

Luftiger Schinken und herrlicher Wein

Bei Hans Bauer trifft Tradition und Handwerkskunst auf Individualität. Sein Wein wächst auf den Hängen des Rosaliengebirges und sein selbst erzeugter Wulka Prosciutto verkörpert seine Vision vom perfekten luftgetrockneten Schinken – der Betrieb ist in Österreich einzigartig.

HOFGENUSS

Jeden Samstag von 9 bis 17 Uhr können die Produkte und Weine in herrlicher Atmosphäre verkostet und probiert werden. Ab-Hof-Verkauf im Hofladen – so kann der Genuss direkt mit nach Hause genommen werden.

Beim Betreten des Hofes von Hans Bauer ist die Leidenschaft für ehrliche Handarbeit spürbar. Der kreative Genuss durchzieht jeden Bereich. Seine im Eichen- und Edelholz gereiften Weine zeigen Qualität und Authentizität. Sein edler Prosciutto zählt zu den Besten des Landes.

Seit 1993 produziert Hans Bauer im 150 Jahre alten burgenländischen Streckhof Wein. Der Weinbau wurde ihm vom Großvater übergeben und seit dieser Zeit im Nebenerwerb betrieben. Im Jahr 2000 hatte Hans Bauer die Vi-

sion, zu den von ihm gekelterten Rotweinen einen etwas anderen Schinken zu produzieren. Deshalb begann er, sich mit der Herstellung von am Knochen gereiften Schinken zu beschäftigen – die Geburtsstunde des Wulka Prosciutto. Was in einem kleinen Holzstadl begann – wurde 2013 durch die Erweiterung der Produktionsstätte für die Wein- und Schinkenreifung vollendet. So entstand der österreichweit erste und einzige Betrieb, der sich ausschließlich auf die Herstellung von am Knochen gereiften Rohschinken und ausschließlich in Barriques ausgebauten Rotweinen spezialisiert hat.

Feines am Teller, Edles im Glas.

2015 wurde mit der Zucht einer eigenen Schweinerrasse, den „Heidewuggerl“, begonnen. Sie sind eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällisch Landschwein, einer robusten Rasse mit ausgeprägtem Mutterinstinkt, welches sich durch sein zartes, saftiges Fleisch auszeichnet, und dem Duroc-Schwein, einer widerstandsfähigen, temperamentvollen Rasse, mit sehr hohem, intermuskulärem Fettanteil (Marmorierung). Die Tiere wachsen über ein Jahr im Freilaufstall heran und werden ausschließlich mit dem eigenen Getreide wie Gerste und Erbsen gefüt-



tert. „Der Ursprungsgedanke meiner Produkte war nie von Wirtschaftlichkeit motiviert“, sagt ein begeisterter Hans Bauer. „Unser Ziel ist die transparente und für den Konsumenten nachvollziehbare Veredelung regionaler Urprodukte der eigenen Landwirtschaft zu einmaligen Delikatessen und Weinen.“

INFO

Bauer

Hans Bauer
Wein & Prosciutto

Bachzeile 24 • 7023 Pöttelsdorf
Tel.: 0664/537 94 91
einmalig@hans-bauer.at
www.hans-bauer.at