



Der Winzer aus der
LIPIZZANER
HEIMAT
Steiermark



—Weinhof—
BAUER-PRALL
Bauer GesbR
8562 Mooskirchen
Rubmannsberg 19
+43 (0) 3137 2681
www.bauer-prall.at

Wein-u. Genusshof Bauer-Prall,

befindet sich in der wunderschönen Lipizzanerheimat in der Marktgemeinde Mooskirchen, zirka 25 km von Graz auf der A2 in Richtung Klagenfurt.

Auf unserem Erbhof hat man sich seit jeher mit der Direktvermarktung und Gästebewirtung beschäftigt, so entstand auch vor rund 30 Jahren die heutige Betriebsform – Weinbau, Obstbau, Buschenschank.

Vom konventionellen Wein- u. Obstbau gerade wegbewegenden, hin zur ökologischen Wirtschaftsweise, arbeiten wir schon seit Jahrzehnten eng verbunden mit der Natur und verarbeiten alle Früchte auf unseren Feldern und Gärten zu kulinarischen Köstlichkeiten! So werden auf unseren Feldern der steirische Öl Kürbis, Mais, Weizen u. Gerste angebaut – aus den Kernen des Kürbisses wird unser grünes Gold das Kürbiskernöl gepresst, welches sich größter Beliebtheit erfreut und von Gesundheitlich großem Wert ist. Unser Getreide wird an unsere Freilandsschwein verfüttert und so sind wir auch sicher kein Genmanipuliertes Futtermittel einzukaufen.

Der unvergleichliche Geschmack der Speckspezialitäten vom Lipizzaner Heimat-Freilandsschwein kommt nicht von irgendwo, die wichtigsten Faktoren sind „Uneingeschränkte Bewegung an der freien Natur, das angeborene Wüllverhalten unserer Schweine, Naturnahe Fütterung“. Die Qualität und Geschmack des Fleisches finden sich im saftigen Schinkenspeck, im luftgetrockneten Bauchspeck bis hin zur Bratfetten wieder. Alles was auf unserem Genusshof nicht selbst produziert werden kann, wird für unsere Buschenschank Gäste ausschließlich Regional und Saisonal eingekauft.

In unseren Obstgärten gedeihen von der Williams Christbirne, Hauszwetschke, Pfirsich, Marille, Vogelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und vieles mehr, Früchte die in unserer Höhenlage das optimale Klima vorfinden und tolle Aromen entwickeln – das Vollreife Obst wird zu wunderbaren Edelbränden u. Likören, Fruchtsäften u. Nektaren, Marmeladen, Gelees und Chutneys verarbeitet. Da die Weststeiermark für den rassigen klassischen Schilcher bekannt ist und wir uns am Rande der Schilcherweinstraße befinden, ist es auch nicht verwunderlich das wir den Schilcher als Hauptsorte führen und er in den verschiedensten Spielvarianten ausgebaut wird – Klassik Schilcher – Schilcher Madl(süß) – Schilsecco(Frizzante) - Wild im Holz(Rotwein) – Schilcher Essig – Schilcher Balsamessig – Schilcherlikör – Gelees - Sturm!!!

Auf 7 ha Rebfläche gedeihen wundervoll duftige Weißburgunder, Sauvignon, Gelber Muskateller, Welschriesling, Zweigelt die in Steirischer Klassik ausgebaut werden. Unsere Weine werden rein nur über Abhof, Gastronomie und ausgewählten Bauernläden und Vinotheken vertrieben. Unsere Qualität wird jedes Jahr mit einigen Prämierungen belegt und bestätigt.

So ist es Schlussendlich auch nicht verwunderlich das unser Betrieb vom Falstaff Buschenschank u. Heurigen Guide 2015 in der Kategorie „klassisch/urig“ zum Besten Betrieb in der Region Lipizzaner Heimat gewählt wurde. Ein Dank gilt unseren Gästen und Kunden, die unsere Produkte schätzen, das Regionale und ökologische Bewusstsein dadurch stärken.