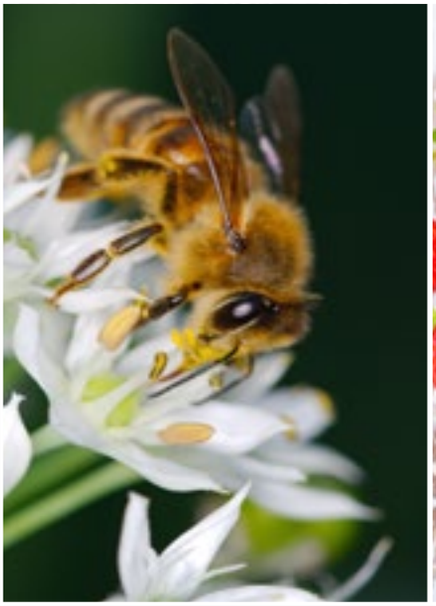
01 | 2021

Nahe liegendes bei SPAR



REGIONALER GENUSS

aus Niederösterreich & Wien

EDITORIAL

© Brunnbauer/Hofer

Werte Kundinnen und Kunden!

Das Gute liegt so nah.

Das gilt gerade für Niederösterreich und Wien, wenn es um Genuss und Gesundheit geht. Und es zählt mehr denn je in einer Zeit, in der weltweite Warenströme und zentralisierte Konzerne das Bild dominieren. Im Gegenzug gewinnt regionale Qualität noch mehr an Bedeutung.

Bei SPAR leben wir Regionalität.

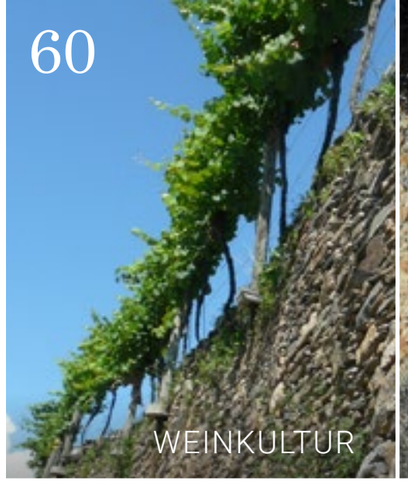
Gerne holen wir unsere Partner aus der Region vor den Vorhang. Lernen Sie auf den folgenden Seiten wichtige Bausteine regionaler Kulinarik kennen: Familien, die seit Generationen das Beste aus dem Boden holen. Landwirte, denen das Wohl ihrer Tiere genauso wichtig ist wie die Qualität ihrer Produkte. Visionäre, die alte Rezepte und Traditionen mit neuen Ideen verfeinern.

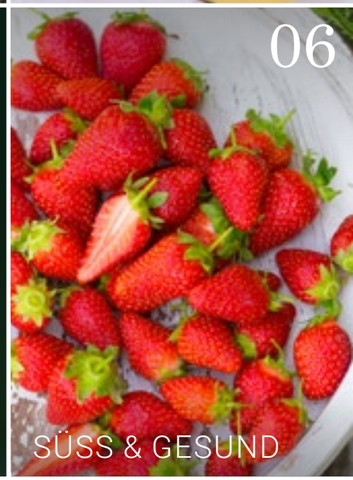
Qualität braucht Wurzeln.

So wie unsere Organisation aus regionalen Strukturen erwachsen ist, so wurzelt auch unser Sortiment tief in der jeweiligen Region: vom Brot bis zum Gemüse, vom Obst bis zum Wein. Die Landwirte in Niederösterreich gewinnen damit einen Partner, auf dem sie ihre Existenz aufbauen können. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben nicht nur einen der größten, sondern auch einen der verlässlichsten Arbeitgeber im Land. Und Sie als Kundinnen und Kunden haben einen Nahversorger, bei dem das Gute nicht nur nahe liegt, sondern auch nahe wächst.

Aus nächster Nähe,

Mag. Alois Huber
SPAR GESCHÄFTSFÜHRER





Feld-Herren: Geschmack ist für die Familie Sterkl nicht bloß Geschmackssache, sondern das Ergebnis gründlicher Arbeit.

© Brunnbauer

NAHELIEGEND

REGIONALITÄT IST QUALITÄT

Niederösterreich und Wien sind reich an Genüssen und Traditionen.
Gemüse- und Viehbauern, Bäcker und Imker, Winzer und Brauer spiegeln diesen Reichtum.
Und bei SPAR pflegen wir ihn in seiner ganzen Vielfalt: mit Märkten,
die regionale Qualität großschreiben. Mit Partnern, die für unsere Kunden das Beste
aus der Region suchen und finden.

01

02

03

04

05

06

© Brunnbauer | Shutterstock | LWmedia/Leonardo Ramirez

MIT HINGABE GEMACHT

Viele der regionalen Lieferanten von SPAR sind Familienbetriebe. Wenn sie Gemüse kultivieren und veredeln, Obst anbauen, Tiere halten oder Weine keltern, tun sie das mit Hingabe – und nicht selten schon seit Generationen. Sie produzieren ehrliche Qualität nach altem Wissen oder verfeinern regionale Spezialitäten mit innovativen Akzenten. Bei SPAR finden sie den Partner und die Kunden, um auch wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

FRISCH AUF DEN TISCH

Knuspriges Gebäck, knackige Salate oder fangfrischer Fisch reisen nicht gerne. Müssen sie bei SPAR auch nicht. Weil jeder SPAR-Supermarkt vom Most- bis zum Weinviertel ein echter Nahversorger ist: auf kurzem Wege zu erreichen. Und mit regionalen Produkten, die ebenfalls auf kurzem Wege an die Theke oder ins Regal gekommen sind. Vom Bäcker aus der Nachbarschaft, vom Bauern aus der Gegend, vom Obstbetrieb aus der Region. Das ist Frische, die man mag und die man schmeckt.

DER NATUR NAH

Regionale Lieferanten aus Niederösterreich und Wien wissen genau, was sie an einer intakten Natur und an gesunden Tieren haben. Gemeinsam mit SPAR achten sie deshalb darauf. Etwa auf sorgfältig geprüfte Bio-Qualität. Auf das Tierwohl, wie es „TANN schaut drauf" mit hochwertigem Futter und reichlich Auslauf gewährleistet. Oder auf den Bienenschutz, wie ihn der niederösterreichische SPAR-Lieferant BeeLocal als größte heimische Bio-Imkerei vorlebt. Und schließlich sind es noch die kurzen Transportwege regionaler Produkte, die der Frische ebenso wie dem Klima dienen.

01| VIELFALT: Da bleibt bei SPAR auch viel Platz für Regionalität.

02| QUALITÄT: So ehrlich wie die Tradition und die Arbeit unserer regionalen Lieferanten.

03| NAHVERSORGER: Das Beste von hier ist immer so nahe wie die nächste SPAR-Filiale.

04| TIERWOHL: Bei SPAR gehen ein guter Bissen und ein gutes Gewissen zusammen.

05| ARBEITGEBER: Verlässliche Arbeitsplätze schafft SPAR auf dem Land ebenso wie in der Stadt.

06| BACKKUNST: Mit Bäckern aus der Nähe bringt SPAR den Reichtum an regionalen Brot- und Gebäcksorten in die Regale.

Naheliegend ist …

… je kürzer der Transportweg, desto erntefrischer das Obst. Dank unserer niederösterreichischen Lieferanten fällt bei SPAR der Apfel nicht weit vom Stamm.

© Shutterstock

© Preiss

KRAFTVOLL UND SAFTVOLL

Kann man eigentlich naschen, na ja … ohne zu naschen? Täglich und mit gutem Gewissen: Heimische Früchte bei SPAR kommen vom Obstbauern aus der Umgebung, strotzen vor erntefrischen Vitamen und versüßen das Leben!

Mit Erdbeeren und Kirschen nimmt das heimische Obstjahr Schwung auf. Mit Marillen, Äpfeln, Birnen und Zwetschken erreicht es über den Sommer seine volle Reife – und Vielfalt. Ob knackiges Kernobst oder saftiges Steinobst: Früchte sind ein täglicher Jungbrunnen an Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen.

In der Obstabteilung von SPAR leuchtet „das Beste von dahoam" heraus: direkt vom Produzenten in der Nähe. Kurze Transportwege halten das Obst erntefrisch und die Vitamine kraftvoll. Und weil immer noch mehr geht: Obst der Marke SPAR Natur*pur kommt aus rein biologischer Landwirtschaft. Nachhaltige Wirtschaftsweise ist da genauso gesichert wie Qualität, Frische und Genuss.

Lagern Sie Äpfel, Birnen & Co. übrigens am besten in einem kühlen Kellerraum. Am vitaminreichsten sind ohnehin frische Früchte. Und die „wachsen" gleich in der Nähe bei Ihrem SPAR!

MOSTVIERTLER

DINKEL-APFEL-STRUDEL

ZUTATEN

2 EL zerlassene Butter

STRUDELTEIG
250g ..... SPAR Natur*pur Bio-Dinkel-Vollkornmehl
1 EL ..... Öl
etwas ..... Salz
125 g ..... Wasser

FÜLLUNG
1,7 kg ..... Äpfel, z.B. von Obstkultur Preiß
50 g ..... SPAR Natur*pur Bio-Rohrzucker
50 g ..... gehackte SPAR Natur*pur Bio-Walnüsse
60 g ..... SPAR Natur*pur Bio-Butter
70 g ..... SPAR Natur*pur Bio-Dinkel-Brösel
½ ..... Zitrone (nur Saft)

ZUBEREITUNG

Strudelteig
Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen. Den fertigen Teig mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Füllung
Die Äpfel schälen, fein hobeln und mit Zitronensaft übergießen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Brösel dazugeben und etwas anrösten.
Für die Fülle Äpfel, Zucker, gehackte Nüsse und Butterbrösel in einer Schüssel vermischen.

Apfelstrudel
Ein Geschirrtuch mit Mehl bestauben, den Strudelteig darauflegen, etwas ausrollen und dann vorsichtig von der Mitte ausgehend ausziehen.
Die Fülle auf dem ausgezogenen Strudel gleichmäßig verteilen (5 cm Rand übrig lassen), den Rand einschlagen und dann mithilfe des Geschirrtuches einrollen.
Den Strudel auf ein Backblech heben, großzügig mit geschmolzener Butter einstreichen und bei 180 Grad Celsius Heißluft ca. 30 Minuten backen.

© Preiß

Naheliegend ist …

dass die beliebtesten Apfelsorten, Gala und Golden Delicious, auch Superstars im SPAR Obstregal sind.

© iStock

PARTNER SEIT 36 JAHREN

OBSTKULTUR PREISS

Familie Preiß, Theyern

Im milden Klima, wo die Traisen in die Wachau hinübergrüßt, erstrecken sich auf elf Hektar die Apfelgärten der Familie Preiß. Unglaublich: Seit 36 Jahren liefert man von Nussdorf ob der Traisen an die SPAR-Supermärkte im Land. Selbstverständlich unter Einhaltung aller Auflagen des AMA-Gütesiegels. Händisch geerntet wird alles, was gut und Apfel ist: vom süß-saftigen Gala über den knackig-frischen Elstar bis zu alten Sorten wie Ananasrenette und Kronprinz Rudolf. Alles Weitere sagt der Hausspruch: „Kultur – das ist die Kunst zu genießen!"

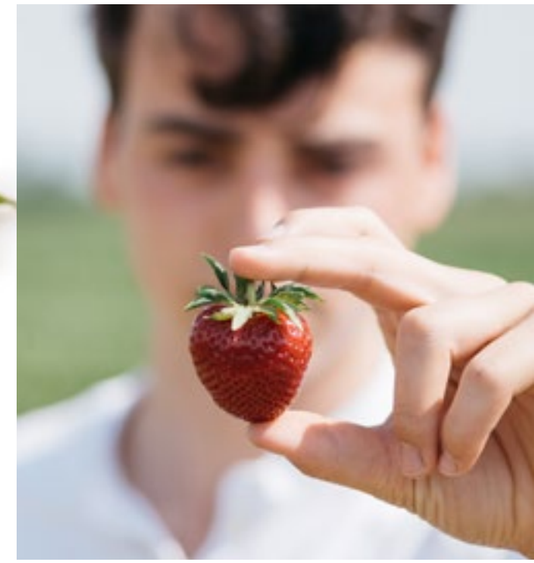
Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Shutterstock

Die Erdbeerbauern

FAMILIE ZACHHALMEL – RUST

Josef ist täglich der Erste und der Letzte auf den Feldern, Margit kümmert sich um Büro und Verkauf, Oma Anna um den Ab-Hof-Laden, und die Kinder Josef, Lena und Anna helfen mit, wo es geht: Die Familie Zachhalmel hat Erdbeeren und Obst zum Beruf gemacht. Und das schon in der dritten Generation! Auf ihren Kulturen im Tullnerfeld leisten sie bei jedem Wetter viel Handarbeit. Jede Zeile wird da täglich gepflegt und schließlich Beere für Beere geerntet. Dass Know-how auch „im Erdbeerland" der Schlüssel zu Qualität und Erfolg ist, kann Josef Zachhalmel nur bestätigen: „Wir bilden uns laufend in zahlreichen Schulungen weiter!"



© iStock

© Shutterstock

Geschmack ist für die Familie Zachhalmel nicht bloß Geschmackssache, sondern das Ergebnis gründlicher Arbeit. Dazu werden laufend neue Sorten ausprobiert.

© Zachhalmel

DIE ERDBEERBAUERN

Familie Zachhalmel, Rust

In der Saison erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

WEIN- UND OBSTGUT STIFT KLOSTERNEUBURG

Klosterneuburg ist mit der HBLA für Wein- und Obstbau eine Hochburg der „Fruchtkompetenz". So wie sie auch von Wolfgang Hamm, Gutsleiter des Stiftes, mit Freude gepflegt wird.

Qualität geht vor Menge

Alte Bäume blühen neben jungen. Naturnahe Methoden gewährleisten den Pflanzenschutz. Geerntet wird schonend von Hand, wenn der Zeitpunkt reif ist, und so viel, wie die Natur leicht gibt: Das Wein- und Obstgut Stift Klosterneuburg bewirtschaftet klimaneutral und qualitätsoptimal. Nach dem Pressen ruht der Saft eine Nacht, ehe er mittels Pasteuration haltbar gemacht wird. Ungefiltert und naturbelassen kommt der direkt gepresste Saft Natur pur in die Regale: ohne Konservierungsstoffe – und so gehaltvoll an Vitaminen und Mineralstoffen, wie er schmeckt!

© Stift Klosterneuburg

STIFT KLOSTERNEUBURG
Wein- und Obstgut

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Shutterstock

© Shutterstock

GESCHMACKSACHEN
LAND DRINK NATURSÄFTE
Familie Krenn, Maierhof

„Naturbelassene Säfte aus reifen Früchten: Kann man etwas Besseres produzieren? Wir tun seit 1997 nichts anderes! Bei uns finden alle Geschmäcker der Natur ihren Ausdruck – und ihr Produkt. Vom Most über den Hollersprudel bis zu Natursäften wie Apfel-Holler, Karotte, Apfel pur oder Traube. Die Früchte dafür kommen großteils aus Niederösterreich oder gleich aus unseren eigenen Obstgärten im Triestingtal. Etwas ganz Besonderes ist uns mit unserem Cider gelungen: rein aus Äpfeln und ohne Zusätze, perlend und sektartig bei nur drei Prozent Alkohol!"

Erhältlich bei über 50 SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Niederösterreich.

© Patrick Weichmann

DIE SÜSSE SEITE DES WALDVIERTELS
WALDLAND
Friedersbach

„Als bäuerliche Betriebe aus allen Teilen des Waldviertels haben wir uns zu WALDLAND zusammengetan. Hier können wir so produzieren, wie wir das seit Generationen tun: mit Respekt vor der Natur. Mit dem Wissen um regionale Qualität. Welche süße Kraft im herben Waldviertel steckt, das lässt sich ganz direkt in den Sirupen für SPAR schmecken: mit der ganzen Aromenvielfalt des Holunders oder der Zitronenmelisse!"

Erhältlich bei über 50 SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Niederösterreich.

© Waldland

Naheliegend ist …

… dass die Honigbiene ein regional verwurzeltes Tier ist. Die Bienen eines Volkes sammeln Nektar und Pollen im Umkreis von drei Kilometern rund um ihren Stock. Den Honig liefern die Imker zu den SPAR-Supermärkten in ihrer Nähe.

© Shutterstock

Shutterstock

BIENENSCHUTZ

DEN BIENEN DIENEN

„Wir müssen jetzt auf den Schutz der Bienen und der Artenvielfalt aufpassen!“, sagt SPAR. Und hat längst damit begonnen.

Kann es wirklich sein, dass laut Vereinten Nationen eine Million Arten vom Aussterben bedroht ist? Nicht, wenn wir rechtzeitig „Gemeinsam die Vielfalt retten“.
So nämlich heißt das Sechs-Punkte-Programm von SPAR dazu. Der Bienenschutz spielt dabei eine besonders wichtige Rolle. In einem eigenen „Bienenrat“ entwickeln Experten aus Wissenschaft und Praxis die richtigen Ideen und die zielführenden Maßnahmen.
Zu den Anliegen des Bienenrats gehört es auch, die Bedeutung gesunder Bienen für uns alle deutlich zu machen.

Rund ein Drittel unserer Lebensmittel ist direkt oder indirekt auf die Bestäubung durch Insekten wie Bienen angewiesen!

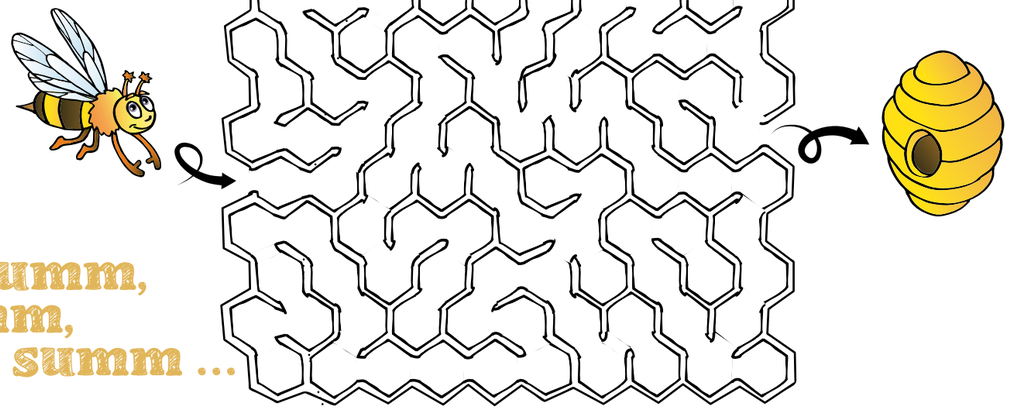
Mit SPAR erhält die Biene aber nicht nur eine starke Stimme, sondern auch handfeste Unterstützung:
Ein Teil der Verkaufserlöse aus österreichischen Honigen der Eigenmarken SPAR und SPAR Natur*pur kommt der Universität Graz zugute, die im Bereich der Bienen Spitzenforschung betreibt.

© iStock

© Weichmann

© Weichmann

Bienenzüchter nennt man Imker. Manche von ihnen haben sogar hundert Bienenvölker und mehr! Wenn sich ihre Bienen wohlfühlen, können sie im Herbst besonders viel Honig ernten.



Summ, summ, summ …

… um den Bienenstock herum

Köstliche Erdbeeren, saftige Äpfel oder Birnen: Bevor Früchte wachsen können, müssen vorher die Blüten an den Obstbäumen bestäubt werden. Genau das machen – summ, summ, summ! – die Bienen.
Das Bestäuben geschieht dadurch, dass die Bienen den süßen Saft an den Blüten trinken. Das ist der Nektar. Dabei bleibt an ihnen auch Blütenstaub hängen. Diese „Pollen" bringen sie dann zur nächsten Blüte und zur nächsten und zur nächsten … So kommt es zur Befruchtung der Pflanzen.
Die Bienen haben übrigens einen speziellen „Tank", in den viel Nektar hineinpasst: nämlich ungefähr die Hälfte vom Gewicht der Biene! Den Nektar bringen sie in ihren Stock. Dort trocknet er ein bisschen ein und wird zu Honig. Der Imker betreut die Bienen und gewinnt den Honig im Herbst durch Schleudern der Waben. Bis zu 15.000 Bienen leben in einem Bienenstock! Ist der Honig geerntet, bekommen sie als Ersatz vom Imker einen anderen süßen Saft.

© Weichmann

HONIG „VON DAHEIM"
BIENENHOF
Stefan Mandl, Schwechat

Stefan Mandl aus Schwechat beschäftigt sich nicht nur als Wissenschafter mit Bienen, er ist auch ein führender Bio-Imker. Auf seinem Bienenhof züchtet er die Tiere und gewinnt Honig, den er unter der Marke „Von daheim" exklusiv an SPAR liefert. Eine niederösterreichische Spezialität. Bio-Imker ist Stefan Mandl aus Leidenschaft: „Wenn man sich mit Natur beschäftigt, dann soll es so gut wie möglich sein, da gibt es keine Kompromisse!"

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

EINFACH CREMIG

SÜSSES GOLD

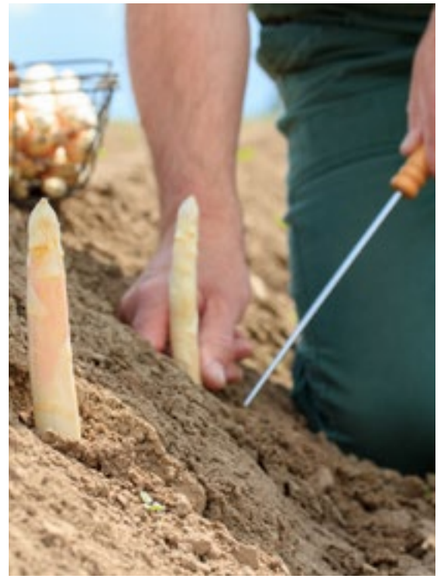
Pur oder in verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet Honig Geschmackserlebnisse für den Gaumen. So schmeckt die Vielfalt der Natur!

Das lässt man sich doch gerne auf der Zunge zergehen: Pur oder in verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet Honig Genusserlebnisse für den Gaumen. Von den blühenden Wiesen und Feldern Niederösterreichs stammen die regionalen Honigsorten in den SPAR-Supermärkten. Es gibt Blüten- und Waldhonig, Kastanien- und Wiesenhonig. Nur wenn es den Bienen gut geht, können diese viel Honig produzieren. Sie sind besonders sensibel und vielen Gefahren ausgesetzt. Umweltschutz ist daher oberstes Gebot. Das zuckersüße Gold ist besonders gesund, kommt in der Küche vielfältig zum Einsatz. Vom Backen bis zum Süßen von Tee. Aber auch pur ist Honig ein Hochgenuss.
Imker aus verschiedenen Teilen Niederösterreichs beliefern SPAR. Jeder von ihnen ist mit viel Herzblut in der aufwendigen Betreuung seiner „Völker" engagiert. Erntezeit für den Honig, der sehr lange haltbar bleibt, ist der Herbst.

© iStock

Naheliegend ist …

… Regionalität hat das ganze Jahr Saison.
Bei SPAR gibt es ganzjährig regionales Suppengrün.



© iStock

EINFACH KNACKIG

FRISCH, FRISCHER, SPAR!

Die knackigsten Salate, die fruchtigsten Erdbeeren,
der feinste Spargel und vieles mehr: aus den Gärten und Feldern
Niederösterreichs, täglich frisch.

Die beliebtesten Vitaminspender haben bereits Hochsaison in den SPAR-Regalen. Damit Obst und Gemüse so superfrisch in den Märkten landet, sind die regionalen Lieferanten der SPAR-Kaufleute in Niederösterreich Tag für Tag im Einsatz. Jede Woche kommen jetzt neue Obst- und Gemüsesorten dazu – kompromisslose Frische und Qualität aus der Region.

Erdbeeren schmecken nach Erdbeeren. Spargel bleibt verführerisch. Radieschen knacken so richtig. Das macht den Unterschied, den man schmecken kann. Kurze Transportwege unserer Lieferanten schonen Umwelt und Klima, Wertschöpfung und Jobs bleiben in der Region: So sieht die Partnerschaft der niederösterreichischen Landwirtschaft mit SPAR aus.

© Weichmann

Bio-Champignons aus dem Pielachtal

FAMILIE WEISSENBACHER

»Pilzige Erfolgsgeschichte«

24.500 Kilo Champignons pro Woche, davon 7.500 Kilo Bioware, liefert Familie Weissenbacher an SPAR und ist damit in vielen Nahversorger-Märkten gelistet. Der Familienbetrieb startete schon 1979 und schrieb eine pilzige Erfolgsgeschichte. Damals begann Helmut Weissenbacher, der Senior, als Hobby im Keller seines Hauses Champignons zu züchten. Kürzlich wurde die Belegschaft auf 55 Mitarbeiter aufgestockt, die Pielachtaler betreiben heute die größte Champignonzucht Österreichs.

Die Firma Weissenbacher in Kirchberg/Pielach betreibt die größte Champignonzucht Österreichs.

CHAMPIGNONZUCHT

Familie Weissenbacher, Kirchberg/Pielach

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

Naheliegend ist …

… dass regionale Partner mit SPAR wachsen können.

Bio-Kompost macht Kartoffeln froh

BIOHOF ANZBÖCK

„Als Biobetrieb sind bei uns Bodenschutz und Nachhaltigkeit wesentliche Grundlagen des wirtschaftlichen Handelns. Deshalb kultivieren wir für SPAR als Familienbetrieb Bio-Kartoffel, Bio-Zwiebel und Bio-Süßkartoffel.
Seit den 1980er-Jahren beschäftigen wir uns mit der Bewässerung von Feldfrüchten, wodurch wir auch in trockenen Jahren beste Qualitäten liefern können. Die eigene Kompostanlage versorgt unsere Böden mit Bio-Kompost."

© Brunnbauer

Familie Anzböck bei der händischen Endkontrolle an der Sortieranlage auf dem Biohof.

BIOHOF

Familie Anzböck, Zissersdorf

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

LIEBE ZUR LANDWIRTSCHAFT

PRISCHINK SALATFELDER

Johann Prischink, Fugging

Am Rande des Dunkelsteinerwaldes, zwischen Krems und St. Pölten, liegt der idyllische Ort Fugging. Die Böden hier sind ein Paradies für den Salatanbau. Seit 1972 beliefert die Familie Prischink SPAR mit knackig-frischen Salaten. „Meine Eltern haben mit Zwiebeln und Kopfsalat begonnen, seit 1997 führen meine Frau und ich den Betrieb. Eisbergsalat sowie Salatherzen sind dazugekommen. Ein großes Projekt im Familienbetrieb Prischink ist es, unsere Landwirtschaft auf naturnahe Produktion umzustellen, drei Viertel des Weges haben wir schon geschafft", ist Johann Prischink stolz.

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

VON DER LIEBE ZU ZWIEBEL UND SALAT

GEMÜSEBAU STERKL

Familie Sterkl, Statzendorf

Zwiebel und Salat aus Statzendorf überzeugen durch kompromisslose Frische und beste Qualität. „Bis das fertige Produkt im Regal liegt, bedarf es viel Sorgfalt, Liebe zum Detail und Geschicklichkeit. Das Ergebnis sind täglich frischer Salat und Zwiebeln, die auf kürzesten Wegen ins Regal gelangen", zeigt sich Familie Sterkl aus Statzendorf stolz auf ihre lange Partnerschaft mit SPAR. Seit 30 Jahren liefert Gemüsebauer Sterkl Zwiebeln, Radicchio, Mix-, Kopf-, Eis-, Zuckerhut- und Endiviensalat. Nachhaltiges Wirtschaften wird dabei ganz großgeschrieben.

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© iStock

Habe mir meinen „schärfsten Traum" erfüllt

FIRELAND FOODS – ST. PÖLTEN

„Ob man in Österreich Chili züchten kann? Auf internationalem Top-Niveau und zu 100 Prozent aus heimischer Produktion? Und ob! Als Familienbetrieb verarbeiten wir in unserem Schaubetrieb in St. Pölten jährlich 20 Tonnen Chili. Vom eigenen Feld oder von spezialisierten Partnern, die mit unserem Saatgut arbeiten. Von Pasten über Saucen bis zu Gewürzmischungen. Von mild-würzig bis zu „end of sanity": einer der schärfsten extraktreichen Chilisaucen der Welt. Als ausgebildeter Ernährungswissenschaftler habe ich mir mit Fireland Foods meinen ‚schärfsten TraumΞ erfüllt!"

Erhältlich bei über 50 SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten in Niederösterreich.

© Weichtmann

Höllisch gut: Vom Feld finden die Chilipflanzen von Richard Fohringer direkt ihren Weg ins Glas. Der Inhalt hat es in sich: bis zum „Zwölfer" auf der zwölfteiligen internationalen Schärfe-Skala.

© LWmedia/Leonardo Ramirez

© Brunnbauer

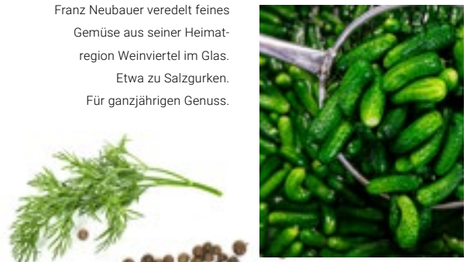
Feines Gemüse, im Glas veredelt

FRANZ NEUBAUER – RETZ

„Als traditioneller Familienbetrieb sind wir seit über fünf Jahrzehnten bemüht, frisches Gemüse aus der Region im Glas zu veredeln und die Vorzüge unserer Heimat schmeckbar werden zu lassen." Alle Zutaten stammen aus eigenen Gärten und von Partnern aus der Region. Franz Neubauer kennt die Besten.

Erhältlich bei über 50 SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Niederösterreich.

Franz Neubauer veredelt feines Gemüse aus seiner Heimatregion Weinviertel im Glas. Etwa zu Salzgurken. Für ganzjährigen Genuss.



Mehr als 50 lokale Lieferanten liefern direkt ihre Spezialitäten an den EUROSPAR Hadersdorf von Familie Friedl.

© Rauscher

KAUFMANNSGEIST & HERZBLUT

Regionalität liegt SPAR sozusagen in den Genen. Denn rund jeder zweite Markt in Niederösterreich wird von selbstständigen Kaufleuten geführt. Sie haben viele Kontakte vor Ort. Und alle Freiheiten, kulinarisch das Beste der Region zu den SPAR-Kunden zu bringen.

Selbstständige Kaufleute in Niederösterreich und Wien zählen für SPAR zu den wichtigsten Partnern, wenn es um Qualität und Regionalität geht: Sie führen „ihren" SPAR-Supermarkt nach allen hohen Standards, die Kunden von SPAR erwarten. Dazu bringen sie viel persönlichen Einsatz ebenso ein wie ganz persönliche Akzente: indem sie ihre guten Verbindungen und Kenntnisse in ihrer Heimatregion nutzen, um „handverlesene" Lieferanten zu gewinnen. Indem sie etwa Öffnungszeiten auf die Bedürfnisse vor Ort abstimmen. Und natürlich: indem sie vor Ort wissen und spüren, was sich ihre Kunden wünschen.

Naheliegend ist …

… dass 86 selbständige SPAR-Kaufleute in Niederösterreich gerne für Sie da sind.

SPAR – FAMILIE HERBERT
Pottenbrunn

SPAR – FAMILIE PROSENBAUER
Hürm

SPAR – FAMILIE HAHN
St. Georgen am Ybbsfelde

EUROSPAR – FAMILIE PRAUCHNER
Pöchlarn

SPAR – FAMILIE MOHR
St. Pölten

EUROSPAR– FAMILIE UHER
Reichenau an der Rax

© LWmedia/Leonardo Ramirez

»Wir backen und gustieren für das regionale Angebot im SPAR Bromberg.«

GUTES AUS DER BUCKLIGEN WELT

MARTINA, KURT & ANDREAS BIRNBAUER
Bromberg

VERKAUFSFLÄCHE ..... **170 m²**
MITARBEITER **18**
DAS GIBT'S NUR BEI UNS..... **Brot und Weckerl frisch aus der eigenen Bäckerei**

„Unsere Traditionsbäckerei ist das Herzstück unseres SPAR-Supermarktes. Was in der Früh im Geschäft ist, haben Kurt und unser Sohn Andreas in der Nacht frisch gebacken. Wir backen ausschließlich mit selbst gemachtem Sauerteig. Wenn wir auch nicht die große Fläche haben, schauen wir umso mehr auf große Qualität. Als Mitglied des Vereins ‚Sooo gut schmeckt' haben wir Zugang zu vielen Produzenten. So gibt es für unsere Kunden das Beste aus der Buckligen Welt: von regionalen Fleischhauern und Käsereien bis zu Freilandeiern, Honig und Teigwaren!"

© LWmedia/Leonardo Ramirez

»Für Sie spüre ich das Beste für die EUROSPAR-Standorte Retz und Eggenburg aus dem Wald- und Weinviertel auf. «

WALD UND WEIN UND VIERTEL

GEORG URBAN
Retz und Eggenburg

VERKAUFSFLÄCHE RETZ ..... **1.273 m²**
VERKAUFSFLÄCHE EGGENBURG **1.567 m²**
MITARBEITER **85**
DAS GIBT'S NUR BEI UNS ..... **Über 1.000 handverlesene Spezialitäten aus dem Wald- und Weinviertel**

„Meine Familie umfasst Kaufleute seit 150 Jahren, unsere Wiege liegt im bekannten Verderberhaus in Retz. Das Schöne heute bei SPAR ist: In Sachen Regionalität dürfen wir uns ausleben. Wer immer im Wein- oder Waldviertel exquisite Tröpferl oder Schmankerl herstellt, der findet bei uns eine Heimat. An beiden Standorten führen wir in einer großen Weinabteilung über 50 Winzer mit regionalen Weinen – direkt ab Hof geliefert. Insgesamt warten auf unsere Kunden über 1.000 regionale Speziaitäten, die es nur bei uns gibt. Das erfordert viel Einsatz. Aber man macht es ja mit einer Freude!"

© LWmedia/Leonardo Ramirez

»SPAR Zeppelbauer fügt sich perfekt ein in das Weltkulturerbe und die Genusslandschaft der Wachau.«

INHALTSSTOFFE: WACHAU

GABRIELE UND BRUNO ZEPPELZAUER
Spitz

VERKAUFSFLÄCHE ..... **690 m²**
MITARBEITER **18**
DAS GIBT'S NUR BEI UNS..... **Zur g'schmackigen Jause aus regionalen Produkten auch noch Postannahme, Geldausgabe-Automat und E-Tankstelle.**

„An die 50 Betriebe aus der Umgebung sorgen bei uns für den unverwechselbaren Wachauer Geschmack. Das geht von Erdäpfeln und Freilandeiern über Marillen und Honig bis zum Verkaufsstand, an dem es jeden Samstag heimischen Fisch gibt. Was uns genauso wichtig war: dass sich auch der neue, erst 2018 eröffnete Markt harmonisch einfügt in das Weltkulturerbe Wachau und in das Ortsbild von Spitz. Dazu haben wir eine regionaltypische Steinmauer errichtet und die Leuchtwerbung reduziert. Darüber hinaus decken wir unseren gesamten Bedarf mit erneuerbarer Energie!"

© Brunnbauer

»Für meine Kunden im SPAR Prinzersdorf stehe ich gerne früh auf.«

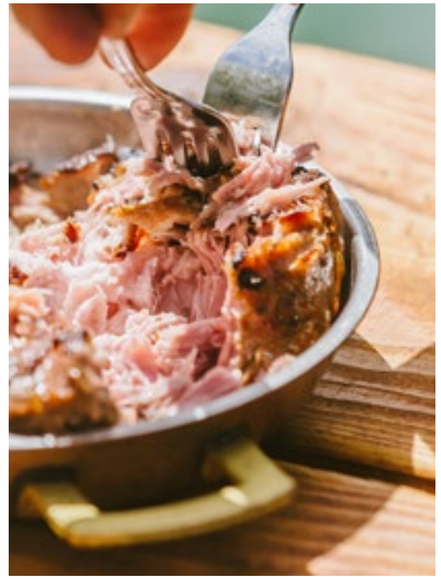
MITTEN IM ORT, MITTEN IM LAND

CLAUS POSLOVSKI & VERA PONSOM
Prinzersdorf

VERKAUFSFLÄCHE. ..... **704 m²**
MITARBEITER **30**
DAS GIBT'S NUR BEI UNS..... **Wir öffnen schon um 6.45 Uhr.** Für die Früh-Frühstücker auf dem Weg zur Arbeit!

„Vor knapp fünf Jahren haben wir unseren schönen, neuen SPAR in Prinzersdorf eröffnet: mit doppelt so viel Fläche und doppelt so vielen Mitarbeitern wie vorher. Dass wir uns dabei bewusst für einen Standort im Zentrum entschieden haben, war eine gute Wahl. So sind wir dem Ortsleben und unseren Kunden einfach noch näher. Für mich ist das auch ein Ausdruck der Regionalität. Die wird unseren Kunden übrigens immer wichtiger: Obst, Gemüse oder Schafkäse aus der Region sind besonders gefragt – und auch preiswert, weil direkt vom Lieferanten!"

© Shutterstock



© LWmedia/Leonardo Ramirez

GRILLSAISON

ES IST AUFGELEGT!

Laaange war die Spitzenkulinarik im vergangenen Jahr quasi „im Lockdown“. Jetzt geht sie an die frische Luft: auf die Terrassen und Balkone, in die Gärten, ans Seeufer – mit SPAR ist die Grillsaison eröffnet!

Saftige Filets, knusprige Spareribs, brutzelnde Burger – begleitet von von heimischen Gemüsen und Erdäpfelspalten: Jede Grillauflage läuft gleichsam auf ein Gesamtkunstwerk hinaus. Einzigartigen Geschmack garantiert das breite Grillsortiment von SPAR. Etwa mit „Rindfleisch à la Carte“, ausschließlich aus dem besonders feinen und zarten Fleisch von Kalbinnen aus Niederösterreich. Oder mit feinen Patties vom TANN Beef Burger aus der Bedientheke. Stark im Trend liegt die Linie „slow & low cooked“: Bereits bei TANN schonend vorgegart, gerät das Grillgut besonders zart und saftig.

Übrigens: Die gesamte „Hardware“ für das Grill-Event, vom Griller bis zur Aluschale, gibt’s selbstverständlich ebenfalls bei SPAR.

© Johannes Brunnbauer

Haltung auf Stroh und Auslauf, das steht für mehr Tierwohl. Bewusst und verantwortungsvoll – hier steht der Mensch für sein Tier.

TIERWOHL

Wir schauen drauf

Fleisch schmeckt besser denn je. Weil wir es noch nie so bewusst und verantwortungsvoll wie heute genossen haben. Wenn es um das Tierwohl geht, setzt SPAR nicht nur für Niederösterreich Maßstäbe.

Technisch erfüllt SPAR mit dem TANN-Werk international führende Standards für die Fleischproduktion. Im Hinblick auf das Tierwohl setzen wir die Maßstäbe: Punkt für Punkt definiert das SPAR-Tierwohl-Programm dafür die klaren Kriterien. In Betracht kommen Lieferanten, die den Tieren etwa mehr Platz bieten, genug Stroh und eingestreute, plane Liegeflächen. Mit der regionalen Produktphilosophie von SPAR verringern sich zudem Transportwege und Transportstress für die Tiere. Weil zu jedem guten Bissen eben auch ein gutes Gewissen gehört.

GUTER GESCHMACK UND GUTES GEWISSEN GEHEN ZUSAMMEN

BAUER UND FLEISCHPRODUZENT

Bernhard Unterberger, Aschbach-Markt

„Als Produzent von Schweinefleisch habe ich mich immer schon mit dem Tierwohl beschätigt. Mit ‚TANN schaut drauf' setzt SPAR dafür Kriterien, die ich auf Punkt und Komma unterschreibe. Guter Geschmack und gutes Gewissen sollen schließlich zusammengehen: für mich als Bauer. Und natürlich für den Konsumenten. Dazu habe ich unter anderem meinen Pig-Port-Stall umgebaut, sodass die Schweine nun einen eingestreuten Auslauf ins Freie haben. An SPAR gefällt mir, dass dieser Mehraufwand auch gewollt und abgegolten wird!"

Wenn es um das Wohl der Tiere geht, sind Bernhard Unterberger schöne Worte nicht genug. Mit SPAR und „TANN schaut drauf" hat er einen Abnehmer gefunden, für den Taten zählen.

© Johannes Brunnbauer

Von den besten Fleischstücken bis zu geschmacksintensiven Wurstwaren bietet TANN Hochgenuss für alle Fleischliebhaber.

Das Beste fürs Tier für das Beste vom Tier

TANN

Ehrliche Qualität und gute Lebensbedingungen für die Tiere: So produzieren Niederösterreichs Landwirte am liebsten. Dafür brauchen sie aber den richtigen Partner. Mit TANN und SPAR haben sie ihn seit über 40 Jahren.

Menge, Qualität, Innovation und Verantwortung lassen sich in der Fleischproduktion sehr wohl auf einen Nenner bringen. Das beweist SPAR mit dem TANN-Werk als größtem privatem Arbeitgeber in St. Pölten. Hier werden Fleischspezialitäten für höchste Ansprüche produziert, um damit die SPAR-Standorte in ganz Ostösterreich zu versorgen. Erst 2019 wurde das Werk umfassend erweitert und auf den neuesten technischen Stand gebracht. Mehr als 200 geschulte Mitarbeiter sorgen für die fachgerechte Zerteilung und Verarbeitung des Fleisches, modernste Technik für absolute Hygiene und innovative Produktlinien wie „slow & low cooked". Mit niederösterreichischen Regionalitätsprogrammen wie „Rindfleisch à la Carte" oder „Donaulandlamm" war TANN immer schon unter den Vorreitern, wenn es um Regionalität ging.

WAHRE QUALITÄT

Was dabei für die Landwirte ebenso wie für die Kunden von SPAR mindestens so wichtig ist: Bei TANN wird ausschließlich Frischfleisch regionaler Herkunft gemäß den Anforderungen des AMA-Gütesiegels verarbeitet. Die Konsumenten können sich darauf verlassen, dass die Tiere entsprechend den strengsten gesetzlichen Bestimmungen gehalten wurden. TANN schaut darauf. Mit so engagierten Mitarbeitern und so moderner Technologie, dass am Ende wahre Qualität steht.

REGIONALITÄTSPROGRAMME PRO WOCHE

400 SCHWEINE
„TANN schaut drauf"-Schweine
AUS NIEDERÖSTERREICH

30 KALBINNEN
„RINDFLEISCH à la Carte"-Kalbinnen
AUS NIEDERÖSTERREICH

40 JUNGSTIERE
„TANN schaut drauf"-Jungstiere
AUS NIEDERÖSTERREICH

45 LÄMMER
„DONAULAND"-Lämmer
AUS NIEDERÖSTERREICH

HEIMISCH IST GUT. REGIONAL AM BESTEN.

Rund 87 Tonnen Fleischerzeugnisse verlassen das TANN-Werk in St. Pölten Woche für Woche. Dass dafür ausschließlich heimisches Qualitätsfleisch aus Österreich verwendet wird, gibt Sicherheit. Dass zu erheblichen Anteilen Fleisch aus den niederösterreichischen Regionen zur Verarbeitung kommt, macht die Transportwege noch kürzer.

VERLÄSSLICH

„TANN ist für die Landwirte in Niederösterreich ein Partner, auf den sie bauen können. Wir garantieren Abnahmemengen und honorieren Qualität und vorbildliche Standards in der Tierhaltung. Damit ermöglichen wir unseren bäuerlichen Betrieben zusätzliche Wertschöpfung und jene Investitionen, die es für die Zukunft braucht."

Dipl. Ing. (FH) Leopold Scharmer, MBA
Bereichsleiter TANN St. Pölten

© LWmedia/Leonardo Ramirez | Shutterstock

„HOLY TRINITY“ des Barbecues

SLOW & LOW COOKED

Garen auf dem Griller bei niedrigen Temperaturen braucht viel Zeit. Liefert aber prächtige Ergebnisse. Die schonend vorgegarten Grillprodukte der „slow & low cooked“-Linie von SPAR sind da nicht nur eine erlaubte, sondern eine höchst empfehlenswerte Abkürzung und die einfachste Möglichkeit, die „Holy Trinity“ (Pulled Pork, Beef Brisket und Spare Ribs) zu erleben.

Schonend vorgegart: Schon nach kurzer Grillzeit ist Pulled Pork von TANN so mürbe, dass es sich alleine mit der Gabel zerteilen lässt.

Lange Garzeiten über kleinem Feuer bilden die Tradition des klassischen amerikanischen Barbecues. Und das Geheimnis hinter knackigen Krusten und butterweichem Fleisch.

Die Grill-Logik dahinter ist einfach: Bei niedrigen Temperaturen zwischen 70°C und 80°C setzt sich das Kollagen des Bindegewebes im Fleisch zu Gelatine um. Die wiederum hält den Saft im Fleisch.

Mit „slow & low cooked“ bringt SPAR eine Palette von Grill-Klassikern, die bereits mariniert und schonend vorgegart in der Verpackung kommen. Damit lässt sich mit vergleichsweise kurzen Grillzeiten der Geschmackshimmel langen Niedriggarens erreichen: aromatisch saftiges und zartes Fleisch mit geringem Garverlust, das sich überdies ohne Qualitätsverlust auch zum Warmhalten eignet.

Selbstredend, dass die Palette von „slow & low cooked“-Produkten auch die „Holy Trinity“ des Barbecues inkludiert: Spare Ribs, Pulled Pork und Beef Brisket.

Der TANN-Faktor für starke Ergebnisse auf dem Grill: Frischfleich zu 100% aus Österreich, exzellent verarbeitet.

© Höfinger

Braten, Wenden, Garen und Genießen

BURGER

Burger frisch vom Grill sind Maßarbeit. Da möchte man nichts dem Zufall überlassen. Und setzt gerne auch einmal auf regionale Qualität aus Niederösterreich.

Medium rare oder medium gegart, mit Salat und Tomaten oder pur: Die Zubereitung von Burgern mag eine Frage der Philosophie sein. Die Qualität nicht. Wer nicht nur heimische, sondern regionale Qualität sucht, findet sie an den Fleischtheken von SPAR. „Rindfleisch à la Carte" war das erste und bleibt das führende Fleisch-Qualitätsprogramm in Niederösterreich. Über 300 Rinderbauern zwischen Ybbs und March liefern das Fleisch, das ausschließlich von Kalbinnen aus naturnaher Aufzucht und Gentechnik-freier Fütterung stammt. Bekannt für sein kräftiges Rindfleischaroma, die zarte Faserung und die gleichmäßige Marmorierung, perfekt gereift (mindestens 14 Tage!) und verarbeitet bei TANN, kontrolliert über alle Stationen durch das AMA-Gütesiegel. Denn wie gesagt: Der Zufall hat auf dem Griller keinen Platz.

© Shutterstock

Naheliegend ist …

… dass SPAR nur die besten Biere anbietet mit dem reinsten Geschmack von Natur und Region.

© Shutterstock

© Shutterstock

HOPFEN & MALZ

UNSERE BIER-NATUR

Was haben das Waldviertel und Wien-Ottakring gemeinsam, abseits von Karpfen und Knödel, 16er-Blech und Burenhäutl*? Sie sind bekannt für ihre exzellenten Biere, gebraut von Familienbetrieben mit jahrhundertelanger Tradition.

Ein Blick hinter die Kulissen der Waldviertler und Wiener Bier-Natur. Wirklich gutes Bier wird nur dort gebraut, wo die allerbesten Zutaten vorhanden sind. Im Waldviertel und in Ottakring zum Beispiel. Kristallklares Quellwasser, dazu Braugerste, die auf besten Böden gedeiht, und Aromahopfen, der sich etwa im Waldviertler Klima besonders wohlfühlt.
Hinter der Privatbrauerei Zwettler steht die Familie Schwarz und hinter der Schremser Brauerei die Familie Trojan, die Haupteigentümer der Ottakringer Brauerei sind die Familien Wenckheim und Menz. Sie alle beschäftigen sich seit Generationen mit dem edlen Produkt Bier, sorgen damit für unverwechselbaren Geschmack. Modernste Technik, ehrliches Handwerk und traditionelle Braukunst ergeben authentische, regionale Biere mit Charakter. Bierfreunde in ganz Österreich wissen das zu schätzen. SPAR ist seit Langem Partner dieser Privatbrauereien.

** 16er-Blech und Burenhäutl = Ottakringer Dosenbier und Burenwurst, am besten mit frischem Schwarzbrot*

© Brunnbauer

Privatbrauer Karl Theodor Trojan hütet ein altes Familienrezept fürs Bierbrauen wie einen Schatz.

Blitzsaubere, modernste Technik sind in der Brauerei Schrems selbstverständlich. Sämtliche Zutaten, die der Braumeister braucht, kommen von Bauern aus der Region, das Wasser entspringt einer Urgesteinsquelle.

Brauhandwerk seit über 600 Jahren

SCHREMSER BIER

„Unsere ganze Familie lebt für unser Bier", bringt es der Besitzer der kleinen, feinen Brauerei Schrems im nördlichen Waldviertel auf den Punkt: Karl Theodor Trojan ist Bierbrauer in fünfter Generation, die Brauerei selbst ist viel älter, eine stattliche Geschichte von gut 600 Jahren ist aktenkundig. Ein altes Familienrezept für ihr Bier wird von der Familie Trojan wie ein Schatz gehütet. Die Zutaten sind einfach, soferne vom Besten, aber auf die Details kommt es eben an. Die kennt Karl Trojan aus dem Effeff. Braugerste und Hopfen liefern Bauern der Umgebung, die in der Erzeugergemeinschaft Ökoregion Waldviertel vereint sind. Das einzigartige Urgesteinswasser ist ein entscheidender Vorteil beim Brauen von erstklassigen Bieren mit naturechtem Geschmack.

Schremser Bier – Karl Theodor Trojan

Erhältlich bei über 100 SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten in Niederösterreich.

Tradition & Moderne

OTTAKRINGER BRAUEREI

Dass Tradition und Innovation kein Widerspruch sind, beweist die Ottakringer Brauerei täglich aufs Neue. Der Familienbetrieb ist die einzige große Wiener Brauerei und eine der nur noch sehr wenigen unabhängigen Brauereien Österreichs. Seit 180 Jahren wird in Wien-Ottakring erstklassiges Bier gebraut, neuerdings sogar klimaneutral. Großartige Biere, viel Kreativität und eine ordentliche Portion urbane Lebensfreude verschmelzen im Herzen von Ottakring zu einer einzigartigen Mischung aus Kulinarik, Genuss und Kultur. 180 Mitarbeiter und regionale Partner wie SPAR setzen tagtäglich alles daran, dass das auch so bleibt. Regionale Rohstoffe wie kristallklares Wasser aus dem hauseigenen Tiefquell-Brunnen oder Gerste von Wiener – ja, Wiener! – Bauern sorgen für kurze Transportwege und optimale Frische bis in die Filiale.

Ottakringer Bier, Wien

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

Setzt seit 2021 auf klimaneutrale Bierproduktion: Ottakringer Geschäftsführer und 1. Braumeister Tobias Frank.

Modernstes Sudhaus in traditionsreichem Gemäuer.

© Ottakringer Brauerei / Philipp Liparski

Die Zutaten für Zwettler Bier kommen aus der Natur des Waldviertels: weiches Quellwasser, aromakräftiger Hopfen und starke Braugerste für das Malz. Da macht Privatbrauer Karl Schwarz keine Kompromisse.

© Privatbrauerei Zwettl

© LWmedia/Leonardo Ramirez

Eigenes Wasser fürs Bier

PRIVATBRAUEREI ZWETTL

Seit 1708 besteht die Brauerei Zwettl, in fünfter Generation befindet sich diese im Besitz der Familie Schwarz. Karl Schwarz ist Privatbrauer, er ist im Waldviertel überall bekannt. Mit viel Leidenschaft lebt er seine Profession und Naturverbundenheit, für ihn das Geheimnis guter Biere: „Wir Waldviertler haben schon nachhaltig gelebt, da hat es diesen Begriff noch gar nicht gegeben", schmunzelt der Brauherr. Authentische Biere mit Charakter und dem Geschmack der Region sind Karl Schwarz ein Anliegen. Sogar das Brauwasser für Zwettler Bier sprudelt aus hauseigenen Quellen: „Es ist ein besonderes Wasser, von idealer Reinheit und weich, entscheidend für die Bierqualität." Den Anbau von Aromahopfen hat Vater Schwarz wieder im Waldviertel angesiedelt, wie das Malz aus der Braugerste kommt der Hopfen heute vorwiegend von Vertragsbauern aus der Region.

Privatbrauerei Zwettl – Familie Karl Schwarz

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Shutterstock

EINFACH KNUSPRIG

UNSER TÄGLICHES BROT

Das kommt vom Bäcker um die Ecke, im wahrsten Sinne des Wortes. 84 niederösterreichische Bäcker-Handwerksbetriebe beliefern jeweils unterschiedliche SPAR-Nahversorgermärkte in Ihrer Nähe. Wetten, Sie kennen auch einen dieser Bäckermeisterinnen oder -meister?

Nicht nur der individuelle Geschmack der Region, sondern auch Tradition und Wissen stecken in den vielen kleinen Handwerksbetrieben quer durchs Land. Nirgends sind Herkunft und Qualität so puristisch zu schmecken wie bei Brot und Gebäck. Das Bäckerhandwerk ist Kulturgut und muss erhalten bleiben. SPAR bekennt sich zu der seit Jahren forcierten Zusammenarbeit mit derzeit 84 niederösterreichischen Bäckereien. Diese liefern täglich ein breites Sortiment an Brot und Gebäck in vielen Formen und Geschmacksrichtungen. Vom Wachauer Laberl bis zum Waldviertler Bio-Roggenbrot, vom Salzstangerl bis zum Striezel. Unsere Bäcker wissen ganz genau, wo ihr Mehl herkommt: nur von den besten Mühlen im Land, meistens gleich aus der Region.

© Shutterstock

Naheliegend ist …

… dass bei SPAR auch ganz kleine Produzenten ins Sortiment aufgenommen werden. Manche beliefern sogar nur ihren eigenen Kaufmann im Ort; im Schnitt sind es weniger als drei Märkte. Das ist gelebte Regionalität in der SPAR-Familie.

84 REGIONALE BÄCKER

BELIEFERN SPAR DERZEIT MIT

2.800

VERSCHIEDENEN PRODUKTEN

© Brunnbauer

SCHON OPA HAT SPAR BELIEFERT

HARTNER BROT

Bernd Hartner, Schöngrabern

„Mit SPAR habe ich einen fairen Partner im Handel gefunden, der die Qualität unserer Produkte schätzt. Begonnen hat mein Großvater mit der Belieferung einzelner Standorte. Heute versorgen wir ausgewählte SPAR-Standorte mit unseren Produkten, täglich frisch!“

Erhältlich in ausgewählten SPAR-Gourmet-, SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Wien und Niederösterreich.

© Ludwig Schedl

LEIDENSCHAFT SEIT 100 JAHREN

DER BÄCKER RIEDERICH

Andreas Riederich, Horn

Regionalität, Leidenschaft zum Handwerk, Fachwissen und Frische – ohne Wenn und Aber. „1920 gegründet, arbeiten wir bereits in vierter Generation als Familienbetrieb tagtäglich hart daran, unseren Werten gerecht zu werden. Stolz sind wir auf unsere treuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, sagt Andreas Riederich, dem die Ausbildung von hoch motivierten Bäcker- und Konditorlehrlingen ein Anliegen ist, „um die Zukunft unseres Handwerks zu sichern“.

Erhältlich bei über 100 SPAR- und EUROSPAR-Märkten im Waldviertel und in Wien.

© Stefan Sappert

DER BÄCKER IM MOSTVIERTEL

BÄCKEREI FÜRST

Alexander Fürst, Wolfpassing

„So viel Mostviertel wie möglich“ – so das Motto von Bäckermeister Alexander Fürst. Altes Wissen und Erfahrung des Familienbetriebes treffen hier auf handwerkliches Können und Innovation. „Brot und Backwaren zählen zu den allerwichtigsten Lebensmitteln, das macht unser Handwerk so verantwortungsvoll“, ist Alexander Fürst voller Tatendrang.

Erhältlich bei 19 SPAR- und EUROSPAR-Märkten im Mostviertel.

© Shutterstock

Bäckerhandwerk in vierter Generation

BÄCKEREI BRUCKNER – THEISS

»Wir backen dich glücklich«

„Unsere Bäckerei wurde im Jahr 1901 gegründet.“ In vierter Generation führen Bäckermeister Herbert und Karin Bruckner diesen 1901 gegründeten Familienbetrieb und versorgen SPAR-Supermärkte in den Bezirken Krems und St. Pölten täglich mit ofenfrischem Brot und einem genussvollen Sortiment an Gebäck und Mehlspeisen. „Eine der wertvollsten Zutaten ist Zeit. Sie verleiht Gebäck und Mehlspeisen natürlicheren Geschmack und längere Frische. Wir achten bei unseren Produkten auf regionale Zutaten und verwenden Grander-Wasser“, erzählt Bäckermeister Bruckner.

Unsere Philosophie des Backens und unsere Handwerkskunst garantieren den Genuss unserer regionalen Backwaren. Traditionell zubereitetes Brot, knuspriges Gebäck und köstliche Mehlspeisen – das ist Lebensqualität direkt von Ihrem Bäckermeister.

© Florian Schulte, Bäckerei Bruckner

BÄCKEREI BRUCKNER

Herbert Bruckner, Theiß

Erhältlich bei 15 SPAR- und EUROSPAR-Märkten im Raum Krems und St. Pölten.

© LWmedia/Leonardo Ramirez

Gerti Doppler ist Seminarbäuerin und „Brot-Botschafterin".

© Shutterstock

GERTI DOPPLER

BROT SELBST BACKEN

IST LEICHTER, ALS MAN DENKT

Wer mag das nicht, den herrlichen Duft frisch gebackenen Brotes, der imstande ist, ein ganzes Haus mit einzigartigem Aroma zu verzaubern?

Zumindest ab und zu sollte jeder selbst sein Lieblingsbrot backen, ist Seminarbäuerin Gerti Doppler aus Kirchschlag in der Buckligen Welt überzeugt. Sie stammt aus einer Bauernfamilie, in der täglich von der Mama Brot und Gebäck in den eigenen Holzbackofen geschoben wurde.

Frau Doppler hat eine Ausbildung zur Seminarbäuerin absolviert. Koch- und Brotbackkurse hält sie nun selbst und gibt ihr ebenso großes wie traditionelles Brotbackwissen gerne weiter.

„Ich bin eine leidenschaftliche Botschafterin für das Selber-Kochen und -Backen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln", strahlt Gerti Doppler. Der Trend zur gesunden Ernährung kommt der Brot-Botschafterin dabei sehr entgegen: „Wenn man die Zutaten selbst kauft, ist man sicher, dass nur das Beste drinnen ist."

Brot und Gebäck selbst backen ist gar nicht so schwer, meint Frau Doppler. Das Mehl ist der springende Punkt, es sollte immer frisch sein und aus der Region kommen. Wer Vollkornmehl nimmt, bäckt besonders gesund. Das Wort vom „täglichen Brot" ist keine Floskel, es bedeutet Leben pur.

Die regionalen, gesunden Zutaten für ihre Rezepte findet Frau Doppler bei SPAR. Finden Sie hier ihre Anregungen zum Nachbacken.

SCANNEN UND MEHR ERFAHREN!

Videos, Tipps & Rezepte
inklusive Sauerteig selber machen

Nach dem Backen das noch warme Brot mit etwas Wasser besprühen, dann ziehen die Aromen nach innen, und das Brot erhält den vollen Geschmack. Immer auf einem Rost auskühlen lassen!

Backtipps

FOLIE ist der beste Schutz zum Zudecken von Brotteig beim Gehenlassen. Kein Tuch verwenden, es entzieht dem Brot Feuchtigkeit.

DAMPFEN IM OFEN auch ohne Dampfbackofen! Gleichzeitig mit dem Brotteig eine feuerfeste Schüssel mit Eiswürfeln unten in den Ofen schieben. Das Eis wird zu Dampf, dieser zirkuliert.

BROT IM TOPF backen, am besten in einem aus Gusseisen mit Deckel. Durch Form und Backklima bedampft sich der Teig selbst. Der Topf muss heiß sein, wenn der Teig eingefüllt wird.

Bauernbrot

ZUTATEN

600 g Roggenmehl Typ 960
400 g Weizenmehl glatt, Typ 480 oder 700
Brotgewürz nach Geschmack,
z.B. eine Messerspitze Brotklee
20 g Salz
200 g Sauerteig (Ersatz: 200 ml Sauermilch)
580 ml Wasser, lauwarm – ca. 34° C
40 g Frischgerm (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
20 g Butter (oder Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
Etwas Roggenmehl zum Bemehlen

SAUERTEIG selber machen

Dinkel-Haferflocken-Brot im Wandl

ZUTATEN

650 g Dinkelvollmehl
200 g Weizenmehl Typ 700 (kann auch durch andere Mehlsorten ersetzt werden, z.B. Buchweizenmehl)
Brotgewürz nach Geschmack
100 g Haferflocken
50 g Dinkelflocken
20 g Salz
50 g Sauerteig (Ersatz: 50 ml Sauermilch)
400 ml Wasser, kalt – ca. 20° C
40 g Frischhefe (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
20 g Butter (oder Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
120 g Joghurt
Saft von ½ Orange (oder 2 Esslöffel Apfelsaft)

SAUERTEIG selber machen

ZUBEREITUNG (für beide Rezepte)

Salz, Sauerteig, Hefe, Butter sowie – je nach Rezept – Joghurt und den Orangen- oder Apfelsaft in eine Rührschüssel geben und im Wasser auflösen. Das mitdem Brotgewürz vermischte Mehl und die Flocken dazugeben und einen weichen Teig bereiten, wenn nötig,Wasser nach Bedarf zugeben. Teig etwa 15 Minuten rasten lassen. Dann den Teig mit den Händen zu einem runden Laib wirken und nochmals 20 Minuten im bemehlten Simperl rasten lassen.
(Beim Dinkelbrot: den Teig in eine gut befettete Wannenform geben, mit Wasser besprühen und mit Haferflocken bestreuen; ebenfalls 20 Minuten rasten lassen).
Bei 230° C Ober- und Unterhitze in das heiße Backrohr auf das Backblech geben, eventuell mit Dampf. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 210° C zurückschalten. Backzeit bei 1 kg Brot ca. 55 Minuten. Das fertig gebackene Brot leicht mit Wasser besprühen und auf einem Rost auskühlen lassen.

© Shutterstock

© Shutterstock

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

F(R)ISCH VERLIEBT

Alle Flüsse suchen das Meer, aber nicht alle Fische. Forellen, Saiblinge oder Karpfen bei SPAR sind das Naheliegende, wenn es um Fischgenuss geht: aus heimischen Gewässern, verantwortungsvoll gezüchtet und ein echter Fang auf dem Tisch.

Manche angeln nach Filets, andere gerne nach dem ganzen Fisch. Bei SPAR tummeln sich heimische Fische küchenfertig, für Liebhaber würziger Aromen zudem geräuchert. Immer aber in höchster Frische und erstklassiger Qualität.
Dabei sind wir der Meinung, dass auch unbezahlbarer Geschmack leistbar sein soll. Deswegen haben wir regionale Produzenten gesucht – und gefunden. Das macht die Transportwege kurz und bringt den Fang frisch ins Regal. Es stärkt die qualitätsbewusste, niederösterreichische Fischereiwirtschaft. Und es schreibt Verantwortung groß: Gerade in der regionalen Produktion werden Fische mit besonderer Sorgfalt artgerecht gezüchtet und gefüttert.

FISCHKUNDE

© Brunnbauer | Shutterstock

Kulinarische Schätze aus Fluss und See

Hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und ungesättigte Omega-3-Fettsäuren: „Regelmäßig Fisch erspart den Arzt“, ließe sich in Abwandlung eines Sprichwortes sagen. Und tatsächlich steigt auch in Niederösterreich und Wien die Beliebtheit von Forelle & Co. rasant.

BACHSAIBLING
FORELLES KLEINER BRUDER

Seine Ähnlichkeit mit der Forelle ist kein Zufall: Beide gehören der Familie der Salmoniden, der lachsartigen Fische, an. Der Saibling liebt kalte Gewässer. Sein Fleisch ist zart rosa, fest und äußerst schmackhaft. Vorsicht beim Würzen: keine scharfen Gewürze, da sonst der Geschmack leidet.

FORELLE
DER ALL-STAR

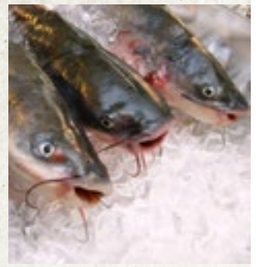
Das feste und fettarme Fleisch der Forelle eignet sich hervorragend für diverse Arten der Zubereitung. Beliebt ist die „Forelle Müllerin“. Dabei wird der Fisch meliert, in Butterschmalz ausgebacken und meist mit Kartoffeln serviert. Zum Gaumenschmaus gerät die Forelle auch, wenn man sie etwa mit mediterranen Kräutern füllt. Wichtig ist, dass sie nicht zu lange gebraten wird. Dann lassen sich auch die Gräten ganz einfach entfernen.

KARPFEN
DER KLASSIKER

Tradition hat der Karpfen in vielen Familien zu Weihnachten, ein kulinarischer Leckerbissen ist er zu jeder Zeit. Er sucht eher stille und wärmere Gewässer. Sein kräftiger Geschmack mit einer Note ins Süßliche ist unverwechselbar. Der relativ hohe Fettgehalt sorgt dafür, dass der Fisch auch bei längerer Bratzeit immer schön saftig bleibt.

WELS
DER ZARTE

Vielleicht liegt es ja an seinem etwas grimmigen Äußeren und seiner versteckten Lebensweise auf dem Grund von Flüssen und Seen: Der Wels gilt als unterschätzter Speisefisch. Butterzart, von feiner Struktur und ganz ohne Gräten lässt sich das Fleisch vor allem junger Welse genießen. Damit eignet er sich ideal, um erste Erfahrungen in der Fisch-Kulinarik zu sammeln. Die Zubereitungsarten variieren von schonendem Garen bis hin zu scharfem Anschwitzen oder Räuchern.



© Ulli art

Erlesener Speisefisch, Besatzfische aus eigener Teichhaltung: Das Gut Dornau bietet reine Naturprodukte von bester Qualität.

MIT FISCHEN KENNT MAN SICH BEI UNS SEIT 400 JAHREN AUS
GUT DORNAU

„Hier auf dem Gut Dornau wird seit fast 400 Jahren die Fischzucht betrieben. Mit so viel Tradition spüren wir auch eine besondere Verantwortung für die Zukunft: An den Wassern von Triesting und Piesting züchten wir unsere Fische im Einklang mit der Natur. Das Futter produzieren wir großteils selbst in unserer eigenen Landwirtschaft. Das ergibt jene Qualität und Frische, die man schmeckt: Zu unseren Abnehmern zählen wir auch die Spitzengastronomie wie das Haubenlokal Steirereck!“

Erhältlich bei ausgewählten SPAR-Gourmet- und INTERSPAR-Märkten in Wien und Niederösterreich.

© Brunnbauer

REGIONALE ERFAHRUNG, MODERNE ANSPRÜCHE
WALDLAND
Friedersbach

„Die Erfahrung und das Handwerk regionaler Betriebe, dazu modernste Ansprüche in der Verarbeitung und der Qualitätskontrolle: Das haben wir uns als Kooperative regionaler Produzenten im Waldviertel vorgenommen, und das halten wir. Die Produktion und Veredelung von Fisch haben dabei einen besonderen Stellenwert. Auf dem Waldlandhof bei Zwettl verarbeiten wir Fangfrisches aus der Region für die wachsende Zahl der Konsumenten, die heute den Genuss- und Ernährungswert von heimischem Fisch entdecken!“

Der WALDLAND Edelwels ist besonders begehrt. Das Filet ist sehr schmackhaft, und durch seine feste Konsistenz und die Grätenfreiheit steht einem entspannten Geschmackserlebnis nichts im Wege.

Erhältlich bei 33 SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten in Niederösterreich.

Naheliegend ist …

… dass rund 200.000 Weinbergschnecken auf rund 2.000 m² auf dem Gugumuck-Hof perfekte und naturnahe Bedingungen zum Wachsen finden.

© Michael Schön

SUPERFOOD

„WIENER AUSTERN“

Gourmets schwärmen von erdig-nussiger Note und zart schmelzendem Biss: Nicht wenige genießen Weinbergschnecken als regelmäßige Delikatesse. Und immer mehr machen sie zum Ziel einer kulinarischen Neuerkundung.

Wenn man so will, reiht sich die Weinbergschnecke unter die „Klassiker“ der österreichischen Küche. Einst war sie weit verbreitet und durchaus geschätzt. Wien galt ab dem 18. Jahrhundert sogar als Hochburg der Weinbergschnecke: Mit einem eigenen Schneckenmarkt hinter der Peterskirche, wo die „Wiener Auster“ gehandelt wurde.

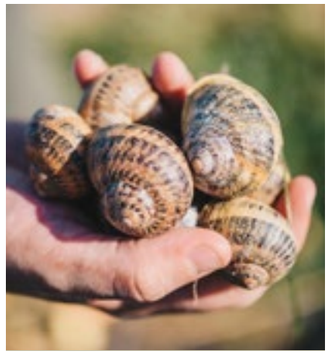
In neueren Zeiten ist sie, vorsichtig gesagt, etwas in Vergessenheit geraten. Zu Unrecht, wie Kenner wissen. Dabei hat die Weinbergschnecke nicht nur das Zeug zur Delikatesse, sondern auch zum Superfood in ökologischer Hinsicht: Sie liefert solides Muskelfleisch und benötigt dafür nur einen Bruchteil an Futter, Wasser und Fläche im Vergleich zu anderen Nutztieren. Ob „nach Elsässer Art“ gefüllt und wie Antipasti genossen, in Balsamico-Zwiebeln oder nach Alt-Wiener Art auf Bio-Wurzelgemüse und mit Kernöl mariniert: Die küchenfertigen Weinbergschnecken eröffnen kulinarisch faszinierendes Neuland.

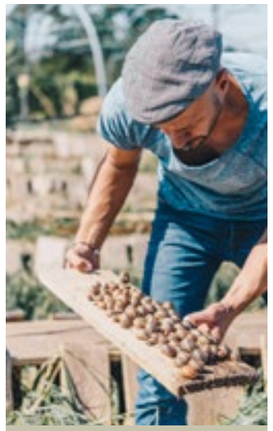
Apropos „nach Wiener Art“: Höchsten Ansprüchen an Qualität wie Regionalität werden die Produkte aus der Wiener Schneckenmanufaktur Gugumuck gerecht. Wie sogar der Gourmet-Führer „Le guide des Gourmands“ befindet, der die am Wiener Stadtrand gezüchteten und verarbeiteten Edelschnecken auch den verwöhntesten französischen Gourmets ans Herz legt.

Schneckenwohl wird auf dem Gugumuck-Hof großgeschrieben, „Schneckentempo“ eher nicht: Als Familienbetrieb helfen hier rund um Andreas Gugumuck alle zusammen!

Probieren macht glücklich

WIENER SCHNECKENMANUFAKTUR GUGUMUCK





Mit seiner Schneckenfarm belebt Andreas Gugumuck die alte Wiener Weinbergschnecken-Tradition – was daraus wird: wahres Future-Food.

SCANNEN UND MEHR ERFAHREN!

„So gut wie alle sind begeistert – wenn sie erst einmal probiert haben!“, weiß Andreas Gugumuck aus Erfahrung. Gemeinsam mit SPAR steht er in der ersten Reihe, wenn es um die Wiederbelebung der traditionellen Schneckenkulinarik in Wien geht. Dazu hat er den schon vor 300 Jahren gegründeten Hof der Familie im Süden von Wien zur „Schneckenfarm“ und zum ökologische Vorzeigebetrieb umgebaut: „Wir ziehen die Schnecken auf unserem Gemüseacker ganz ohne Chemie auf, dafür mit Pflanzen aus der eigenen Landwirtschaft und mit Suppengrün aus der direkten Nachbarschaft. Dazu gibt es ein Bio-Spezialfutter aus regionalen Mühlen für den Kalk, den es zum Aufbau der Schneckenhäuschen braucht!“

Andreas Gugumuck, Wien

Erhältlich bei ausgewählten SPAR-Gourmet- und INTERSPAR-Märkten.

© Shutterstock

EINFACH KÄS-TLICH:

SAHNIGES & RAHMIGES

Die Milchstraße führt direkt zu SPAR. Und sie beginnt bei Milchbauern und Molkereien aus Niederösterreich. Denn je kürzer die Transportwege, umso sahniger die Frische von Joghurt, Käse & Co.!

„Milch gut, alles gut!", lautet die Devise bei SPAR. Das schmeckt man dann etwa an der Rahmigkeit von Butter und Schlagobers, an der Fruchtigkeit der Joghurts oder an der Cremigkeit von Sauerrahm und Topfen.
Viele SPAR-Kunden nehmen auf der Milchstraße schnurstracks den Weg in die Genusswelt des Käses. Ob ein aromatischer Hartkäse oder heimischer Bio-Weichkäse, Schafmischkäse aus der Region oder Frischkäse als „kleines Glück für zwischendurch": Die Aromen reichen von zartmilchig bis zur würzigen Heuwiese, die Konsistenzen von schmelzig bis schnittfest. Selbst bei den Milchspendern ist heute „Diversität" angesagt: Neben der Kuhmilch setzen zunehmend Ziegen- und Schafbauern aus der Region käs-tliche Akzente!

Noch ein Tipp zur Lagerung von Käse: am besten im Gemüsefach des Kühlschranks. Dort ist die Temperatur ideal zum langsamen Weiterreifen.

Naheliegend ist …

… dass die Hingabe, der Ideenreichtum und der Qualitätsanspruch niederösterreichischer Milchbauern den kürzesten Weg zu SPAR nehmen.

© Shutterstock

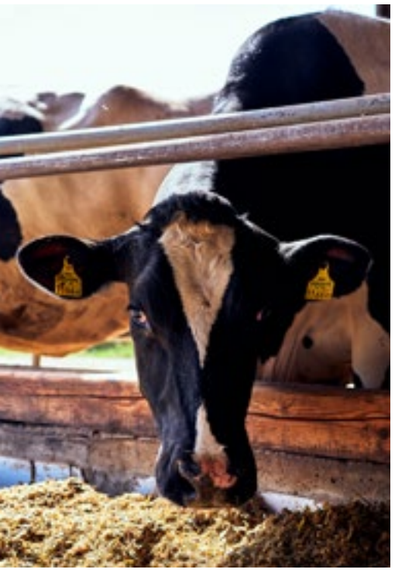
Alles mit allem im Einklang

BAUERNHOF HIEGESBERGER

„Auf unserem Hof zwischen St. Pölten und Krems betreiben wir auch eine eigene Molkerei. So können wir die Qualität in jeder Hinsicht selber gewährleisten, schließlich soll alles mit allem im Einklang sein. Das beginnt schon im Laufstall, wo wir auf viel Platz, gute Luft und Liegekomfort für unsere Kühe schauen. In der Molkerei achten wir auf eine besonders schonende Verarbeitung. Für unsere Qualität ist uns 2019 das ‚Kasermandl in Gold' verliehren worden. Unsere wichtigste Auszeichnung ist aber, dass die Kunden von SPAR den Wert unserer Molkereiprodukte schätzen!"

© Weichmann

Landwirt mit Liebe, Molkerei-Betreiber aus Berufung: Besonders auf die exquisiten Topfenprodukte des Hauses ist Hannes Hiegersberger stolz – und auf die Frischmilch: Die ist fettreduziert und schmeckt dabei so vollmundig!



BAUERNHOF UND MOLKEREI

Hannes Hiegesberger, Fugging

Erhältlich bei 39 SPAR-Gourmet-, SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Niederösterreich.

Tradition mit frischen Akzenten

DIE KÄSEMACHER

„Seit Jahrzehnten pflegen wir im nördlichen Waldviertel das Käsereihandwerk. Frischkäse, Schafkäse und Ziegenkäse sind unsere Domäne. Eine große Fangemeinde haben unsere ‚PeppersweetΞ-Produkte, die kulinarisch neue Akzente setzen. Mit diesen Antipasti verbinden wir die Tradition der Frischkäse-Herstellung mit der Veredelung von Gemüsen: Die süßen, milden Paprika pflücken wir mit der Hand. Dann erhalten die Früchte ihr Herz aus feinstem Frischkäse. Ein Genuss zum Snacken, als Beilage zur Brettljause, zu Fisch oder Fleisch – und so gut wie unverzichtbar auf jeder Antipasti-Platte!"

© Brunnbauer

Beste Qualität bei den Rohstoffen, achtsamer Umgang mit Ressourcen und sorgfältige Handarbeit bilden für Doris Ploner die unverzichtbaren Zutaten für exquisiten Käsegenuss der „Marke Waldviertel".

„DIE KÄSEMACHER"

Doris Ploner, Vitis

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

FLAUMIG, HERZHAFT, FRISCH

Unsere „heimlichen Champions“ der niederösterreichischen Küche: Knödel als Beilage, als Hauptgang mit herzhafter Füllung oder als flaumige Erdbeertascherl zum Dessert. Und dann natürlich Nudeln und Eier: immer ein Genuss, weil immer nah bei SPAR.

© Istock

RUND **6.000** KNÖDELSPEZIALITÄTEN AUS NIEDERÖSTERREICH FINDEN JEDE WOCHE IHRE LIEBHABER

Naheliegend ist …

… dass sich SPAR die unerreichte Knödel-Kompetenz aus dem Waldviertel direkt ins Kühlregal der SPAR-Supermärkte holt. Garantiert handgemacht, frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

© Brunnbauer

Christian Vlasaty – Maria Dreieichen

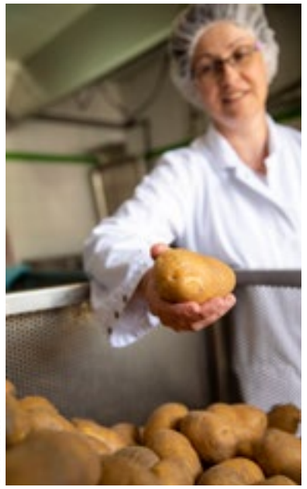
Wie sonst nur im Wirtshaus

1. WIRTSHAUSKNÖDELMANUFAKTUR®

„Bis nach Wien haben sich unsere Knödel herumgesprochen, die seit 1974 in unserem Gasthof in Maria-Dreieichen serviert werden. Wirtshausknödel im besten Sinn, wie die Leut sie gerne mögen! Unser Ehrgeiz war es, diese Knödel in ganzer Frische und nach originaler Rezeptur zu den Kunden nach Hause zu bringen. Sodass jeder sie bequem auf dem eigenen Herd fertigkochen kann. Mit unserer Wirtshausknödelmanufaktur und gemeinsam mit SPAR tun wir heute genau das. Dabei gilt: alles echt, alles Natur und alles handgemacht!“

Erhältlich bei 87 SPAR-Gourmet-, SPAR- und EUROSPAR-Märkten.

Alle ausgezeichneten Wirtshausmanufakturknödel werden direkt im Gasthof hergestellt und für SPAR verpackt.



© Brunnbauer

Per Frischetransport aus dem Waldviertel

KNÖDELMANUFAKTUR KLANG – ALLENTSTEIG

„Als Familienunternehmen in Allentsteig stehen wir vielleicht bei der Betriebsgröße nicht an der Spitze. Aber ganz vorne, wenn es um die Qualität unserer Knödelspezialitäten geht. Wir produzieren Frisch- und keine Tiefkühlware. Aus der Produktion geht es oft noch am selben Tag, spätestens am nächsten Tag ins Kühlregal von SPAR. Unsere Knödel enthalten keine Konservierungsstoffe und keine Geschmacksstoffe und sind auch frei von Gluten. Das macht sie nicht nur köstlich, sondern auch sehr bekömmlich!“

Erhältlich bei 12 SPAR- und EUROSPAR-Märkten.

Um die Frische gewährleisten zu können (natürlich sind die Knödelkreationen nicht tiefgefroren), wird viermal wöchentlich auf das Stück genau produziert.

Nur nicht hudeln mit den Nudeln: Mit der schonenden Trocknung dauert die Produktion je nach Sorte 20 bis 25 Stunden.

Zimmermann Teigwaren – zahlreiche Variationen und klassische Nudelformen, sowie kreative Geschmacksrichtungen.

Erhältlich bei 50 SPAR- und EUROSPAR-Märkten in Niederösterreich.

ZIMMERMANN TEIGWAREN

Weitra

© Brunnbauer

Mit frischen Eiern aus dem eigenen Betrieb

„Wir machen Import-Teigwaren aus Italien nicht nach, wir bemühen uns, sie besonders gut zu machen: indem wir ganz auf chemische Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker verzichten. Dafür setzen wir ausschließlich auf Hartweizengrieß aus dem Weinviertel und frische Eier aus unserem eigenen Legehennenbetrieb. Das ist das Geheimnis dahinter, dass unsere Nudeln auch bei längerer Kochzeit so elastisch und formbeständig bleiben. Dass diese Qualität bei der Messe in Wieselburg mit zwei Mal Gold prämiert worden ist, hat uns heuer sehr gefreut!“

© Weichmann

Glückliche Hühner, bessere Eier: Auf dem Geflügelhof Scheibenreif gibt es neben viel Gegacker hochwertiges, gentechnikfreies Futter und viel Auslauf.

UNSEREN HÜHNERN SOLL ES GUT GEHEN

GEFLÜGELHOF SCHEIBENREIF

Anton Scheibenreif, Reith

„Über 200 Jahre reicht die Tradition unseres Hofs im Bezirk Neunkirchen zurück. Vor zehn Jahren habe ich den Betrieb von meinem Vater übernommen und führe ihn heute mit meiner Frau Monika. Wir können uns nichts Schöneres vorstellen als die Arbeit mit den Tieren und in der Natur: In der Früh wird im Stall nach dem Rechten gesehen, ob die Hühner genug Futter und Wasser haben, dann werden die Eier abgenommen und sortiert, ab 9 Uhr wird ausgeliefert. Und so, wie es uns gut geht, soll es auch unseren Tieren gut gehen: Wir füttern sie mit hochwertigem Donau-Soja und gönnen ihnen viel Freilandfläche!“

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Viktoria Kornfeld

Alles eine Frage der Ausstattung: Der Biohof Holzbauer liefert an SPAR tierfreundlich produzierte Eier zu allen Jahreszeiten – und bei jedem Wetter.

EIN WINTERGARTEN FÜRS GEFLÜGEL

BIOHOF HOLZBAUER

Christoph Holzbauer, Krumbach

„Die biologische Bewirtschaftung haben mir schon meine Eltern mitgegeben, über viele Jahre lang. 2014 habe ich dann unsere Hühnerhaltung in der Buckligen Welt modernisiert. In der Direktvermarktung haben wir gelernt: Für die Kunden zählen heute Qualität der Eier genauso wie das Tierwohl. Das haben wir beim weiteren Ausbau des Betriebs konsequent im Auge behalten. Gefüttert werden unsere Hühner mit Biofutter aus Östereich. Für Schlechtwetter haben wir ihnen einen Wintergarten errrichtet, in den sie sich zurückziehen können – 150 m² groß!“

Erhältlich bei 9 SPAR-Gourmet-, SPAR- und EUROSPAR-Märkten.

© Shutterstock

GENUSS IM GLAS

WEIN IST GELEBTE KULTUR

Niederösterreich ist das mit Abstand größte Weinbau-Bundesland. Gleich acht teils weltbekannte Weinbauregionen finden sich hier. Flaggschiff ist die Wachau, an die sich Kremstal, Kamptal und Traisental unmittelbar anschließen, mit der Stadt Krems im Zentrum.

Ganz in der Nähe findet sich das kleine, feine und junge Weinbaugebiet Wagram. Ein ganzes Landesviertel nimmt die Weinbauregion Weinviertel ein. Zwischen Wien und Bratislava erstreckt sich südlich der Donau die Weinregion Carnuntum. Südlich von Wien liegt die Thermenregion zwischen Mödling und Bad Vöslau.
Mehrere Tausend Winzerfamilien leben und arbeiten in Niederösterreich, bewirtschaften rund 28.000 Hektar Rebfläche. Wien ist weltweit einzigartig: Eine Millionenstadt mit eigenem Weinbaugebiet innerhalb der Stadtgrenzen und fast 650 Hektar Rebfläche. Grüner Veltliner ist die Leitsorte, Riesling und Zweigelt sind weitverbreitet, der Wiener Gemischte Satz ist ein Unikat. Die Winzer stehen für erstklassige Qualitätsweine, Handwerk und über Generationen vererbtes Weinwissen. SPAR bietet ein großes Sortiment an Weinen aus Niederösterreich und Wien mit saisonalen und regionalen Schwerpunkten, einem breiten Spektrum an Rebsorten, von leichten, spritzigen Sommerweinen über gehaltvolle Reserve-Weine bis zu kräftigen Rotweinen und sprudelnden Schaumweinen.

© ÖVM, Gerhard Elze

Naheliegend ist …

… dass SPAR Weine aus allen acht niederösterreichischen Weinbauregionen abwechselnd im Angebot hat, mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten. 2,3 Millionen Liter Wein landen auf kurzen Wegen in den SPAR-Regalen und sind eine wesentliche Absatzschiene für die Winzerfamilien.

110 WINZER
AUS NIEDERÖSTERREICH
UND WIEN BELIEFERN
SPAR

© Weingut R & A Pfaffl

Roman Josef Pfaffl bildet mit Vater Roman Pfaffl ein hervorragendes Team.

Auf den Hund gekommen

WEINGUT PFAFFL

Die sanften Hügel im südlichen Weinviertel, gleich am Stadtrand von Wien, bergen einen besonderen Schatz. „Das ist der Flysch", meint Winzer Roman Josef Pfaffl und strahlt übers ganze Gesicht. Flysch ist ein Sandstein, hier auch mit Quarz durchzogen. Der Boden ist in Weinbaugebieten selten, doch Grüner Veltliner wird hier außergewöhnlich kräftig und mineralisch. In der Lage Hundsleiten muss man sich zwar wegen ihrer Steilheit und des steinigen Bodens sehr plagen („hunds'n"), aber die Mühe wird durch ganz besondere Weine belohnt. „Unser Hund war schon immer das Aushängeschild", erzählt Vater Roman Pfaffl, der sich nach wie vor um die Weingärten kümmert, während Sohn Roman Josef Pfaffl das Sagen im Keller hat. Das Vater-Sohn-Gespann ist höchst erfolgreich unterwegs. Im Frühjahr 2021 bekam das Weingut bereits das zweite Jahr in Folge den Titel „Bestes Weingut aus Österreich" bei der deutschen „Mundus Vini"-Verkostung verliehen. Das renommierte Weinviertler Weingut ist langjähriger, stolzer Partner der SPAR-Kaufleute.

Flysch – der goldgelbe Quarz-Sandstein – macht den Hund kräftig & mineralisch.

Die Lage Hundsleiten erblüht im Sommer.

Weingut R. & A. Pfaffl, Stetten im Weinviertel

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Rudi Raimo Rumpler

Kellermeister Georg Königsbauer in einem der biologisch bewirtschafteten Weingärten.

Weltweit einmalig: Wiener Wein in Bestform

WEINGUT COBENZL

So unglaublich es klingt, aber Wien hat als Weinstadt eine Alleinstellung in der Welt: Nur in Wien befindet sich eine ganze Weinbauregion innerhalb der Grenzen einer Millionenmetropole. Der Wiener Wein kann sich zu Recht sehen lassen, der Wiener Gemischte Satz DAC ist sogar ein Unikat, seine Herkunft geschützt. Der Gemischte Satz ist keine Sorte und keine Cuvée, sondern eine gemischte Auspflanzung schon im Weingarten. Eines der herausragenden Weingüter in Wien ist das Weingut Cobenzl. Dieses ist für sich selbst wieder ein Unikat: Es gehört nämlich seit über 110 Jahren der Stadt Wien und ist sozusagen ein Gemeindebetrieb. Und was für einer! Unter Leitung von Thomas Podsednik werden 60 Hektar Rebfläche in den besten Wiener Weinlagen (Grinzing, Nussberg, Bisamberg) bewirtschaftet und erstklassige Weine gekeltert. Das Weingut Cobenzl wurde auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, ist Teil der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) und vielfach ausgezeichnet. Weine „des Cobenzl" sind daher fixer Bestandteil im Weinsortiment von SPAR in Wien und in Teilen Niederösterreichs.

Weltweit einmalig: Blick von den Wiener Weinbergen über die Millionenstadt.

Weingutsleiter Thomas Podsednik ist der Winzer auf dem Weingut Cobenzl, steht für kompromisslose Qualität.

Erlesener Weingenuss vom Weingut Cobenzl, Wien

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Weichmann

DIE WINZER VOM „HEILIGEN BERG“

WINZERHOF DOCKNER

Höbenbach

Der Winzerhof der Familie Dockner in Höbenbach bei Göttweig im südlichen Kremstal ist ein Musterbetrieb. Zwei Generationen und drei Familien arbeiten hier täglich Hand in Hand und führen ein voll integriertes Vorzeige-Weingut.
Die national und international vielfach ausgezeichneten Dockner-Weine – darunter mehrere SALON-Sieger – kommen von den besten Lagen rund um den „Heiligen Berg“ am Fuße des Stiftes Göttweig. Das Sortiment reicht von Grünem Veltliner und Riesling in allen Qualitäten und Weinstilen über Muskateller, Sauvignon Blanc und Chardonnay bis zu Zweigelt, Merlot und Süßweinen. Eine eigene Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund ist ebenso Teil des Familienbetriebes wie ein zertifizierter Top-Heuriger, das vinophil-kulinarische Kompetenzzentrum „wein.genuss.Göttweig“ und eine Reihe beliebter, wiederkehrender Events. Die Dockners kultivieren auch Hunderte Marillenbäume in der offiziellen Region der Wachauer Marille, erzeugen von Säften über Chutneys bis zu den Marmeladen alles selbst.

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Weichmann

Johannes Ribeiro da Silva aus Reichenau ist Namensgeber und Erfinder des Verjus-Drinks.

Erfrischend anders: Neuer Trend im Glas

SILVA

Mit SILVA hält ein neuer Trend Einzug in das Getränkesortiment von SPAR. Ein altes Rezept aus Reichenau an der Rax neu belebt. Das ist natürliche Erfrischung auf Basis von Verjus, dem Saft früh geernteter Trauben, versetzt mit vierfach destilliertem Brand und prickelndem Quellwasser. Alles aus regionalen Zutaten und kontrolliertem Anbau.
Der leicht alkoholische Drink (5,7% vol.) verzaubert mit feinen süßlich-bitteren Geschmacksnuancen. Verjus wurde über viele Jahrhunderte in Europa als Säuerungsmittel verwendet. In den vergangenen Jahren erlebte er eine wahre Renaissance in der Gourmetküche.
SILVA Rosé präsentiert sich als erfrischender Weincocktail mit feinen Aromen von Hibiskus und Lavendel und feiner Perlage. Im Abgang feine Würze, frische Säure und dezente Fruchtsüße. Besonders erfrischend ist SILVA eisgekühlt und pur genossen, es eignet sich aber auch hervorragend zum Mixen, etwa mit Gin.

© Weichmann

Für SILVA wird Verjus mit kohlensäurehaltigem Wasser, Getreidebrand und Limettensirup versetzt. Mit 5,7 Volumenprozent Alkohol ist SILVA ein leichter Sommerdrink und das neue Trendgetränk aus Reichenau an der Rax in Niederösterreich.

© Weichmann

© Shutterstock

SILVA VERJUS

Reichenau an der Rax

Erhältlich bei allen SPAR-Gourmet-, SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten.

© Weichmann

AUS DEM LAND, FÜR DAS LAND

DER REGION VERBUNDEN

Produkte aus der Region stehen für Frische, Qualität und Vielfalt. Für SPAR bedeutet Regionalität aber noch viel mehr: die Partnerschaft mit Betrieben, die hier verwurzelt sind. Mit Höfen und Manufakturen, die regional produzieren und dabei örtliche Traditionen und Spezialitäten pflegen. Denn als Nahversorger achtet SPAR darauf, dass es Feines nicht nur in der Nähe gibt, sondern dass es auch aus der Nähe kommt.

© SPAR

© Brunnbauer

Bürgermeister Matthias Stadler, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, SPAR-Vorstandsdirektor Hans K. Reisch und SPAR-Geschäftsführer Alois Huber legten den Grundstein für eine umfassende Modernisierung und Erweiterung des TANN-Werkes in St. Pölten.

PARTNER DER LANDWIRTSCHAFT

Ob Obst- und Gemüsebau oder Viehhaltung: Über SPAR finden rund 440 Betriebe in Niederösterreich und Wien einen verlässlichen Partner und qualitätsbewusste Kunden. Dazu den wirtschaftlichen Rahmen und Anreize, in die zukunftsgerechte Entwicklung unserer Landwirtschaft zu investieren: etwa in biologische Qualität, in das Tierwohl oder in den Bienenschutz. In diesen Segmenten schafft SPAR Sicherheit und Mehrwert für die Kundinnen und Kunden ebenso wie für die regionalen Lieferanten.

NAHVERSORGER

Ein SPAR-Supermarkt liegt in Niederösterreich und Wien stets in der Nähe. Insgesamt 430 Standorte bringen in jeden Bezirk und in jede Gemeinde regionale Produktvielfalt. Im niederösterreichischen Zentralraum verarbeitet das TANN-Werk in St. Pölten Fleisch ausschließlich österreichischer Herkunft und versorgt damit alle SPAR-Supermärkte im Land. Auch das neue SPAR-Logistikzentrum in Ebergassing in der Nähe von Wien spart Transportkilometer: rund eine Million jedes Jahr!

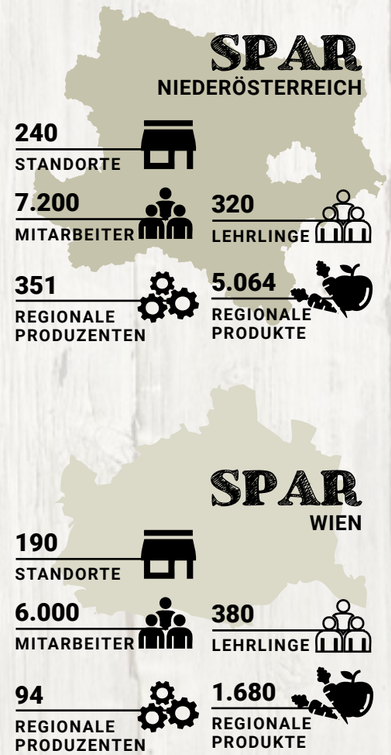
ARBEITGEBER

Jobs mit Zukunft schafft SPAR in Niederösterreich und Wien nicht nur in den Zentren, sondern auch im ländlichen Raum. Mit 7.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Niederösterreich und 6.000 in Wien zählt SPAR zu den größten Arbeitgebern im Land. Für Berufseinsteiger auf dem Lehrlingssektor. Für Wiedereinsteigerinnen, die keine langen Pendelwege wollen. Und stets auch für ambitionierte Aufsteiger, die sich gerne als Führungskraft beweisen.

MITGESTALTER

Vom Arten- und Klimaschutz über gesunde Böden bis zum Tierwohl: Wo es um die großen Fragen der Zukunft geht, engagiert sich SPAR sehr gerne.

IMPRESSUM MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER: SPAR Österreichische Warenhandels AG, Zentrale St. Pölten, Lagergasse 30, 3100 St. Pölten. Für den Inhalt verantwortlich: Mag. (FH) Hannes Glavanovits. KONZEPT, REDAKTION & GESAMTHERSTELLUNG: LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44, 3500 Krems. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss, Projektleitung: Mag. (FH) Claudia Altrichter, Redaktion: Mag. Andreas Spannring, Art Direktion & Layout: Simone Veit. DRUCK: Walstead Leykam Druck GmbH & Co KG, STAND: Mai 2021. Alle Angaben ohne Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher oder in Mehrzahl-Form angegeben sind, beziehen sich diese auf Frauen und Männer in gleicher Weise.



SPAR bietet seit Jahrzehnten ausschließlich Frischfleisch aus Österreich an und geht nun einen Schritt weiter: Mit **„TANN schaut drauf"** liegt der Fokus auf mehr Tierwohl und regionaler Herkunft.

Der SPAReigene TANN-Fleischbetrieb in St. Pölten ist eine weitreichende und nachhaltige Partnerschaft mit regionalen Schweine- und Rinder-Bauern aus Niederösterreich eingegangen. Sie kümmern sich verantwortungsvoll und mit viel Respekt, unter höheren Tierschutzmaßnahmen als gesetzlich vorgeschrieben, um ihre Tiere.

TANN schaut drauf – schauen Sie auch drauf!

SCANNEN UND MEHR ERFAHREN!

EXKLUSIV BEI:

SPAR · EUROSPAR · INTERSPAR · SPAR Gourmet