

Unsere Auszeichnungen

Über folgende Prämierungen
dürfen wir uns freuen:

GenussKrone
Landessieger



Apfelmost Braeburn (2018)
Himbeeressig (2018)
Aroniaessig (2016)

Gold

Mostbirne mit Hagebutte (2018)
Quittenessig (2015)
Himbeeressig (2013)
Zwetschkenbrand (2011)

Silber

Golden Delicious (2018)
Hirschbirnenbrand (2018)
Aroniaessig (2016)
Apfelbrand (2016)
Apfelbrand (2015)
Mostbirnenbrand (2015)
Mostbirne mit Hagebutte (2015)
Golden Delicious (2014)
Mostbirnenbrand (2014)
Apfelessig (2012)

Unser Vertrieb

Hier können Sie unsere Produkte erwerben:

Der Gelbe Tisch

Hauptplatz 14, 7350 Oberpullendorf

Dorfmarkt Hochstraß

Renate's Hofladen

Essengraben 39, 2803 Schwarzenbach

Nach telefonischer Vereinbarung können
Sie unsere Produkte natürlich auch gerne
„**ab Hof**“ erwerben.

Gerne versenden wir unsere Produkte
auch per **Postversand**.

Die Verpackung und der Versand
erfolgen zu Selbstkosten.



Die Obstveredler

Dipl.-Ing. Gerald Thurner und Josef Thurner
Am Kirchbühl 4 oder Kirchengasse 22
7442 Langeck

Telefon: 0664/6124652

E-Mail: office@die-obstveredler.at

www.die-obstveredler.at

www.facebook.com/die.obstveredler

Die Obstveredler

... die Veredelung von Obst ist unsere Leidenschaft ...



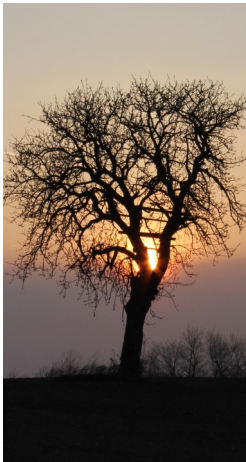
www.die-obstveredler.at

Unsere Philosophie

"Wer aufhört, besser werden zu wollen, hört auf, gut zu sein."

Marie von Ebner-Eschenbach (1830 - 1916)

Seit Generationen erfreuen wir uns an der Arbeit in und mit der Natur.



Überzeugt vom Grundsatz: „Nur was man gerne tut, macht man gut“ versuchen wir unsere Liebe am Tun mit der Schaffung von Erzeugnissen bester Qualität zu vereinen.

Durch konsequente Beachtung der selbst definierten Qualitätskriterien steuern wir unser Handeln zielgerichtet. Übergeordnetes Ziel ist die Schaffung von qualitativ hochwertigen Naturprodukten. „Qualität vor Quantität“ - lautet ein maßgebliches Motto für unser tägliches Handeln.

Die nachhaltige Nutzung und der Schutz der natürlichen Ressourcen sind uns zudem wichtige Anliegen.

Unsere Strategie

Das reichhaltige Angebot der Natur an Früchten unserer Region stellt die Basis für unsere Produkte dar. Sonnengereiftes Obst natürlichen Ursprungs - vorwiegend aus extensiver Bewirtschaftung - findet Verwendung für unsere Erzeugnisse. Daraus versuchen wir qualitativ hochwertige Produkte für den Eigenbedarf, auch für Freunde und alle, die es noch werden wollen, zu schaffen.

Aufbauend auf dem Wissen und der Erfahrung unserer Vorfahren setzen wir langjährig erprobte Methoden und Verfahren unter ständiger Anpassung an neueste Erkenntnisse und Entwicklungen ein.

Durch die wiederholte Teilnahme an Verkostungen und Prämierungen stellen wir uns dem Vergleich mit anderen Produzenten. Das fachkundige Urteil unabhängiger Verkoster ist uns sehr wichtig und stellt die Basis für unser stetiges Streben nach Qualitätssteigerung dar.



Mehrfache Auszeichnungen unserer Edelbrände, Liköre und Obstessige im Rahmen der Landesprämierung des Burgenländischen Obstbauverbandes sind einerseits Bestätigung für unsere Bemühungen in der Vergangenheit, aber auch Motivation für das konsequente Bestreben, ständig besser zu werden.

Unser Sortiment

Edle Brände, Geiste & Spiritouren

- Apfel
- Gin
- Hirschbirne
- Marille
- Mostbirne
- Mostbirne mit Hagebutte
- Williamsbirne
- Zwetschke

Fruchtige Liköre

- Grüne Nuss
- Holunderbeeren
- Holunderblüten
- Uhubella

Würzige Obst- und Kräuteressige

- Aroniaessig
- Himbeeressig
- Holunderblütenessig
- Holunderbeerenessig
- Kirschenessig
- Kräuteressig
- Mostbirnenessig
- Quittenessig
- Sanddornessig
- Uhubellaessig

