



W U R Z E R S
G E N U S S A U S W I E S E L B U R G

Auskünfte erteilt gerne:

Markus Wurzer

Tel.: +43 660 409 84 38

info@wurzers.at

PRESSEINFORMATION

Wurzers Erdbeeren & Kürbischhof

Wieselburg, 2. August 2018. Der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Wurzer befindet sich in Bodensdorf bei Wieselburg, im Herzen des Mostviertels. Die Wurzers haben sich auf den Anbau und die Direktvermarktung von Erdbeeren und Speisekürbissen spezialisiert. Durch die hohe Qualität ihrer Produkte und die gegenseitige Unterstützung aller Familienmitglieder ist es ihnen möglich, ihre Landwirtschaft im Haupterwerb zu führen. Innovation und Kreativität waren schon immer ein Bestandteil der Familientradition und haben in den letzten Jahren zu einer Vielzahl von neuen Produkten mit Geschmack und Genuss geführt.

Wurzers Erdbeeren – Erdbeeren aus Leidenschaft

Gibt es etwas Schöneres als mit Kindern ein Erdbeerfeld zu besuchen? Rein in die strohbedeckten Gänge, den süßen Geruch einatmen und gleich in die erste Erdbeere reinbeißen. Seit 1986 kultiviert Familie Wurzer auf ihren Feldern in Wieselburg Erdbeeren auf höchstem Niveau und bietet ihren Kunden genau dieses Erlebnis. Besucher können sich ihre Körbchen voll frischer, saftiger Früchte entweder selbst pflücken, alternativ steht laufend auch frisch gepflückte Ware bereit. Auf den Feldern von Familie Wurzer wachsen sechs verschiedene Erdbeersorten mit jeweils eigenen Eigenschaften: von großen saftigen Früchten, die besonders bei Kindern beliebt sind, bis hin zu superdunklen Erdbeeren, die speziell für die Verarbeitung zu Marmeladen geeignet sind. Die Erdbeersaison erstreckt sich jedes Jahr von ca. Ende Mai bis Ende Juni. Das Feld hat täglich von 8-20 Uhr (auch an Sonn- und Feiertagen) geöffnet.

Wurzers Kürbishof – Niederösterreichs schönste Kürbisschau

Seit 2003 bietet der Kürbishof seinen Besuchern jedes Jahr von Anfang September bis Ende Oktober (Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr, für vorangemeldete Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr) Niederösterreichs schönste Kürbisschau mit über 100 unterschiedlichen Kürbissorten. Die große Vielfalt der einzigartigen Kürbisfrucht lädt zum Staunen ein und Familie Wurzer begleitet ihrer Besucher gerne dabei. Mit dem Wissen über den Kürbis stehen die Wurzers den Hofbesuchern stets zur Seite und beantworten unterschiedlichste Fragen zu Kürbisanbau und -verarbeitung. *„Persönliche Beratung wird bei uns groß geschrieben und deshalb nehmen wir uns für jeden Besucher ausreichend Zeit. Wir stellen unseren Kunden kostenlos unterschiedliche Rezepte zur Verfügung und geben auch gerne unsere eigenen Tipps und Tricks weiter“*, sagt Maria Wurzer. Mit einem interessanten und unterhaltsamen Exkursionsprogramm für Busgruppen stellt Wurzers Kürbishof ein ideales und wettersicheres Ausflugsziel im Herbst dar.

Über 150 Kürbissorten auf Wurzers Feldern

Über 150 verschiedene Kürbissorten wachsen auf den Feldern der Familie Wurzer. Darunter sind Speisekürbisse wie die bekannte Butternuss (mehlig-cremiges, orangefarbenes Fruchtfleisch, schmeckt süßlich und leicht nussartig), Muskat (leuchtend orange-rotes Fruchtfleisch mit intensivem Geschmack) und Hokkaido (besitzt ein aromatisch schmeckendes Fruchtfleisch und eine feine Schale, die mitgegart und mitgegessen werden kann). Zum Dekorieren bieten die Wurzers Zierkürbisse wie verschiedene Flaschenkürbisse (auch Kalebassen genannt) sowie Warzen- und Kronenkürbisse in allen Farben und Formen. Auch für das Halloweenfest Ende Oktober gibt es das passende Sortiment: die bekannten leuchtend-orangen Halloweenkürbisse sind durch ihre glatte Oberschicht sehr gut zum Bemalen und Ausschneiden geeignet.

Jeder Kürbis per Hand geerntet

„Jeder Kürbis wird von uns per Hand geerntet, auf seine Qualität hin überprüft und gewaschen, bevor er ausgestellt wird“, sagt Leo Wurzer. In der Kürbiszeit verwandelt sich der Wurzer-Hof dann in eine idyllische Herbstlandschaft. Die unterschiedlichen Kürbisse werden auf Strohhallen oder in Körben präsentiert. Naturmaterialien wie

Heu, Holunderzweige oder geflochtene Blumenkränze, aber auch antiquarische Landwirtschaftsgeräte wie Holzleiterwägen, Holzfässer, Wagenräder und Schneidegeräte runden das Herbstbild ab.

Wurzers Kürbishof als wettersicheres Top-Ausflugsziel im Herbst

Unterhaltsames Exkursionsprogramm für Gruppen & Vereine

Haben Sie gewusst, dass der Kürbis der Botanik nach nicht dem Gemüse, sondern den Beeren zu zuordnen ist? Eben. *„In Zeiten, wo der Kürbis immer mehr oder nur noch mit Halloween verbunden wird, möchte wir unseren Besuchern zeigen, dass der Kürbis mehr ist und auch mehr kann“*, weiß Leo Wurzer. *„Besondere Freude macht es uns, wenn wir Gruppen und Vereine unsere spannende Kürbiswelt präsentieren dürfen“*. Das Programm dauert rund 120 Minuten und hat in den vergangenen Jahren bei zahlreichen Gruppen aus ganz Österreich und darüber hinaus großen Anklang gefunden. Nach einem köstlichen Begrüßungsgetränk erfahren die Besucher beim unterhaltsamen Schaukochen alles Wissenswerte über den Kürbis. Ziel ist es, den Gästen interessante Details über unterschiedliche Kürbissorten, deren Anbau, Ernte und Verarbeitung in der Küche zu zeigen. Seminarbäuerin Maria Wurzer bereitet dabei vor den Augen der Besucher ein pikantes Kürbispfanne, die dann unter den Besuchern aufgeteilt wird. Im Anschluss an das Schaukochen können alle Kürbis- und Erdbeerprodukte verkostet und natürlich auch erworben werden. Die Hof- und Gartenführung, die Möglichkeit für die Einkehr im Hofcafé und ein abschließendes Gruppenfoto, das sofort ausgedruckt und jedem Besucher mitgegeben wird, runden das Programm ab.

Wurzers erlesene Spezialitäten

Von prämierten Bränden bis süßen Naschereien

Familie Wurzer verarbeitet ihre Erdbeeren und Speisekürbisse auch zu über 35 köstlichen Spezialitäten, die alle in ihrem Hofladen erhältlich sind. Das Sortiment reicht von prämierten Likören, Bränden, Erdbeer Frizzante, Erdbeer Cider bis hin zu fruchtigen Marmeladen, Kürbisblütenhonig, delikater Kürbiskernleberpastete, pikanter Kürbis-Chili-Sauce, Kürbiskernnudeln und Kürbis-Tomaten-Sugo. Seit 2017

neu im Sortiment ist der Wurzelmax, ein milder Kräuterlikör aus 24 Kräutern, Wurzeln und Gewürzen.

Auf einem Kürbishof darf eines aber natürlich nicht fehlen: das Kürbiskernöl. *„Für unser Kürbiskernöl verarbeiten wir unsere ausgewählten, sonnengereiften Kürbiskerne unter schonender Pressung“*, weiß Maria Wurzer. *„Wir sind sehr stolz, dass unser Kürbiskernöl sowohl 2014 als auch 2015 mit Gold auf der Ab Hof Messe Wieselburg ausgezeichnet wurde.“* Für Naschkatzen gibt es darüber hinaus Kürbiskerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Zimt-Vanille und Ingwer-Karamell sowie verschiedene Sorten an Edelschokolade. Viele der Spezialitäten können auch direkt am Hof verkostet werden.

Zahlreiche Prämierungen belegen die hohe Qualität und den ausgezeichneten Geschmack der Produkte. Maria Wurzer klärt auf: *"Wir verarbeiten soweit es geht nur Früchte aus unserem eigenen Anbau. Wir können daher schon bei der Sortenauswahl darauf Einfluss nehmen, dass lediglich Sorten mit besonders schmackhaftem Aroma angepflanzt werden. Bei der Ernte achten wir besonders auf die Frische, die Qualität und den Reifegrad der Früchte. Die Verarbeitung vollführen wir so schonend wie möglich. Die Herstellung unserer Marmeladen erfolgt zum Beispiel in kleinsten Mengen von nur 10 kg pro Charge. Damit sind die Kochzeiten kurz und das volle Aroma der Früchte bleibt erhalten. Wissen, Erfahrung und Feingefühl gehören natürlich dazu, um ganz besondere Spezialitäten zu schaffen."*

Wegbeschreibung

Der Wurzer-Hof liegt 7 km entfernt von der A1 Westautobahn-Abfahrt Ybbs. Von dort fährt man Richtung Wieselburg und biegt im Zentrum beim Rathaus rechts Richtung Steinakirchen/Forst ab. Nach ca. 2 km erreicht man Bodensdorf, wo die Zufahrt gut beschildert ist. Die Entfernung von Linz beträgt ca. 80 km und von Wien ca. 100 km.

Fragen an:

Markus Wurzer

Bodensdorf 5, A-3250 Wieselburg

Tel.: +43 660 409 84 38

Internet: www.wurzers.at

E-Mail: info@wurzers.at

Online-Shop: www.myproduct.at/wurzers

Facebook: www.facebook.com/wurzers

Twitter: www.twitter.com/wurzers

Öffnungszeiten Erdbeerfeld: von ca. Ende Mai bis ca. Ende Juni täglich von 8-20 Uhr

Öffnungszeiten Kürbischhof: Anfang September bis Ende Oktober Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr

(für Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr)

Öffnungszeiten Hofladen: Außerhalb der Kürbissaison jeden Freitag von 9-17 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung unter +43 650 760 22 30

Fotos: Bilder zum honorarfreien Abdruck finden Sie im Internet unter www.wurzers.at/de/presse.php