

BESTER ESSIG ÖSTERREICHS KOMMT AUS LANGENLOIS

Dass die Weine des Kamptals bei diversen Verkostungen die Nase vorne haben, ist allseits bekannt. Nun sorgt auch ein anderes Produkt aus der Region für Furore: Der Bärlauchessig von der „Ersten Kamptaler Essigmanufaktur“ mit Sitz in Langenlois wurde nämlich bei der internationalen Alpe-Adria-Verkostung in St. Paul im Lavanttal zum besten Essig Österreichs gekürt!

Das Urteil der Jury: Noch nie habe man so einen perfekten Kräuternessig verkostet. „Es überzeugten vor allem die feinen Aromen und das Fehlen jeglichen Bittertons“, so „Essigsieder“ Hans Faigl, den diese Auszeichnung zu Recht sehr stolz macht, konnte sich der „saure Langenloiser“ gegen 700 Produkte aus sechs Nationen durchsetzen. Doch mit diesem Erfolg nicht genug: Der Marillenessig sowie der Quittenessig des Hauses errangen Goldmedaillen.

Hans Faigl, der sich seit etwa fünf Jahren neben den hochprozentigen auch den sauren Kostbarkeiten verschrieben hat, stellt mittlerweile rund 20 Sorten an Wein-, Kräuter- und Fruchtenessigen her, die er gemeinsam mit Ing. Leopold Groß österreichweit und international vertreibt.

Die Essigspezialitäten aus Langenlois können Sie bei einer Betriebsführung verkosten und erwerben:

Erste Kamptaler Essigmanufaktur

Zwettler Straße 91
3550 Langenlois
Telefon: 0664/16 14 009
kostbar@kamptalessig.at
www.kamptalessig.at

Verkauf des gesamten Sortiments:

Ursin Haus
Kamptalstraße 3
A-3550 Langenlois

LOISIUM
Loisiumallee 1
A-3550 Langenlois

Dallmayr
Dienenstraße 14-15
D-80331 München