

Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Firmenname: Rosengarten Sabine Brändle und Die Greisslerei

Ansprechpartner: Sabine Brändle

Telefon: 0699/81315522

Email: sabine.putz@rosen-garten.at

HomePage: www.rosen-garten.at

Steiermark: Rosengarten in Höflach 53 und Die Greisslerei in Fehring Nord, Fürstenfelderstr. 6, 8350 Fehring 03155/20709

Vorarlberg: Die Greisslerei in der Marktstrasse 8, 6850 Dornbirn 05572/200112

Mein Motto: ob Groß, ob Klein pestonarrisch darf ein Jeder sein!

Das Unternehmen:

hat alles 2007 mit der Leidenschaft zu Pflanzen und einem Hektar großen Gelände. In den kommenden Jahren wurden dann an die 6000 Rosenstöcke, tausende Taglilien und Kräuter gepflanzt. Einerseits für den Verkauf der Pflanzen, andererseits als Rohstofflager für die pestonarrischen Gaumenfreuden. Wildkräuter wie Bärlauch, Sauerampfer oder Giersch, sowie Löwenzahn werden zu fantastischen Pestos verarbeitet. Der Hektar grosse Bio-Garten bietet immer wieder Inspiration für neue Kombinationen. Duftblüten eignen sich sehr gut für Kräutersalze, die immer frisch und nicht getrocknet ins Salz kommen. Unkraut gibts für uns nicht, Gundelrebe, Günsel und Brennessl einfach wegessen.

Sabine Brändle den Bio ist meine Leidenschaft, ich bin Bäurin, Händlerin und Gastronomien

Begonnen hat für mich der Bezug zum Garten schon als Kind, denn genau auf dem wunderschönen Platz des Rosengartens bin ich bei meiner Oma aufgewachsen. Damals war es eine landwirtschaftliche Fläche mit liebevollem Bauerngarten, Streuobstwiese und Kürbisacker. In meiner Jugend machte ich eine kaufmännische Lehre, doch die Liebe zur Natur kam schnell wieder zurück. So begann ich 2007 das alte Grundstück komplett neu zu bepflanzen. Ein absoluter Kraftplatz, denn ansonsten hätte ich das nie alleine geschafft. In den nächsten Jahren wurden an die 6000 Rosenstöcke, tausende Taglilien und Kräuter, sowie Obst und Gemüse gepflanzt. Bio und Nachhaltigkeit steht dabei immer im Vordergrund. Mit 2014 entschloss ich mich in die Selbstständigkeit und eröffnete die Greisslerei in der Steiermark samt gläserener Manufaktur. 2015 dann die Gelegenheit der Greisslerei in Vorarlberg, Dornbirn. Die Biozertifizierung wurde mit 2015/16 abgeschlossen. Meine Vision ist es direkt im Garten auf den alten Erdkeller eine kleine Produktion mit einem Präsentationsraum zu errichten.

Warum? Das Erlebnis essbare Landschaft kann für den Besucher und Kunden besser umgesetzt werden. Die Vision von Sabine Brändle ist es ein Umdenken in der Region bezüglich Nachhaltigkeit und Bioanbau zu bewirken.

Als unser Kunde erwartet Dich:

Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Pestonarrisch guat essen! Dein Gaumen wird überrascht sein! Komm vorbei und koste

Vorort über 150 verschiedenen Köstlichkeiten.

Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Oder hast DU schon einmal Rosenblüten und Taglilienblüten gegessen? Alle Rosenblüten stammen aus dem eigenen Biorosengarten. Für die Verarbeitung wählen wir besondere Rosensorten, wie Damascenarosen mit einem sensationellen Aroma.

Echt steirische Handarbeit in der kleinen gläsernen Manufaktur in der Greisslerei Fehring/Steiermark. Ehrliche Lebensmittel sind unsere Leidenschaft, denn Essen soll nicht nur Bedarf sondern Erlebnis sein.

Unsere Angebotspalette: Bioprodukte aus eigener Produktion, Pestos, Marmeladen, Gelees, Chutneys, Salze, Sirupe und zahlreiche Produzenten aus der Region

So erreichst Du uns:

Die Greisslerei: im Einkaufszentrum Fehring Nord, von der Umfahrung Fehring kommend, zuerst rechts und dann die nächste rechts, zwischen dem Cafe Ozean und Optik Ruck

Der Rosengarten, Höflach Löfflerweg Nr 53 B:46°55'5.55"N L:15°58'8.40"E. Von Fehring kommend nach Höflach, vorm Gasthaus Sukitsch beim Schild links abbiegen und auf den Berg ca. 3,4 km geradeaus fahren bis zum Obstbau Reindl, dann vor der Ortstafel Haselbach beim Schild wieder links abbiegen, nach 100m nochmals links

Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Pestonarrisch guat essen! Dein Gaumen wird überrascht sein!
Oder hast DU schon einmal Rosenblüten und Taglilienblüten gegessen? Alle Rosenblüten stammen aus dem eigenen Biorosengarten. Für die Verarbeitung wählen wir besondere Rosensorten, wie Damascenarosen mit einem sensationellen Aroma.

Wildkräuter wie Bärlauch, Sauerampfer oder Giersch, sowie Löwenzahn werden zu fantastischen Pestos verarbeitet. Der Hektar grosse Bio-Garten bietet immer wieder Inspiration für neue Kombinationen. Duftblüten eignen sich sehr gut für Kräutersalze, die immer frisch und nicht getrocknet ins Salz kommen. Unkraut gibts für uns nicht, Gundelrebe, Günsel und Brennessl einfach wegessen.

Echt steirische Handarbeit in der kleinen gläsernen Manufaktur in der Greisslerei Fehring/Steiermark. Ehrliche Lebensmittel sind unsere Leidenschaft, denn Essen soll nicht nur Bedarf sondern Erlebnis sein



***Pestonarrisch die Marke für die Gaumenfreuden**

***Rosengarten Sabine Brändle die Anbaufläche in Höflach**

***Die Greisslerei die beiden Geschäfte in Fehring u. Dornbirn**

Pesto: Füllmenge 120g € 6,90

Hochwertiges kaltgepresstes Bioolivenöl, Biokräuter aus dem eigenen Rosengarten, Biohartkäse, Bionüsse bzw. Biokerne und kalt abgefüllt, sodass sie auch geöffnet im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar sind.

Bärlauchpesto
Chilischotenpesto mild
Chilischotenpesto scharf
Erdnusspesto
Gartenkressepesto
Ingwerpesto
Knoblauchmandelpesto
Kürbiskernpesto
Liebstöckelpesto mit Feuer
Löwenzahnpesto
Paradeispesto
Pilzpesto
Rucolapesto
Rosenpesto
Rosmarinpesto
Sauerampferpesto
Steinpilzthymianpesto
Walnusspesto
Wildkräuterpesto
Winterheckenzwiebelpesto

Rosen: Gläser Füllmengen 150g € 6,90

Sirup 250ml € 4,90 und 500ml € 7,90

Biorübenzucker, Biorosen aus dem eigenen Rosengarten und Biopektin

Echt scharfe Rose / Gold in Wieselburg 2012
Rosenblütengelee
Rosensektmarmelade / Bronze in Wieselburg 2014
Rose trifft grünen Pfeffer
Rose mit Lavendel / Silber in Wieselburg 2013
Rosengelee mit Ingwer
Rosenmark – Rose pur / Gold in Wieselburg 2014
Rosenmarmelade / Silber in Wieselburg 2013
Rosenzucker neu 2016
Rosensalz neu 2016

Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Rosensirup

Lavendel: Gläser Füllmenge 150g € 6,90

Sirup 250ml € 4,90 und 500ml € 7,90

Biorübenzucker, Biolavendel aus dem eigenen Rosengarten und Biopektin

Lavendelgelee mit Sekt neu 2016

Lavendelsalz neu 2016

Lavendelzucker neu 2016

Lavendelsirup

Taglilien: Gläser Füllmenge 150g € 6,90

Sirup 250ml € 4,90 und 500ml € 7,90

Biorübenzucker, Biotaglilien aus dem eigenen Rosengarten und Biopektin

Echt scharfe Taglilie

Taglilienchutney mit Feigenminze

Tagliliengelee / Bronze in Wieselburg 2013

Taglilienmarmelade

Tagliliensirup neu 2016

Besonderes und Spezielles: Gläser Füllmenge 140g € 6,90

Neuheiten 2016 mit hochwertigen Biozutaten

Balsamicogelee mit Erdbeeren

Mango Kürbischutney

Essiggelee mit Birne und Blüten

Schilchergelee mit Granatapfel

Minzgelee mit Gundelrebe / Bronze in Wieselburg 2015

Gemüsesugo

Kürbis-Paradeissugo

Gelbe Paradeis mit Ingwer

Chiligelee scharf

Zwetschkenmarmelade

Schorfs Kriecherl

Salze: Füllmenge 110g – 150g je nach Sorte € 5,90

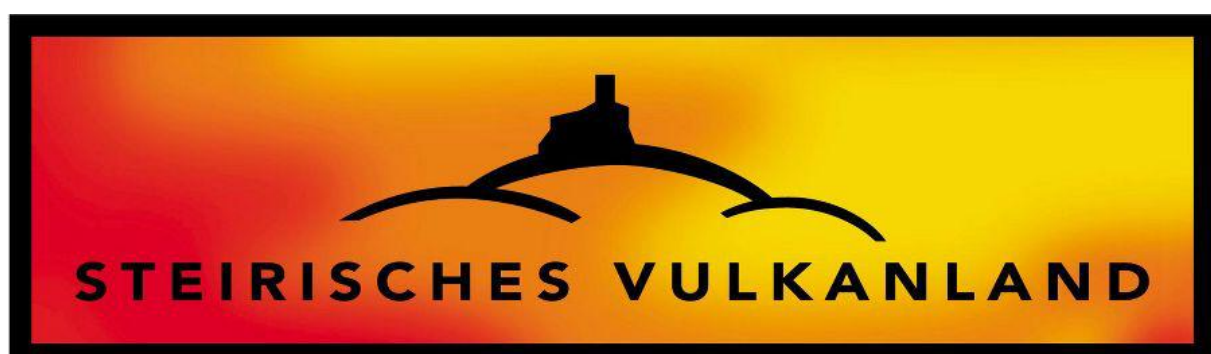
Steinsalz mit frischen Biokräutern und Bioblüten aus dem eigenen Rosengarten, werden als Frischesalze sehr schonend getrocknet, damit wird das Aroma sehr intensiv.

Bärlauchsalz
Basilikumsalz
Chilisalz
Gundelreibensalz
Günselblütensalz
Ingwersalz
Karottenknoblauchsatz
Kürbiskernsalz
Lavendelsatz
Liebstöcklsatz
Löwenzahnblütensatz
Petersiliensatz
Rosensatz

Hausgemachte Kuchen im Glas: Füllmenge 120g € 5,90

Fertig gebacken mit Biozutaten, mindestens 1 Jahr haltbar.

Hausgemachter Eierlikörkuchen im Glas
Hausgemachter Heidelbeermohnkuchen im Glas
Hausgemachter Karottenkuchen im Glas
Hausgemachter Kokoskuchen im Glas
Hausgemachter Kürbiskernlikörkuchen im Glas
Hausgemachter Rosmarinapfelkuchen im Glas
Hausgemachter Schokoapfelchilikuchen im Glas



Eindrucksvoller Hochgenuss aus dem steirischen Vulkanland in Bioqualität

Viel Spass beim Durchkosten Eure
pestonarrische
Sabine Brändle mit dem besten Team

Sabine Braendle
Rosengarten
Höflach 53
0699/81315522
www.rosen-garten.at
ATU68427669

Steiermark Die Greisslerei und Manufaktur der pestonarrischen
Gaumenfreuden
Fürstenfelderstrasse 6
8350 Fehring
03155/20709

Vorarlberg Die Greisslerei
Marktstrasse 8
6850 Dornbirn
05572/200112

<https://www.facebook.com/Die-Greisslerei-Brunn-1477797712438977/>

<https://www.facebook.com/Die-Greisslerei-Dornbirn-923454151040105/>

<http://www.facebook.com/pages/Rosengarten-Sabine-Putz/186662374700891>

<http://www.facebook.com/pages/Pestonarrische-Gaumenfreuden/237629699625588>