

WO DAS

# Christkind!

heuer einkauft!

In Kooperation mit



TEXT: IRINA WEINGARTNER  
GRAFIK: JÖRG JESENKO



## Safranoleum

**Safranoleum**  
Erstklassige Gewürze  
und edle Öle

Pannonischer Safran, Neusiedler Majoran, Pannonische Fenchelpollen und Würzöle – all das wird unter der Dachmarke Safranoleum zusammengefasst. Das Safranoleum von Hannes Pinterits in Siegendorf nahe Eisenstadt ist aber noch weit mehr. Es ist Bauernhof, Gewürzmühle, Ölmühle, Naturerlebnis und Gewürz-Kompetenzzentrum. Die Vielfalt an reinsortigen oder gemischten Gewürzen ist unglaublich. Für die Würzöle wird das jeweilige Gewürz mit den Sonnenblumenkernen gemeinsam gepresst, wodurch sich die Aromen intensiver mit dem Öl verbinden. Nudeln, Destillate, Safranknollen sowie alle anderen würzigen Delikatessen gibts natürlich online.  
[www.safranoleum.at](http://www.safranoleum.at)

## RANKEL

**Rankel**  
Feinste Walnuss-  
delikatessen

Im nordburgenländischen Potzneusiedl dreht sich alles um die Walnuss. Was mit einem genussvollen Hobby begann, ist nun eine wahre Erfolgsgeschichte. Seit 2012 erzeugt Bernhard Rankel in seiner Manufaktur seine **Walnuss-Delikatessen-Linie**: Öle, Liköre, Pestos, Senf und schokolierete Walnüsse. Die Walnussliköre gibt es fassgelagert klassisch, aus Eiche oder Akazie. Die Rezepte seiner Produkte hat er sich autodidaktisch angeeignet, den Großteil seiner grünen Walnüsse bezieht er von einem Landwirt im Seewinkel, gepflückt werden sie von ihm selbst. Ein besonderer Eyecatcher sind mit Sicherheit die stilvollen Geschenkboxen.  
[www.rankel.at](http://www.rankel.at)



**Biohof  
Martina Schmit**  
Bio steht für Qualität

Martina Schmit betreibt mit ihrer Familie in Zagersdorf einen Biohof. Auf 110 Hektar werden **Kürbisse zur Kürbiskernölgewinnung, Leinsamen, Sonnenblumen und Schwarzkümmel zur Speiseölgewinnung** (Kaltpressung) und **Popcorn-Mais** sowie **Kichererbsen** für die Direktvermarktung Ab-Hof produziert. Außerdem werden Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Erbsen, Sojabohnen, Mais und Sonnenblumen angebaut. Viele der Erzeugnisse werden von Martina Schmit weiterverarbeitet, manche in Zusammenarbeit mit anderen lokalen Produzentinnen und Produzenten, die ebenso biologisch und regional arbeiten wie Martina.  
[www.biohof-schmit.at](http://www.biohof-schmit.at)



**Uhudlerei Mirth**  
Uhudler in  
all seinen Variationen

Kirchenwirt, Hoch-Zeitschenke, Dorfbuschenschank, Weingut und Wilderei – all das vereint die Uhudlerei der Familie Wirth in Eltendorf im Bezirk Jennersdorf im Südburgenland. Der Name Uhudlerei wurde nicht umsonst gewählt, schlägt das Herz der Familie doch für den **Uhudler**. Diesen gibt es in klassisch, weiß und rot sowie als „Frizze“, als Brand, Fruchtaufstrich und Essig und natürlich auch als Traubensaft. Die vielfältigen Spezialitäten und auch die delikaten Wildschweinprodukte können allesamt im Onlineshop erworben werden, einzeln oder als Kennenlernpakete.  
[www.uhudlerei-mirth.at](http://www.uhudlerei-mirth.at)



# Stimmungsvolle Adventmärkte haben im Burgenland Tradition.

Festlich geschmückte Tannenbäume und romantisch beleuchtete Ortszentren erfreuen Jung und Alt. Aussteller in lauschigen Adventhütten bieten süße Leckereien, pikante Spezialitäten und handwerkliche Erzeugnisse an. Auf einem Adventmarkt findet sich immer das eine oder andere Weihnachtsgeschenk. Nachdem die Märkte im heurigen Jahr bedingt durch C19 leider anders ablaufen als gewohnt, haben wir uns für die weihnachtliche GENUSS.Reise durch das Burgenland etwas Besonderes überlegt. Wir haben eine feine Auswahl an Produzenten aus dem Burgenland zusammengestellt, die Sie im virtuellen Adventmarkt in ihren Onlineshops besuchen können. Viel Spaß beim weihnachtlichen Rundgang!



## Romeo Caviar Echter Störkaviar

Im südburgenländischen Mariasdorf bei Bad Tatzmannsdorf stellt Romeo Schermann **regional und nachhaltig produzierten Störkaviar** her. Die Fische für dieses erstklassige Produkt züchtet er in Naturteichen. Da sie hauptsächlich Naturnahrung und zwischendurch Kürbispresskuchen aus der Region zu sich nehmen, schmecken sie besonders gut. Die gute Wasserqualität und ein stressfreies Leben spielen eine wichtige Rolle. Der reine Caviar wird ausschließlich mit naturreinem, unjodiertem österreichischem Steinsalz konserviert und in Dosen abgefüllt, in denen er noch nachreifen kann, bis Geschmack und Konsistenz am perfekten Punkt sind.

[www.romeo-caviar.at](http://www.romeo-caviar.at)



## Bullinarium High End Rindfleisch

In Markt Allhau befindet sich das Bullinarium, das mit einem speziellen Gesamtkonzept aufhorchen lässt: artgerechte Tierhaltung, Kreislaufwirtschaft, Energiegewinnung, Fleischherzeugung und kulinarisches Entertainment. Die Stiere für ihr sogenanntes **Bull Beef** wachsen im RAMSAR-Schutzgebiet am Ufer der Lafnitz auf und ernähren sich ausschließlich von Gras und Heu. Verarbeitet wird das Fleisch von Schwiegersohn und Koch Mateo Lopez, der für die Reifung und die Zubereitung nach dem Leitbild „from nose to tail“ verantwortlich zeichnet. Das Bull Beef gibt es im Onlineshop in den unterschiedlichsten Variationen und auch als Fix & Fertig Box für zu Hause.

[www.bullinarium.com](http://www.bullinarium.com)



## Tschida Chili Der scharfe Genuss

In Illmitz mitten im Herzen des Seewinkels befindet sich die **Chilifarm** der Familie Tschida. Seit 2011 werden auf den fruchtbaren Schwarzerdeböden Chilipflanzen jeglicher Art und Schärfe angebaut. Mittlerweile umfasst das Sortiment 1.200 Pflanzen, aus denen die unterschiedlichsten Delikatessen erzeugt werden. Klingende Namen wie Gelbes Gold, Rotes Gold, Gurkerlfee, Sonniger Süden, Karibisches Feuer, Sprengpulver oder Roter Kohlenstoff halten, was sie versprechen. Dahinter verstecken sich erstklassige Produkte von Würzpasten, Saucen, Chutneys über Salsas bis hin zu Dips. Und das gibt es natürlich in allen Schärfegraden.

[www.tschidachili.at](http://www.tschidachili.at)



## Biohof Katona Alles rund um die Biene

In Lockenhaus führt Bernd Katona einen Bienenhof samt Schneckenzucht und Waldwirtschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Christine widmet er sich der Herstellung traditioneller Spezialitäten. Das Sortiment erstreckt sich vom **Bienenwachstum**, einer alternativen Verpackung nach altem Hausrezept, bis hin zu einer Fülle an Bienenprodukten, darunter die verschiedensten Honigvariationen, Säfte und Haut- und Lippenpflege. Erlebnisführungen und Honigverkostungen unter dem Motto „Bienen leben“ werden ebenso angeboten wie die Apitherapie, worunter man das Inhalieren von Bienenluft in einem eigens dafür konzipierten Bienen-Fass versteht.

[www.biohof-katona.at](http://www.biohof-katona.at)

