

Der Steirerhof, Labonca und Ölmühle Fandler präsentieren kürbiskernigen Schinkengenuss in Bio-Qualität

So wird Schinkengenuss neu interpretiert: Gemacht von Labonca aus seinen Bio-Sonnenschweinen und steirischem Bio-Kürbiskernmehl der Ölmühle Fandler garantiert der Premiumschinken einzigartigen Genuss, welcher ab sofort den Gästen im Steirerhof serviert wird. „Ich liebe die steirische Küche. In unserer Produktneuheit findet sich vieles wieder, was unsere Heimat ausmacht: Erstklassige Produktqualität und kürbiskerniger Geschmack“, freut sich Johann Pabst, Küchenchef des 5-Stern Hotels Der Steirerhof in Bad Waltersdorf, über seine Rezeptidee. Ausschließlich natürliche Bio-Zutaten werden eingesetzt, um den Schinken herzustellen.

Das Fleisch von Labonca zählt geschmacklich zum Besten Österreichs. Ihr Geheimrezept ist einzigartig: Die Labonca-Tiere dürfen wachsen, ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben und erwachsen werden. Dies spiegelt sich unmittelbar in der Fleischqualität wider. Abseits der Massentierhaltung leben die Schweine frei von künstlichen Geschmackverstärkern und Wachstumshormonen auf einer Weidefläche, die sich über eine Fläche von 25 Hektar erstreckt. „In der Tierhaltung müssen wir beginnen, aus der Sicht des Tieres zu handeln. Wir halten unsere Schweine so, dass sie ihre individuellen Instinkte ausleben und Zufriedenheit und Glücksgefühle erfahren können, jedoch sollten sie nicht vermenschlicht werden. Darauf konzentrierten wir uns, als wir vor fast 20 Jahren unseren Betrieb auf BIO umstellten. Mit dem Bau des Weideschlachthauses® gehen wir in der Schlachtung von Nutztieren neue Wege und setzen einen tierschutzkonformen Standard wie er in Österreich und Europa leider aktuell nicht umsetzbar ist“, erklärt Norbert Hackl, Geschäftsführer von Labonca Biohof GmbH.

Gelebte Ganzheitlichkeit ist auch Herzstück der Unternehmensphilosophie der Ölmühle Fandler. Die Ölsaaten werden im schonenden Stempelpressverfahren teilentölt und der gewonnene Presskuchen wird anschließend fein vermahlen. So entstehen in der Ölherstellung glutenfreie Mehle, die voller Vitalstoffe sind. „Es war uns schon immer ein großes Anliegen, auch Nebenprodukte – wie unsere Mehle – genussvoll und nachhaltig einzusetzen. Da ist es uns eine besondere Freude, dass das Kürbiskernmehl mit leicht salzigem Nussaroma wunderbar mit dem Fleisch von Labonca und der Gewürzmischung von Johann Pabst harmoniert“, rühmt Julia Fandler, Eigentümerin der Ölmühle, den kürbiskernigen Schinkengenuss. Die Ölmühle bezieht die Kürbiskerne von langjährigen Partnern – die längste Zusammenarbeit mit einem Hartberger Landwirten besteht bereits seit mehr als 30 Jahren – gänzlich aus der Region.

Die drei Partner verbinden gemeinsame Werte, etwa die regionale Wertschätzung, die hohen Qualitätsansprüche sowie die Liebe an ihrem individuellen Schaffen. Diese lassen sie durch ihr Handwerk in neue Produkte fließen, wie auch in den kürbiskernigen Bio-Schinkengenuss.

Weitere Informationen:

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf BetriebsgesmbH

Wagerberg 125, A-8271 Bad Waltersdorf

Tel. (0043) 3333 / 3211 – 0 Fax Dw 444, marketing@dersteirerhof.at, www.dersteirerhof.at