

Superfood vom Winzer:

Weingut Neustifter bringt Kürbis-Produkte auf den Markt

„Neben unseren Rebflächen bewirtschaften wir auch den einen oder anderen Acker im Weinviertel“, schmunzelt Winzer Karl Neustifter und erzählt vom Kürbis-Projekt sein Frau Brigitte. Jetzt ist es so weit: 3 „vor Kraft strotzende“ Kürbisprodukte kommen in den Verkauf: Neustifters Bio-Kernöl, Bio-Kürbiskerne „natur“ oder „geröstet & gesalzen“ sowie eine feine Kürbiskern-Schokolade. Dazu gibt es eine kleine Fibel mit gesunden Kürbisrezepten - zusammengestellt vom Sohn des Hauses, Roman Neustifter, der die Wein.Küche am Weingut betreibt. Die passende Weinempfehlung gibt's natürlich auch. Erhältlich ab Hof: Weingut Neustifter, Poysdorf, oder online: www.weingut-neustifter.at

„Alles Kürbis“ lautet das neue Motto beim Weingut Neustifter – zumindest für Brigitte Neustifter. Die Frau des Winzers führt schon seit einigen Jahren eine eigene Bio-Landwirtschaft. Jetzt bringt sie ihre ersten Produkte auf den Markt: Ein Bio-Kürbiskernöl, Bio-Kürbiskerne sowie eine Nougatschokolade mit Bio-Kürbiskernen.

Superfood aus dem Weinviertel:

„Superfood ist ja bei allen, die sich gesund und bewusst ernähren, ein wichtiges Thema. Kürbiskerne sind zum Beispiel als Toppings für Smoothies, Suppen oder Salate, sowie zum Knabbern zwischendurch sehr beliebt,“ erzählt Brigitte Neustifter. Die Kürbiskerne sind ein regionales Superfood, das jede Menge Eisen enthält und so vor allem für Vegetarier und Veganer unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung sind. Das daraus gepresst Öl besteht fast zu 80 % aus ungesättigten Fettsäuren. Unter den Speiseölen hat das Kürbiskernöl den höchsten Anteil an Antioxidantien, das stärkt das Immunsystem. „Bei den österreichischen Konsumenten steigt das Bewusstsein für Bioprodukte und das Interesse an biologischer Landwirtschaft. Beides ist uns ein besonderes Anliegen“, betont die Bio-Landwirtin.

Rezepte mit „Power“ aus der Wein.Küche:

Einer der ersten, der die Produkte testete, war Roman Neustifter. Der Sohn von Karl und Brigitte Neustifter betreibt die „Wein.Küche“ am Weingut in Poysdorf. „Wo viele Kerne, da auch viele Kürbisse“, lacht Roman Neustifter über die Kürbis-Leidenschaft seiner Mutter. Einiges hat er zu Chutneys verarbeitet, die Bio-Kürbiskerne kommen in Salate oder als Topping aufs Karotten-Kürbis-Ingwersüppchen. Das schwarze Kürbiskernöl verfeinert Schafskäse, Haussulz und Gemüseterrinen. Die besten Rezepte hat er in einer kleinen Kochfibel zusammengestellt, die es kostenlos im Ab-Hof-Shop der Familie Neustifter gibt und als Download unter: https://www.weingut-neustifter.com/fileadmin/user_upload/presse-downloads/Kuerbiskernrezepte.pdf

Weingut Ing. Karl Neustifter: Zu den besten Lagen der rund 24 ha zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüsseln und Hermannschachern, die älteste Riede Poysdorfs, die seit 1338 besteht. Die Leidenschaft gehört dem Grünen Veltliner, den es als Weinviertel DAC, Reserve und Stockkultur gibt. Karl Neustifter beschäftigt sich auch intensiv mit Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.

Wein.Küche: „Saisonal, regional und selbstverständlich alles hausgemacht“ Die Wein.Küche bietet kalte und warme Schmankerl: Schweinsbraten auf dem Holzofen und Blunzn nach Omas Geheimrezept.

Kürbisprodukte: ab sofort erhältlich im Ab-Hof-Verkauf sowie im Online-Shop: Kürbiskernöl (0,5 l) € 15,40,-, Bio-Kürbiskerne natur (300gr.) € 6,90,-, Kürbiskern-Schokolade (80 gr. Tafel) € 4,70,-

Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: info@weingut-neustifter.at, T: +43 (0) 2552/34 35

Medienkontakt: Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, bsw@diezwei-marketing.at

Foto Credits: Weingut Neustifter