



# PANNATURA

## Marke mit Botschaft

In Kooperation mit



TEXT: IRINA WEINGARTNER

*Esterhazy ist ein Leitbetrieb im Burgenland und erwirtschaftete im Jahr 2018 einen Gesamtumsatz von 55,8 Millionen Euro. Den größten Beitrag leisteten dazu neben den Immobilien die Bereiche Landwirtschaft, Forst und Naturschutz unter der Marke PANNATURA.*



Für diese Ausgabe unserer regelmäßigen GENUSS.Reise durch das Burgenland besuche ich die Firma PANNATURA, ein Tochterunternehmen der Esterhazy Betriebe in Eisenstadt. Dort empfängt mich Markus Fritz, verantwortlich für Vermarktung & Produktinnovation, der mir einen tollen Einblick in die spannende und vielfältige Arbeit des Unternehmens gibt. PANNATURA vereint die drei Teilbereiche Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Naturschutz, die Geschäftsgrundlage als Wirtschaftsbetrieb bildet die bestmögliche, dabei aber immer verantwortungsvolle Nutzung aller Ressourcen. Gleichzeitig ist es Auftrag des Bereichs, für den Schutz dieser Flächen zu sorgen. Daher steht PANNATURA für eine umsichtige und nachhaltige Bewirtschaftung, aktiven Naturschutz, aber auch als Qualitätsname für die Rohstoffe der Produktionsbereiche sowie die



**Die Bio-Angusrinderherde vom Seehof am Westufer des Neusiedlersees besteht derzeit aus 28 Mutterkühen und ihren Kälbern. Verkauft werden die vielfältigen Produkte von PANNATURA in der Markthalle Kulinarium Burgenland – direkt in Eisenstadt oder auch unterwegs.**

daraus veredelten Produkte. Mit Einführung der Marke PANNATURA wurde die Transparenz zur Herkunft und damit auch das Bewusstsein der Konsumenten gestärkt. „Als größter privater Grundbesitzer Österreichs besteht die Verpflichtung, mit den übertragbaren Gütern verantwortungsvoll umzugehen. Im Mittelpunkt allen Handelns stehen die Pflege sowie Erhaltung der Natur und ein Agieren zum Wohlstand der heutigen und zukünftigen Generationen“, lautet einer der Leitsätze von PANNATURA, dessen Name sich aus pan für Pannonien und natura für Natur zusammensetzt.

### **Der Natur auf der Spur**

Passend zu den Bodenverhältnissen des pannonischen Raums werden in bester Bio-Qualität Getreide wie zum Beispiel Weizen, Gerste, Hafer und Roggen erzeugt. Dazu kommt eine Vielzahl an Ackerfrüchten wie Ölkürbis, Kukuruz, Soja, Sonnenblumen und unterschiedliche Sonderkulturen wie Hirsearten und Kichererbsen. Für ein gesundes und artenreiches Bodenleben sorgen der Anbau

von Zwischenfrüchten, verschiedene Kleearten und natürlich eine vielfältige Fruchtfolge. Für dieses besondere Engagement zur Erhaltung der Artenvielfalt und Förderung der Biodiversität wurde PANNATURA im Jahr 2017 mit dem Wildlife Estate Label ausgezeichnet. Die angebauten Feldfrüchte werden zum Teil von Esterhazy selbst oder gemeinsam mit ausgewählten

Kooperationspartnern weiterverarbeitet. Aus diesen Kooperationen entstehen spannende Projekte wie beispielsweise der „Esterhazy Bio-Spitz“ in Kooperation mit Ja! Natürlich. Der darin verarbeitete Bio-Weizen für das Weißgebäck stammt ausschließlich vom Bio-Landgut Esterhazy. Oder das Bio-Bier der Privatbrauerei Golser, das mit Gerstenmalz von PANNATURA produziert wird. Am Seehof in Donnerskirchen am Westufer des Neusiedlersees weiden Bio-Angusrinder, deren zartes Fleisch hauptsächlich an Private weiterverkauft wird. Neben den rund 30 verschiedenen Baumarten, die im Rahmen der Forstwirtschaft vermarktet werden, wird bei PANNATURA ein großer Schwerpunkt auf die nachhaltige Jagd gelegt. Das sehr

hochwertige Fleisch wird zu verschiedenen Produkten wie Würsten veredelt und ist beim Endkonsumenten heiß begehrt. Seit zwei Jahren ist Wild Schwerpunkt bei der Wiener Lehrlingsinitiative „Amuse Bouche“ – dem Wettkampf der Top-Lehrlinge. Für noch mehr Transparenz in der Produktion und um die artgerechte Tierhaltung auch in Hinblick auf die Schlachtung auszuweiten, entsteht am Seehof ein eigener Zerlegebetrieb, um das eigene Wild- und Rindfleisch weiterzuverarbeiten.

### **Biofeldtage 2020 ante portas**

Ein besonderes Highlight im Juni 2020 werden die Biofeldtage am Bio-Landgut Esterhazy mit über 140 verschiedenen Programmpunkten und rund 150 unterschiedlichen Ausstellern sein. Die im Zwei-Jahres-Rhythmus stattfindenden Biofeldtage zeigen eine umfassende Gesamtschau der modernen biologischen Landbewirtschaftung. Sie gelten als Treffpunkt für Fachleute der biologischen und konventionellen Landwirtschaft aber auch für interessierte Konsumenten. Um einen ersten Überblick über die vielfältige Produktpalette von PANNATURA zu bekommen, empfiehlt sich ein Besuch in der Markthalle Kulinarium Burgenland in den ehemaligen Stallungen des Schlosses Esterhazy in Eisenstadt.



**PANNATURA**, ein Unternehmen der Esterhazy Gruppe  
Esterházyplatz 7  
7000 Eisenstadt  
[www.esterhazy.at](http://www.esterhazy.at)