

LANGREITERHOF

**NATURPRODUKTE DIE SCHMECKEN
UND GESUND SIND.**



DER NATUR ZULIEBE

MARKE EIGENBAU

Das Futter unserer Tiere haben wir selbst auf unseren Äckern gesät, gepflegt und geerntet. Es ist garantiert zu 100% gentechnikfrei.

ERLESENE REZEPTUR

Unsere Rinder fressen nur Silagen aus frischem Gras und Mais. Auch unsere Schweine werden nach einer ausgewählten Rezeptur gefüttert. Damit bekommen sie über ein tägliches Geschmackserlebnis hinaus alles, was sie brauchen um ein feines, wohlschmeckendes und hochwertiges Fleisch anzusetzen.

NATÜRLICHER KREISLAUF

Der Mist der Tiere bietet als Dünger die Grundlage für das Wachstum von Mais, Getreide und Ölkürbis. Rindermist gibt den saftig grünen Wiesen frische Kraft. Nach einem Jahrhunderte alten System bildet die „Drei-Felder“-Bewirtschaftung die Grundlage für hervorragendes Futter.

GESCHMACKSSACHE

Wir betreiben traditionellen Landbau. Das bedeutet, dass wir unseren Tieren und Böden geben, was sie brauchen. Nur so bekommen unsere Produkte den Geschmack, den unsere Kunden so sehr zu schätzen wissen.

PER PEDES

Wir leben von dem, was wir auf unserem Hof produzieren. Zu dieser Produktion gehört auch die Schlachtung der Tiere. Stress ersparen wir ihnen dadurch, dass wir ihnen den LKW-Transport ersparen. Sie gehen ihren letzten Weg in gewohnter Umgebung zu Fuß.



DAS EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNIS UNSERER FLEISCH- UND WURSTPRODUKTE WISSEN SELBST FACHJURYS ZU SCHÄTZEN. 2006 UND 2007 WURDEN WIR BEI DER BÄUERLICHEN SELCHWARENPRÄMIERUNG MIT GOLD AUSGEZEICHNET.



KÖSTLICHE FLEISCHWAREN

IN HANDARBEIT

Bei uns werden Selchwaren „essfertig“ zubereitet. Einer sofortigen Kostprobe steht also nichts im Weg. Von Hand mit Salz eingerieben, mit einer Auswahl eigener Gewürzmischungen aus edlen Gewürzen wie Majoran, Koriander, Wacholder, Lorbeer etc. versehen, verwöhnt jeder Biss die Geschmacksnerven.

ZEIT LASSEN

Wir lassen dem Fleisch reichlich Zeit, das Salz aufzunehmen. Sorgfältig achten wir beim Würzen darauf, dass die Gewürze nicht den Eigengeschmack überdecken. Erst die lange Pökeldauer garantiert einen vollen, ausgewogenen Geschmack vom Rand bis hinein ins Innerste.

RAUCHIGE VIELFALT

Ausschließlich ausgewähltes, trockenes Buchenholz wird zum Räuchern verwendet. Durch die sanfte kalte Räucherung erhalten unsere Produkte eine feine Rauchnote. Vom traditionellen Bauernschinken über ein zartes Karree bis hin zum Schopf - jedes einzelne Stück verspricht ein absolutes Geschmackserlebnis. Lendbrat, Bauernspeck, Schinkenspeck oder Rohschinken – hauchdünn aufgeschnitten zergeht jeder Bissen auf der Zunge.

FLEISCHESLUST

Ganz, ganz langsam wächst ein Limousinrind zum Limousinstier heran. 20 Monate braucht es, um die optimale intramuskuläre Fetteinlagerung zu erreichen. Wir geben ihm diese Zeit, damit das Fleisch besonders zart und mürbe werden kann. Tafelspitz, Beiried, Rostbraten - mit jedem Teilstück des Rindes liefern wir Gaumenfreuden vom Feinsten.

Die Freude am Genuss kommt nicht erst beim Essen, sondern bereits bei der Zubereitung. Interessierten geben wir Tipps, wie sie in ihrer Küche das Fleisch noch weiter veredeln können.



STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

Unverwechselbar nach Nüssen duftend, intensiv im Geschmack, dunkelgrün in der Farbe - damit führt das "Grüne Gold" der Steiermark gesundheitsbewusste Genießer in Versuchung. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. vom Langreiter-Hof gehört zu den Weltspezialitäten.

Zum richtigen Zeitpunkt geerntete Kürbisse, hochwertige Kürbiskerne, schonend geröstet und sorgfältig gepresst sind die Grundlagen für ein delikates Öl, das in der Küche ebenso Anwendung findet wie im Wellnessbereich. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. bietet eine unvergleichliche Vielfalt von Aromen. Die vielfältigen Geschmacksnuancen machen das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. vom Langreiter-Hof zu einem kulinarischen Multitalent. Es ist cholesterinfrei, kann erhitzt werden und findet selbst unter „Salatmuffeln“ seine Liebhaber. Als reines Naturprodukt aus der steirischen Erde mit einer langen Geschichte, sind gesunde Nebenwirkungen durchaus beabsichtigt.



FÜR DIE HOHE QUALITÄT DES STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖLS G.G.A. ERHIELT DER LANGREITER-HOF 2007 UND 2008 DIE AUSZEICHNUNG MIT DEM KERNÖL-GÜTESIEGEL.



AUSSERDEM - UND DAS IST EINE KLEINE SENSATION - LANDETE ER BEI GAULT MILLAU 2008 UNTER DEN BESTEN FÜNF UND DARF DAMIT DIE AUSZEICHNUNG „BESTES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL“ TRAGEN.



DIE BANDEROLE MIT DER INDIVIDUELLEN FORTLAUFENDEN KONTROLLNUMMER MACHT KONSUMENTEN SICHER, DASS ES SICH UM EIN ECHTES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. HANDELT.

AUF UNSEREM HOF

Inmitten von Südhängen, auf denen Schilchertrauben wachsen, liegen an den Ufern des Stainzbaches unsere Äcker und Wiesen. Eingebettet in diese herrliche Landschaft heißt der Langreiter-Hof seine Besucher Willkommen.

Die Natur liefert in dieser Umgebung eine hervorragende Basis für die Bewirtschaftung, doch erst unser tiefstes Bekenntnis zu echt bäuerlicher Landwirtschaft und unsere tiefe Verwurzelung in der traditionellen Verarbeitung von Pflanzen und Tieren machen unsere Produkte zu dem, was sie heute sind. Wir beobachten das unbeschwerte Heranwachsen der Tiere, leben mit der Natur. Das gibt uns die Kraft, an unserer Tradition festzuhalten.



**„WIR LEBEN UND ARBEITEN DAFÜR,
DASS MENSCHEN GESUNDE UND
QUALITATIV HOCHWERTIGE LEBENS-
MITTEL BEKOMMEN.“**

WERNER LANGREITER JUN.
LANDWIRT LANGREITER HOF



ADRESSE:

LANGREITER HOF
GRAFENDORF 5
8510 STAINZ

TELEFON:

+43.699.12180182

EMAIL:

INFO@LANGREITERHOF.AT

BESUCHEN SIE UNS UNTER
WWW.LANGREITERHOF.AT

