



Am Meierhof blühen alte Getreidesorten wieder auf!

Der MEIERHOF ist ein über 600 Jahre alter Wirtschaftshof und war einmal Teil des Zisterzienserklosters St. Bernhard. Etwa um die Jahrhundertwende wurde das Kloster aufgelassen und der Wirtschaftshof geteilt und verkauft. Der heutige Meierhof wurde von der Familie Daniel erworben und in der Familie weitervererbt. Seit 1995 bzw. 1998 bewirtschaften Josef Ehrenberger und Helma Hamader den Meierhof.



In den letzten Jahren ist die Arten- und Sortenvielfalt der Getreide in Vergessenheit geraten. Der familiäre Kleinbetrieb Meierhof bemüht sich auf den Feldern eine lebendige Vielfalt zu kultivieren und damit eine gesunde ökologische Basis zu schaffen. Diese Vielfalt spiegelt sich im Produktsortiment wieder und ermöglicht Vielfalt und Kreativität in der Küche.



Mit der Pflege und dem Anbau alter Sorten ist der Meierhof ein selbständiger Getreidebaubetrieb. Getreidesorten werden selbst vermehrt und selektiert.

Eine Herausforderung anderer Art ist die Verarbeitung zu wertvollen Getreideprodukten. Am Meierhof wird durch schonende Verarbeitung der spezifische Geschmack der alten Getreidesorten in den Produkten erhalten. Die Vielfalt der alten Getreidesorten zeichnet sich auch durch höhere Gehalte an Vitalstoffen aus und bringt Abwechslung in die einseitige Weichweizen-Konsumwelt der Jahrtausendwende.

Dem Anbau einer alten Getreidesorte gehen jahrelange Feldversuche voraus. Nach diesem Eignungstest werden ausgewählte Sorten zum „erlesenen Getreide“ am Meierhof. **Waldviertler Reis*** Getreide-Reis wird durch schonendes Schleifen und Polieren von Getreidekörnern hergestellt. Unter der Devise „so wenig als möglich – so viel als notwendig“ wird ein Teil der äußeren Getreidehülle (Kleie) entfernt um den Kochvorgang abzukürzen (10-35 min je nach Getreideart). - Der Großteil der wertvollen Kleie und der Keimlinge bleibt erhalten.



Jedes Getreide hat seinen eigenen Charakter. Daher muss der Produktionsablauf für die Getreide-Reis-Sorten individuell auf jede Getreideart abgestimmt werden. Ständige Kontrollen sichern eine hohe Produktqualität.

Meierhof-Nudeln nach traditioneller italienischer Art. Die Nudeln werden aus Vollgries mit Messingmatrizen hergestellt und anschließend langsam ohne Beheizung luftgetrocknet. Dadurch schmecken unsere Nudeln nach dem vollen Korn bei hervorragender Bissqualität.

Meierhof-Mahlprodukte - Selbstverständlich werden auch das



ganze Korn, Vollkornmehl, Vollmehl und Gries in unserem Sortiment angeboten.

ARTen Müsli - ist die neue MEIERHOF-MARKE für Müsli, Porridge und Flocken aus alten Getreidesorten. Sechs ARTen-MÜSLI-Sorten stehen für Sie zur Auswahl -gemischt mit hochwertigen Früchten, Nüssen, Kräutern und Gewürzen.

Müsli, gekocht am wertvollsten = Porridge. Gekocht ist bekömmlicher und liefert daher mehr Kraft und Energie.

Menschen, die häufig frieren, profitieren doppelt von einem gekochten Brei – ein warmer Bauch ist die beste Voraussetzung für warme Hände und Füße.



KRAFTRIEGEL – 20 % Urgetreideflocken und viel Frucht, ohne Zucker und ohne Honig. Ein Kraftriegel für unterwegs und in der Pause, speziell für Kinder, Mütter, Büromenschen, Wanderer, Sportler, Autofahrer (vergessen Sie Energiedrinks),

Kontakt:

Maierhof

A- 3580 ST. BERNHARD 48

Tel & FAX.: ++43 2982 3351

mobil.: ++43 676 6771111

email.: office@meierhof.at

www.meierhof.at