



edition KULTURFORMEN

Mit dem Kauf eines mit Sorgfalt hergestellten Produktes aus der Region unterstützen Sie das künstlerische Schaffen von Menschen mit Beeinträchtigungen aus dem Institut Hartheim für geistig und mehrfach beeinträchtigte Menschen und der Einrichtung Schön für besondere Menschen. In den Ateliers dieser Einrichtungen entstehen beeindruckende Bilder für die Etiketten und Verpackungen der Edition.

Alle Hersteller der Edition fühlen sich höchster Qualität, der Förderung künstlerischen Schaffens und sozialem Engagement verpflichtet. Unser Ziel ist es, Ihnen mit dieser einzigartigen Kombination Freude zu schenken, die Sie auch weitergeben können. Die Edition KULTURFORMEN umfasst Produkte von sieben verschiedenen, oberösterreichischen Produzenten, die sich hier vorstellen:

"95 Tage" Florian Eschlböck – Wein

Wir verarbeiten ausschließlich vollreife Trauben aus den von uns kultivierten Weingärten in ausgewählten Lagen in Axberg, Marchtrenk und Leonding. Der sorgfältige Umgang mit der Natur, sowie die auf Region und Boden abgestimmte Auswahl der Traubensorten liegen uns am Herzen. Die mechanische Pflege des Bodens ohne Pestizide, das händische Reduzieren der Trauben, das manuelle Entblättern der Reben und viele andere qualitätssteigernde Maßnahmen, lassen unsere Weine zu dem werden, was sie sind – Erlesene Gaumenfreuden! „95 Tage“ steht für leichte, fruchtige, spritzige Weine aus Oberösterreich, die ihre Regionalität im Glas widerspiegeln.

95 Tage – Weinbau Florian Eschlböck, Hörsching

Siegfried und Ulrike Hangler – Honig

Unsere Imkerei beruht hauptsächlich auf Bienenwanderung, deshalb produzieren wir diverse Sortenhonige. Wir betreiben Königinnenzucht um starke Bienenvölker und hohe Ertragsleistung zu erzielen und damit reiferen Honig zu ernten. Unser Bemühen um beste Qualität wurde bereits mit etlichen Auszeichnungen und Medaillen belohnt. Alle unsere Produkte stellen wir selbst her!

Siegfried und Ulrike Hangler, Eferding

Manfred Lungenschmied – Birnen-Cider

Uns ist es ein Anliegen, dem Most als echtem heimischen Kultgetränk wieder jenen Stellenwert und Zuspruch zu geben, den er früher hatte. Mit unseren mehrfach preisgekrönten Mosten und ganz besonders mit einer wunderbaren Spezialität, dem Birnen-Cider, sind wir auch über unsere Region hinaus bekannt. Jugendlich, frisch und spritzig kommt unser Cider daher, mit feinem Birnengeschmack und wenig Alkohol – milder Birnenmost und edler Birnensaft, fein versetzt... "G´undheit – Sollst leb´n!"

Mostsommelier Manfred Lungenschmied

Martin Mayer – Schokoladen für Genießer

In liebevoller Handarbeit werden bei uns handgeschöpfte Schokoladen aus bestem Kakao entweder als "Schokolade pur" mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil in zarte Tafeln gegossen, oder zum Beispiel mit ausgewählten Früchten der Region gefüllt - darunter finden sich Spezialitäten wie Landlbiern, Aronia, Mispel, Weberbartl oder Cox Orange. Jeder Tafel liegt eine einzigartige Rezeptur aus natürlichen Zutaten zugrunde. Auch pur sind unsere Schokoladen ein Erlebnis für die Sinne.

Mayer Schokoladen, Meggenhofen

Schurm's Obsthof und Hofladen – Destillate, Likör und Sirup

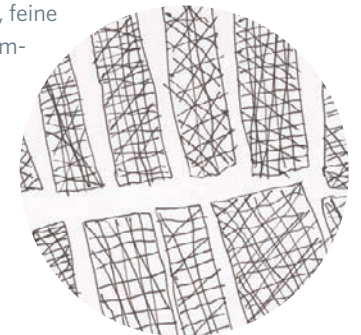
Frisch – Saftig – Ehrlich. Nur vollreife und kerngesunde Früchte können zu einem Schurm's Destillat werden. Was es dazu noch braucht, ist das feine Sensorium des Brenners. Unsere Edelbrände werden im klassischen Rau- und Feinbrandverfahren destilliert und in Glasballons bis zur vollen Entfaltung ihres Aromas gelagert. Die Verbindung von hervorragendem Edeldestillat und vollreifen Früchten ergibt Liköre mit feinem Geschmack und lebendigem Fruchtcharakter. Und unsere Fruchtsirupe, mit Mineral- oder Leitungswasser verdünnt, sind ideale Durstlöcher für heiße Sommertage. Einfach herrlich erfrischend und gesund – mit wenig Zucker!

Silvia und Martin Schurm, Lichtenberg

schön&gut – Marmeladen und Chutneys

Unsere in der schön&gut Küche hergestellten Marmeladen und Chutneys stecken voller geschmacklicher Überraschungen. Ausgewählte, feine Früchte und Gewürze werden bei uns von Hand in fruchtige Kompositionen verwandelt, die den Gaumen erfreuen und das gute alte Marmeladebrot oder die Beilage zu einem schönen Stück Fleisch zu einem wahren kulinarischen Genuss machen.

schön&gut Restaurant in der Schön, Micheldorf



"95 Tage" Florian Eschlböck – Wein

Chardonnay Pulverturm 2017; 0,75l	9,50
Blauer Portugieser 2017; 0,75l	9,70
Pink Rosé; 0,75l	8,70
3er-Karton mit allen Sorten; 3x 0,75l	27,90

Siegfried und Ulrike Hangler – Honig

Akazienhonig; 250g	4,10
Crenehonig; 250g	4,10
Verschiedene, wechselnde Frucht-Crenehonig- sorten wie z.B. Himbeer-, Marillen- oder Haselnusscrenehonig; 250g	4,90

Manfred Lungenschmied – Birnen-Cider

Birnen-Cider Pikkolo; 0,2l	3,00
Birnen-Cider 0,75l	5,20

Martin Mayer – Schokoladen für Genießer

Verschiedene, wechselnde Sorten mit unter- schiedlich hohem Kakaoanteil wie: Haselnuss-Vollmilch 43% Kakaoanteil, Landbirne 63%, Orange-Cacao 63% oder ÖKO Caribe 72%	
Tafel á 70g	4,70

Schurm´s Obsthof und Hofladen – Destillate, Likör und Sirup

Williamsbirne; 0,35l	17,00
Nusslikör; 0,35l	17,00
Johannisbeer- oder Lavendelsirup; 0,5l	4,90

schön&gut – Marmeladen

Verschiedene, wechselnde Sorten wie z.B. Him- beere, Brombeere, Ananas, Hollerbeere, Heidelbeere, Mango-Orange, ... ; 200g	4,00
--	------

schön&gut – Chutneys

Verschiedene, wechselnde Sorten wie z.B. Kürbis-Mango oder Paradeiser; 150g	4,80
--	------

**Mit Ihrem Einkauf handeln Sie
für den guten Zweck.
Vielen Dank!**

Edition KULTURFORMEN ist ein Projekt der KULTURFORMEN und wird getragen von Schön für besondere Menschen gGmbH und Institut Hartheim für geistig und mehrfach behinderte Menschen gGmbH.

Geschenkkartons mit verschiedenen Produkten der Edition sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Dazu beraten wir Sie gerne und freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme!

Vertrieb der Edition:

Hartheim HandelsgmbH
Anton-Strauch-Allee 1A, 4072 Alkoven
T: +43 7274 6536 102 in Alkoven
T: +43 7582 609 17 in Micheldorf
E: office@hhg.at | www.hhg.at

