

Das war der SONNENTOR Bauern- & Handwerksmarkt im Kräuterdorf Sprögnitz

Am 18. September stimmte der SONNENTOR Bauern- & Handwerksmarkt im Kräuterdorf Sprögnitz mit Frische, Regionalität und Saisonalität auf die neue Jahreszeit ein. Bei genussvollen Bio-Köstlichkeiten und beeindruckender Handwerkskunst durften sich Groß und Klein über einen abwechslungsreichen Markt-Sonntag freuen. Zahlreiche Fans weihten gemeinsam mit dem SONNENTOR Team Österreichs höchstes Kräuter-Hochregallager aus Holz ein.

Feierliche Einweihung und Verleihung der goldenen Sichel

Ein besonderes Programm-Highlight beim diesjährigen Bauern- & Handwerksmarkt war die Einweihung von Österreichs höchstem Kräuter-Hochregallager aus Holz mit dem erstmals verkündeten Namen „HimmelHoch“. In diesem feierlichen Rahmen fand auch die Verleihung der goldenen Sichel an den langjährigen Anbaupartner Christian Weinbub, der SONNENTOR mit Flohsamen und Senfkörner beliefert, statt. Begleitet von musikalischem Schwung durch die Floraphoniker und der Segnung des Gebäudes durch Altpfarrer Roman Sinnhuber erfuhren Gäste besondere Details zur ökologischen Bauweise der 19 Meter hohen Halle. Spannende Besichtigungen gaben erstmalige Einblicke in die „himmelhohen“ Lagerplätze der Kräuterhalle.

Eindrucksvolle Markttour mit buntem Rahmenprogramm

Begeistern, staunen und genießen hieß es bei einer Tour durch die Marktstände, die Gäste neue Geschmäcker entdecken und Handwerk live erleben ließ. In den Holzhütten der Ausstellenden warteten köstliche Bio-Spezialitäten wie frisches Gemüse, Obst, handverlesene Pestos, Honig, Öle und Bäckereien darauf, verkostet zu werden. Besondere Gaumenfreuden fanden sich auch bei den zahlreichen Genussständen auf der Festwiese. Beim Bestaunen von liebevoll hergestellten Unikaten wurden die Besucherinnen und Besucher in die Besonderheiten der Waldviertler Handwerkskunst eingeweiht, wodurch die Auswahl der Mitbringsel gleich doppelt so viel Freude bereitete. Zu erleben gab es unter anderem Möbel-Upcycling, Räuchern sowie Handwerk mit Altholz und am Spinnrad.



Die Betriebsführungen durch die duftenden Kräuterhallen luden ein, hinter die Kulissen der Tee- und Gewürzproduktion zu schauen. Es warteten inspirierende Details zur Herstellung und Herkunft der Kräuter und Gewürze der SONNENTOR Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Am Bio-Bauernhof Frei-Hof gab es im Hofladen handveredelte Produkte sowie eine Führung durch den Schau-Garten mit vielen Tipps zur permakulturellen Gartengestaltung im Kreislauf der Natur. Für ein genussvolles Aufwärmen im Warmen sorgte das Bio-Gasthaus Leibspeis', das mit herbstlichen Köstlichkeiten verwöhnte.

Über SONNENTOR:

SONNENTOR wurde 1988 gegründet und gilt seit über 30 Jahren als Pionier der Bio-Branche. Vor allem die bunten Produktinnovationen im Tee- und Gewürzsortiment haben das Waldviertler Unternehmen international bekannt gemacht. Fans schätzen zudem das ökologische Engagement. Mit Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen, Produkten ohne Palmöl, CO₂ neutralem Wirtschaften und direktem Handel mit Bio-Bäuerinnen und -Bauern weltweit, zeigt der Kräuterspezialist: Es geht auch anders! Das Unternehmen mit Sitz in Sprögnitz bei Zwettl hat 360 Mitarbeitende in Österreich und Deutschland, sowie weitere 160 in Tschechien. Mehr Infos unter: www.sonnentor.com

Rückfragehinweis:

SONNENTOR Erlebnis
Carina Schmidt
Tel.: +43 (0) 2875 / 7256 -184
E-Mail: carina.schmidt@sonnentor.at
A-3910 Sprögnitz 10