

F R E I W A L D E R

Seit 2013 ´veredeln´ wir nun schon die ´Früchtchen´ aus den Quartieren unserer Bio-Baumschule unter dem Namen ´Freiwaldler´.

Wir sind zwar noch in den Kinderschuhen mit diesem Projekt, es ist aber ein zufriedenstellendes Wachstum da - und das freut besonders.

Zwei ganz prominente Zugänge konnten wir verbuchen, zum einen den ´Hochmoor-Geist´ und zum anderen ´a´ Moorhex´ - ein Likör. Anlass dazu war das 50 Jahr-Jubiläum unseres Kurhotels und der Moorverwertung in Bad Großpertholz. Frau Dir. Gabi Lechner hatte gebeten, sich etwas einfallen zu lassen – das taten wir. In den beiden ´gesunden´ Getränken sind vor allem Kräuter aus dem Moor, Früchte aus dem Moor, Triebspitzen der Moorspirke (eine Kiefernart), und natürlich Moor selber drin, ja, und ein bisschen Alkohol – hätt´ ich fast vergessen – Apfelbrand. Die Resultate können sich schmecken lassen.

Mittlerweile produzieren wir 23 verschiedene Edelbrände und Geiste, 44 Liköre und eben so viele verschiedene Marmeladen, hinzukommen unsere weithin bekannten ´Freiwaldler-Mohnzelten´ aus Erdäpfelteig. Und all diese Produkte natürlich in BIO.

Die Maische für die Edelbrände wird naturvergoren, das heißt, dass keine Gärhilfen, Enzyme, usw. beigemischt werden, um zu ´optimieren´. Diese Maische destillieren wir nach der traditionellen Rau- und Feinbrandmethode.

Die Beeren, die Nüsse und die Kräuter für unsere Geiste werden in Kornernen oder Apfelbrand angesetzt und dann durch den sogenannten Reinigungsbrand ´veredelt´.

Die Früchte für unsere Liköre werden ebenfalls in Kornbrand oder Apfelschnaps angesetzt, um dann, wenn notwendig, mit Biozucker oder Biowein verfeinert zu werden.

Und was gibt es zu den Marmeladen zu sagen? Als Geliermittel dient Agar Agar, zum Süßen wird Bio-Rübenzucker und Bio-Rohrohrzucker verwendet, teilweise wird passiert und oft sind auch Fruchtstückchen drinnen.

Bleiben nur noch die ´Mohnzelten´: nach einem Rezept von Liane, streng geheim - Zutaten: Mehl, Eier, Milch, Sauerrahm, Butter, Backpulver, Salz, Erdäpfel, Rohrohrzucker, Waldviertler Graumohn, Zwetschkenpowidl, Honig, Zimt = 100 % BIO.

Seit diesem Herbst (also Herbst 2016!) haben wir eine Mitarbeiterin zusätzlich eingestellt, um all die ´Freiwaldler´ Produkte zu erzeugen, abzufüllen, zu etikettieren, usw..

Diese unsere handgemachten Bioprodukte können in unseren Betrieben erworben werden, wir versenden natürlich auch. Obendrein gibt es mittlerweile einige Partner, die unsere ´Freiwaldler´ anbieten.

Anzumerken wäre bei dieser Gelegenheit auch, dass wir natürlich nur soviel produzieren können, wie wir an Früchten auch geerntet haben. Bei diversen Spezialitäten wie dem Schlehen-Geist, der so wunderbar nach Marzipan schmeckt, oder der hochprozentigen ´Moorhex´ mit ihrem intensiven Kräutergeschmack, kommt es regelmäßig vor, dass diese ausverkauft sind. Bei den Marmeladen sind es die kleinen Chargen und die Dauerbrenner wie Krankerl - Preiselbeer und Schwarzbeer - Waldheidelbeere.



Unsere 'FREIWÄLDER' Bio-Produkte 2017

Bio-Edelbrände	0,20 l	0,35 l	0,50 l
Apfel	9,50	12,50	15,50
Apfel-Kaiser Wilhelm	10,50	13,50	16,50
Topaz	10,50	13,50	16,50
Birne	9,50	12,50	15,50
Grüne Pichlbirne	10,50	13,50	16,50
Speckbirne	10,50	13,50	16,50
Korn	9,50	12,50	15,50
Marille	10,50	13,50	16,50
Obstler	9,50	11,50	13,50
Unika Blutpflaume	10,50	13,50	16,50
Vogelbeere	19,50	27,00	-
Weintraube	10,50	13,50	16,50
Zwetschke	10,50	13,50	16,50
Bio-Geiste	0,20 l	0,35 l	0,50 l
Aronia-Apfelbeere	10,50	13,50	16,50
Asperl-Mispel	10,50	13,50	16,50
Beeren-Mix	9,50	12,50	15,50
Dirndl-Kornelkirsche	11,50	14,50	17,50
Frucht Mix	9,50	11,50	13,50
Haselnuss	13,50	16,50	-
Hochmoorgeist	12,50	15,50	-
Schlehe	13,50	18,50	-
Vogelbeere	17,00	23,00	-
Wacholder	10,50	13,50	16,50
Walnuss	12,50	15,50	-
Bio-Liköre	0,20 l	0,35 l	0,50 l
Ananas	11,50	14,50	17,50
a´ Moorhex	12,50	15,50	-
Apfel	9,50	11,50	13,50
Apfel-Roter Herbstkalvill	9,50	12,50	15,50
Aronia-Apfelbeere	10,50	13,50	16,50
Asperl-Mispel	10,50	13,50	16,50
Banane	10,50	13,50	16,50
Beeren-Mix	9,50	11,50	13,50
Birne Kaiser Alexander	10,50	13,50	16,50
Brombeere	10,50	13,50	16,50

Bio-Liköre	0,20 l	0,35 l	0,50 l
Cranberry	10,50	13,50	16,50
Dirndl-Kornelkirsche	10,50	13,50	16,50
Erdbeere	9,50	11,50	13,50
Exotic	10,50	13,50	16,50
Feige	11,50	14,50	17,50
Felsenbirne	10,50	13,50	16,50
Frucht Mix	9,50	11,50	13,50
Gartenheidelbeere	9,50	12,50	15,50
Granatapfel	11,50	14,50	17,50
Himbeere	10,50	13,50	16,50
Holunderblüten	9,50	11,50	13,50
Holunderbeere	16,50	23,00	-
Johannisbeere	9,50	12,50	15,50
Jostabeere	9,50	12,50	15,50
Kirsche	9,50	11,50	13,50
Krankerl	11,50	14,50	17,50
Lärchenzapfen	10,50	13,50	16,50
Maibeere	9,50	12,50	15,50
Marille	10,50	13,50	16,50
Maroni	11,50	14,50	17,50
Mispel-Asperl	10,50	13,50	16,50
Orange-Kaffee	11,50	14,50	17,50
Preiselbeere - Krankerl	11,50	14,50	17,50
Quitte	10,50	13,50	16,50
Rhabarber	9,50	12,50	15,50
Rote Ribisel	9,50	12,50	15,50
Schlehe	10,50	13,50	16,50
Stachelbeere	9,50	12,50	15,50
Unika Blutpflaume	9,50	12,50	15,50
Walnuss grün	10,50	13,50	16,50
Weintraube	9,50	12,50	15,50
Weißdorn	9,50	12,50	15,50
Weißer Ribisel	10,50	13,50	16,50
Zwetschke	9,50	12,50	15,50
Bio-Honig	250g	500g	1kg
Waldhonig	2,90	5,10	9,30
Blütenhonig	2,80	4,90	8,90
Arnika-Ansatz	0,20 l	0,35 l	0,5 l
Arnika-Ansatz	-	8,00	-

Marmeladen	240g
Aronia – Apfelbeere	3,00
Aronia-Erdbeere	3,00
Aronia-Heidelbeere	3,00
Asperl – Mispel	3,00
Brombeere	3,50
Crannberry	4,50
Dirndl - Kornelkirsche	3,50
Erdbeere	3,00
Erdbeere-Maibeere	3,00
Erdbeere-Rhabarber	3,00
Erdbeere-Holunderblüte	3,00
Feige	3,50
Gartenheidelbeere	3,00
Granatapfel	4,00
Hetscherl - Hagebutte	5,00
Himbeere	3,00
Japanische Weinbeere	4,00
Johannisbeere	3,00
Jostabeere	3,00
Kirsche	3,00
Kiwi	3,50
Koreakirsche	4,50
Königin Viktoria Pflaume	3,00
Krankerl – Preiselbeere	5,00
Mährische Vogelbeere	4,50
Maibeere	3,00
Marille	3,00
Minikiwi	3,50
Monatserdbeere	4,00
Orange	3,50
Quitte	3,50
Rote Ribisel	3,00
Schlehe	3,50
Schneeball – Herzbeere	5,00
Stachelbeere	3,00
Stachelbeere grün	3,00
Stachelbeere rot	3,00
Unika Blutpflaume	3,00
Vogelbeer-Maibeere	4,50
Waldheidelbeere	3,00
Wechsel	3,50
Weißdorn	5,00
Weißer Ribisel	3,50