

Biohof Familie Mayer

Unser traditionsreicher Familienbetrieb bewirtschaftet in Niederösterreich – Traismauer eine Biolandwirtschaft mit Wein, Obst und Feldkulturen (Ölkürbis, Dinkel, Griessmais, Leguminosen). Der Ort liegt an der Donau und hat ein besonders Klima für Wein- und Obstkulturen, dass schon die Römern vor zwei tausend Jahren zu schätzen wussten.

Wir wirtschaften nach der Demeter Richtlinie und werden von der Austria Biogarantie Kontrollstelle kontrolliert (AT-BIO-301).

Unsere Philosophie in der Bewirtschaftung ist möglichst mit wenigen eingriffen die natürlichen Gleichgewichte nicht zu stören (jeder Schädling und jede Krankheit der Pflanzen hat in der Natur Gegenspieler). Daher wachsen in unseren Weingärten und Obstanlagen von Frühling bis Herbst blühende Kräuter.



Kostkeller Gemeinlebar

Feldkulturen

Durch die Ausgewogene Fruchtfolge und Sorten Wahl die für den Standort optimal sind haben wir bei unseren Feldkulturen weniger Probleme mit Schädlingen und Krankheiten. Dadurch haben unsere Feldfrüchte auch höhere Inhalt-stoffe (z.B. mehr essenzielle Aminosäuren).

Wir haben Dinkel- Flocken und Reis, Griess von Hartmais und verschieden Kürbiskern Erzeugnisse auch in Kleinmengen anzubieten.



Vor der Kürbisernte

Wein

Weintrauben und Äpfel werden am Hof zu Hochwertigen Wein und Essig veredelt.

Bei Wein ist unsere Hauptsorte der Grüner Veltliner und der Zweigelt.

Bitte fordern Sie unsere Wein- und Essig Sortimentsliste an.

Wie wir Essig machen

Bei der alkoholischen Gärung wird der Fruchtzucker im Saft des Obstes zu Wein vergoren. Der Alkohol in diesen Wein wird dann mit Hilfe von Essigbakterien (Essigmutter) je nach Produktionsverfahren über kurze oder längere Zeit zu Essig umgewandelt, das heißt, der vorhandene Alkohol wird zu Essig. Bei der Bio Balsamico Erzeugung wird Traubensaft oder Apfelsaft eingekocht.

Durch die Hochwertigen Rohstoffe die wir zur Essigproduktion verwenden, brauchen wir keine zusätzlich Aromen oder Geschmacksverstärker, bzw. Farbstoffe.

Unsere Essige schmecken harmonisch mit feinem Aroma und gut eingebundene Säure durch sorgfältige Essiggärung, hochwertigen Rohstoffen und mehrjährige Lagerung.

Für alle Apfelessigsorten verwenden wir Apfelsorte Topaz - der Edelstein unter den Äpfeln.

Auf Grund unseres hohen Essig Qualität können sie viele Speisen verfeinern, von Süßspeisen über Suppen, Salaten bis hin zu Sausen).

Seit 2005 werden unsere Essige bei über-regionalen Prämierungen regelmäßig mit ersten Preisen ausgezeichnet.