieser, Zweigelt
- kaltgepresstes Traubenkernöl



- Traubenkernmehl
- Weinseife mit Traubenkernöl
- Traubensaft
- Rotweinlikör
- Traubenbrand



- @ office@dr-taufratzhofer.at
- @www.dr-taufratzhofer.at



Gasthof Wienerwaldblick - Familie Wittmann



Die Familie Wittmann betreibt den Gasthof "Wienerwaldblick" im schönen Tullnerbach seit mehreren Generationen. In der angeschlossenen Landwirtschaft werden Merinolandschafe gezüchtet.

Mitten im Wald bietet die Familie Wittmann auch ein kleines feines Häuschen mit Stadl, wo Familienfeste gefeiert werden können.

Unsere Produkte:

- Frischfleisch vom Merinolandschaf
- Lammbratwürstel

Frischfleischverkauf nur nach telefonischer Anmeldung.



- **9** Brettwieserstraße 33, 3011 Tullnerbach
- **&** 02233/5240550
- @ j.wittmann@aon.at



Geissbüchler - Oliver Geissbüchler



Der kleine Familienbetrieb liegt in Breitenfurt im Wienerwald und hat sich als regionaler Direktvermarkter von Fleisch und Wurstwaren etabliert. Die am Hof aufgezogenen Rinder, Schweine und Lämmer werden im Betrieb geschlachtet und verarbeitet.

Unsere Produkte:

Wurstwaren und Frischfleisch von Rind, Schwein und Lamm



- **9** Grafenbergstraße 1, 2384 Breitenfurt
- **4** 0660 / 255 8176
- @ geissbuechler.o@gmx.at



16 Ex Terra - Die Kraft der Erde, Matthias Stanicky

Ex Terra komponiert in Klausen-Leopoldsdorf erlesene Kräuter- und Gewürzmischungen. Für die Produktion verwenden wir ausschließlich frische Kräuter aus der Region und verzichten bewusst auf die Beigabe von Geschmacksverstärkern, Emulgatoren, Farbstoffen und anderen Zusatzstoffen Unser Credo lautet "Salz ist für uns nicht gleich Salz". Wir übertragen den Geschmack aus Gemüse und Kräuter zur Gänze auf unser Salz. So kann man die frischen Kräuter auch am angerichteten Teller wunderbar wahrnehmen und Ihr Gericht wird noch einzigartiger im Geschmack! Wir nutzen die Vorteile zweier völlig unterschiedlicher Regionen: Das milde und einzigartige pannonische Becken und das Klima des Wienerwaldes, um unseren Pflanzen die



perfekte Grundlage für Wachstum und Geschmack bieten zu können.

Unsere Produkte:

Meersalz natur, Kräutersalze, Gewürzmischungen, saisonale Salze und Mischungen, Geschenkboxen

- 9 Agsbach 495, 2533 Klausen-Leopoldsdorf
- **4** 0664 / 169 55 43
- @ ex-terra@gmx.at

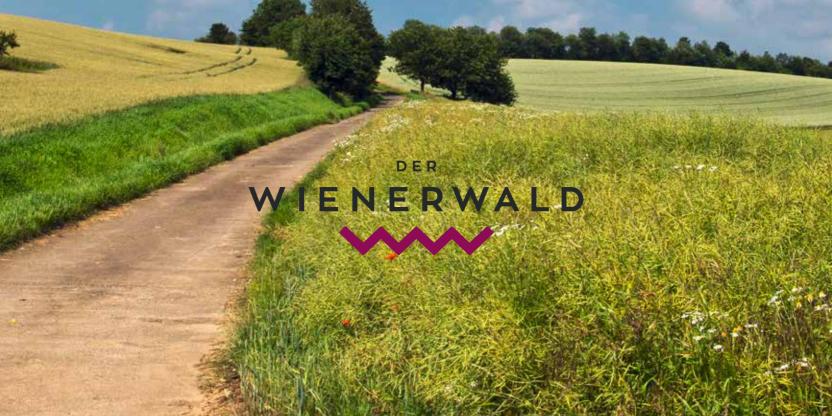


Genuss, Erholung und Natur: Vielfalt im Wienerwald.

Genießen Sie besondere Schmankerl und feinste Tropfen bei den Wirtshauskulturund Top-Heurigenbetrieben sowie den einmaligen Ausflugszielen im Wienerwald.



@www.wienerwald.info





Burg Wildegg

Die Renaissance-Anlage mit mittelalterlichem Baukern dient als Gästehaus für Selbstversorger, also vor allem für Kinder- und Jugendlager. Kann aber auch für Feste gemietet werden.



Kaiserstein (Breitenfurt)

Die Wanderung zum "Kaiserstein", der zum Gedenken an Kaiser Franz I. bei "Hochroterd" in Breitenfurt bei Wien errichtet wurde, ist ein Erlebnis für die ganze Familie.



Tropfsteinhöhle (Alland)

Im 476 m hohen Buchberg liegt die Allander Tropfsteinhöhle. Das erklärte Naturdenkmal ist seit 1928 als Schauhöhle der Öffentlichkeit zugänglich. Die Höhle ist 70 m lang und 12 m tief.



Zisterzienserabtei Stift Heiligenkreuz

Das Zisterzienserstift wurde 1133 vom babenbergischen Markgrafen Leopold III. gegründet. Die mittelalterlichen Baustile von Romanik und Gotik wurden durch barocke Hofanlagen ergänzt. Sehenswert: Kreuzgang, Babenberger-Gräber und der Josefsbrunnen im Stiftshof.



Karmelitinnenkloster Mayerling

Das ehemalige Jagdschloss von Kronprinz Rudolf erlangte durch den tragischen Tod des Kronprinzen und seiner Geliebten traurige Berühmtheit. Vor dem Umbau zum Jagdschloss war das Gebäude im Besitz der Benediktiner und Zisterzienser. Nach der Tragödie ließ es Kaiser Franz Joseph zum Kloster umbauen.

Golfplatz: Laab im Walde

Der Golfplatz Laab im Wald liegt mitten im Herzen des Wienerwaldes, nur 10 Autominuten von Liesing bzw. 15 Minuten von der westlichen Stadtgrenze Wiens entfernt. Ein herrlicher 18-Loch Kompaktplatz.

Triestingtal-Radweg

Auf dem Triestingtal-Radweg durch den Wienerwald. Die vielen Gasthöfe und Bauernhöfe laden zum Verweilen und Genießen ein.

Herkunftsnachweis: Wienerwald.

Wo Gutes produziert wird.

Weitere Informationen und Adressen aller Mitglieder:

www.wienerwaldkorb.at

Noch mehr Ausflugstipps:

Genusskorb-Bestellung:

Irmtraud Schöny, 0676 / 436 88 82 Familie Schrefel, 0676 / 529 56 40 www.wienerwald.info







