

Die Welt der Gewürze mit allen

LAMBRECHTEN. Nach dem großen Umbau bei Schneiderbauer Gewürze im Jahr 2016 wurde nun vor wenigen Wochen ein weiteres Highlight eröffnet. Im neuen „Gewürzokino“ können Besucher mit allen Sinnen in die Welt der verschiedenen Gewürze eintauchen.

AM ANFANG WAR DER KÜMMELEL

1999 bauten Franz und Irmgard Schneiderbauer zum ersten Mal auf einem ihrer Felder Kümmel an. Mit diesem „Feldversuch“ schlug die Geburtsstunde des Familienunternehmens Schneiderbauer Gewürze, welches seit drei Monaten bereits in zweiter Generation von den beiden Geschwistern Karin und Stefan Schneiderbauer geführt wird. „31 Vertragsbauern aus der Region bauen heute für uns auf rund 220 ha Gewürze und Getreide an, vom Kümmel über Blau- und Graumohn, Leinsamen, Koriander, Fenchel und Anis bis hin zu Dinkel, Weizen, Wintergerste, Buchweizen und Hafer. Zusätzlich werden ca.



Das neue Gewürzokino: hier kann man Gewürze sehen, fühlen, schmecken und natürlich riechen!

30 ha von uns selbst bewirtschaftet, und zwar mit höchster Sorgfalt. Fachliches Wissen, ein gesunder Boden und schonende Ernte sind Voraussetzung für höchste Qualität“, so Stefan Schneiderbauer, dessen Betrieb auf zwei Standbeinen aufgestellt ist.

FÜR JEDEN KUNDEN DAS RICHTIGE

Den größten Bereich stellt die Belieferung von Backmittelherstellern und Großbäckereien dar. „Beste Qualität hat bei uns oberste Priorität. Um eine Reinheit von 99,95% zu erreichen, werden sämtliche Gewürze und Getreide

in einem nahe gelegenen Betrieb gereinigt“, erklärt Stefan Schneiderbauer.

Zweites Standbein des Familienbetriebes sind die verschiedenen Gewürzmischungen für den Endkunden, welche selbst zusammengestellt und abgefüllt werden. „Wir haben zur Zeit ca. 70 verschiedene Gewürzmischungen - neu ist unser Lammgewürz. In unserem Hofladen sowie in unserem Online-Shop sind all diese Gewürze erhältlich. Auch in rund 450 Märkten in ganz Österreich werden verschiedenste unserer Mischungen angeboten“, freut sich Karin Schneiderbauer, deren Betrieb auch Senf, Marmelade

und Öle erzeugt und die Produkte auch in Form von Geschenken, die mit viel Liebe zusammengestellt und verpackt werden, anbietet. „Verkauft werden all unsere Erzeugnisse vor allem in unserem Hofladen. Dieser hat Montag bis Freitag von 8 bis 11 Uhr sowie von 13 bis 17 Uhr und samstags von 10 bis 12 Uhr geöffnet. Hier finden die Kunden übrigens auch Produkte wie Nudeln, Sauergemüse, Honig usw. von anderen Anbietern vor!“

DER GESCHMACK DER NATUR

Schneiderbauer Gewürze werden ohne Beimengung von Konservierungsstoffen sowie ohne jegliche



Sinnen erleben



Stefan und Karin Schneiderbauer führen seit kurzem den Familienbetrieb.

Zusatzstoffe hergestellt. Auch werden die Gewürze mit viel Liebe, Überzeugung und echter Handarbeit produziert und zusammengestellt. Das ergibt einen einzigartigen Geschmack, den man schmeckt. Absolute Ehrlichkeit und Transparenz gegenüber den Kunden haben oberste Priorität.

GEWÜRZE VOR DEN VORHANG

Mit allen Sinnen in die Welt der Schneiderbauer-Gewürze eintauchen kann man ab sofort im neuen Gewürzkino, welches direkt neben der Produktions- und Lagerhalle als Leader-Projekt errichtet wurde. „In dieser multimedialen Erlebnis-

welt steht das Handwerk im Vordergrund. Mit einem Film, dem Geruch der Gewürze und der Möglichkeit, diese zu ertasten, begibt sich der Besucher auf eine spannende Reise vom Anbau bis zur Ernte und Verarbeitung von Gewürzpflanzen“, so die beiden Geschwister. Ein Besuch im Gewürzkino ist für Gruppen (mindestens 15 Personen) Montag bis Freitag sowie Samstag Vormittag möglich und kann bei Irmgard Schneiderbauer unter 0660/1451690 gebucht werden. Der Preis pro Person beträgt 4 Euro.

schneiderbauer-gewuerze.at