PRAMER

Köstlichkeiten

Nahversorger in Pram www.pram.at/nahversorger



Pramer Köstlichkeiten!

Eine Pramer Initiative zur Förderung der Nahversorgung



GANZ GUT-GANZ NAH!

Wer für sich selbst und seine Kinder auf hochwertige Lebensmittel wert legt, der braucht nicht weit zu fahren! In Pram gibt es viele Betriebe, bei denen die Pramer BürgerInnen und Bürger regionale Köstlichkeiten beziehen können. In diesem "köstlichen" Heftchen stellen wir Ihnen jene Pramer Betriebe vor, die gesunde "Lebens"-Mittel auch in Kleinmengen abgeben.

WEITERE BETRIEBE SIND EINGELADEN, MITZUMACHEN

Interessierte Betriebe aus Pram können sich jederzeit am Gemeindeamt melden und werden in die Anbieterliste aufgenommen. Senden Sie diesbezüglich einfach ein email an: waltenbergerhildegard@gmail.com

IMPRESSUM

Bauernschaft Pram

Für den Inhalt verantwortlich:

Waltenberger Hildegard Peterskirchnerstrasse 2 4742 Pram

Email: waltenbergerhildegard@gmail.com

PRAM.
EINFACH GERNE
GUT LEBEN!



Pramer Köstlichkeiten

Konsumentinnen und Konsumenten äußern zunehmend den Wunsch, über die Herkunft der Nahrungsmittel besser Bescheid zu wissen. Ziel der Initiative "Pramer Köstlichkeiten!" ist es, über den Mehrwert regionalen der Wertschöpfungsketten in der Landwirtschaft zu informieren. Wer es gerne "bunt" und "gsund" hat, kauft direkt beim Pramer Bauern. Unsere heimischen Direktvermarkter bieten eine Vielzahl von schmackhaften und hochwertigen Lebensmitteln.

Verkauft wird, was direkt am Hof gewachsen und verarbeitet wurde. Würziger Käse, schmackhafter Speck, kernige Äpfel, schmackhafter Saft können zum optimalen Erntezeitpunkt direkt auf kurzem Weg bezogen werden.

Die InitiatorInnen

Wir wollen alle Pramerinnen und Pramer herzlich dazu einladen, unsere Pramer Köstlichkeiten bei uns ab Hof zu beziehen.

Neue Bürgerinnen und Bürger unserer Marktgemeinde wollen wir bei dieser Gelegenheit gerne besser Kennenlernen.

Der "ab Hof Verkauf" ist für uns ein wichtiger Faktor, um das soziale Zusammenleben in unserem Ort zu stärken.

Wir freuen uns über Ihr Kommen, über ein kurzes Gespräch und über den persönlichen Austausch mit Ihnen!

Ihre Pramer Bäuerinnen und Bauern!

IMKERVEREIN



Wir sind hauptsächlich kleine Imkereien mit 1 bis 10 Bienenvölkern. Das Hauptziel unserer Arbeit besteht in der Pflege der Bienenvölker mit Honiggewinnung, Wertschätzung der Bedeutung der Biene und Erhalt des Lebensraumes.

Bei uns gibt es:

- ✓ Cremehonig, Blüten/Waldhonig und Waldhonig
- ✓ Propolistropfen
- ✓ Lippenbalsam
- ✓ Met, Honig-Likör, Honig-Schnaps
- ✓ Bienenwachskerzen
- ✓ Sowie wertvolle Pflegeprodukte mit Honig- und Bienenwachs

Genauere Informationen und die jeweiligen Imkerinnen und Imker sind auf unserer Homepage zu finden. Einfach **QR-Code scannen** oder **imkervereinpram.jimdofree.com** eingeben. Wir freuen uns!



BAUERNMARKT FURTHMÜHLE BITTE VORMERKEN

An jedem ersten Samstag im Monat findet in der Furthmühle Pram **von 9-11 Uhr** der Bauernmarkt statt. **Ausnahmen:** Im Jänner und August findet kein Bauernmarkt statt.

DANK DER BÜRGERMEISTERIN



LIEBE PRAMERINNEN UND PRAMER!

Ich bedanke mich bei der Pramer Bauernschaft für die Initiative "Pramer Köstlichkeiten!" Es ist mir eine große Freude, dass die Bäuerinnen und Bauern für alle Pramer Bürgerinnen und Bürger ein kompaktes Magazin zusammengestellt haben, in dem nun alle Betriebe enthalten sind, welche "Pramer Köstlichkeiten!" in Kleinmengen an Haushalte abgeben.

10 GUTE GRÜNDE FÜR REGIONALE PRODUKTE

Bevor wir über unsere 10 guten Gründe für regionale Produkte ins Schwärmen geraten – was versteht man überhaupt unter regional? Eines vorweg: Regional ist nicht gleich bio, und auch nicht gleich saisonal. Eine klar geregelte geographische Herkunftsidentität der "Köstlichkeiten aus Pram" ist für uns jedoch obligat. Wir wollen in dieser Ausgabe auschließlich Pramer Betriebe präsentieren

Die 10 guten Gründe für regionale Produkte:

- Ich kenne die Anbieter. Das verstärkt mein Vertrauen!
- Ich kaufe bei Freunden!
- Ich habe mehr soziale Kontakte! Die Beziehung der Menschen zueinander steht im Mittelpunkt!
- Ich kann mit dem Fahrrad zum Anbieter fahren.
 Das schont die Umwelt und tut mir gut!
- Wenn ich regional kaufe, leiste ich einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer schönen Landschaft!
- Ich schützt das Klima und die Umwelt. Kurze Transportwege verursachen einen viel geringeren CO2-Ausstoß.
- Ich werfe weniger weg! Denn regionale Produkte werden frisch geerntet und halten damit länger.
- Ich tue mir selbst etwas gutes! Die Lebensmittel werden zum optimalen Reifepunkt geerntet , haben daher mehr Vitamine und schmecken viel besser.
- Ich sichere regionale Arbeitsplätze und leiste einen Beitrag zur Erhaltung unserer landwirtschaftlichen Betriebe.
- Regionalität sichert in Krisenzeiten unsere Versorgung. Dazu die Stichworte "Ukraine" oder "Blackout".



"PRAMER Köstlichkeiten!" ONLINE

Derzeit werden noch weitere AnbieterInnen für die Initiative "Pramer Köstlichkeiten!" gesucht. Die Marktgemeinde publiziert laufend die aktuelle Anbieterliste auf www.pram.at

Regionalität schafft Identität!

"GREEN DEAL" IN PRAM

Eine effektive und umfassend wirksame Möglichkeit zur Erreichung der Ziele des "Green Deals" in Pram ist die Aufwertung und Ausweitung regionaler Angebote aus Pram.

In Pram möchten alle Menschen einfach gerne gut leben. Hochwertige Nahrungsmittel aus der Region gehören da dazu.

Bürgermeisterin Kathi Zauner hat sich auf Anfrage der AnbieterInnen dazu bereit erklärt, den Druck dieser Anbieterübersicht zu finanzieren.



DIE BETRIEBE

- 1. Hetzlinger Hof
- Roswitha Vormavr
- Apoltseder Hot
- 4 Fruchtsäfte Raab
- 5 Zehbergerhof
- 6. Johann und Traudi Maier
- 7. Bader Brot
- 8. Schweinefleisch Korntner
- 9. Meingassner Frischmilch Wimm 3

DIE PRAMER JÄGERSCHAFT

Wildbret von Mai bis Dezember!

Rehragout, Rehschlögel, Rehschnitzel , Rehrücken mit Knochen, Rehrücken ohne Knochen (Filet), Reh im Ganzen.

Einzelteile sind vakuumiert und werden auf Bestellung bei **Gottfried Anzenberger unter 0664 73442012 frisch geliefert** oder können am Bauernmarkt bezogen werden







HETZLINGER HOF

Grias eich!

Wir san Claudia, Andreas, Vera, Paul, Vala und Hanna. Claudia und Andi haben unseren schönen Hof, in **Rotten 1** im Jahre 1991 übernommen.

Seit dem Jahr 2000 wird unser Betrieb ausschließlich *biologisch* geführt, worauf wir natürlich alle sehr stolz sind.

Bei uns gibt's *Bio-Heumilch ab Hof, Apfelsaft*, *Speisegetreide* (Dinkel, Hafer, Weizen, ...) und ab und zu auch ein gutes Stück Käse. Außerdem ist unser Milchrebell, da Andi, stolzer Züchter von Norikerpferden und Tauernscheckenziegen.

Wir gfrein se auf eichan Besuch!



Tiona unser Liebling!



Kas Mau
einfach köstlich!



Bäurin und Bauer



Fleckvieh Kia



Unsere Menscha!



Oiwei drawi!



Kitzl



Woad



Noriker Ross



Goasbock

Andreas und Claudia Hetzlinger, Rotten 1, 4742 Pram, Telefon: +43 650 7736650, E-Mail: rottnerbauer@gmx.at

NATURJOGURT VON ROSWITHA VORMAYR

Roswitha bewirtschaftet mit Ihrem Mann einen Milchbetrieb , vulgo Hausl in Rabenberg. Zum Bauernmarkt in der Furthmühle bringt sie frisches Naturjoghurt.

Weiters werden am Betrieb diverse Edelbrände hergestellt. Hierbei wird das hofeigene weiterverarbeitet und zur Destillation verwendet. Aktuell verfügbar sind Sorten wie Zwetschkenbrand. Marillenbrand oder Birnenbrand. Gerne nehmen wir ihre +43699/10323879 Bestellung oder Anfragen unter entgegen.







Déi Mostobst konnst da du bei uns a selba klaubn.

Kim im Herbst auf unsa Wiesn . Mir gfrein uns auf di!

FRUCHTSÄFTE RAAB

Es Streuobstgärten gestalten unseren Lebensraum.

Seit vielen Jahren veredeln wir die Ernte unserer Obstbäume zu schmackhaften Fruchtsäften:

- Apfelsaft
- Birnensaft
- Mischsäfte:

-Birne-Weichsel -Apfel-Himbeere

Aus Gründen der Nachhaltigkeit bietet die Familie Raab Ihre Säfte nur in der 11-Glasflasche an.

Raab - Fruchtsäfte sind derzeit in der Furthmühle Pram und Ab-Hof in Standharting erhältlich.

Margarethe und Walter Raab, Standharting 2, 4742 Pram

0699 11029692 oder 0664 60072 34401

Email: landwirtschaft@zgb.co.at





PRÄMIERTE MOSTE UND SÄFTE FAMILIE MAIER

<u>Wir produzieren:</u>

- Apfel-, Birnen und Mischlingmost (auch reinsortig)
- Apfelsaft, Apfel-Karotten-, Apfel-Weichsel-, Apfel-Brombeer- und Apfel- Johannisbeersaft.
- Zu unseren edelsten Getränken zählt der Birnensider.

Es gibt unsere Produkte Ab-Hof, bei Wirten und Mostschänken. Auf Ihren geschätzten Besuch freut sich Fam. Maier!

Kontakt:

Hans und Traudi Maier, Renhartsberg 1 , **Tel. 0650/5835124**

E-Mail: maier.gertraud65@gmx.a[.] Homepage: www.birnsecco.at



WALDHILFE JOHANN MAIER

Weiters bin ich als **Waldhelfer** in unserer Gemeinde und Umgebung tätig. Ich biete folgende Leistungen an:

Durchforstungsauszeige, Schlägerungen, (auch mit Harvester)Vermarktung über den bäuerlichen Waldbesitzerverband, Aufforstungsberatung und Forstpflanzenbestellung. Außerdem wird über den BWV die Waldbetreuung übernommen.



BROT VOM BADER

Die Familie Bader bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb. Frau Bader hält sich liebend gerne auch in Ihrer Backstube auf. Monatlich präsentiert sie ihre herrlichen Backwaren am Bauernmarkt. Jede 3. Woche gibt es 2 Tage Brot, Gebäck und auch Milchprodukte ab Hof.

Kontakt:

Willmerting 4921 Hohenzell Tel: 0650 2902380





FRISCHES SCHWEINE-FLEISCH VOM KORNTNER

Die Familie Korntner, vulgo Hanspeter, mästet Schweine nach Tierwohlkriterien.

Die Korntners sind monatlich am Bauernmarkt in der Furthmühle vertreten. Die Familie bietet auch frisches Schweinefleisch ab Hof an.

Erhältlich sind auch köstliche Blunzen, Leberwürste, Bratwürstel, Fleischaufstrich, Gebratenes, Bratlfett







www.apoltsederhof.at 4742 Pram, Edt 3

Bei uns gibt es auf telefonische Voranmeldung:

- <u>Spitzwegerichsirup</u> mit Fichten- und Tannenwipfel verfeinert mit Honig
- <u>Schwedenkräuter</u>
- Schlehenlikör

Gerhard und Petra Griesmayr: Tel. 0664/1494801 oder 0664/5049447



