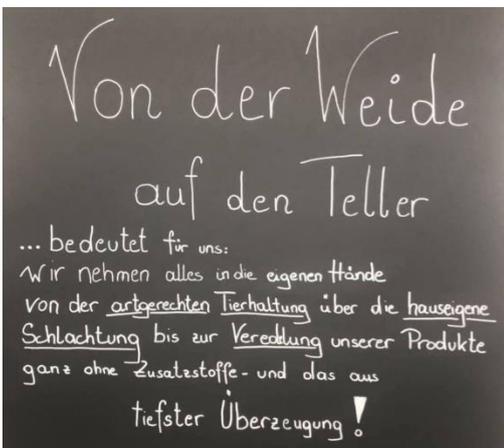


## Wir stellen vor...

Um dem Naturpark "mehr Gesicht zu geben" und die vielen Naturpark-Partner einmal vor den Vorhang zu holen, der Naturpark Rosalia-Kogelberg auf seiner Webseite die Naturpark-Spezialitäten-Produzenten vor.

## ... Von der Weide auf den Teller aus Pötttsching



2015 haben Julia und Johannes Steiger den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem mehr als 20 Jahre Bio-Rind und Bio-Schwein direktvermarktet wurde, übernommen. Damals haben sie sich zum Ziel gesetzt, das seit Generationen erarbeitete Fachwissen ihrer Eltern rund um die Erzeugung von Fleischprodukten, zu erhalten, sich mit Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukten selbst zu versorgen und ihren Kindern Werte über Fleischkonsum und deren Herkunft zu vermitteln. Sie begannen mit der Schafzucht und nachdem die Nachfrage hoch war, beschlossen sie, die selbst hergestellten Wurst- und Schinkenspezialitäten und Frischfleisch zu vermarkten. Die Arbeit am eher kleinen Betrieb wird gänzlich von Familienmitgliedern bewältigt, mit der ständigen Achtsamkeit auf:

- „Weidehaltung“ höchstes Tierwohl – artgerechte, respektvolle Haltung, natürliches Weidefutter und somit auch Offenhaltung von Grünflächen
- „Schlachtung mit Achtung“ eigene stressfreie Schlachtung direkt am Hof ohne Verladestress und Angstzustände
- „Handgemacht“ - Produktion der Wurstspezialitäten nach ökologischer Kriterien ohne jegliche Zugabe von Zusatzstoffen.
- „Nachhaltigkeit“ wird im gesamten Betrieb aus Überzeugung gelebt
- „From Nose to Tail“ – alles am Tier wird verarbeitet, ob in der Wurst oder als Schafwolldünger im Gemüsegarten.
- Workshops. Am sogenannten Jonki-Hof werden auch Seminare rund um das Thema Fleischverarbeitung angeboten. Hierbei wird ständig versucht Bewusstsein für das hochwertige Lebensmittel Fleisch zu schaffen.

Die Gelegenheit ihre sorgsam hergestellten Produkte mit dem Zertifikat Naturparkspezialitäten zu kennzeichnen, gibt ihnen die Möglichkeit all ihre aufgewendete Mühe, die erforderlich ist, um Fleisch mit gutem Gewissen essen zu können, zu präsentieren und zu unterstreichen.

Zu ihren Lieblingsspezialitäten zählen fein marmoriertes, langsam gewachsenes und gut gereiftes Lammfleisch, Lammsulz im Glas, Holzofen-Lammleberkäse ohne Phosphat, Superfood Wurst, Lammleberpastete, Edelschimmel Salami, Chorizo und einiges mehr.

Ein besonders schöner Platz für ihre Schafe im Naturpark Rosalia Kogelberg und auch der Lieblingsplatz der Familie Steiger, ist der Pötttschinger Lichtenberg. Der sogenannte „Liadnberi“ ist der höchst gelegene Punkt zwischen Bad Sauerbrunn und Pötttsching von dem man einen herrlichen Ausblick auf den Schneeberg über die Rosalia bis zum Neusiedler See hat.

Mehr über die Betriebs-Philosophie erfahren sie auf [www.vonderweide@aufdenteller.at](mailto:www.vonderweide@aufdenteller.at)

