# Brenners Bestes

Waldviertler Urgetreide

#### Herzlich Willkommen beim Rauriser Brotfest 2023

Seit 1885 gibt es den Hof unter dem Namen Brenner mittlerweile in der 4. Generation.

#### 2002 Hofübernahme Beate und Walter

Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise.

2005 Betrieb mit Schwerpunkt der Direktvermarktung von

Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstaudekorn,

Champagnerroggen, Linsen, Kresse, Kümmel, Honig...





Über uns



## Fakten zur Land- und Forstwirtschaft: Waldfläche 11ha Grünland 9 ha Ackerfläche 50 ha Bienenstöcke 10 Stk. Obstgarten

#### **Unsere Grundsätze:**

- + Mit der Natur im Einklang arbeiten
- + Bodenfruchtbarkeit erhalten
- + Humus aufbauen
- + Lebensmittel mit höchster Qualität erzeugen
- + sämtliche Arbeitsschritte sind direkt bei uns am Hof

insen mit Stützfrucht eindotter







Lupinen mit Spitzwegerich

#### Hauptfrucht und Stützfrucht

Beispiel: Linsen mit Leindotter

Od. Kümmel als Untersaat im Getreide

Lupinen gemeinsam mit Spitzwegerich

Phacelia als Blühpflanze für Bienen













#### Produkte

Unser Getreide wird verarbeitet zu Getreidereis, Grieß, Mehl, Flocken, Nudeln u. Brot











#### **Brot**

ist Mehl, Wasser, Salz, Zeit und viel Wohlbefinden













#### Nudeln

In vielen verschiedenen Variationen und Sorten





## Rezepte

und Anregungen zum Kochen











#### Bienen

Ein gemeinsames Projekt











## Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit! www.brenners-bestes.at

