

KULINARIK IM LAND DER 1000 HÜGEL



Sooo gut schmeckt die
Bucklige Welt

www.sooogutschmeckt.at



© Molzbachhof

Gourmetrestaurant Gaumenkitzel / Molzbachhof



Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt

Unser Jubiläum	Seite 4
Eine genussvolle Initiative	Seite 6
Der Bucklkorb	Seite 8
Der Schnidahahn	Seite 18
Social Media	Seite 35
Unser Newsletter	Seite 68
Genussvolle Geschenke aus der Buckligen Welt	Seite 76
Ein Korb voller Köstlichkeiten	Seite 78
Eine Einkaufstour durch die Bucklige Welt	Seite 80
Unsere Website	Seite 82

Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt Betriebe

Unsere Erlebnisbetriebe	ab Seite 10
Unsere Wirtshäuser, Restaurants & Hotels	ab Seite 20
Unsere Mostwirthshäuser & Heurigen	ab Seite 36
Unsere Direktvermarkter	ab Seite 42
Unsere Bäcker & Konditoren	ab Seite 64
Unsere Fleischer	ab Seite 70
Unsere Bierbrauer	ab Seite 74

Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt Sponsoren

Unterstützer unserer Jubiläumsausgabe	ab Seite 86
---	-------------

Unser Jubiläum

20 Jahre
„Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“!

Als vor 20 Jahren die ersten Gespräche mit einigen Gastwirten und Landwirten stattfanden und wir zu einer Exkursion in den Piemont starteten, um uns erfolgreiche Konzepte regionaler Zusammenarbeit und Direktvermarktung anzusehen, wussten wir nicht, wohin uns die Reise führen wird. Kaum jemand konnte sich vorstellen, dass sich eine derart professionelle Vermarktung auch in der eigenen Region umsetzen lassen könnte.

Trotz aller Herausforderungen waren rund 50 Wirte und Bauern von Anfang an dabei. In den Küchen wurden mit den angebotenen regionalen Produkten neue Gerichte kreiert und die Bucklige Welt kulinarisch neu vernetzt.

Im Laufe der Jahre entstanden kleine Manufakturen, es wurden innovative Produkte entwickelt und auch neue Schau- und Erlebnisbetriebe eröffnet, welche interessante Einblicke in den Ursprung und die Herstellung dieser Köstlichkeiten geben.

Es wurden aber auch neue Verkaufsmöglichkeiten geschaffen. Bald sah man Produkte mit unserem Logo in den regionalen Lebensmittelgeschäften. Seit rund 15 Jahren sind unsere Betriebe auch gern



© Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Kornthaler

gesehene Lieferanten von hochwertigen Produkten bei den großen Lebensmittelketten, allen voran die damaligen Merkur- und heutigen BILLA PLUS-Filialen in Wiener Neustadt.

2008 wurde die Zusammenarbeit um die Teilnahme von Fleischern, Bäckern und Konditoren sowie Bierbauern erweitert und der Verein „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“ gegründet. Seit einigen Jahren sind wir auch in den Sozialen Medien vertreten und präsentieren uns auf einer neuen Website.

Über die Zeit entstand eine Gemeinschaft von rund 90 Betrieben. Der Schnidahahn ist dabei ebenso wie der Bucklkorb ein Teil der Erfolgsgeschichte.

Und zum Jubiläum können wir sagen: Seit 20 Jahren verleiht unsere Initiative der Region einen besonderen kulinarischen Schwerpunkt. Ich lade Sie deshalb herzlich ein, es sich bei uns in der Buckligen Welt und im Wechselland „sooo gut schmecken“ zu lassen.

Wir alle freuen uns auf Sie!

Ihr Obmann Martin Preineder, Bundesrat



© Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Kornthauer

Eine genussvolle Initiative!

Im Land der tausend Hügel wird Regionalität und Zusammenhalt schon lange groß geschrieben.

90 Gastwirte, Mostwirthäuser & Heurigen, Landwirte, Fleischer, Bäcker, Konditoren und Bierbrauer arbeiten hier zusammen, verarbeiten regionale, hochwertige Lebensmittel in ihren Küchen und Manufakturen oder stellen eine bunte Auswahl an regionalen Köstlichkeiten in ihren Hofläden bereit.

Mit innovativen Ideen und Produktkreationen haben sie dieser Zusammenarbeit eine besondere Note verliehen. Einige der Mitgliedsbetriebe haben auch ihre Tore für Sie geöffnet und geben interessante Einblicke in den Ursprung und die Herstellung dieser hochwertigen Köstlichkeiten.

Tauchen Sie ein in die Bucklige Welt voller Innovation und Vielfalt und lassen Sie es sich sooo gut schmecken!



Der Bucklkorb

Ein köstlicher Bote aus der
Buckligen Welt!

Der Bucklkorb ist der typische
Geschenkkorb mit Produkten
von Mitgliedsbetrieben der Initiative
„Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“.

Entdecken Sie unsere Erlebnisbetriebe von der Eisproduktion über die Bierbrauerei und Edelbrennerei bis hin zur Ziegenkäseerzeugung. Sie heißen Sie alle herzlich willkommen.

Erfahren Sie mehr über den Ursprung und die Erzeugung der Lebensmittel. Lernen Sie auch die Menschen hinter den Betrieben und ihre Leidenschaft für ihre Produkte kennen.

Verbinden Sie die Stunden dort mit viel Erholung und Spaß!

Viel zu entdecken!

Unsere Erlebnisbetriebe



Eis-Greissler Erlebnispark & Eis-Zeitreise

Familie Blochberger

☎ 02647/42950

🌐 eis-greissler.at

📍 2851 Krumbach, Königsegg 25

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Blochberger Eisproduktion GmbH

In Krumbach können Sie Eis-Greissler nicht nur schmecken, sondern auch erleben. In der Erlebnistour „Eis-Zeitreise“ erfahren Sie auf spektakuläre Weise Wissenswertes über die Eis-Geschichte. Im Erlebnispark erwartet Sie ein ganzer Hügel voll Action, Spaß und Spannung – vom Milchshaker, dem Rutschenturm, Hüpfölpstern bis zur Wasserwelt.

Köbel Edelbrände & Whisky

Werner Köbel

☎ 0664/8709013 oder 0664/9450393

🌐 kraxados.at

📍 2851 Krumbach

Kraxenberg 1

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Wiener Alpen / Christian Kremel

Am Hof von Familie Köbel werden Edelbrände, Whiskys, Gin und Liköre erzeugt. Die Spezialität des Hauses ist der „Kraxados“, ein Apfelbrand, welcher in Eichenfässern gereift wird. Bei einer Führung erhalten Sie Einblicke in die Kunst des Destillierens und bei der anschließenden Verkostung können Sie sich von der erstklassigen Qualität der Brände überzeugen.

Gut Guntrams

☎ 02627/83333

🌐 guntrams11.at

📍 2625 Schwarza am Steinfeld

Guntrams 11

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Stefan M. Gergely

Gut Guntrams bietet Führungen durch einen biologisch bewirtschafteten Garten mit hunderten alten Sorten von Obstbäumen. Die Erntefrüchte werden zu köstlichen Säften, Likören und Marmeladen verarbeitet, die im Hofladen zu Ab-Hof-Preisen erhältlich sind. Die Veranda ist ein helles, freundliches Café Restaurant mit einem herrlichen Gastgarten.

Mand's Ziegenhof

Familie Mandl

☎ 0676/9444963

🌐 ziegenhof.at

📍 2813 Lichtenegg

Pengersdorf 7

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Sylvia Fausterhammer

Auf Mand's Ziegenhof erwartet die Besucher ein liebevoll gestalteter Erlebnisbereich. Führungen über den Hof und das Ziegenpanorama ermöglichen einen Einblick in die Landwirtschaft, die Welt der Ziegen und die Verarbeitung der wertvollen Bio-Ziegenmilch zu exquisiten Ziegenkäseprodukten. Umgeben von wundervoller Natur wird der Ausflug dorthin zu einem besonderen Erlebnis für Jung und Alt.

Schwarzbräu

Gerald Schwarz

☎ 0660/8712288

🌐 schwarzbraeu.at

📍 2851 Krumbach

Bundesstraße 100

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Alexander Herbst

Wer sich von der Qualität der naturbelassenen Biere überzeugen möchte, kann sich vom diplomierten Biersommelier durch seine Brauerei führen lassen. Die Führung beinhaltet Informationen zur Geschichte des Bieres, Rohstoffe zum Sehen, Riechen und Schmecken sowie die Besichtigung der Produktion mit Erklärungen zur Bierbereitung. Eine kleine Verkostung rundet das bierige Erlebnis ab.

Wolfsbräu - Das Bucklige Weltbier

Familie Wagner

☎ 02629/21928 oder 0664/1925560

🌐 wolfsbrau.at

📍 2832 Thernberg

Blumengasse 7

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Website!



© Stefan Walther

Eine charmante Handwerksbrauerei im Grünen der Buckligen Welt. Familie Wagner braut mit "Herz und Verstand" ihre naturbelassenen Bierspezialitäten aus besten heimischen Rohstoffen. Wer mehr über den natürlichen Gärprozess und den Verzicht auf Pasteurisierung erfahren möchte, besucht am besten eine Führung mit Verkostung in der Privatbrauerei.

Ein Eis-Abenteuer für die ganze Familie bei jedem Wetter!



Eis-Zeitreise

EXPRESS-ZUG

Steig ein in den Eis-Greissler Express & erfahre mehr über die Geschichte des Speiseeises

Station 1



Station 2

AUFZUG

Besuche die Etagen der Eis-Produktion



Station 4

VERSUCHSKÜCHE

Probiere außergewöhnliche Sorten, die so noch niemand kennt

Station 3

FLYING THEATER

Erlebe einen rasanten Flug durch die Eis-Produktion & informiere dich über die regionalen Zutaten unserer Eissorten



Gleich buchen unter www.eis-greissler.at

Ein Hügel voller Spaß!

Erlebnispark



Ob auf dem Milchshaker, in der Wasserwelt, bei den Tieren, auf dem Rutschenturm oder auf den Hümpolstern - hier gibt's einiges zu erleben!



Wettertipp!

An heißen Tagen sorgt die Wasserwelt für Abkühlung.



Bei Regen ist die Eis-Zeitreise das tollste Erlebnis!





ERLEBNIS & EINKAUFEN
am Ziegenhof

Wir freuen
uns auf deinen
Besuch!



Mandl's Ziegenpanorama und
persönliche Führungen
über den Hof!

Entdecke mehr über das
Leben der Ziegen auf dem Hof,
deren Haltung, die Fütterung und
die Ziegenkäseherstellung!

  www.ziegenhof.at

Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg
Tel: +43 676 94 44 963

Mit dem Schnidahahn lassen wir die alte Tradition der früheren Schnitter und des Festessens nach dem Einbringen der Ernte wieder aufleben.

Der Begriff stammt aus der bäuerlichen Vergangenheit. Die Erntearbeiter (Schnitter) erhielten früher als Draufgabe zu ihrem Lohn ein festliches Essen, zubereitet aus einem extra dafür gemästeten jungen Hahn.

Heute ist er Namensgeber für eine kulinarische Veranstaltungsreihe im Sommer und Herbst jedes Jahres. Eine Übersicht über alle Termine finden Sie auf unserer Website www.sooogutschmeckt.at.

Der Schnidahahn

Ein genussvoller Reigen!



Vom gutbürgerlichen Gasthaus über Betriebe der Wirtshauskultur bis hin zum Haubenlokal verstehen es unsere vielfach ausgezeichneten Gastronomen, ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Dabei wird nicht nur auf altbewährte Speisen gesetzt, sondern auch ganz viel frischer Wind in die Region gebracht.



Betrieb mit
Nächtigungsmöglichkeit



Mitglied der NÖ
Wirtshauskultur



ausgezeichneter Mitgliedsbetrieb
der NÖ Wirtshauskultur



ausgezeichnet mit einer oder
mehreren Hauben von Gault Millau



ausgezeichnet mit einer oder
mehreren Gabeln von Falstaff

Köstliche Akzente!

Unsere Wirtshäuser, Restaurants & Hotels





Gasthaus Buchegger

Sebastian Buchegger

☎ 02647/42263

🌐 gasthaus-buchegger.at

📍 2851 Krumbach

Tiefenbach 1



© NO Werbung / Julius Hirtzberger

Die Küche im Gasthaus Buchegger ist bodenständig und hat einen hohen Qualitätsanspruch. Die Speisekarte beinhaltet traditionelle Gerichte, die zum Teil aus Produkten aus der eigenen Landwirtschaft zubereitet werden. So stammen zum Beispiel die Forellen aus eigener Zucht und auch das Wild wird selbst erlegt.



© BAUSITE Ziematt Wirtshauskultur

Ein perfekter Platz zum Feiern!

Mit dem schönen Saal und der großen Sonnenterrasse ist das Gasthaus für viele Feiern und vor allem Hochzeiten sehr beliebt. Wer es besonders haben möchte, kann auch auf der kleinen Teichinsel „Ja“ sagen. Der große Erlebnisspielplatz macht wiederum den Kleinen große Freude. Bar, Gästehaus.



© BAUSITE Ziematt Wirtshauskultur



Wirtshaus Grüner Baum

Christian & Magdalena Donhauser

☎ 02641/2254

🌐 wirtshaus-gruenerbaum.at

📍 2880 Kirchberg am Wechsel

Markt 55



© NO Werbung / Maria Hohla

Im Wirtshaus Grüner Baum treffen Tradition, klassische Kochkunst und Innovationsgeist aufeinander. Viele Zutaten für die frischen, kreativen Gerichte stammen aus dem eigenen Garten oder von regionalen Betrieben. Das Wild ist eine große Leidenschaft der Wirtsleute und deshalb fast das ganze Jahr auf der Speisekarte vertreten. Exzellente vegetarische Küche.



© Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Viktoria Kornfeld

Krumbacherhof



Gasthaus Grüner Baum

Roland & Uschi Gauss

☎ 02644/7248

🌐 gasthaus-gruenerbaum.at

📍 2842 Edlitz

Markt 26



Roland und Uschi Gauss führen ihr Gasthaus „Grüner Baum“ seit 1999. Sie integrieren die Region Bucklige Welt in die traditionell und modern zubereiteten Gerichte. Genießen kann man diese im kleinen oder großen Stüberl, im Festsaal oder im einladenden Gastgarten. Für Ihre perfekten Feiern bietet die Familie Gauss auch ein Catering-Service an.



Gasthof Heissenberger

Christian & Birgit Heissenberger

☎ 02647/42252

🌐 gasthof-heissenberger.at

📍 2851 Krumbach
Marktstraße 30



© NO Werbung / David Schreiber

Der Gasthof liegt im Herzen von Krumbach und verwöhnt Sie in seiner traditionellen Gaststube mit regionalen Wirtshausschmankerln. Ein wunderschöner und ruhiger Gastgarten lädt zum Innehalten und Ausruhen ein. Für private Feiern ist der gemütliche Saal für bis zu 200 Personen und das Stüberl mit 30 Plätzen oder auch das Pub á la Pub ideal.



Krumbacherhof

Andreas & Karin Ottner

☎ 02647/42250

🌐 krumbacherhof.at

📍 2851 Krumbach
Bundeststraße 19



© NO Werbung / Maria Hohlta

Feine regionale Landhausküche, Biere der Privatbrauerei Schwarz vom Fass und österreichische Topweine garantieren genussvolle Momente. Der wunderschöne Gastgarten mit Kinderspielplatz lädt zum Verweilen ein. Mit dem „Wirtshaus für Daham“ gibt's den ganzen Tag köstliche Speisen zum Mitnehmen.



Gemütlicher Genuss für jeden Anlass!

Planen Sie mit der Familie Heissenberger Ihre Veranstaltung und die auf Sie und Ihre Gäste perfekt abgestimmte Speisekarte aus traditionellen oder auch ausgefallenen Köstlichkeiten. Gerne stellen Ihnen die Wirtsleute Ihr maßgeschneidertes Angebot an Ausflugszielen und Kulinarik zusammen.



Piri's Gasthaus

Christian Piribauer

☎ 02647/42495

🌐 piri-gasthaus.at

📍 2851 Krumbach
Marktstraße 24

Freuen Sie sich auf das gemütliche Stüberl und auf Produkte vom eigenen bäuerlichen Betrieb. Dreimal jährlich wird auch die Mostschank mit g'schmackiger Jause in uriger Atmosphäre geöffnet. Catering für Ihre Feiern!



Urlaub beim Premium Rad-Gastgeber!

Der Krumbacherhof ist der perfekte Ausgangspunkt für Ihre Wander- und Biketour durch die Bucklige Welt. Hier trifft die Leidenschaft für's Radeln auf Herzlichkeit und kulinarische Genüsse. Ideale Voraussetzungen für anspruchsvolle Genussradler.

© NO Werbung / Maria Hohlta



© Wiener Alpen / Bene Croy



Restaurant Kupfer-Dachl

Familie Görg

☎ 02622/78236

🌐 kupfer-dachl.at

📍 2801 Katzelsdorf

Eichbüchl 23



Drei Görgs, zwei Generationen, ein Ziel: nachhaltiger Genuss! „Zu Gast auf der Sunnleit'n“: Genießen Sie im herzlichen Familienbetrieb regionale, saisonale Haubenküche und schalten Sie in idyllischer Lage vom Alltag ab. Gemütliche Wohlfühlzimmer laden Sie ein, bis zum Frühstück zu bleiben. Haubenküche2go - die Familie Görg kocht auch für zu Hause.



Kochen, um zu begeistern!

Die drei Haubenköche lieben was sie tun. Sich von qualitativ hochwertigen und auch innovativen Produkten aus der Region und aus dem eigenen Garten inspirieren zu lassen und daraus immer wieder neue Gerichte zu kreieren, ist ihre Leidenschaft. Und das Ergebnis schmeckt einfach sooo gut.



Naturhotel Restaurant Molzbachhof

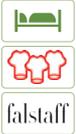
Familie Pichler

☎ 02641/2203

🌐 molzbachhof.at

📍 2880 Kirchberg am Wechsel

Tratten 36



Küchenlinie „Cook the Gart!“: Die vor der Haustür wachsenden und von regionalen Landwirten gelieferten Produkte werden in der Küche zu kulinarischen Spezialitäten verarbeitet und lassen jedes Feinschmecker-Herz höher schlagen. Gönnen Sie sich genussvolle Stunden im Gourmetrestaurant Gaumenkitzel.



Durchatmen bei den Naturtalenten!

Herrlich erfrischende Luft, ein Hotel aus Holz und ein Paradiesgarten zum Träumen sind Garant für erholsame Tage bei der Familie Pichler im Molzbachhof. Das Naturhotel begeistert außerdem mit einem reichhaltigen Wellnessangebot und einer exquisiten Küche.





Gasthof Pichler

Familie Pichler

- ☎ 02644/7313
- 🌐 gasthof-pichler.at
- 📍 2840 Petersbaumgarten
Wechselbundesstraße 2



Der Familienbetrieb wird bereits seit drei Generationen geführt. Saisonale und regionale Kost liegt den Wirtsleuten besonders am Herzen. 15 Zimmer, E-Tankstellen, W-LAN und Barrierefreiheit erfüllen darüber hinaus die hohen Ansprüche der Gäste. Aufgrund der zentralen Lage ist der Gasthof ideal für Bus- & Reisegruppen.



Café-Restaurant Sabine

Sabine Schneeweis

- ☎ 0664/5991988
- 🌐 wirtin-sabine.at
- 📍 2822 Bad Erlach
Dorfgrasse 11

Die Wirtin spannt den Bogen von traditionellen Speisen bis hin zu gluten- und laktosefreien Gerichten. Sie verwendet überwiegend regionale Produkte und bietet täglich abwechslungsreiche Menüs an.



Hotel Post Hönigwirt

Christoph & Ilona Hönig

- ☎ 02646/2216
- 🌐 hotel-post-hoenig.at
- 📍 2860 Kirchschatz
Günsersstraße 2



Genießen Sie in dem Traditionshaus mit Holzgetäfelten, gemütlichen Stuben eine große Auswahl an ausgezeichneten Weinen und exquisiten regionalen Köstlichkeiten. Auch der neu gestaltete Gastgarten lässt Sie staunen und genussvoll gemütliche Stunden verbringen.



© Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Viktoria Kornfeld

Kräuterwirtin
Gerda Stocker



Gasthaus Reisenbauer

Eva-Maria Reisenbauer

- ☎ 02629/2401
- 🌐 gasthaus-reisenbauer.at
- 📍 2831 Scheiblingkirchen
Bundesstraße 62



Am Tor zur Buckligen Welt finden Sie traditionelle und moderne Wirtshausküche mit Produkten der Saison und Region, mit Kräutern vom eigenen Garten und köstlichen Eigenproduktionen zum Mitnehmen. Eva-Maria Reisenbauer freut sich auf Sie!



© Sooo gut schmeckt die BW / Viktoria Kornfeld

Kräuterwirtin Gerda Stocker

Gerda Stocker

- ☎ 02646/2288
- 🌐 kraeuterwirtin.at
- 📍 2860 Kirchschatz
Lembach 11



Die Kräuterwirtin verwöhnt ihre Gäste am liebsten mit Gerichten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten, die sie mit Wildkräutern und Wildfrüchten verfeinert. Bei Kräuterwanderungen und Kochkursen gibt sie gerne ihr Wissen weiter. Aber auch die StockerLimo, Wildkräuternudeln, Marmeladen und Chutneys finden sich in ihrem Angebot.



Landgasthaus Unger

Andreas Unger

☎ 02627/82261

🌐 unger-pitten.at

📍 2823 Pitten

Wr. Neustädter Straße 167



Die kreative Karte mit regionalen und saisonalen Gerichten wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Vor allem die Sommerveranda und der preisgekrönte Gastgarten mit dem prachtvollen Kastanienbaum bieten ein stimmungsvolles Ambiente. Nur 2,5 km zur Therme Linsberg Asia.



Wirtshausküche vom Feinsten!

Andreas Unger versteht es, regionale Küche kreativ und modern zu interpretieren und auch Internationales einfließen zu lassen. Die wechselnde Speisekarte macht jeden Besuch im Landgasthaus einzigartig und bietet auch exquisite vegetarische und vegane Alternativen. Ausgesuchte Spitzenweine.



Alle Fotos © ND Werbung / Sophia Menegakob



VitalZEIT Hotel Weber

Alfred & Petra Weber

☎ 02646/8408

🌐 hotelweber.at

📍 2853 Bad Schönau

Kurhausstraße 16



Petra und Alfred Weber vermitteln familiäre Wohlfühlzeit für jeden Geschmack. Ihre persönliche Auszeit können Sie in der hauseigenen Vitalwelt, sportlich aktiv mit den mietbaren E-Bikes oder bei einem Spaziergang im nahen Kurpark genießen. Die vorzügliche Küche zeichnet das Haus besonders aus. Im „DER WEBER“ genießt man eines der besten Backhendl oder leichte regionale Low Carb Küche für Genießer.



Genießen und Entspannen!

Wohlfühlen, Entspannen, Körper & Seele Gutes tun, all das gelingt in Webers Vitalwelt. Mit Massagen, Body-Detox-Fußbädern, Cranio-Sacral-Balancing oder entspannenden Sitzungen in der Salzstube können Sie Ihre Auszeit im VitalZEIT Hotel Weber zu etwas Besonderem machen.



Alle Fotos © Michael Giefing



Landgasthaus Thaler

Randolf Ronacher

- ☎ 02629/3611
- 🌐 landgasthausthaler.at
- 📍 2832 Thernberg
Markt 4



Gemütliches Beisammensein oder rauschende Hochzeit! Im Landgasthaus ist Platz für alle Gelegenheiten: mit Festsaal, romantischem Innenhof und Wintergarten. Am Stammtisch hat bereits Erzherzog Johann gegessen. Serviert werden regionale wie saisonale Spezialitäten. Beliebter Treffpunkt ist auch der eigene Weinkeller.



Gasthof Martin Windbichler

Martin Windbichler

- ☎ 0676/9082288
- 🌐 gasthof-windbichler.at
- 📍 2833 Bromberg
Hauptstraße 16



Der Familienbetrieb setzt auf eine einfache und überzeugende Linie: frische saisonale Produkte aus der Region, zeitloses handwerkliches Können in der Küche und heimische Weine von ausgesuchten Winzern. Genießen Sie die Bucklige Welt im schattigen Gastgarten mit 100-jähriger Holzveranda - dafür gibt es kaum einen besseren Ort.



Vivea Gesundheitshotel

Bad Schönau Zum Landsknecht

- ☎ 02646/905001501
- 🌐 vivea-hotels.com
- 📍 2853 Bad Schönau
Kurhausstraße 11



Regionale und gesunde Küche mit Gerichten für Fleisch- und Fischliebhaber sowie Vegetarier.



Gasthaus Claudia Wöhrer

Claudia Wöhrer

- ☎ 02629/2265
- 🌐 woehrer-gasthaus.at
- 📍 2832 Thernberg
Innerschildgraben 43



Freuen Sie sich auf bodenständige österreichische Hausmannskost und hausgemachte Mehlspeisen. In gemütlicher Atmosphäre werden Sie durchgehend mit regionalen und saisonalen Schmankerln, die am Holzofen zubereitet werden, verwöhnt.



Traditionell und vorzüglich!

Hier wird Tradition großgeschrieben. Die Wirtin überzeugt mit Köstlichkeiten von Grammelknödeln mit Sauerkraut über Topfen- oder Apfelstrudeln bis hin zu internationalen Gerichten. Stammgäste, Feinschmecker und Reisende schätzen schon seit jeher das Angebot des Gasthauses in dem kleinen Ort.

2 Fotos: © NO Werbung / Klaus Engelmayr



Vivea Gesundheitshotel

Bad Schönau Zur Quelle

- ☎ 02646/90500-2501
- 🌐 vivea-hotels.com
- 📍 2853 Bad Schönau
Landsknechteplatz 1



© Hannes Dabernig

Im Gesundheitshotel wird täglich frisch gekocht. Die Produkte werden vorwiegend von heimischen Bauern und lokalen Produzenten bezogen. Die Gäste können mittags und abends zwischen basischen oder vegetarischen Speisen sowie Gerichten der Hausmannskost wählen.



Genießerpension Dopler „Zur schönen Au“

Martin & Sonja Dopler

☎ 02646/8506

🌐 pension-dopler.at

📍 2853 Bad Schönau

Maierhöfnerstraße 6



Fünf liebevoll ausgestattete Genießezimmer erwarten die Gäste in der von Blumen, Weiden und Wäldern umringten und mit 4 Sonnen ausgezeichneten Pension-Garni in Bad Schönau. Mit viel Regionalem werden sie bei einem reichhaltigen Frühstücksbuffet verwöhnt. Die Genießerpension ist ideal als Ausgangspunkt für Wander-, Rad- und Erkundungstouren.



Auftanken und Genießen!

Blicken Sie von den sonnigen Terrassen und den Balkonen zu den 1.000 Hügeln der Buckligen Welt. Erfahren Sie echte Erholung in entspannter und familiärer Atmosphäre. Lassen Sie sich von der Familie Dopler verwöhnen und fühlen Sie sich ganz zu Hause.



Entdecken Sie noch mehr über unsere genussvolle Initiative und folgen Sie uns in den Sozialen Medien!



Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt



Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt

Freuen Sie sich auf hervorragende Moste und Weine, auf Schmankerl vom Freiland- oder Turopolje-Schwein und dem Freilandrind über Produkte vom Lamm bis hin zu Weidegänsen – das Angebot unserer Mostwirthshäuser & Heurigen ist so bunt und vielfältig wie die Bucklige Welt selbst.



eigene Produkte am Hof, auf einem Markt bzw. im Lebensmittelhandel erhältlich



Hofladen mit verschiedensten Produkten



Betrieb mit Nächtigungsmöglichkeit



ausgezeichnet mit einer oder mehreren Trauben von Falstaff

Ausg'steckt is!

Unsere Mostwirthshäuser
& Heurigen





Genussbauernhof Böhme Heuriger & Hofladen

Familie Böhme

- ☎ 02622/78001
- 🌐 heuriger-boehme.at
- 📍 2801 Katzelsdorf
Hauptstraße 86



Familie Böhme produziert auf ihrem Hof erstklassige Fleisch- und Wurstwaren, Marmeladen, Säfte, Moste und Weine. Diese Köstlichkeiten können entweder im urigen Heurigen in gemütlicher Atmosphäre genossen oder im Hofladen „s'Bucklkörbl“ gekauft werden.

Produkte vom Rind & Schwein, Traubensaft, Wein, Obstmost, Apfelsaft, Edelbrände, Liköre



Schmankerlheuriger Breitsching

Franz & Gabi Breitsching

- ☎ 0676/9633676
- 🌐 schmankerlheuriger-breitsching.at
- 📍 2822 Bad Erlach
Wr. Neustädter Straße 5



Beim Mostheurigen Breitsching werden liebevoll zubereitete Schmankerl serviert. Ob im gemütlichen Gastraum, in der einladenden Vinothek oder auch im sonnigen Gastgarten können Sie hausgemachte Spezialitäten mit Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten genießen.

verschiedene hausgemachte Schmankerl



Heuriger Weingut Döllner

Lukas Döllner

- ☎ 02622/78405 oder
0664/9688015
- 🌐 weinbau-döllner.at
- 📍 2801 Katzelsdorf
Eichbühlerstraße 43



Der Heurige Weingut Döllner verbindet Tradition mit Moderne. Die Spezialisierung auf hochqualitative, regionstypische Weine sowie die stete Suche nach Innovationen und neuen Herausforderungen im Weinbau prägen seine Arbeit im Weingarten und in der Kellerwirtschaft.

Eigenbauweine, Liköre, Frizzante, Essige



Buschenschank Fingerlos

Familie Fingerlos

- ☎ 02627/45045
- 🌐 buschenschank-fingerlos.com
- 📍 2821 Lanzenkirchen
Amselgasse 4



Schon seit 1986 verwöhnt die Familie Fingerlos ihre Gäste mit Eigenbauweinen aus dem sonnigen Weingarten und Fleischspezialitäten aus Hausschlachtung. Eine weitere Delikatesse ist das Kürbiskernöl, welches aus Kürbissen aus eigenem Anbau stammt.

Spezialitäten vom Schwein, Eigenbauweine, Traubensaft



© Sooo gut schmeckt.d/BW/WiktorKornfeld

Weingartleitenhof

Ronny Grundtner

- ☎ 02646/2396 oder 0664/1538915
- 🌐 weingartleitenhof.at
- 📍 2860 Kirchschlag
Aigen 53



Wenn am Weingartleitenhof „ausgesteckt is“, ist für jeden etwas dabei. Neben ganztägig warmen Speisen gibt es auch eine urige Brettljause und im Herbst köstlich zubereitete hofeigene Weidegänse. Heurigenaufschnittplatten und belegte Brötchen sind auf Vorbestellung ganzjährig freitags und samstags erhältlich, frische Weidegänse im Herbst.

Weidegänse, Lamm-Wurstwaren, Liköre, Schafwoll-Düngerpellets



Jeindls Kerzenlaube

Familie Jeindl

- ☎ 0677/62767292
- 🌐 lammbuschenschank.com
- 📍 2851 Krumbach
Prägart 1



Namensgeber der „Kerzenlaube“ ist der Innenbereich, in dem zur Gänze auf elektrische Beleuchtung verzichtet wird. Diese besondere Atmosphäre lädt dazu ein, romantische Stunden kulinarisch zu genießen. Die angebotenen Lammspezialitäten stammen aus der eigenen Wanderschafherde.

Produkte vom Lamm, Schafwollprodukte, Apfelsaft, Fruchtsäfte, Obstmost, Wein, Edelbrände

© Sooo.gut.schmeckt.d.BW./Wiktorina.Kornfeld



Mostheuriger Pichler

Familie Pichler



- ☎ 02644/7375
- 🌐 mostheuriger-pichler.at
- 📍 2840 Grimmenstein
Steinbruchweg 3

Die Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Verschiedenste Fleischspezialitäten, Mischsäfte, Moste und Schnäpse werden nach hohen Qualitätsstandards erzeugt. Für ihre hervorragenden Moste und Schnäpse wurde die Familie bereits mehrfach ausgezeichnet.

Produkte vom Rind & Schwein zu den Heurigenterminen; Most, Bucklige Welt Apfelmost, Obstmost, Apfelsider, Apfelsaft, Edelbrände und Liköre ganzjährig

© Sooo.gut.schmeckt.d.BW./Wiktorina.Kornfeld



Alles Schwarz Most- heuriger & Genussladen

Familie Schwarz



- ☎ 02629/8605 oder 0676/6269109
- 🌐 alles-schwarz.com
- 📍 2833 Bromberg
Hofstätten 10

Traditionelle Speisen sowie selbstgemachte Aufstriche begeistern die Gäste. Eine besondere Spezialität des Hauses ist der hausgemachte Speck vom Turopolje-Schwein. Im Genussladen von „Alles Schwarz“ gibt es hochwertige, regionale und bodenständige Produkte zu kaufen.

Produkte vom Turopolje-Schwein, Aufstriche, Obstmost, Apfelsaft, Fruchtsäfte, Liköre, Edelbrände, Apfelschaumwein

© Sabine Ungerböck



Mostwirthaus Stegbauer

Sabine Ungerböck



- ☎ 02646/8301
- 🌐 mostwirthaus.at
- 📍 2853 Krumbach
Ödhöfen Berg 320

Im Mostwirthaus der Familie Ungerböck werden hausgemachte Säfte sowie preisgekrönter Most angeboten. Die selbst zubereiteten Schankerl runden das Angebot gemeinsam mit einer Auswahl an Likören und Bränden ab.

Produkte vom Rind & Schwein, Erdäpfel, Bucklige Welt Apfelmost, Obstmost, Apfelsaft, Birnensaft, div. Brände, Liköre



© Sooo.gut.schmeckt.d.BW./Wiktorina.Kornfeld

Der „Bucklige Welt Apfelmost“

Aus sonnengereiften und handverlesenen Äpfeln wird ein sortenreiner Apfelmost von höchster Qualität erzeugt.

Finden Sie bei unseren „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“-Landwirten eine Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten.

Mit viel Leidenschaft stellen sie innovative Produkte „von A wie Apfelsaft bis Z wie Ziegenkäse“ her. Die Palette an Säften, Edelbränden und Likören, Ölen, Milch-, Käse-, Fleisch- und Wurstprodukten, Eiern, Eingelegtem, Mehlen und Teigwaren, Brot und Mehlspeisen, Marmeladen, Schokoladen und vielem mehr ist reichhaltig.



eigene Produkte am Hof, auf einem Markt bzw. im Lebensmittelhandel erhältlich



Hofladen mit verschiedensten Produkten



Betrieb mit Nächtigungsmöglichkeit

Leidenschaftlich!

Unsere Direktvermarkter





Gut Guntrams

Reinhard Adelsberger

- ☎ 02627/83333
- 🌐 guntrams11.at
- 📍 2625 Schwarzaau am Steinfeld
Guntrams 11



Auf Gut Guntrams gedeihen Streuobstwiesen und Wildpflanzen, im Glashaus sogar seltene Zitrusfrüchte. Im Hofladen gibt es immer wieder etwas Neues zu entdecken und zu verkosten. Manche Spezialitäten werden in sehr kleinen Mengen verarbeitet und sind daher sehr begehrt. naturrube sortenreine Apfelsäfte, Sirupe, seltene Wildfruchtmarmeladen, fruchtige Geleewürfel von verschiedenen Früchten



Biohof Bernsteiner

Thomas Bernsteiner

- ☎ 0664/4107217 oder
0664/9128087
- 🌐 biohof-bersteiner.at
- 📍 2860 Kirchschlag
Lembach 8



100% grassfed beef von Aberdeen Angus und Galloway Rindern in Mutterkuhhaltung. Special Cuts sind erhältlich. Ebenso Fleisch vom Sikawild aus Farmwildhaltung. Stressfreie Schlachtung und Verarbeitung am Hof.

Fleisch- und Wurstwaren vom Bio-Rindfleisch, Fleisch- und Wurstwaren vom Bio-Schweinefleisch, Fleisch vom Sikawild, Bio-Weizenmehl & -grieß, Bio-Dinkelmehl & -grieß, Bio-Roggenmehl, Bio-Sonnenblumenöl



Naturgartenparadies Beisteiner Bio-Gärtnerei

Anita Beisteiner

- ☎ 0664/2840672
- 🌐 naturgartenparadies.at
- 📍 2813 Lichtenegg
Thal 40



Im liebevoll gestalteten Naturgartenparadies findet man Besonderheiten und Liebhaberpflanzen und vor allem auch alte Sorten. Die Bio-Gärtnerei ist ein Partnerbetrieb von Arche Noah und Natur im Garten. Für Interessierte werden auch Workshops und Kräuterwanderungen angeboten. Kräuter- und Gemüsejungpflanzen, Stauden, Bauerngartenblumen, Raritäten, Gemüse ab Feld, Deko aus Naturmaterialien



Sweet & Hot

Herbert Böhm

- ☎ 0650/3411242
- 🌐 herbertbohm13@gmail.com
- 📍 2700 Wiener Neustadt
Franz-Kober Gasse 16a



Die Produkte von Herbert Böhm sind alles andere als gewöhnlich. Aus eigenem Chili-Anbau werden u.a. Apfel-, Tomaten- oder Zwetscken-Chutneys hergestellt. Auch spezielle Marmeladen wie Kirsch-Rotwein u. Marille-Marzipan sowie Frizzante gibt's aus der kleinen Manufaktur. Chutneys, Salze, Marmeladen, eingelegter Knoblauch, Hot Jalapennos, Rote Rübensalat, Kirsch in Balsamico, Hot Cherrys, Marillenröster, Maiwipferlsirup uvm.



Paradiesisch!

Eine Vielfalt an saisonalen Kräuter- und Gemüsejungpflanzen, Stauden und Bauerngartenblumen hat die Bio-Gärtnerin in ihrem Naturgarten zusammengetragen und gezüchtet. Von A wie Afrikanischer Räuchersalbei bis Z wie Zitronenthymian.



Lindenhof

Peter & Cornelia Eisenkölbl

- ☎ 02629/3428
- 🌐 eisenkoelbl.at
- 📍 2831 Warth
Maierhöfenstraße 1



Rund um den Lindenhof weiden Mutterkühe mit ihren Kälbern. Mit Gras, Heu und Silage gefüttert, wachsen die Tiere gesund auf. Das Fleisch von Jungtieren und frisches Schweinefleisch werden Ab-Hof angeboten. Frischfleisch vom Jungrind und Schwein, Selch- und Wurstwaren, Bauernbrot, Obstmost, Säfte, Schnäpse und Liköre



Eis-Greissler Manufaktur & Hofladen

Familie Blochberger

☎ 02647/42950

🌐 eis-greissler.at

📍 2851 Krumbach
Königsegg 25



Natürlicher Geschmack, ausgewählte Zutaten und Milch vom Bauernhof - das ist es, was das Eis aus der Buckligen Welt ausmacht. Das Besondere: Die Milch für das Eis kommt von den Kühen der Familie Blochberger, die direkt neben der Produktion weiden. Die Eissorten reichen von Eis-Klassikern über vegane Fruchtsorten bis zu außergewöhnlichen Kreationen.

Eis-Greissler Eis, verschiedenes Selbstgemachtes



Aus Muuh! wird Wow!

Im Eis-Greissler Hofladen findet sich das Beste vom Land: selbst-gemachte Marmeladen, knusprige Apfelchips, Zotter-Schokolade, Gewürze von SONNENTOR und viele nette ausgewählte Geschenk-ideen. Im Eis-Greissler Hofladen gibt es natürlich auch das persön-liche Lieblingseis zum Mitnehmen oder auch zum Sofortschlecken.



Biohof am Stickelberg

Familie Fellner

☎ 0650/6741767

🌐 biohof.stickelberg@gmx.at

📍 2812 Hollenthon
Stickelberg 22



Auf den Feldern des kleinen Biohofes am Stickelberg wächst wertvolles Futter, mit dem die Kühe versorgt werden. Aus der köstlichen Biomilch werden feine Produkte hergestellt. Neben Joghurts in verschiedenen Geschmacksrichtungen werden auch Frischkäseröllchen und Topfen angeboten. Hofeigene Erdäpfel und Eier runden das Biosortiment ab.

Erdäpfel, Eier, Rohmilch, Naturjoghurt, verschiedene Fruchtjoghurts



Hendl-Hof Haller

Familie Haller

☎ 0676/7407672

🌐 hendlhof-haller.at

📍 2833 Bromberg
Dreibuchen 9



Die Hendl auf dem Hendl-Hof Haller werden mit Freilauf im Stall gehalten und täglich mit hochwertigem Futter versorgt. Durch die Haus-Schlachanlage erfolgt die Schlachtung transport- und stressfrei. Das exquisite frische Hühnerfleisch aus der Region ist zu bestimmten Verkaufsterminen nach Vorbestellung am Hof erhältlich.

Fleischprodukte vom Land-Hendl



© Sooo.gut.schmeckt.at/BW/Mikela Kornfeld

Handlerhof 18

Johannes Handler

☎ 0664/5104816

🌐 handlerhof18@gmail.com

📍 2821 Lanzenkirchen
Hauptstraße 18



Mit bestem Knoblauch, hervorragenden Zwiebeln und Erdäpfeln begeistert der innovative Landwirt alle, denen regionale Qualität und guter Geschmack wichtig ist. Selbst Süßkartoffeln gibt's am Handlerhof 18. Erhältlich ist das Gemüse Ab-Hof, in Selbstbedienung am Eierhof Stocker, beim Heurigen Loibenböck und bei vielen anderen regionalen Partnern.

Knoblauch, Zwiebel, Erdäpfel, Süßkartoffel



Bio Eierhof Holzbauer

Christoph Holzbauer

☎ 0664/3582133

🌐 myei.at

📍 2851 Krumbach
Kampichl 57



Die Bio-Freiland-Eier von Christoph Holzbauer stammen von besonders tierfreundlich gehaltenen Hühnern. Sie werden mit bestem österreichischem Futter gefüttert und können sich den ganzen Tag auf den saftigen Wiesen oder im Wintergarten aufhalten. Das freut nicht nur die Hühner.

Bio-Eier aus Freilandhaltung



Grubauer's Forelle

Gerhard Heissenberger

☎ 0664/1164610

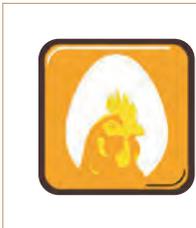
🌐 grubauers-forelle.business.site

📍 2851 Krumbach
Alte Straße 9



Der Fischteich von Gerhard Heissenberger wird direkt aus dem Ponholz-Bach in Krumbach gespeist. So entsteht ein Lebensraum mit sehr hoher Wasserqualität, in dem sich die Forellen am wohlsten fühlen. Die Forellen werden frisch gefangen und bratpfannenfertig übergeben. Sie können telefonisch bestellen oder einfach vorbeikommen.

ganze Forellen, Forellenfilets, geräucherte Forellen



Das ist my Ei!

Die köstlichen Bio-Eier der glücklichen Hühner gibt's rund um die Uhr frisch vom Kühlschrank auf dem Hof von Christoph Holzbauer und auch im Einzelhandel zu kaufen. Zustellung für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen, Kurzentren, etc. Ab einem Bestellwert von € 20,- wird auch an private Haushalte zugestellt.



© Ungersböck

Vitamin Igel's

Günter & Andrea Igel

☎ 0676/7057818 oder 0676/9214171

🌐 guenter.igel@aon.at

📍 2831 Scheiblingkirchen
Reitersberg 12



In den Beeren-, Obst- und Gemüsekulturen der Familie Igel wächst alles, was gut schmeckt. Vom g'schmackigen Bucklige Welt-Spargel oder knackigen Fisolen, bis hin zu einzigartig schmeckenden Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Die heißbegehrten Vitamine der Igel werden täglich frisch geerntet und in Scheiblingkirchen neben der B54 verkauft.
Spargel, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Feldgemüse



Hofladen Karthaler

Familie Karthaler

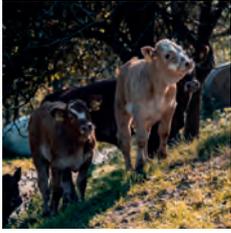
☎ 0664/7652561

🌐 hofladen@karthaler.at

📍 2821 Lanzenkirchen
Hoffeldgasse 7



Im Hofladen der Familie Karthaler findet man frisches Fleisch vom Rind, Schwein und Kaninchen, Dinkelmehl, saisonales Gemüse und Erdäpfel sowie eine Auswahl an feinsten Edelbränden und den Bucklkorb. Weitere Schmankerl an bestimmten Tagen. Zu Martini gibt's hofeigene Weidegänse.
frisches Fleisch vom Rind, Schwein und Kaninchen, Dinkelmehl, saisonales Gemüse, Erdäpfel, Edelbrände, herzhaftes Schmankerl, Weidegänse



Biohof Kleinrath

Familie Kleinrath

- ☎ 0676/3590369
- 🌐 biohof-kleinrath.at
- 📍 2833 Bromberg
Stanglgraben 22



Weitab von Industrie und Schwerverkehr werden auf dem Hof der Familie Kleinrath wertvolle Lebensmittel im Einklang mit der Natur erzeugt. Rinder, Schweine und Hühner genießen die großen, saftigen Wiesen rund um den Hof. Direkte und stressfreie Schlachtung am Hof.

Bio-Junggrindfleisch, Bio-Schweinefleisch, Bio-Hühnerfleisch und Produkte daraus



Bauernhof Köck

Dominik & Katharina Köck

- ☎ 0664/88816248
- 🌐 dominikoeck@gmx.net
- 📍 2813 Lichtenegg
Ransdorf 7



Saftige Wiesen, frische Landluft und das beste Futter. So verbringen die Schafe den Tag am Bauernhof der Familie Köck- einfach „Määäh-tastisch“. Während sich die Milchschafherde auf der sonnigen Weide um das Heranwachsen der Milchlämmer kümmert, ist die etwas kleinere Shropshire-Herde fleißig am Grasens rund um die Christbaumkultur.

Lammfleisch, Rindfleisch



Köbel Edelbrände & Whisky

Werner Köbel

- ☎ 0664/8709013 od. 0664/9450393
- 🌐 kraxados.at
- 📍 2851 Krumbach
Kraxenberg 1



Auf dem Hof von Familie Köbel werden Edelbrände, Whiskys, Gin und Liköre hergestellt. Der wohl bekannteste Brand des Edelbrandsommeliers ist der „Kraxados“, ein Apfelbrand, welcher durch Lagerung in Eichenfässern seine ausgewogene Reife erhält.

Kraxados in verschiedenen Variationen, Single Malt und Dinkel Whisky, Birnen- und Steinfruchtbrände, Geiste, Gin und Liköre



Bio Imkerei Konlechner

Patrick Konlechner

- ☎ 0676/5563029
- 🌐 konlechner.com
- 📍 2860 Kirchschlag
Ungerbach 80



Nachhaltig, artgerecht und ökologisch - das steht für die Bio-Imkerei Konlechner an erster Stelle. Für eine gesunde Entwicklung und beste Honigqualität. Jeder Arbeitsschritt, von der Bienenpflege bis zur Honigabfüllung, wird vom Imker selbst durchgeführt und somit ein Naturprodukt in bester Qualität hergestellt.

Bio-Blütenhonige, Bio-Cremehonige, Lippenbalsam, Propolis-Creme



Kronaushof

Josef & Erika Kronaus

- ☎ 0664/4585554
- 🌐 kronaushof.at
- 📍 2880 St. Corona
St. Corona 18



Auf dem Bio-Bauernhof der Familie Kronaus gibt's Brot und Milch und vor allem das Jagahaus. Ein Urlaub dort bringt nicht nur die Kinder zum Staunen. Rund um den Hof warten viele Abenteuer. Direkt neben der Sommerrodelbahn St. Corona besteht die Möglichkeit einer Stärkung bei der hauseigenen Kronaushütte.

Brot, Milch, Jagahaus



Bildungszentrum Warth-Aichhof

LFS Warth, Bio Imkerei

- ☎ 02629/22220
- 🌐 lfs-warth.ac.at
- 📍 2831 Warth
Aichhof 1



Zertifizierte Bioimkerei: Von vielen sortenreinen Honigen über Propoliscremen bis hin zu Seifen ist die gesamte Palette an Bienenprodukten an der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth im Ab-Hof-Laden in der Aula erhältlich. Außerdem wird ein vielseitiges Kursangebot rund um die Imkerei und die Erzeugung von Honigprodukten angeboten!

sortenreiner Honig, Propoliscreme, Seifen, Kerzen, Kursangebot



Hühnerhof & Nudelwerkstatt List

Familie List

- ☎ 0660/6511088
- 🌐 huehnerhof-list.at
- 📍 2873 Feistritz am Wechsel
Feistritz 86



Die frischen Eier und Eierteigwaren können direkt am Hühnerhof & Nudelwerkstatt List (Mo-Sa 8 bis 18 Uhr) oder bei verschiedenen Handelspartnern gekauft werden. Im Umkreis von 30 km kann man sich Nudeln, Eier, köstliche Marmeladen und gesunden Honig aus der kleinen List-Imkerei auch nach Hause liefern lassen.

Eier, Eierteigwaren, Honig



Einfach köstlich, pasta!

Aus hofeigenen Eiern, heimischen Durum-Hartweizengrieß und Dinkelgrieß werden ohne weitere Zugabe von Wasser oder Zusatzstoffen herrliche Teigwaren hergestellt. Ob Bandnudeln, Spiralen, Radiatori, Fleckerl, Hörnchen, ... - jede Sorte ist aus Weizen oder Dinkel erhältlich. Prämierung u.a. mit dem PASTA KAISER 2022.



Bauernhof Luckerbauer

Margit Luckerbauer

- ☎ 0699/16992165
- 🌐 margitluckerbauer@gmail.com
- 📍 2852 Hochneukirchen-Gscheidt
Gscheidt 48



Wenn Margit Luckerbauer auf dem Schmankerlmarkt in Wiener Neustadt ihre hausgemachten Rahmkipferl und Briochestriezel anbietet, dann sollte man nicht zögern. Weitere Produkte gibt's am Hof, frisches Fleisch von den am Bauernhof weidenden Angus-Rindern zu bestimmten Terminen. Rahmkipferl mit 6 verschiedenen Füllungen, Briochestriezel, Erdäpfel, Rinds-Leberknödel, Burger-Patties, frisches Fleisch vom Angus-Weiderind

© Sooo gut schmeckt d. BW / Viktoria Kornfeld



Biohof Anton Ostermann

Anton Ostermann

- ☎ 0664/3102974
- 🌐 lembach.at
- 📍 2860 Kirchschlag
Lembach 1



Auf den Feldern rund um den Biohof von Anton Ostermann wachsen Sonnenblumen, Raps, Ölein, Leindotter und Soja. Aus den Ölsaaten dieser Pflanzen werden wertvolle Pflanzenöle gepresst. Durch das besonders schonende Kaltpressen ist höchste Qualität garantiert. Die vitaminreichen Öle werden immer frisch auf Bestellung abgefüllt.

Bio-Rapsöl, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Leindotteröl

© Sooo gut schmeckt d. BW / Viktoria Kornfeld



Imkerei Piribauer

Hubert Piribauer

- ☎ 0676/9218950
- 🌐 imkerei.piribauer@gmx.at
- 📍 2833 Bromberg
Steinbichl 1



In der Buckligen Welt findet Hubert Piribauer weit ab von Hauptverkehrswegen ideale Standorte für seine Bienenvölker. Die vielfältige Landschaft der Region findet sich auch im Honigglass wieder: Feiner goldgelber Blütenhonig und aromatisch dunkler Waldhonig. Eine besondere Spezialität der Imkerei ist der Cremehonig mit fruchtigen Heidelbeeren.

Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Cremehonig mit Heidelbeeren, Met



Mandl's Ziegenhof

Familie Mandl

- ☎ 0676/9444963
- 🌐 ziegenhof.at
- 📍 2813 Lichtenegg
Pengersdorf 7



Auf dem Ziegenhof wird die hofeigene Bio-Ziegenmilch täglich frisch in der Käserei verarbeitet. Dabei werden intern. Food-Standards mit Handwerk verbunden. Eine artgerechte Tierhaltung und gelebte Nachhaltigkeit ist Michael Mandl besonders wichtig. Prämierung: Kasermandl in Gold u.a. Bio-Ziegenmilch, Bio-Ziegenkäseballchen, Bio-Ziegenkäseröllchen in verschiedenen Kräuter- und Gewürzhüllen, Bio-Ziegenkäse nach Feta-Art, Bio-Grillkäse



Da gibt's nichts zu meckern!

Der Hofladen auf Mandl's Ziegenhof bietet Gaumenfreuden pur, denn das Sortiment ist von höchster Qualität. Neben den köstlichen hofeigenen Ziegenfrischkäsesorten findet sich dort eine erlesene Auswahl an Leckerbissen, Kosmetikprodukten und Kuscheligen aus der Region und ganz Österreich. Perfekt für Geschenkkörbe.



Lilienhof

Martin Preineder

- ☎ 02627/45633
oder 0676/5284563
- 🌐 lilienhof-lanzkirchen.at
- 📍 2821 Frohsdorf
Wr. Neustädter Straße 57



Die leichtgründigen Böden des Steinfeldes bringen zwar keine hohen Erträge im Erdäpfelbau, sie verleihen den Produkten des Lilienhofs aber einen intensiven „erdigen“ Geschmack. Neben den Bio-Erdäpfeln werden auch Bio-Kürbisse der Sorte Hokkaido, Spaghetti und Butternut angepflanzt, die sich zunehmender Beliebtheit erfreuen. verschiedene Bio-Erdäpfelsorten, Bio-Kürbisse



Regionales in Selbstbedienung!

In der Wr. Neustädter Straße 57 findet man nicht nur die hofeigenen Bio-Erdäpfel und saisonal von August bis Dezember die Bio-Kürbisse, sondern auch Erzeugnisse wie Bio-Zwiebeln, Bio-Eier, Bio-Knoblauch, Honig, Bio-Apfelsaft, Bio-Apfel-Brombeer-Saft und Bio-Obstmost von Partnerbetrieben. Geöffnet tgl. von 7 bis 19 Uhr.



Biohof Puchegger

Martin & Ulrike Puchegger

- ☎ 0664/3956044
- 🌐 bioputen.at
- 📍 2802 Hochwolkersdorf
Bauernhöfe 6



Die Tiere tummeln sich auf saftigen Wiesen. Drei- bis viermal jährlich gibt es das hochwertige Bio-Putenfleisch frisch, tiefgekühlt über's ganze Jahr. Alles ist jeden 1. Samstag im Monat oder nach Vereinbarung erhältlich. Bio-Putenfleisch, Bio-Weihnachtsputen, Wurstprodukte und Schinken aus Bio-Putenfleisch, Bio-Putensugo, Bio-Einkornreis, Bio-Einkornmehl und -teigwaren, Bio-Apfelsaft und vieles mehr



Milchhof Reithofer

Familie Reithofer

- ☎ 0676/3735984
- ✉ kuhmilch@aon.at
- 📍 2852 Hochneukirchen-Gschoaidt Gschoaidt 5



Auf dem Milchhof Reithofer werden aus der hofeigenen Milch köstliche Joghurtsorten, - Natur, Pfirsich-Maracuja, Waldbeere, Heidelbeere, Vanille und Vanille Schokocrispy - in Handarbeit erzeugt. Die Produkte sind jeden Tag von 6 bis 21 Uhr im Selbstbedienungshäuschen am Hof und bei verschiedenen Verkaufspartnern erhältlich.

Kuhmilch, diverse Joghurtsorten



Schrammel's Bio Teigwaren

Familie Schrammel

- ☎ 0676/5708683
- ✉ schrammels.at
- 📍 2822 Bad Erlach Harrathof 241



Auf dem Hof der Familie Schrammel werden bunte Bio-Eierteigwaren erzeugt. Sie werden aus Weichweizenmehl hergestellt und mit feinem Gemüse wie roten Rüben, Karotten, Kürbis, Spinat, Petersilie oder Brennnesseln verfeinert. So entsteht ein einzigartiger Geschmack.

Bio-Eierteigwaren aus Weichweizenmehl, vegane Bio-Teigwaren aus Weichweizenmehl und Dinkel- bzw. Roggenvollmehl



Hofladen Bürgstein

Peter & Franziska Sanz

- ☎ 0664/88189082
- ✉ hofladen.buergstein@gmx.at
- 📍 2811 Wiesmath Hölle 8



Das Angebot im Hofladen Bürgstein reicht von Frischfleisch vom Rind und Schwein aus hauseigener Schlachtung bis hin zu einer großen Auswahl an veredelten Köstlichkeiten, wie Geselchtes, Leberkäse uvm.

Spezialitäten vom Schwein und Rind, Frischfleisch, hausgemachtes Geselchtes, Luftgetrocknetes, Grillwürstel, Hausspeck, Surfleisch, Selchwürste, Leberkäse



Frei-Landei

Familie Schuh

- ☎ 0676/3017523
- ✉ frei-landei.at
- 📍 2852 Hochneukirchen-Gschoaidt Loipersdorf 11



Auf weitläufigen Wiesen genießen die Hühner am Hof die frische Luft, zupfen Gräser und werden mit dem besten Futter versorgt. Davon zeugen die g'smackigen Freiland Eier mit ihren goldgelben Dottern. Aus den Eiern wird auch handgemachter Eierlikör erzeugt – luftig leicht mit zarter Vanille-Note. In 24h Selbstbedienung Ab-Hof und im regionalen Handel erhältlich.

Eier aus Freilandhaltung



Monika's Hühnerhof

Monika Schabauer

- ☎ 0664/5065720
- ✉ freilandeier.eu
- 📍 2851 Krumbach Königseggstraße 15



Auf dem Vogelsanghof tummeln sich viele glückliche Hühner. Sie genießen das ganze Jahr die Wiesen und die Natur rund um den Hof und legen ihre Eier in Nester aus Stroh. Sie fressen Kräuter und Gräser und werden zusätzlich mit hochwertigem Mais, Weizen, Vitaminen und Mineralstoffen gefüttert. Dadurch schmecken die Eier einfach köstlich!

Eier aus Freilandhaltung



Imkerei Gottfried Schwarz

Gottfried Schwarz

- ☎ 02627/48497 oder 0664/9324616
- ✉ imkerei-schwarz.at
- 📍 2822 Bad Erlach Stadlstraße 14



Der Imker Gottfried Schwarz wechselt mit seinen Bienenstöcken je nach Blütezeit der Pflanzen den Standort und gewinnt damit neben Blütenhonig auch Sortenhonige wie Wald- und Sonnenblumenhonig. Das qualitativ hochwertige Honigsortiment wird mit Propolistropfen und Met abgerundet.

Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Sortenhonige, Met, Propolistropfen



Eierhof Schwarz

Richard & Martina Schwarz

- ☎ 0664/2031107
- ✉ eierhof.schwarz@aon.at
- 📍 2813 Lichtenegg
Ransdorf 6



Eier aus besonders tierfreundlicher Bodenhaltung und Bergkartoffeln gibt es auf dem Eierhof der Familie Schwarz zu kaufen. Diese leckeren Produkte sind vielen ein Begriff, denn es gibt sie schon lange in vielen Lebensmittelgeschäften der Region und auch außerhalb der Region zu kaufen. Sie sind aber auch von 6 bis 20 Uhr auf dem Hof erhältlich.

Eier aus Bodenhaltung, Bergkartoffeln



Sinabel Teigwaren

Karl Sinabel

- ☎ 02644/7491 oder 0664/9361830
- ✉ sinabel_keg@hotmail.com
- 📍 2842 Thomasberg
Olbersdorf 47



Seit 1997 produziert Familie Sinabel hausgemachte Eierteigwaren und Bio-Dinkelvollkornnudeln aus besten regionalen Zutaten. Es sind viele kleine Handgriffe notwendig, bis die mit viel Achtsamkeit hergestellten Produkte fertig sind. Um Qualität und Geschmack zu garantieren, werden die Nudeln langsam und schonend luftgetrocknet und händisch verpackt.
Eierteigwaren



Lamprechts Hofladen

Manfred & Martina Schwarz

- ☎ 0664/88442767
- ✉ manfred.schwarz@stang.at
- 📍 2860 Kirchsschlag
Stang 10



Frische hofeigene Milch wird zu feinstem Topfen, Naturjoghurt, Joghurtbällchen und verschiedensten Käsesorten verarbeitet. Von 6 bis 21 Uhr sind die köstlichen Produkte im Selbstbedienungsladen am Hof erhältlich.

Rohmilch, pasteurisierte Frischmilch, Topfen, Naturjoghurt, Fruchtjoghurtsorten, Joghurtbällchen mit Kräutern/Chili, Käsewürfel „Feta Art“ Kräuter/Chili, Grill- und Pfannenkäse, Weichkäse in Salzlake



Martina Stangl

- ☎ 02629/2323
- ✉ martinastangl2@gmx.net
- 📍 2831 Scheiblingkirchen
Witzelsberg 14



Auf dem Bauernhof von Martina Stangl ist zu bestimmten Verkaufsterminen frisches Rindfleisch, Ochsenfleisch und Schweinefleisch erhältlich.
Rindfleisch, Ochsenfleisch, Schweinefleisch



Karl Seidl

- ☎ 02627/82354
- ✉ karlanna@aon.at
- 📍 2625 Schwarza u. Steinfeld
Guntrams 7



Auf dem Hof von Karl Seidl in Guntrams sind Produkte vom Schwein und Rehwild erhältlich. Bei den Mostschankterminen kann man die Köstlichkeiten auch vor Ort genießen.

Produkte vom Schwein und Rehwild



Zehetbauer

Karl & Karin Stangl

- ☎ 0676/9412222 oder 0650/ 2752697
- ✉ office@zehetbauer.or.at
- 📍 2812 Hollenthon
Sportplatzstraße 32



Die Hühner auf dem Zehethof werden in einem neu errichteten Stall artgerecht gehalten. Die moderne Einrichtung des Stalles, der große Wintergarten und ein weitläufiger Auslauf auf die Wiesen rund um den Hof ermöglichen den Tieren viel Bewegungsfreiheit und das Ausleben ihrer arttypischen Verhaltensweisen. So sind sie fit und gesund.

Eier aus Freilandhaltung



Stocker Ei

Klaus & Daniela Stocker

☎ 0664/4650454

🌐 stocker-ei.at

📍 2821 Lanzenkirchen

Wr. Neustädterstraße 6/2



Almhof Steiner

Familie Steiner

☎ 02627/48404 oder 0664/2786652

🌐 steiner.almhof@aon.at

📍 2802 Bromberg

Klingfurth 333



Die Familie Stocker kann auf jahrelange Erfahrung und Qualitätsbewusstsein zurückgreifen und versucht immer am Puls der Zeit zu bleiben. Deshalb wird Tierfreundlichkeit sowie neueste Technik bei ihr großgeschrieben. Die Hühner werden in Freiland- sowie Bodenhaltung gehalten, denn so schmeckt das Ei besonders gut!

Eier aus Boden- und Freilandhaltung

Rund um den Almhof tummeln sich viele Mutterkühe mit ihren Kälbern auf den Weiden. Mit der wertvollen Milch, saftigen Gräsern und duftendem Heu versorgt, wachsen die Kälber artgerecht auf. Das qualitativ hochwertige Fleisch wird in 5 kg- bzw. 10 kg-Mischpaketen angeboten. Außerdem gibt es hofeigenen Bio-Apfelsaft, Bio-Obstmost und Bio-Edelbrände.

Bio-Jungrindfleisch, Bio-Apfelsaft, Bio-Obstmost, Bio-Edelbrände



Wenn der Einkauf zum Erlebnis wird!

Im Bauernladen der Familie Stocker findet man nur erstklassige und erlesene Lebensmittel. Die hofeigenen Eier gibt es außerdem rund um die Uhr im Selbstbedienungsautomaten. Gleich daneben freuen sich die Ziegen, Kaninchen und Hühner im liebevoll gestalteten Kleintiergehege über Streicheleinheiten.



Bauernhof Luckerbauer

© Luckerbauer

Biohof Trimmel

Josef & Petra Trimmel

☎ 0688/83902525

🌐 biohof-trimmel.at

📍 2813 Lichtenegg

Thal 34



© Sylvia Fausterhammer

Auf dem Biohof der Familie Trimmel sind drei Generationen mit Herzblut bei der Sache. Die Hühner lieben die Natur und die Kräuter, die sie täglich bekommen. Kein Wunder also, dass ihre Eier sooo gut schmecken! Neben den Bio-Eiern gibt es dort auch Bio-Getreide, das direkt auf dem Hof zu feinem Mehl gemahlen wird und selbsterzeugten Apfelsaft.

Bio-Eier aus Freilandhaltung, Bio-Getreide und Bio-Mehle, Bio-Apfelsaft

© Martina Sieberhand

© Sooo gut schmeckt d. BW / Viktoria Komfeld



Biohof Winkler

Peter & Veronika Winkler

☎ 02647/42240 oder 0650/2753966

✉ p.v.winkler@aon.at

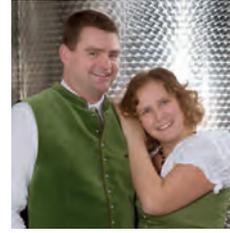
📍 2851 Krumbach

Tiefenbachstraße 27



In der Múchhitt'n vor dem Biohof kann man nach Herzenslust gustieren. Dort gibt es nämlich nicht nur köstliche Biomilchprodukte, sondern auch Eier der bunten Hühnerschar, hofeigene Erdäpfel sowie tiefgefrorenes Weideochsenfleisch. Frisches Ochsenfleisch gibt's auf Bestellung.

Bio-Milch, verschiedene Joghurtsorten, Topfen, Frisch-, Grill- und Salatkäse aus Bio-Milch, Aufstriche, Bio-Eier, Bio-Erdäpfel, Bio-Weideochsenfleisch



Obstverarbeitung Winkler

Eduard & Julia Winkler

☎ 02646/2549 oder 0650/2549111

✉ obstmost.at

📍 2860 Kirchschlag

Ungerbach 30



Schon seit 1985 widmet sich die Familie der Produktion von Obstmost. In den vergangenen Jahren wurde das Sortiment ständig erweitert und so finden sich mittlerweile auch verschiedene Apfel- und Fruchtsäfte wie Pfirsich-, Marillen- oder Johannisbeernerktar, Edelbrände und Apfelwein im Sortiment. Ein beliebtes Mitbringsel sind die Fruchtsäfte im Stifterl. Fruchtsäfte, Obstmost, Edelbrände, Apfelwein



Gute Qualität
gibt ein gutes
Gefühl.

Wenn es verführerisch aus der
Backstube duftet ...

... dann kosten Sie sich
durch die Vielfalt an süßen
und salzigen Leckerbissen.
Unsere Bäcker & Konditoren
verwenden für ihr Brot und
Gebäck und ihre süßen
Köstlichkeiten nur die besten
Zutaten und natürliche
Rohstoffe.

Traditionelles Handwerk!

Unsere Bäcker & Konditoren





Bäckerei Bernhard

Familie Birnbauer

- ☎ 02629/8223
- 🌐 bäckerei-bernhard.at
- 📍 2833 Bromberg
Markt 13

Nur die besten Zutaten und natürliche Rohstoffe finden sich im Brot und Gebäck der traditionsreichen Bäckerei Bernhard wieder. Alles, was verkauft wird, wird auch in der eigenen Backstube produziert. Das herkömmliche Angebot wird immer wieder durch neue ausgefallene Produkte erweitert. Hier entstand auch das bekannte Bucklige Welt-Brot. Außerdem gibt's ein Bucklige Welt-Frühstück mit regionalen Schmankerln.



Mitten in die Backstube schauen!

Einfach den QR-Code scannen und mit dem Handy direkt in die Backstube der Bäckerei Bernhard schauen, mit lustigen und informativen Videos und Fotos mitten im Geschehen sein. Folgen Sie der Bäckerei dafür auch auf Instagram: [instagram.com/baekereibernhard/](https://www.instagram.com/baekereibernhard/)

Bäckerei Breitsching

Familie Breitsching

- ☎ 02629/2204
- 🌐 breitsching.at
- 📍 2831 Scheiblingkirchen
Hauptplatz 39



Das reichhaltige Sortiment der Bäckerei Breitsching umfasst alles, was das Herz begehrt. Für das genussvolle Angebot an Brot, Gebäck und Mehlspeisen werden regionale Zutaten verwendet. Besonders beeindruckend sind die kreativen Torten, die das Team der Bäckerei auf Wunsch für jeden Anlass kreiert.



© Sooo.gut schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Korinthauer

Konditorei Beiglböck Die Zuckerbäckerin

Barbara Hölbl-Teigl

- ☎ 02648/217
- 🌐 diezuckerbaeckerin.at
- 📍 2852 Hochneukirchen
Hauptstraße 19



© AMA

Im Mittelpunkt des Tuns - liegt der Genuss! Die Vorlieben und Bedürfnisse der Kundinnen sind die Grundlage für traditionelle und auch individuelle Backwaren. In der Familienbackstube in Hochneukirchen wird täglich frisch gebacken, unter Verwendung regionaler Rohstoffe mit höchster Qualität.



© Sooo.gut schmeckt d. BW / Viktoria Komfeld

Bewusst Gutes!

Mit dem Schwerpunkt auf g'unde Alternativen (viele Produkte sind laktosefrei, mehlfrei, eifrei etc.) entwickelt die Zuckerbäckerin süße Köstlichkeiten, die wunderbar schmecken und gleichzeitig Körper, Geist und Seele guttun.



Bäckerei Ochmann

Barbara Ochmann

- ☎ 02647/42319
- ✉ office@ochmannbrot.at
- 📍 2851 Krumbach
Markstraße 22

Die Café-Bäckerei Ochmann befindet sich im Herzen von Krumbach. Die Chefin selbst ist leidenschaftliche Konditorin, die ihre Köstlichkeiten im liebevoll gestalteten Café anbietet. In der Backstube werden neben Weckerln auch traditionelle Haus- oder Vollkornbrote und knusprige Spezialbrote angeboten.



Siaß' Eck

Monika Gössler

- ☎ 0680/2314059
- ✉ siasseck.at
- 📍 2831 Warth
Marktstraße 39

Mit süßen Kreationen und röstfrischem Kaffee verführt das Siaße Eck Jung und Alt. Die Chefin Monika Gössler bäckt mit viel Liebe und verarbeitet regionale Zutaten aus der Buckligen Welt. Neben einem reichhaltigen Frühstücksangebot kann man auch kreativ gestaltete Torten für jeden Anlass bestellen.



Freude am Genießen!

In der Traditionsbäckerei Ochmann wird eine bunte Vielfalt an Brot und Gebäck von Hand gefertigt. Mit eigenen Rezepturen und vielen regionalen Zutaten entstehen ganz individuelle Köstlichkeiten für verschiedenste Anlässe. Da heißt es durchkosten und genießen!



Kaffeehaus
Siaß' Eck



Newsletter

Erfahren Sie Neuigkeiten, Interessantes, über Veranstaltungen und vieles mehr rund um das Thema Kulinarik.

Melden Sie sich ganz einfach dazu auf unserer Website www.sooogutschmeckt.at an.

Die Newsletter können Sie außerdem auf der Website nachlesen.



© Sooo gut! schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Kornthauer

Meisterliches Lebensmittel-
handwerk hat in der Buckligen
Welt Tradition.

Wählen Sie aus dem
genussvollen Angebot
unserer Fleischer: es reicht
von klassischen Wurst- und
Schinkensorten über regionale
Fleischspezialitäten bis hin zu
neu kreierten Produkten als
geschmackliches Porträt
der Buckligen Welt.



Vom Meister!

Unsere Fleischer



Fleischerei Höller

Familie Höller

- ☎ 02642/8246
- 📧 hoeller-fleischer.at
- 📍 2871 Zöbern
Kampichl 35

In der Genusswerkstatt reicht das Angebot von klassischen Wurst- und Schinkensorten über regionale Fleischspezialitäten für Grill und Pfanne bis zu saisonalen Produkten wie Lamm, Weidegansl, Biopute und Wild. Eine besondere Spezialität des Hauses ist die „Buckelberger“, die eigens kreiert und mit Petersilie und Fenchel verfeinert wurde. Sie ist sozusagen ein geschmackliches Porträt der Buckligen Welt.



© Netzwerk Kulinarik

Meisterlich!

Mit den köstlichen Schinken-, Selch- und Wurstspezialitäten festlich verpackt in Körberln, Geschenktaschen oder -schachteln lässt sich geschmackvoll Freude schenken. Freude bereiten aber auch die von der Weltmeisterin Magdalena Höller kunstvoll gelegten Platten, deren Kreativität und Variationen keine Wünsche offen lassen.



Foto oben + rechts © Sooo gut schmeckt die BW / Viktoria Kornfeld



© Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Viktoria Kornfeld

Fleischerei Höller



Fleischerei Maier

Peter Maier

- ☎ 02629/7257
- 📧 fleischerei-gh.maier@wavenet.at
- 📍 2831 Haßbach
Dorfstraße 16

In der Fleischerei von Peter Maier werden besondere Spezialitäten hergestellt. Mit der Steyersberger Pausenwurst, der Warther Körndlwurst, dem Pfefferschinken und den Schneebergkasler bringt er eine ganz individuelle geschmackliche Note ein. Die hochwertigen Fleischprodukte können auch als Catering- und Plattenservice zu Ihnen nach Hause geliefert werden.



© Thomas Scherz

Fleischerei Pürer

Franz Pürer

- ☎ 02646/2218
- 📧 kirchschlag.at/puerer
- 📍 2860 Kirchschlag
Äußerer Markt 2

In der Fleischerei Pürer in Kirchschlag werden aus hochwertigem Fleisch feine Schinken- und Wurstwaren hergestellt. Die Hexenwürstel, der Rindersaftschinken und die Bucklige Welt-Rohwürstel sind eine genussvolle Besonderheit des Hauses. Die Fleischerei gehört zu einem traditionellen Gasthaus, in dem ausschließlich Produkte der Fleischerei verwendet werden.

Regionalität und Qualität – unsere Bierbrauer in der Region brauen ihre Biere aus besten heimischen Rohstoffen und in den vielfältigsten Geschmacksrichtungen. Naturgebraute Bierspezialitäten, modern interpretierte Bierstile oder das altbekannte Bockbier – da ist für jeden das passende Bier dabei.

Natürlich vielfältig!

Unsere Bierbrauer





Schwarzbräu

Gerald Schwarz

- ☎ 0660/8712288
- 🌐 schwarzbraeu.at
- 📍 2851 Krumbach
Bundesstraße 100

Als Kleinbrauerei verschreibt sich das Schwarzbräu der traditionellen Brauweise aus heimischen Rohstoffen. Traditionelle Bierstile experimentell interpretiert ermöglichen den Genuss einer Biervielfalt mit regelmäßigen saisonalen Schwerpunkten und punktuellen Überraschungen. Im Verkosterstüberl können die einzelnen Biersorten verkostet und auch vor Ort gekauft werden.



Wolfsbräu

Familie Wagner

- ☎ 02629/21928 oder 0664/1925560
- 🌐 wolfsbrau.at
- 📍 2832 Thernberg
Blumengasse 7

Das „Bucklige Weltbier“ vereint Leidenschaft, handwerkliche Qualität und ehrliche Zutaten. Bei der Herstellung ihrer köstlichen Sorten Kristall, Zwickl und Bock verbindet Familie Wagner Traditionelles mit modernen Braumethoden. Erhältlich ist das Wolfsbräu in der Brauerei oder bei vielen Wirten in und außerhalb der Region.



Genussvolle Freude!

Wählen Sie aus einem Angebot, das so vielfältig ist wie die Bucklige Welt und lassen Sie sich Ihre Geschenke bei unseren Betrieben ganz individuell zusammenstellen.

Stöbern Sie im Feinkostladen der Wiener Alpen!

Mit dem Einkaufskorb durch die Bucklige Welt zu fahren ist ein besonderes Erlebnis. Denn hinter jedem kleinen Hügel gibt es neue regionale Köstlichkeiten zu entdecken.

Unsere innovativen Direktvermarkter, Fleischer, Bäcker, Konditoren und Bierbrauer haben ein buntes Angebot an hochwertigen frischen und verarbeiteten Lebensmitteln. Da ist immer das Richtige zum Mitnehmen dabei.

Ein Korb voller Köstlichkeiten!



Nehmen Sie sich den sooo guten Geschmack der Buckligen Welt mit nach Hause!

Im Land der tausend Hügel werden eine Fülle an regionalen Lebensmitteln von kleinen Familienbetrieben vorwiegend in Handarbeit erzeugt. So finden Sie bei jedem der Direktvermarkter, Fleischer, Bäcker, Konditoren und Bierbrauer hochwertige Nahrungs- und Genussmittel.



Eine Einkaufstour
durch die Bucklige Welt!

Finden Sie auf der Website

www.sooogutschmeckt.at

unter „KULINARIK einkaufen“ alle Betriebe, die Produkte aus einer bestimmten Produktgruppe anbieten.

Besuchen Sie unsere Website
www.sooogutschmeckt.at

Mit den Schwerpunkten
Kulinarik genießen, Kulinarik
erleben und Kulinarik
einkaufen führt sie durch
die Welt von „Sooo gut
schmeckt die Bucklige
Welt“ und Sie selbst zu
den besten Einkaufs- und
Genusserlebnissen!



Genussvolle Landgeschichte(n) Bucklige Welt

Entspannen Urlaub
Ausblicke Natur Kulinarik
Gastfreundschaft Erzählen
Wehrkirchen Kultur
Radeln Wandern
Sommerfrische Familie



buckligewelt.info

**STARKER
PARTNER
IN DER
BUCKLIGEN
WELT.
WIR
SCHAFFEN
DAS.**

**Wir sind Ihr verlässlicher Partner,
wenn es um Versicherung, Vorsorge
und Finanzierung geht:**

Niederösterreichische Versicherung AG

2870 Aspang

Hauptplatz 5
Tel. 02642/526 26
aspang@nv.at

2860 Kirchsschlag

Hauptplatz 32
Tel. 02646/22 68
kirchs Schlag@nv.at

2620 Neunkirchen

Triesterstraße 10
Tel. 02635/627 86
neunkirchen@nv.at

2700 Wiener Neustadt

Neunkirchner Straße 68
Tel. 02622/241 84
wr.neustadt@nv.at



Meine Region
auf einer
jelo.at Karte!



Einkaufen, Schenken, Staunen

Erhältlich in allen Filialen der Raiffeisenbank
Region Wiener Alpen oder auf www.jelo.at/jelo-card

ein Produkt von
Raiffeisen
Region Wiener Alpen



BAU
MASCHINEN
VERLEIH

ERDBAU
ARBEITEN

KABEL
PFLUG
ARBEITEN

STRASSEN
BOHRUNGEN

LENK
BOHRUNGEN

REPARATUR
WERKSTÄTTE

www.baumaschinenverleih.at

NÖST

Heizungsbau-, Sanitär- und
Lüftungsanlagen GmbH & Co KG

2860 Kirchschatz, Wiener Straße 2a,
Telefon 02646/2234-0, office@noest-kig.at

SANZ
VERSICHERUNGSMANAGEMENT GMBH



Wenn's drauf ankommt, am
besten unabhängig betreut!

Unabhängiger Versicherungsmakler
2813 Lichtenegg, Wieden 16
www.sanz-gmbh.at

Regionale
Vielfalt
Gutes von
daheim



lechnergmbh.at



Alles, was mein Zuhause braucht.

Lechner

Tischlerei
SCHRAMMEL

WWW.TISCHLERMEISTER.COM

TÜREN
FUSSBÖDEN
STIEGEN
EINRICHTUNG

TISCHLEREI SCHRAMMEL

Purgstall 4 | 2813 Lichtenegg

+43 664 404 79 68

office@tischlermeister.com



Die
*Most
Tracht*

gibt's exklusiv
bei uns!

koeck.cc

KÖCK

MODE UND TRACHT IN KIRCHBERG AM WECHSEL



Ulla Zödl

Hauptplatz 32/02, 2860 Kirchsschlag i.d.B.W.

Tel.: +43 664 351 29 10 • www.kostbar-laden.at

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



WIENER
ALPEN
in Niederösterreich

Vom Buckl zum Berg

Bike & Kulinarik-Genuss Tour von
der Buckligen Welt zum Schneeberg

wieneralpen.at/
buckl-zum-berg

© NOW/Mayerhofer

Saunabau Martin Schwarz

Kaltenberg 62, 2813 Lichtenegg
www.saunabau-schwarz.at

DIE BLUMEN- BINDEREI

FLORISTIK & DEKORATION


Stipits
Entsorgung Reinigung Verwertung


Kerschhofer
TROCKENBAU GMBH

www.kerschhofer-trockenbau.com


carsan
KÄLTETECHNIK GmbH

Steurer
SPENGLEREI • FLACHDÄCHER

OK GLASBORD®
PANEELLE
Hygienische Decken- u. Wandsysteme
fugenlose Küchenwandverkleidungen
Kühl- Tiefkühlzellen | PVC Paneele
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34
www.OK-PANEELLE.at

Schiefer 2008 2813 Lichtenegg
Feichtan 4

Metalltechnik – Landtechnik

Schlosserei, Stahlbau
Geländer, Zäune, Tore
Stahl, Alu, Edelstahl

Verkauf, Kundendienst,
Ersatzteile

Tel.: 02643 2226

Mobl. 0664 123 23 38

schiefer-metall@speed.at



BUCHEGGER
Umweltservice & Logistik GmbH
ÖKOlogisch mit **SYSTEM**

... für eine **saubere,**
lebenswerte
Umwelt

Dafür werden wir Entsorgen!



Sportgasse 8 | 2851 Krumbach

Tel: 02647 / 422 66

office@buchegger.cc

www.buchegger.cc

**Neues.
Auswahl.
Service.**
Auch online.

”

Beim Lesen lässt sich
vortrefflich denken.

(Leo Tolstoi)

Bürobedarf, Papier- und Buchhandlung
Werbeagentur, Verlag, Druck und Webdesign
Hauptplatz 27
2860 Kirchschlag i.d.B.W.
02646/700 1



Buchhandlung Reithmeyer
Hauptplatz 8-9
2620 Neunkirchen
02635/622 84



Bürobedarf, Papier- und Buchhandlung
Theodor-Körner-Platz 6
2630 Ternitz
02630/385 41



Scherz-Kogelbauer



STRIBO

Reithmeyer

buch.
co.at

büro

druck
web
design



Mandl-Osternmann GmbH

2813 Lichtenegg, Ransdorf 20

Tel: + 43 (0) 2643/7010-23

www.m-o.at | office@m-o.at

Projektplanung, Beratung & Entwicklung

Ihr Betrieb steht im
Fokus der Innovation.



Beratung, Planung und Technik aus
einem Haus! Wir bieten alles,
was Sie zur Verwirklichung
Ihres Projektes brauchen:

- + Konzepterstellung und Strategie
- + Entwurfsplanung
- + Einreichplanung
- + Ausführungsplanung
- + Technische und geschäftliche Oberleitung
- + Örtliche Bauaufsicht
- + Gebäude- und Anlagentechnik
- + Automatisierungstechnik
- + Förderungs- und Finanzierungsberatung

Mit einem jungen, kreativen Team erarbeiten wir
innovative Lösungen für Ihr Projekt!

Wir sind Partner für regionale Betriebe, um diese
mit neuen Ideen und Strategien und dem
Einsatz modernster Technik weiterzuentwickeln
und zu stärken. **Landwirtschaft** und **Erneuerbare
Energie** stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.

**Projektplanungs- Beratungs-
und Entwicklungs GmbH**

2813 Lichtenegg, Ransdorf 20
Tel: + 43 (0) 2643/7010-50
www.pbeg.at, office@pbeg.at

1680 – weibliche Fotografie
www.1680.at

*Behutsam, fein, fordernd, stark.
Fotografien, die ein Prickeln
auf deine Haut zaubern.*



*weiblich
einzigartig
kraftvoll*

*Jetzt gleich buchen und ein
einzigartiges Fotoshooting erleben.*

Ulrike Korntheuer *Fotografin*
Tel.: 0676/95 13 999 atelier@1680.at

Landwirtschaftliche Fachschule Warth

Das agrarische Bildungszentrum in der Buckligen Welt

Vier Ausbildungszweige unter einem Dach

- Dreijährige Fachrichtung „Landwirtschaft“
- Dreijährige Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“
- Vierjährige Fachrichtung „Sozialbetreuungsberufe im ländlichen Raum“ mit Green Care
- Einjährige Spezialausbildung „Metallbearbeitung“

- Abendschulen zum landwirtschaftlichen Facharbeiter und Forstfacharbeiter
- Umfangreiches Kursprogramm für Erwachsene
- Standort der NÖ Imkerschule, der Greenkeeper-Akademie und der Agrar- und Waldwerkstatt

LFS Warth

📍 2831 Warth, Aichhof 1

☎ 02629/2222-0 ✉ bildungszentrum@lfs-warth.ac.at

🌐 www.lfs-warth.ac.at



Impressum

Herausgeber: „Verein Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“

Ransdorf 20, 2813 Lichtenegg, Tel.: 02643/7010-23

Texte: „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“, Betriebe

Inhalte: „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“

Fotos: Wenn nicht anders angegeben, zur Verfügung gestellt von den Betrieben.

Titelbild: © Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Korntheuer

Rückseite li.o. + re.u.: © Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Viktoria Kornfeld,

re.o. + li.u.: © Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt / Ulrike Korntheuer

Gestaltung: Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt und dinografik - Bernhard Dinhopf

GENIESSEN, ERLEBEN, MIT NACH HAUSE NEHMEN

Herzlich willkommen in der Buckligen Welt,
wo uns KULINARIK und GENUSS
besonders wichtig sind.



Regional & vielfältig

Einfach sooo gut!

Entdecken Sie noch mehr
über unsere genussvolle Initiative!

www.sooogutschmeckt.at



Soo gut schmeckt die Bucklige Welt



Soo gut schmeckt die Bucklige Welt



Die Niederösterreichische
Versicherung

Raiffeisen
Region Wiener Alpen

