Presseinformation

28. Juli 2011

„Bauernhof-Eis" aus Niederösterreich

Pernkopf: Top-Qualität aus der Region

„Mit dem Konzept ‚Bauernhof-Eis\' konnten sich einige Milch produzierende Betriebe in Niederösterreich ein zweites Standbein schaffen und höhere Einnahmen auch in Zeiten niedrigerer Milchpreise erzielen. Dieser positive Effekt gemeinsam mit dem unvergleichlichen Geschmack des Bauernhof-Eises macht dieses Konzept so erfolgreich. Durch die Verwendung niederösterreichischer Milch und regionaler Obstsorten direkt vom Bauernhof steht beim Bauernhof-Eis Top-Qualität aus der Region im Vordergrund", betont Landesrat Dr. Stephan Pernkopf die Vorzüge von Bauernhof-Eis" gegenüber herkömmlichen Industrie-Eis.

Das Konzept wurde in Deutschland entwickelt und hat sich mittlerweile in ganz Europa etabliert - so auch in Niederösterreich, die Veranstaltungen der Initiative „So schmeckt Niederösterreich" etwa sind im Sommer ohne „Bauernhof-Eis" gar nicht mehr vorstellbar. Die Familie Gebetsberger aus Stephanshart im Mostviertel beispielsweise betreibt eine kleine ökologische Landwirtschaft mit Milchkühen. Im Jahr 2004 entschloss sich die Familie, die Produktion von „Bauernhof-Eis" zu beginnen, und errichtete ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Gebäude mit Produktions- und Lagerräumen sowie einem Verkaufsraum. Bereits im Jahr 2005 konnte mit der Eis-Produktion begonnen werden, und zwei Jahre später wurde der Betrieb mit dem niederösterreichischen Konsumentenschutzpreis (2. Platz) ausgezeichnet. Auch Edith und Johann Schachl aus Oberngänserndorf haben sich erfolgreich auf die Produktion von Bauernhofeis spezialisiert.

Andrea und Georg Blochberger wiederum betreiben einen biologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieb in der Buckligen Welt und ein Bio-Eisgeschäft in der Wiener Innenstadt (Rotenturmstraße 14). Das Hauptstandbein des Familienbetriebs ist die Milchproduktion inklusive Verarbeitung in der hofeigenen Molkerei. Seit dem Jahr 2004 wird die Bio-Milch von 35 Kühen am Hof zu Joghurt und Eis verarbeitet, ohne künstliche Aromastoffe oder chemische Konservierungsstoffe hinzuzufügen. Der Hof von Andrea und Georg Blochberger ist damit ein gutes Beispiel für die gelungene Vernetzung von Bauernhof, Gastronomie und Konsumenten.

Weitere Informationen: Büro LR Pernkopf, Klaus Luif, Telefon 02742/9005-12705, e-mail klaus.luif@noelg.gv.at.

E-Mail: presse@noel.gv.at