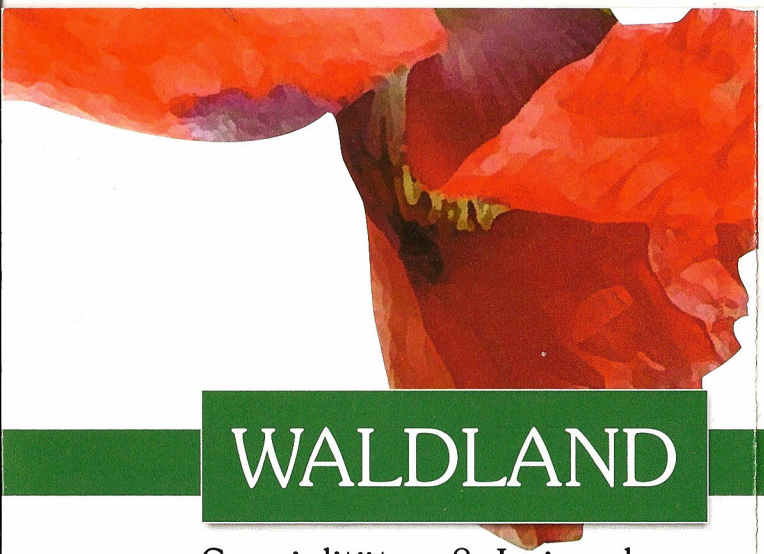


WALDLAND

Spezialitäten & Leinenhaus

Die Vielfalt

des feinen Geschmacks

Die Talente des Waldviertels

Die Menschen, der Boden, das Klima und die Strukturen bieten Voraussetzungen für die Schaffung von Produkten die sich durch beste Qualität und Nachhaltigkeit auszeichnen.

Mit Freude und Überzeugung
auf dem Weg mit der Natur

Innovative Ideen

1984 wurde der Waldviertler Sonderkulturenverein gegründet der mittlerweile rund 800 Mitglieder zählt. Die Waldland GesmbH folgt 1989 als Vermarktungsorganisation. Mit der Wiederbelebung vergangener Kulturen und der Einführung neuer Pflanzen können der Waldviertler Landwirtschaft fruchtvolle Impulse gegeben werden.

Wissen und Verantwortung

Lebensmittel und Nachwachsende Rohstoffe aus einer und für eine intakte Umwelt, werden am Waldlandhof, dem Sitz der Firmengruppe WALDLAND, mit höchsten Qualitätsstandards produziert, verarbeitet und vermarktet.

WALDLAND Naturstoffe

Körner und Kräuterprodukte, Pharmazeutische Rohstoffe
Waldviertler Flachshaus, Öl- und Bioenergie, F&E

Die Vielfalt des feinen Geschmacks

Die Natur verwöhnt uns im Waldviertel

Sie erfüllt tatsächlich die Erwartungen vieler Menschen die hierher kommen aber auch jener, die hier schon lange zuhause sind.

Lebensgrundlagen

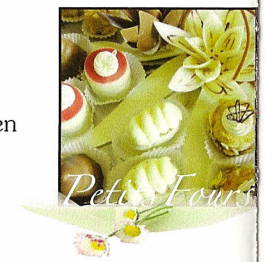
Waldlandbauern und -bäuerinnen können die Fülle der Schätze die aus dem Boden wachsen sogar besonders genießen. Die reichen Facetten der Natur bieten die Möglichkeit die Lebensgrundlagen zu verbessern. Natürlich steckt harte Arbeit dahinter um die Freude an diesen Ergebnissen auch zu entfalten.

Waldviertler Graumohn g.U.

So ist uns von Waldland der Waldviertler Graumohn (geschützte Ursprungsbezeichnung) ein großes Anliegen. Waldland hat den Waldviertler Graumohn wieder zu neuer Blüte gebracht. Ihm alle Geheimnisse zu entlocken ist kaum möglich, aber die Produktpalette die aus den bescheidenen, grauen Samen entwachsen ist, ist bereits sehr groß.

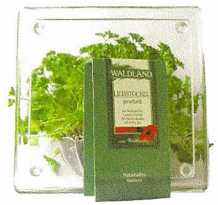
Waldland Backstube

Dem Genuss der köstlichen Mohnmehlspeisen aus der Waldland Backstube kann sich heute kaum noch jemand entziehen. Abgesehen von den betörenden Blütenteppichen im Juni und Juli, da ist man dem Charme dieser Pflanze endgültig ausgeliefert.



Gewürze und Tees

Minze, Melisse, Ringelblume, Kamille und viele andere Pflanzen mit ihrem Reichtum an Talenten, machen die Waldland Gewürze und Tees zu nuancenreichen Geschmackserlebnissen, die authentisch auf den Feldern gewachsen sind. Beeindruckend sind auch jene Samen, die besonders wertvolle Speichersubstanzen enthalten.



Dass Getreidekörner als Basis
dienen können, ist jedem klar
Verarbeitung zu köstlichen Nu
oder gar Mehlspeisen benötig
Fertigkeit.

Waldland Öle

Es sind die Körner von Lein, Raps, Mohn, Sonnenblume,Weintraube, Kürbis und anderer, die gehaltvolles, sanftes und geschmackreiches Speiseöl liefern, das in der Waldland Ölmühle durch schonende Pressung gewonnen wird.
Energie für uns Menschen, die essentiell ist und uns belebt. Waldland Öle haben auch pflegende Wirkung. Die wertvolle Waldland Pflanzenölkosmetik bietet hier ausgewählte Produkte.

Pflanzenölkosmetik

Körner

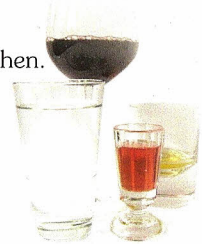
s für Mehle, Grieße und Flocken
. Nur die entsprechende
udeln oder Müslikompositionen
t natürlich Wissen und

Natur

Kompetenz, die auch in allen anderen Bereichen von den rund 80 Waldland Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen bereitgestellt wird. Professionell und engagiert, stets auf maximale Qualität bedacht, werden auch die vielen weiteren Waldlandprodukte gefertigt und abgepackt.
Natur kann man aber auch in Form von Bekleidung genießen.

Leinenhaus

Im Waldland Leinenhaus gebietet man der Flachspflanze alle Ehre. Schönheit wächst förmlich aus dem Boden und präsentiert sich in wunderbar angenehmer Leinenbekleidung und herrlicher Tischwäsche.
Übrigens:
das Waldland Catering Team kredenzt die Schmankerl aus der Waldlandküche auf geschmackvoll gedeckten und dekorierten Tischen.
Fragen Sie nach unserem Speisenangebot.



Waldland Catering

Waldland besuchen macht Freude, ist interessant, überrascht und ladet ein zum Entspannen und Genießen.

Aus der Waldland Küche

WALDLAND SPEZIALITÄTEN
Kräuter, Gewürze und Tees
Mohne und andere Körner
Nudeln und Pikantes
Geflügel und Fische
Öle und Essige
Honige und Schokoladen
Schnäpse, Liköre, Whisky

WALDLAND BACKSTUBE
Mohnmehlspeisen
Torten, Gugelhupf, Strudel
Petit fours

WALDLAND

Spezialitäten & Leinenhaus
Die Vielfalt des feinen Geschmacks

WALDLAND CATERING
Genuss aus der Waldland Küche
Service und Ausstattung
Feiern am Waldlandhof

WALDLAND LEINENHAUS
Die Natur des Flachses
Leinenmode und Accessoires
Wohnen und Wohlfühlen

PFLANZENÖLKOSMETIK
Mohnölkosmetik
Leinölkosmetik
Mariendistelölkosmetik

SCHÖNES ZUM SCHENKEN
Kulinarik in Geschenkkörben
Duft und Pflege im Geschenkkarton
Liebevolle Umhüllungen

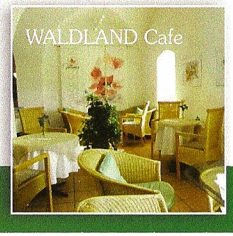
VERANSTALTUNGSREIGEN
Frühlingstage Anfang April
Blütentage Ende Juni
Erntetage Anfang Oktober
Adventklänge im Dezember

WALDLAND WIEN
Spezialitäten vom Waldlandhof
Waldviertler Schmankerl
Mittagessen und Imbisse

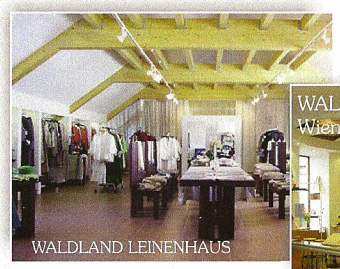
EXKURSIONEN, AUSFLÜGE
Rundgang Waldlandhof
Waldland Naturstoffe
Spezialitätengeschäft und Leinenhaus

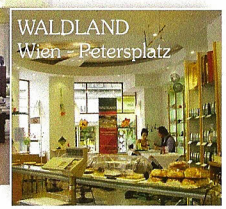
WEBSHOP, VERSAND
Spezialitäten für Endverbraucher
Spezialitäten für Großkunden

www.waldland.at ▪ shop.waldland.at ▪ hof@waldland.at
Aktuelle Infos in unserem Newsletter.



WALDLAND



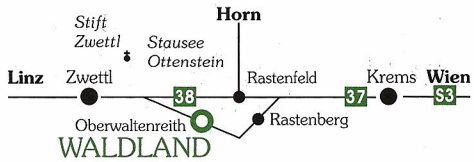


Waldland Vermarktungs Ges.m.b.H.
A-3533 Oberwaltenreith 10, Tel 02826/7443-400, Fax DW 500

Am Waldlandhof

Spezialitätengeschäft & Leinenhaus, Waldlandcafe
A-3533 Oberwaltenreith 10, Tel 02826/7443-400, Fax DW 500

Montag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 12.00



Spezialitätengeschäft - Wien
A-1010 Wien, Petersplatz 11, Tel/Fax 01/5334156
Montag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr

Die Vielfalt des feinen Geschmacks

Spezialitäten Leinenhaus