

und Heilwirkung sind wichtiges Wissen, das nicht verloren gehen darf. Das Gewürzokino leistet somit einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung im Zusammenhang mit der nachhaltigen Nutzung regionaler Ressourcen, der Bedeutung traditionellen Handwerks sowie der Förderung der heimischen-regionalen Wirtschaft.

Der frühere Nebenerwerbsbetrieb konnte sich zum regionalen Gewürzproduzenten entwickeln und durch Kooperation mit 31 Vertragsbauern die Wertschöpfung in der Region erhöhen.



**Genus hoch 3 - Geschenkset**

**Schwab Reisen GmbH**

**Gangsteig 15 A-5082 Grödig**

**Tel.: +43 6246 72492**

**W: [www.schwab-reisen.at](http://www.schwab-reisen.at) M: [office@schwab-reisen.at](mailto:office@schwab-reisen.at)**

**SCHWAB**  
Busreisen, wie ich sie mag!

**PENSIONISTENVEBAND**

**SALZBURG**

**OG-HALLEIN**



**Betriebsführung**  
**Bei Schneiderbauers Gewürze**  
**Augental 7 4772 Lambrecht**  
**Am Donnerstag, den 25. Juni 2026**



**Fam. Schneiderbauer**



**Irmgard**



**& Franz**



**Karin**



**& Stefan**

**Sprechstunde Büro:**

**Montag 09:00 - 11:00 Uhr**

**Elfriede Steiner H: +43 664 280948**

**Reisebegleiter: Willy Steinbichler**

**H: +43 664 113 67 49 M: [willi.steinbichler@sbg.at](mailto:willi.steinbichler@sbg.at)**



österreichische  
**LOTTERIEN** | DER PARTNER DER  
**SENIORENHILFE**



## *Der Zeitliche Tagesablauf!*

**08:00 Uhr** Abfahrt bei der VS-Burgfried und Anfahrt der weiteren Zustiegstellen

Die Fahrt führt uns über die Tauernautobahn A10 - Westautobahn A1 - Bergheim - Lambrechtshausen - Kammer - Augental 7 4772 Lambrechten

Die Ankunft wird um ca. **10:45 Uhr** sein.

ca. **11:00** Beginn einer Interessanten sowie Informativen **Betriebsführung.**

Im Anschluss folgt die Fahrt zum Mittagessen nach **Taiskirchen ins S'Wirthaus zum Raschhofer“**



Nach dem Mittagessen führt unser Weg in Richtung Ried und weiter nach Friedburg, hier ist ein kurzer Stopp in der bekannten „**Bäckerei Café Franz Heinzl**“ geplant

**Wir starten in Richtung Heimat um 16:00 Uhr und werden um ca. 17:00 Uhr Hallein erreichen und die verschiedenen Ausstiegstellen anfahren.**

## Unser Anspruch Gewürze mit mehr Energie

Bei unserer Verarbeitungsweise wird ab der Mühle das Brotgewürz rechtsdrehend verwirbelt und bevor es in den letzten Silo kommt, durch eine Verengung gewirbelt wodurch die entstandene Energie noch einmal gebündelt wird.



Durch dieses Verfahren kann der Stoff besser im Körper aufgenommen werden. Außerdem wird dadurch die Haltbarkeit verlängert!

Höchste Produktsicherheit und kontinuierliche Qualität unserer Endprodukte garantieren wir durch:

- \*die sorgfältige Auswahl unserer Gewürzlieferanten
  - \*die strenge Qualitätskontrolle jeder einzelnen Gewürz-anlieferung
  - \*aufwändige Gewürzreinigungsanlagen
  - \*unumgängliche Endproduktkontrolle
  - \*permanentes Schadstoffmonitoring aller Rohstoffe und Endprodukte
  - \*Permantröhrmagnete in allen Förderleitungen und vor der Abfüllung
  - \*HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
  - \*Seit Juli 2008 ist unser Betrieb HACCP zertifiziert.
- Mittels eines gesamtheitlichen Produktionsmanagement-system wird die Rückverfolgbarkeit jeder einzelnen Gewürzlieferung und der gesamten Produktionskette bis zum Endprodukt sichergestellt.