

## Lechtaler Kürbiskerne



Wir, die Familie Strobl – das sind Elfriede, Georg und unsere beiden erwachsenen Kinder Johanna und Simon – bewirtschaften unseren Hof auf der bayerischen Seite des Lechs seit 2001 nachhaltig und umweltschonend nach den Richtlinien des Bioland Verbandes.

Die Kürbiskerne stammen aus dem eigenen Anbau und unsere Zutaten für die Veredelung beziehen wir so regional als möglich. Angefangen vom bayerischen Rübenzucker, Honig aus dem Kammeltal bis hin zum Salz aus der Saline Bad Reichenhall. Ergänzt werden die Rezepturen mit Gewürzen aus dem BIO Anbau.

Es erfolgt bei uns alles aus einer Hand. Wir bauen an, ernten, veredeln und packen ab. Alle Arbeitsschritte sind in unserem Betrieb nachhaltig gebündelt. Lediglich die Kürbiskern-Päckchen werden von den Augsburgener Ulrichwerkstätten mit den entsprechenden Aufklebern beklebt, denn nicht nur die Natur soll von unserem nachhaltigen Konzept profitieren. Wir möchten auch sozial Verantwortung tragen und die Menschen in der Region unterstützen.

Seit vergangenem Jahr haben wir auch Hanf in unserem Sortiment. Dieses Jahr folgen Emmer + Lein. Aktuell sind wir an der Komposition eines BIO Hof Müslis – mit Zutaten, die alle aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb stammen.