



Regionale Spezialitäten aus Niederösterreich

INITIATIVE WALDVIERTEL, ECHT AUS NIEDERÖSTERREICH und
HOFER KG präsentieren eine neue, regionale Produktlinie für
Niederösterreichs Konsumenten





Präsentation und Degustation

Spezialitäten aus Niederösterreich

Ihre Gesprächspartner:

LKR Ing. Eduard Köck
Obmann Initiative Waldviertel

Dr. Stephan Pernkopf
Agrarlandesrat Niederösterreich

Friedhelm Dold
Generaldirektor Hofer KG

Teisenhoferhof, 3610 Weissenkirchen 177

24. Juli 2009

Beginn: 16.00 Uhr



„Regionale Spezialitäten aus Niederösterreich“

INITIATIVE WALDVIERTEL, ECHT AUS NIEDERÖSTERREICH und HOFER KG präsentieren neue, regionale Produktlinie für Niederösterreichs Konsumenten

Als Preis- und Qualitätsführer des österreichischen Lebensmittelhandels engagiert sich die Hofer KG für eine nachhaltige, regionale, gentechnik-freie Lebensmittelerzeugung. Insbesondere mit der weltweit ersten Klimaschutz-Zertifizierung der Bio-Marke Zurück zum Ursprung stellt die HOFER KG ihre Themenführerschaft in punkto Klima- und Umweltschutz unter Beweis.

Mit einer neuen Produktlinie - den „Regionale Spezialitäten aus Niederösterreich“ - setzt nun die Hofer KG einen weiteren Akzent in ihrem regionalen Sortimentsangebot. Durch eine Kooperation der Hofer KG mit *Echt aus Niederösterreich* und der *Initiative Waldviertel* können niederösterreichische Konsumentinnen und Konsumenten im Rahmen von vorübergehend verfügbaren, kulinarischen Sommer-, Herbst- und Winterpaketen verschiedene Spezialitäten aus dem Kernland der heimischen Landwirtschaft genießen. Alle Spezialitäten zeichnen sich durch bäuerlich handwerkliche Qualität aus – Erzeugung und Verarbeitung erfolgen ausnahmslos in Niederösterreich, womit die Wertschöpfung weitgehend in den Regionen belassen wird.

„Regionalität, Nachhaltigkeit, Gentechnik-Freiheit sowie Klima- und Umweltschutz sind für die Hofer KG keine Schlagworte, sondern stehen im Mittelpunkt unseres Bemühen, allen Hofer-Kunden höchste Lebensmittelqualität zu bieten. Darum freut es uns, dass wir mit den Partnern ‚Echt aus Niederösterreich‘ und der ‚Initiative Waldviertel‘ gemeinsam für die niederösterreichischen Landwirte und Konsumenten eine neue Produktlinie entwickeln konnten. Durch die regionale Erzeugung und Verarbeitung der Spezialitäten bleibt die Wertschöpfung weitgehend in den Regionen. Es ist ein Anliegen der Hofer KG, die Wertschöpfungskette in den Regionen zu belassen – denn eine nachhaltige Lebensmittelproduktion beschränkt sich nicht nur auf die Landwirtschaft, sondern soll möglichst vielen Menschen einer Region zu Gute kommen. Der regionalen, gentechnik-freien Lebensmittelerzeugung gehört zweifellos die Zukunft – mit den neuen Spezialitäten aus Niederösterreich bringen wir jetzt schon die Zukunft in die niederösterreichischen Hofer-Filialen und achten dabei auch auf die Zukunft der regionalen Bevölkerung“ – so Friedhelm Dold, Generaldirektor Hofer KG.

Echt aus Niederösterreich und Initiative Waldviertel setzen sich mit Hofer KG für „Regionale Spezialitäten aus Niederösterreich“ ein.

Tatkräftig unterstützt wurde die Hofer KG bei den Vorbereitungen und Umsetzungsarbeiten zur neuen Produktlinie durch eine Partnerschaft mit *Echt aus Niederösterreich* und den regionalen Kooperationspartner, der *Initiative Waldviertel*.

Echt aus Niederösterreich ist eine Initiative vom Land Niederösterreich sowie der niederösterreichischen Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer. Ziel ist es, die Zusammenarbeit zwischen bäuerlichen Produzenten, Verarbeitern und dem Lebensmittelhandel zu stärken und den Konsumenten niederösterreichische Lebensmittel



mit dem Markenzeichen *Echt aus Niederösterreich* leicht erkennbar zu machen. Dementsprechend freut sich Agrarlandesrat Dr. Stephan Pernkopf, dass nun mit der neuen Produktlinie der Hofer KG ein beachtlicher Erfolg für Niederösterreichs Landwirte, Verarbeiter und Konsumenten geglückt ist:

„Landwirte, Gewerbetreibende und Konsumenten sind die wichtigsten Verbündeten, wenn es um den ländlichen Raum geht. Mit der Marke „Echt aus Niederösterreich“ und der „Initiative Waldviertel“ wurden starke Symbole für diese Partnerschaft geschaffen. Mit dem Lebensmittelkonzern Hofer wurde nun seitens des Handels ein starker und verlässlicher Partner ins Boot geholt“ - so der niederösterreichische Agrarlandesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Das ernsthafte Engagement der Hofer KG für eine regionale, gentechnik-freie Lebensmittelproduktion kommt ebenso in einer partnerschaftlichen Kooperation mit der Initiative Waldviertel zum Ausdruck. Als Hauptpartner der Initiative Waldviertel für die Projektperiode 2009 bis 2012 unterstützt die Hofer KG den konsequenten Weg der Gentechnik-Freiheit in der Region Waldviertel.

Über 5.500 Waldviertler Bäuerinnen und Bauern haben sich bereits auf Basis freiwilliger Unterschriften verpflichtet, die Gentechnik von ihren Feldern und Äckern fernzuhalten. Zur Seite stehen den Bäuerinnen und Bauern 109 Waldviertler Gemeinden, die sich mittels Gemeinderatsbeschlüsse für die Anliegen der Initiative Waldviertel ausgesprochen haben. Starke Partner aus der Wirtschaft sind für Initiativen-Obmann LKR Ing. Eduard Köck eine Grundvoraussetzung, um eine nachhaltige, gentechnik-freie Lebensmittelproduktion dauerhaft zu gewährleisten.

„Letztlich sind es der Lebensmittelhandel und die Konsumenten, die durch entsprechende Lebensmittelangebote und Kaufentscheidungen entscheidend zur Gentechnik-Freiheit beitragen. Mit der HOFER KG setzt sich Österreichs Preis- und Qualitätsführer für die Gentechnik-Freiheit und damit für eine nachhaltige, regionale Lebensmittelproduktion ein. Das ist nicht nur ein neuer Weg im österreichischen Lebensmittelhandel – das ist auch ein Weg, der die Waldviertler Bäuerinnen und Bauern, ja die gesamte Waldviertler Region in eine nachhaltige Zukunft führt. Dafür bedanke ich mich im Namen der Initiative Waldviertel und der beteiligten Bäuerinnen und Bauern“ – so LKR Ing. Eduard Köck.

Rückfragehinweis – fachlich:

agricultura Handel und PR GmbH

Ing. Engelbert Sperl, Geschäftsführung
T 01-522 44 00 Fax. DW20, M 0676 / 703 43 00
E engelbert.sperl@agricultura.at

Medienservice:

agricultura – Presse und Kommunikation
Wilfried Oschischnig
M 0676 / 703 43 11
E wilfried.oschischnig@agricultura.at



Spezialitäten aus Niederösterreich

Saisonübersicht

SOMMER

3. August 2009

Mostviertler Apfelmost
Weinviertler Sonnenblumenöl
Kamptaler Veltlineressig
Kamptaler Zweigeltessig
Kamptaler Bärlauchessig
Marillenschnaps aus Wösendorf in der Wachau
Marillenlikör aus Wösendorf in der Wachau

HERBST

21. September 2009

Mostviertler Hirschbeisser mit Kirschwasser
Mostviertler Wildschweinsalami
Mostviertler Hirschsalami
Marillenmarmelade aus Wösendorf in der Wachau
Waldviertler Mohnschnaps
Kamptal DAC Grüner Veltliner

WINTER

25. Jänner 2010

Akazienhonig von Niederösterreichs Imkern
Waldhonig von Niederösterreichs Imkern
Blütencremehonig von Niederösterreichs Imkern
Marillennektar aus Wösendorf in der Wachau

Josef Zeiner der „Mostbotschafter“

In Josef Zeiner hat der Most einen echten Botschafter gefunden: 365 Tage im Jahr und mit mindestens so vielen Ideen ist der Mostviertler Obstbauer für seine „Inspirationsquelle“ Most unterwegs. Der traditionsbewusste Hof von Aloisia und Josef Zeiner in Oberzeillern wurde bereits im Jahr 1483 urkundlich in den Stiftsbriefen der Pfarrkirche Zeillern erwähnt. Nicht ganz so alt, aber ebenso traditionell sind die typischen Mostviertler Streuobstwiesen, deren Obst Josef Zeiner zu seinem fruchtigen, richtig süffigen Apfelmost veredelt.

Die *regionalen Spezialitäten* präsentiert von der Familie Zeiner:

Mostviertler Apfelmost

Das Mostviertel ist die Heimat der Streuobstwiesen. Beim Mostviertler Apfelmost werden alte, traditionelle Apfelsorten wie Brünnerling, Erbachhofer und Siebenkant durch die Handwerkskunst der Mostvergärung zu einem besonderen Geschmackserlebnis veredelt. Genießen Sie diesen naturbelassenen Mostviertler Apfelmost mit einer optimalen Trinktemperatur von 8 – 10°.

6,5% alc.
Enthält Sulfite

Mostland, reg.Gen.m.b.H.
Oberzeillern 126
3311 Zeillern
www.mostland.at



Andreas Platzer – das Licht Niederösterreichs in Sonnenblumenöl

Wie sich das Licht Niederösterreichs zu einem ganz besonderen Sonnenblumenöl veredeln lässt, zeigt Andreas Platzer aus Wieselburg. Die Sonnenblumenkerne aus dem Most- und Weinviertel werden von Andreas Platzer ausschließlich in einem Kaltpressverfahren und ohne Zusatzstoffe zu besonders hochwertigen Sonnenblumenöl gepresst. Durch dieses schonende Veredelungsverfahren werden die vielen wertvollen Inhaltsstoffe der Sonnenblumenkerne wie Mineralien, Vitamine und Enzyme best möglich bewahrt.

Die *regionale Spezialität* präsentiert von Andreas Platzer:

**Weinviertler
Sonnenblumenöl**
100% kalt gepresst

Leuchtend gelbe Sonnenblumen prägen das Landschaftsbild des Weinviertels. In einer kleinen Ölmühle werden die Sonnenblumenkerne ohne Zusatzstoffe kalt gepresst. Genießen Sie den herrlichen Geschmack dieses wertvollen Naturprodukts!

Platzer Öl
Grestner Straße 1
3250 Wieselburg
www.platzeroel.at



Faigl und Groß – die Senkrechtstarter im Essigspitzenfeld

Innerhalb kürzester Zeit hat sich die Kamptaler Essigmanufaktur des Duos Hans Faigl und Leopold Groß Dank außergewöhnlicher Kreationen und innovativer Geschmacksnoten im Spitzenfeld der Essigerzeuger etabliert. Zweigelt und Grüner Veltliner aus dem Kamptal dienen als Basis für die Essig-Spezialitäten, die in Holzfässern oder Glasballons in der Langenloiser Manufaktur zu ihrer unverwechselbaren Reife gebracht werden.

Die *regionalen Spezialitäten* präsentiert von Hans Faigl und Leopold Groß:

Kamptaler Veltlineressig

Als Hauptweinsorte des Kamptals eignet sich der Grüne Veltliner durch seine sortentypischen Aromen ganz besonders zur Essigproduktion. Er verleiht vielen Saucen und Marinaden Würze und Finesse, ist ideal für Erdäpfelsalat und entfaltet sich als Einlegessig sein Aroma.

Kamptaler Weinessig
Reiner Gärungsessig
6% Säure

Kamptaler Zweigeltessig

Aus den Kamptaler Rieden bezieht der Zweigelt seine Kraft und seinen Tanninreichtum. Zu Essig veredelt passt dieses hochwertige Naturprodukt ideal zu Antipasti-Gerichten und Salaten. Er harmoniert vorzüglich mit Olivenöl, verfeinert viele Saucen und gesellt sich auch gerne zu dunklen Fleischgerichten.

Kamptaler Weinessig
Reiner Gärungsessig
6% Säure



Kamptaler Bärlauchessig

Für die Herstellung des Bärlauchessigs wird ausschließlich frischer Bärlauch aus den Donau Auen verwendet. Als Grundessig dient der Weinessig der Sorte Grüner Veltliner. Für die besten Köche des Landes ist der Bärlauch zu einem unverzichtbaren Bestandteil ihrer Kochkunst geworden. Der Bärlauchessig wird durch seine feine Aromatik vor allem zu Salaten verwendet. Bestens eignet er sich auch für das Abschmecken von Saucen. Schließlich passt Bärlauchessig ideal zum Marinieren von dunklem Fleisch, Wild und zu rohem Gemüse.

Kamptaler Weinessig mit Kräuterauszügen
Reiner Gärungsessig
6% Säure

Erste Kamptaler Essigmanufaktur
Faigl KEG
Zwettler Straße 91
3550 Langenlois



Familie Wieser hoch 4

Johanna und Markus Wieser fühlen sich der mehr als tausendjährigen Landwirtschaftstradition in der Wachau verbunden. So hat Urgroßvater Anton Jamek wesentlich zur Rekultivierung der Wachauer Marille beigetragen. Im kleinen handwerklichen Veredelungsbetrieb der Familie Wieser werden heute bis zu 40 verschiedene Wachauer Marillensorten nach alten Rezepturen im Einklang mit modernen Geschmacksnoten verarbeitet. In der traditionellen Schnapsbrennerei des Großvaters destilliert Markus Wieser aus hochwertigem, regionalem Obst Schnäpse und Liköre.

Die *regionalen Spezialitäten* präsentiert von diesem traditionellen Wachauer Familienbetrieb – einen vierfachen Marillengenuss:

Marillen-Fruchtaufstrich aus Wösendorf in der Wachau

Die Wachau ist berühmt für ihre köstlichen Marillen. Dieser delikate Marillenfruchtaufstrich wird von einem traditionellen Familienunternehmen aus den besten Marillensorten Niederösterreichs hergestellt: voll aromatisch mit ca. 2/3 Fruchtanteil – ein Muss für jedes Frühstück!

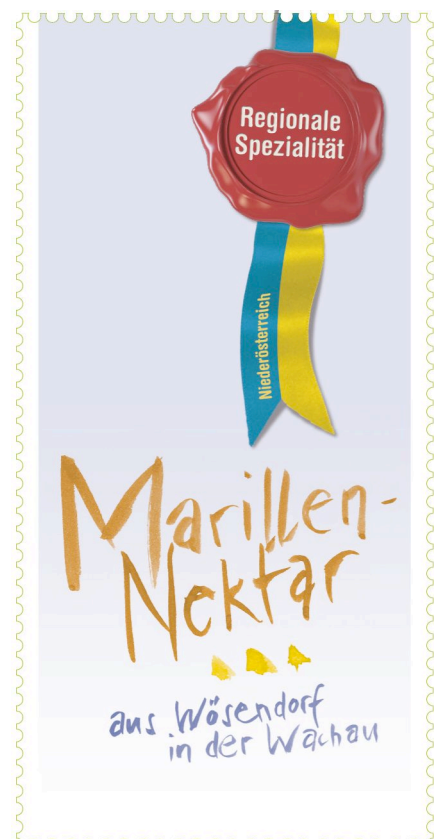
Zutaten: Marillen, Zucker, Geliermittel Pektin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; hergestellt aus ca. 66g Frucht je 100g.



Marillen-Nektar aus Wösendorf in der Wachau

Die Wachau ist berühmt für ihre prächtigen Marillen. Aus vollreifen Früchten stellt ein kleines Familienunternehmen in sorgfältiger Handarbeit diesen köstlichen Nektar her. Dadurch kann sich das feine Marillenaroma am besten entfalten!

Marillennektar mit Fruchtfleisch, pasteurisiert.
Zutaten: Wasser, Marillenmark, Zucker
Fruchtgehalt mindestens 45%. Vor Genuss gut aufschütteln.



Marillenfruchtsaftlikör

Prächtige Marillenbäume prägen das Bild der Wachau. Der Fruchtsaft vieler unterschiedlicher Marillensorten wird von einem kleinen Familienunternehmen zu diesem Likör veredelt. Ein Meisterwerk mit unvergleichlichem Geschmack.

Fruchtsaftlikör
20% vol.

Marillenschnaps

Die Wachau ist berühmt für ihre köstlichen Marillen. Aus 40 unterschiedlichen Sorten der Wachauer Marille wird dieser Klassiker hergestellt – von einem kleinen Familienunternehmen, das seit jeher Tradition mit innovativem Handwerk verbindet.

Spirituose
38% vol.

Brennerei im Melkerhof
M. Wieser GmbH
Hauptstraße 13
3610 Weissenkirchen in der Wachau
www.wieser-wachau.at



Josef Kainrath – eine Genusskooperation für Wildliebhaber

Die unverfälschte Natur des Ybbstals und ihr Reichtum an Wild spiegeln sich in den Wildspezialitäten von Josef Kainrath wider. Eine Kooperation mit dem Weinviertler Fleischerbetrieb der Familie Hiess – dem Spezialisten für Dauer- und Kochwürste - ermöglicht es nun, Natur aus dem Ybbstal voll und ganz zu genießen.

Die *regionalen Spezialitäten* präsentiert von Josef Kainrath:

Mostviertler Wildschwein-Salami

Die weiten Wälder Niederösterreichs sind die Quelle für köstliche Wildspezialitäten. Wie diese herzhafteste Wildschweinsalami, die von einem Mostviertler Unternehmen auf traditionelle Art hergestellt wird. Ein Stück Natur auf Ihrem Tisch!

Zutaten: Wildschweinfleisch (50%), Schweinefleisch und Speck, Kochsalz, Gewürze, Laktose, Traubenzucker, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsmittel E250, natürliches Aroma. 100g Salami aus 136g Wildschwein- und Schweinefleisch hergestellt

Mostviertler Hirsch-Salami

Die weiten Wälder Niederösterreichs sind die Quelle für köstliche Wildspezialitäten. Wie diese deftige Hirschsalami, die von einem Mostviertler Unternehmen auf traditionelle Art hergestellt wird. Ein Stück Natur auf Ihrem Tisch!

Zutaten: Hirschfleisch (50%), Schweinefleisch und Speck, Kochsalz, Gewürze, Laktose, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel E250, natürliches Aroma. 100g Salami aus 136g Hirsch- und Schweinefleisch hergestellt.

Die weiten Wälder Niederösterreichs sind die Quelle für köstliche Wildspezialitäten. Wie diese deftige Hirschsalami, die von einem Mostviertler Unternehmen gemeinsam hergestellt wird. Ein Stück Natur auf Ihrem Tisch!

Tipp: In Niederösterreich finden Sie die ideale Urlaubsregion für die ganze Familie! Näheres auf www.niederoesterreich.info

Zutaten: Hirschfleisch (50%), Schweinefleisch und Speck, Kochsalz, Gewürze, Laktose, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel E250, natürliches Aroma. 100g Salami aus 136g Hirsch- und Schweinefleisch hergestellt.

Bei Raumtemperatur lagern.
Mindestens haltbar bis
XX.XX.XXXX e 200g

Fa. Josef Kainrath
Alte Poststraße 15
A-3341 Ybbsitz

AT
31400
EG
2461 1251

echt
AUS NIEDER
ÖSTERREICH

Mostviertler Hirschbeisser mit Kirschwasser

Die weiten Wälder Niederösterreichs sind die Quelle für köstliche Wildspezialitäten. Wie diese herzhaften Hirschbeisser mit Kirschwasser, die von einem Mostviertler Unternehmen auf traditionelle Art hergestellt werden. Ein Stück Natur auf Ihrem Tisch!

Zutaten: Hirschfleisch (25%), Wildschweinfleisch (25%), Schweinefleisch und Speck, Kochsalz, Gewürze, grüne Pfeffer (1%), Kirschwasser (0,5%), Laktose, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel E250, natürliches Aroma. 100g Hirschbeisser aus 120g Fleisch hergestellt.

Fa. Josef Kainrath
Alte Poststraße 15
3341 Ybbsitz



Günther Mayer – der Waldviertler Meisterdestillateur

Die *Wald4tler-Granit-Destillerie* des Waidhofners Günther Mayer zählt zweifellos zu den „edelsten“ Adressen der österreichischen Spirituosenerzeugung. Davon zeugen auch die zahlreichen Prämierungen wie beispielsweise die Verleihung der Auszeichnungen „Produzent des Jahres“ (2005 und 2006) und „Brennerei mit höchster Qualität“ (2007 und 2009). Seine im wahrsten Sinn des Wortes ausgezeichneten Spezialitäten stellt Josef Mayer aus ausgewählten, regionalen Rohstoffen her. „Der moderne Obstbrenner überlässt alles der Natur, aber nichts dem Zufall“ – lautet stets sein Motto.

Die *regionalen Spezialität* präsentiert von Günther Mayer:

Waldviertler Mohnschnaps

Das Waldviertel begeistert jedes Jahr mit dem Farbenspiel seiner Mohnblüten. Ein Farbenspiel, das sich im dezenten Aroma dieses außergewöhnlichen Schnapses widerspiegelt. Im Duft leicht würzig und erdig zaubert er den intensiven Geschmack von Waldviertler Graumohn auf den Gaumen und wurde deshalb schon mehrfach ausgezeichnet!

Spirituose aus Waldviertler Graumohn
41% alc.

Granitdestillerie Günther Mayer
Hollenbach Nr. 117
3830 Waidhofen/Thaya



Familie Steinschaden – wo die älteste Weinpresse Österreichs zu Hause ist

Winzer Godfried Steinschaden gilt als Spezialist für Grüne Veltliner und vereinigt in seinen Weinen den besonderen Nuancenreichtum des Kamptals. Die Topweine werden in einem kleinen, traditionellen Holzkeller ausgebaut, wo sich auch zwei besondere Raritäten des heimischen Weinbaus befinden: die älteste Baumpresse und das größte befüllbare Holzfass Österreichs von anno 1564. Mit den mehrfach prämierten Weinen der Familie Steinschaden lässt sich österreichische Winzertradition und eine ganz besondere Leidenschaft für Grüne Veltliner genießen – ein „Sommersolo“ für die bodenständige Brettljause oder ein fruchtiger Genuss zu Fisch.

Die *regionale Spezialität* präsentiert von der Familie Steinschaden:

Kamptal DAC Grüner Veltliner 2008

Das Kamptal zeichnet sich durch Weine von besonderer Finesse aus – bedingt durch seine Vielfalt an verschiedenen Böden und klimatischen Einflüssen. Eine Finesse, die bei diesem Grünen Veltliner mit jedem Schluck zum Ausdruck kommt.

Genießen Sie diesen Wein mit einer optimalen Trinktemperatur von 8-10° C.

12% vol.
Enthält Sulfite

Bergkellerei Godfried Steinschaden KG
3492 Engabrunn, Grafeneggerstr. 124



NÖ Imker – Niederösterreichs Honig ist einfach zum Schwärmen

Mit rund 3150 Imkern ist Niederösterreich ein traditionelles Honigland. Ob im Naturpark Kalkalpen, in den Weiten der Voralpen, im Waldreichtum des Waldviertels oder auf den vielfältigen Landwirtschaftsflächen des Weinviertels – die fleißigen Bienen werden in Niederösterreich mit einem echten Blütenparadies belohnt – was auch die Konsumenten mit einem Honig-Hochgenuss erfreut.

Die *regionalen Spezialitäten* präsentiert von den NÖ-Imkern:

Akazienhonig von Niederösterreichs Imkern

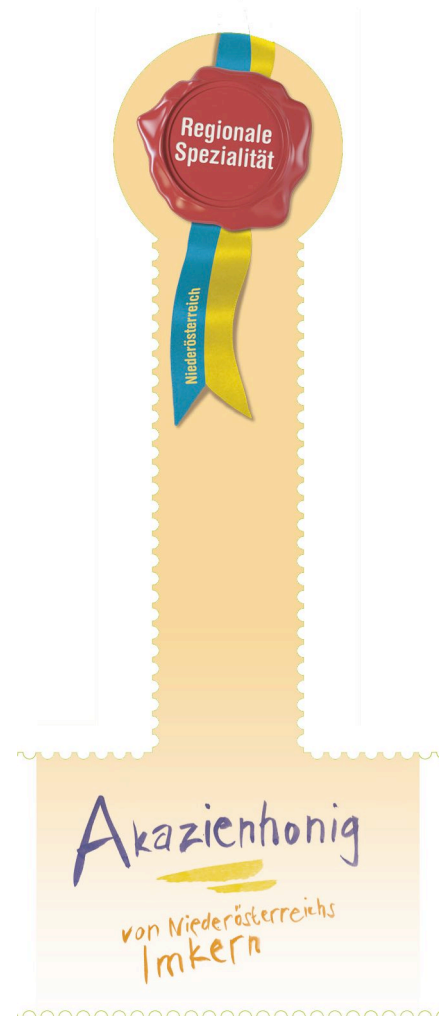
Die weiten Wälder Niederösterreichs sind ein Paradies für Bienen und ein Garant für erstklassigen Honig. Wie dieser Akazienhonig, der vorwiegend aus dem östlichen Teil des Landes stammt. Er hat einen milden, lieblichen Geschmack und eignet sich hervorragend zum Süßen von Müsli, Kuchen oder Tee.

Als reines Naturprodukt kann dieser Honig nach einiger Zeit kristallisieren, das ist ein Zeichen von Qualität. Er kann bei ca. 40°C wieder verflüssigt werden.

Waldhonig von Niederösterreichs Imkern

Die weiten Wälder Niederösterreichs sind ein Paradies für Bienen und ein Garant für erstklassigen Honig. Wie dieser kräftige, leicht herbe Waldhonig, der aus der Voralpenregion und dem Waldviertel stammt. Mit seinem würzigen Geschmack eignet er sich besonders zum Süßen von grünem Tee aber auch für die Zubereitung von Wild- oder Geflügelgerichten.

Als reines Naturprodukt kann dieser Honig nach einiger Zeit kristallisieren, das ist ein Zeichen von Qualität. Er kann bei ca. 40°C wieder verflüssigt werden.



Blütencremehonig von Niederösterreichs Imkern

Niederösterreichs Landschaften sind geprägt von einer vielfältigen Flora mit prächtigen, bunten Blüten. Ein Paradies für Bienen, in dem köstliche Honige entstehen. Wie dieser Blütencremehonig, der durch regelmäßiges, sorgfältiges Rühren entsteht. Seine Kristalle werden dadurch immer wieder fein verteilt, was ihn besonders streichfähig macht!

Dieser Honig ist ein reines Naturprodukt und bereits fein auskristallisiert.

Josef Niklas
NÖ Imkerverband
Georg Coch-Platz 3/9a
1010 Wien
www.noe-imkerverband.at

