



Bei Rückfragen:

**Markus Wurzer**

Tel.: +43 (0)660 409 84 38

[info@wurzers.at](mailto:info@wurzers.at)

## PRESSEINFORMATION

# Wurzlers Erdbeeren & Kürbischhof

**Wieselburg, 4. August 2011.** Der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Wurzer befindet sich in Bodensdorf bei Wieselburg, im Herzen des Mostviertels. Die Wurzlers haben sich auf den Anbau und die Direktvermarktung von Erdbeeren und Speisekürbissen spezialisiert. Durch die hohe Qualität ihrer Produkte und die gegenseitige Unterstützung aller Familienmitglieder ist es ihnen möglich, ihre Landwirtschaft im Haupterwerb zu führen. Innovation und Kreativität waren schon immer ein Bestandteil der Familientradition und haben in den letzten Jahren zu einer Vielzahl von neuen Produkten mit Geschmack und Genuss geführt.

## Wurzlers Erdbeeren – Erdbeeren aus Leidenschaft

Gibt es etwas Schöneres als mit Kindern ein Erdbeerfeld zu besuchen? Rein in die strohbedeckten Gänge, den süßen Geruch einatmen und gleich in die erste Erdbeere reinbeißen. Seit 1986 kultiviert Familie Wurzer auf ihren Feldern in Wieselburg Erdbeeren auf höchstem Niveau und bietet ihren Kunden genau dieses Erlebnis. Besucher können sich ihre Körbchen voll frischer, saftiger Früchte entweder selbst pflücken, alternativ steht laufend auch frisch gepflückte Ware bereit. Auf den Feldern von Familie Wurzer wachsen sechs verschiedene Erdbeersorten mit jeweils eigenen Eigenschaften: von großen saftigen Früchten, die besonders bei Kindern beliebt sind, bis hin zu superdunklen Erdbeeren, die speziell für die Verarbeitung zu Marmeladen geeignet sind. Der große Spaß für Kinder ist die tolle Luftburg, die jedes Wochenende bei Schönwetter am Erdbeerfeld aufgestellt wird. Die Erdbeersaison erstreckt sich jedes Jahr von ca. Ende Mai bis Ende Juni - das Feld hat täglich von 8-20 Uhr (auch an Sonn- und Feiertagen) geöffnet.

## **Wurzers Kürbishof – Niederösterreichs schönste Kürbisschau**

Seit 2003 bietet der Kürbishof seinen Besuchern jedes Jahr von Anfang September bis Ende Oktober (Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr, für vorangemeldete Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr) Niederösterreichs schönste Kürbisschau mit über 100 unterschiedlichen Kürbissorten. Die große Vielfalt der einzigartigen Kürbisfrucht lädt zum Staunen ein und Familie Wurzer begleitet ihrer Besucher gerne dabei. Mit dem Wissen über den Kürbis stehen die Wurzers den Hofbesuchern stets zur Seite und beantworten unterschiedlichste Fragen zu Kürbisanbau und -verarbeitung. „Persönliche Beratung wird bei uns groß geschrieben und deshalb nehmen wir uns für jeden Besucher ausreichend Zeit. Wir stellen unseren Kunden kostenlos unterschiedliche Rezepte zur Verfügung und geben auch gerne unsere eigenen Tipps und Tricks weiter“, sagt Maria Wurzer. Mit einem interessanten und unterhaltsamen Exkursionsprogramm für Schulklassen und Busgruppen stellt Wurzers Kürbishof ein ideales und wettersicheres Ausflugsziel im Herbst dar.

### **Über 100 Kürbissorten auf Wurzers Feldern**

Über 100 verschiedene Kürbissorten wachsen auf den Feldern der Familie Wurzer. Darunter sind Speisekürbisse wie die bekannte Butternuss (mehlig-cremiges, orangefarbenes Fruchtfleisch, schmeckt süßlich und leicht nussartig), Muskat (leuchtend orange-rotes Fruchtfleisch mit intensivem Geschmack) und Hokkaido (besitzt ein aromatisch schmeckendes Fruchtfleisch und eine feine Schale, die mitgegart und mitgegessen werden kann). Zum Dekorieren bieten die Wurzers Zierkürbisse wie verschiedene Flaschenkürbisse (auch Kalebassen genannt) sowie Warzen- und Kronenkürbisse in allen Farben und Formen. Auch für das Halloweenfest Ende Oktober gibt es das passende Sortiment: die bekannten leuchtend-orangen Halloweenkürbisse sind durch ihre glatte Oberschicht sehr gut zum Bemalen und Ausschneiden geeignet.

### **Jeder Kürbis per Hand geerntet**

„Jeder Kürbis wird von uns per Hand geerntet, auf seine Qualität hin überprüft und gewaschen, bevor er ausgestellt wird“, sagt Leo Wurzer. In der Kürbiszeit verwandelt sich der Wurzer-Hof dann in eine idyllische Herbstlandschaft. Die

unterschiedlichen Kürbisse werden auf Strohhallen oder in Körben präsentiert. Naturmaterialien wie Heu, Holunderzweige oder geflochtene Blumenkränze, aber auch antiquarische Land-wirtschaftsgeräte wie Holzleiterwägen, Holzfässer, Wagenräder und Schneidegeräte runden das Herbstbild ab.

## **Wurzers Kürbishof als wettersicheres Top-Ausflugsziel im Herbst**

### **Unterhaltsames Exkursionsprogramm für Gruppen & Vereine**

Haben Sie gewusst, dass der Kürbis der Botanik nach nicht dem Gemüse, sondern den Beeren zu zuordnen ist? Eben. „In Zeiten, wo der Kürbis immer mehr oder nur noch mit Halloween verbunden wird, möchte wir unseren Besuchern zeigen, dass der Kürbis mehr ist und auch mehr kann“, weiß Leo Wurzer. „Besondere Freude macht es uns, wenn wir Gruppen und Vereine unsere spannende Kürbiswelt präsentieren dürfen“. Das Programm dauert 90-100 Minuten und hat in den vergangenen Jahren bei zahlreichen Gruppen aus ganz Österreich und auch Teilen Deutschlands großen Anklang gefunden. Als Einstieg wird der Betrieb vorgestellt und die Besucher bekommen unter dem Motto „Vom Samen bis zur Frucht“ einen unterhaltsamen Vortrag. Ziel es ist dabei, den Gästen interessante Details über unterschiedliche Kürbissorten, deren Anbau und Ernte zu zeigen. Beim nachfolgenden Schaukochen bereitet Seminarbäuerin Maria Wurzer vor den Augen der Besucher ihr leckeres Kürbisgemüse zu – Kostproben und das dazugehörige Rezept erhalten die Besucher natürlich im Anschluss. Danach können alle im Hofladen angebotenen Kürbis- und Erdbeerprodukte verkostet werden: das Sortiment reicht von fruchtigen Marmeladen über leckere Edelschokolade bis hin zu prämierten Likören und Bränden. Abschließend haben die Besucher die Möglichkeit, sich selbst ein Stück vom Kürbis mit nach Hause zu nehmen. Ob ihnen ein Kürbisprodukt besonders geschmeckt hat oder sie Zierkürbisse zur Dekoration oder Speisekürbisse zum Verkochen für zu Hause mitnehmen wollen - alle Angebote können auf Wurzers Kürbishof erstanden werden. Der Unkostenbeitrag pro Person beträgt inklusive Verkostung 6 Euro. Die Mindest-Gruppengröße sind 20 Personen.

### **Schule am Kürbishof**

Auch Volksschulklassen sind herzlich Willkommen am Kürbishof: die Kinder bekommen den interessanten Vortrag "Vom Samen bis zur Frucht" kindergerecht

aufbereitet und lernen dabei alles über Kürbissorten, Anbau, Ernte und Verarbeitung. Zur Stärkung zwischendurch wird eine leckere Kürbiscremesuppe serviert. „Ein großer Spaß ist es, wenn wir danach gemeinsam die tollsten Kürbisse bemalt und geschnitzt werden. Als Erinnerungsgeschenk darf sich jedes Kind einen selbst gestalteten Kürbis mit nach Hause mitnehmen“, erzählt Leo Wurzer. „Weitere Attraktionen für die kleinen Gäste sind unsere tolle Luftburg zum Austoben und weitere lustige Spiele wie Dosenschießen“.

Das komplette Programm dauert ca. 2,5 Stunden und ist ideal geeignet für einen halbtägigen Schulausflug. Der Unkostenbeitrag pro Kind beträgt 5 Euro.

## **Wurzers erlesene Spezialitäten**

### **Von prämierten Bränden bis süßen Naschereien**

Familie Wurzer verarbeitet ihre Erdbeeren und Speisekürbisse auch zu leckeren Spezialitäten, die in der Erdbeerzeit auf dem Verkaufsstand am Feld und in der Kürbissaison am Hof erhältlich sind. Das Erdbeersortiment umfasst dabei einen Erdbeerbrand, Erdbeerlikör, Erdbeerwein und Erdbeernektar. Maria Wurzer verwandelt die roten Früchte auch zu exquisiten Marmeladen wie Erdbeer-Himbeer, Erdbeer-Vanille, Erdbeer-Lavendel und Erdbeer-Rosa Pfeffer.

Der Kürbis wird zu Kürbisbrand, Kürbis-Apfel-Marmelade, Kürbis-Marillen-Marmelade, Kürbis-Holunder-Marmelade, Kürbiskernschmalz, pikantem Kürbissalat und eingelegten Kürbiswürfeln veredelt. Ein absoluter Renner ist der einzigartige Kürbiskern-Nougat-Likör: feinsten Nougatlikör mit geriebenen Kürbiskernen – ein sinnlich purer Likörgenuss für echte Genießer. Auf einem Kürbishof darf eines aber natürlich nicht fehlen: das Kürbiskernöl. „Für unser Kürbiskernöl verarbeiten wir unsere ausgewählten, sonnengereiften Kürbiskerne unter schonender Pressung“, weiß Maria Wurzer. Für Naschkatzen gibt es darüber hinaus Kürbiskerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Zimt-Vanille, Schoko-Orange und Wasabi sowie verschiedene Sorten an Edelschokolade, wie z.B. Kürbiskern-Himbeer-Trüffel und Kürbiskern-Nougat. Viele der Spezialitäten können auch direkt am Hof verkostet werden.

## **Wurzlers Spezialitäten auf myProduct.at**

Seit November 2009 sind die zahlreichen verarbeiteten Produkte von Familie Wurzer österreichweit auf Österreichs erstem Bauernmarkt im Internet, [www.myProduct.at](http://www.myProduct.at), erhältlich.

## **Wegbeschreibung**

Der Wurzer-Hof liegt 5 km entfernt von der A1 Westautobahn-Abfahrt Ybbs. Von dort fährt man Richtung Wieselburg und biegt im Zentrum beim Rathaus rechts Richtung Steinakirchen/Forst ab. Nach ca. 2 km erreicht man Bodensdorf, wo die Zufahrt zum Kürbishof gut beschildert ist. Die Entfernung von Linz beträgt ca. 80 km und von Wien ca. 100 km.

### **Rückfragehinweis**

Markus Wurzer

Bodensdorf 5

A-3250 Wieselburg

**Tel.:** +43 (0) 660 / 409 84 38

**Fax:** +43 (0) 7416 / 52764 24

**Internet:** [www.wurzlers.at](http://www.wurzlers.at) • E-Mail: [info@wurzlers.at](mailto:info@wurzlers.at)

**Öffnungszeiten Erdbeerfeld:** von ca. Ende Mai bis ca. Ende Juni täglich von 8-20 Uhr

**Öffnungszeiten Kürbishof:** Anfang September bis Ende Oktober Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr  
(für Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr)

**Fotos:** Bilder zum honorarfreien Abdruck finden Sie im Internet unter <http://www.wurzlers.at/wurzer/presse/index.html>