Niederwimmerhof

Familienbetrieb seit Generationen

www.niederwimmerhof.com

Der Niederwimmerhof

Familienbetrieb seit Generationen

Der "**Niederwimmerhof**" wird schon seit vielen Generationen als **Familienbetrieb** geführt. Seit Herbst 2017 sind wir auf den Kürbis gekommen und produzieren **Kürbiskernöl, Presskuchenmehl** und **Kürbiskerne** in verschiedenen Varianten. Weiters gibt's bei uns auch einen **Christbaumverkauf** ab Hof.

Auf den nächsten Seiten kannst du dir einen Einblick von unserem Betrieb machen und unsere Produkte näher kennen lernen.

Viel Spaß beim Durchblättern!

Andreas Wurm

Der Landwirt und Visionär, betreibt mit viel Liebe den Ackerbau und kümmert sich um die Christbaumkultur

Daniela Wurm

Die Allrounderin, kümmert sich ums Abfüllen des Kürbiskernöls, die Kürbiskerne, das Mehl und die Medienarbeit

Ilse Wurm

Die gute Seele des Hauses, steht gerne am Markt und hilft Andreas am Feld und bei der Hofarbeit

Unsere Produkte

Persönlich I Regional I ab Hof

Kürbiskernöl

Wir produzieren ein 100% reines und regionales Kürbiskernöl. Aus den geernteten, gewaschenen und anschließend getrockneten Kernen lassen wir, je nach Bedarf und Nachfrage, unser Kürbiskernöl, in einer kleinen Ölmühle in der Steiermark, frisch pressen. Nur so erzielen wir eine hervorragende Qualität, die sich schmecken lässt.

Unser grünes Gold gibt es in:

0,1 l Flasche	€ 4,10
0,25 l Flasche	€ 7,50
0,25 l Dose	€ 8,50
0,5l Flasche	€ 11,50
0,75l Flasche	€ 15,50

Unsere Produkte

Persönlich I Regional I ab Hof

Kürbiskernmehl

Aus dem Presskuchen wird unser gutes, nussiges Kürbiskernmehl, das in 0,5 kg und 1 kg Sackerl bei uns erhältlich ist, gemahlen. Es ist glutenfrei, reich an Kalium und Magnesium, enthält wertvolles pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe.

Das Mehl ist perfekt zur Herstellung von Teigen für Brot, Gebäck und Nudeln, wird gerne zum Panieren verwendet, uvm.

Kürbiskerne

Ob zum Naschen, Dekorieren, Backen – Kürbiskerne haben eine vielfältige Verwendungsmöglichkeit.

Sie sind reich an Vitaminen, enthalten Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Eisen... sowie ungesättigte Fettsäuren und Linolsäure.

Unsere Kürbiskerne für Sie:

Natur Ganzjährig	**200g € 3,00**
In weißer Schokolade	**100g € 3,50**
In Vollmilchschokolade	**100g € 3,50**
in den Herbst & Wintermonaten	

Brotrezept

Kürbiskernbrot

Zutaten für 1 Brotlaib (28 cm Kastenform)

- 7 g Trockenhefe
- 1 TL brauner Rohrohrzucker
- 440 g Dinkelvollkornmehl
- 60 g Kürbiskernmehl
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Leinsamen
- 2 TL Salz

Brotrezept

Kürbiskernbrot

Trockenhefe und Zucker zusammen mit 500 ml lauwarmen Wasser verrühren und beiseite stellen. Die restlichen trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Hefemischung nach und nach zur Mehlmischung geben und zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Brot auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen. Anschließend aus der Backform nehmen, vom Backpapier befreien und weitere 10 Minuten backen.

Anschließend abkühlen lassen.

Süße Roulade

mit Kürbiskernmehl

Zutaten:

5 Dotter
60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eiklar
60 g Zucker
150 g Kürbiskernmehl
40 g Semmelbrösel
300g Marmelade
etwas Staubzucker

Süße Roulade

mit Kürbiskernmehl

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Vanille-Zucker cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterrühren. Kürbiskernmehl mit Semmelbrösel gut vermischen und unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 200 Grad Ober./Unterhitze ca. 12 Minuten backen

Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Papiers einrollen.

Vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.

Kürbiskernaufstrich

mit gehackten Kürbiskernen

Zutaten:

500g Magertopfen
5 EL Kürbiskernöl
1 Stück Knoblauchzehe
120g Kürbiskerne natur
Salz, Pfeffer, Petersilie
gehackte Kürbiskerne zum bestreuen

Magertopfen mit dem Kürbiskernöl, den gehackten Kürbiskernen und den restlichen Zutaten vermengen, abschmecken mit gehackten Kürbiskernen und Petersilie verzieren.

Christbaumkultur

Persönlich I Regional I ab Hof

Seit 2016 haben wir uns auch auf Christbaumkulturen spezialisiert.

Ab **November** können die Bäume in der Kultur nach Wunsch ausgewählt und **reserviert werden.** Diese werden dann 1 Woche vor Weihnachten frisch geschlagen.

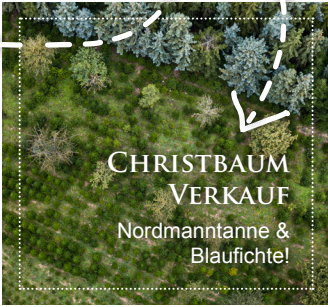
Ab Anfang **Dezember** füllen wir unseren Innenhof mit Christbäumen in verschiedenen Größen. Ob klein, groß, buschig oder schmal – für jeden ist der passende Baum für die eigenen vier Wände dabei.

Bei uns ab Hof gibt es die klassische **Nordmanntanne** und die **Blaufichte.** Nach Wunsch können wir auch gerne Fichten aus dem Wald schlagen.

„Der Niederwimmerhof wird schon seit vielen Generationen als Familienbetrieb geführt“.

„Die Werte **regional, ehrlich** und **hochwertig** begleiten uns bei unserer täglichen Arbeit und finden sich als Ergebnis in unseren **Produkten** wieder“.

Andreas Wurm

Oberneufahrn 6
4614 Marchtrenk
0680 130 47 50
andreas_wurm@gmx.at

www.niederwimmerhof.com