



EINE
ECHTE
NEUHEIT



fix & fertig
SCHMOR-
ZWIEBEL

KEINE TRÄNEN – KEIN GERUCH

**Zwiebel-Würfel
gedünstet oder
gebräunt**

**Zwiebel-Streifen
karamellisiert**



**JETZT
IM
KÜHLREGAL!**





Elisabeth und
Friedrich Holzmann,
circa 1959

Die Holzmann- Geschichte

Die Geschichte unseres Unternehmens geht auf die 1930er Jahre zurück, als die Familie Holzmann aus Oberösterreich auf einen kleinen Pachthof der Brauerei Fellner in Schwanenstadt, den heutigen Firmensitz, zieht. Der spätere Firmengründer Friedrich Holzmann wird am 17. Februar 1928 als fünftes von sechs Kindern geboren und interessiert sich schon früh für die Landwirtschaft seiner Eltern. Schon als Jugendlicher beginnt er, selbst Obst und Gemüse anzubauen und zu vermarkten.

In den 1950er Jahren übernimmt er gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth die elterliche Landwirtschaft. Als Visionär seiner Zeit erkennt er früh den Bedarf an haltbaren, gesunden und vitaminreichen Lebensmitteln. Er beginnt mit der Herstellung von Sauerkraut, das er und seine Frau anfangs noch per Hand einschneiden und mit dem PKW an die umliegenden „Greißler“ und Küchen ausliefern. Mit innovativen Halbfertigprodukten und Sauerkonserven wie Essiggurken, Zwiebeln, Salaten, Weichseln und vorgegarten Kartoffeln entwickelt er die kleine Landwirtschaft zu einem mittleren Verarbeitungsbetrieb für regionale, qualitativ hochwertige und frische Obst- und Gemüseprodukte.

1989 übernimmt der jüngste Sohn, Thomas Holzmann, das Familienunternehmen. Noch gemeinsam mit seinem Vater beginnt er, an der Entwicklung von Zwiebelkomponenten für Gastronomie und Großverbraucher zu arbeiten.

Nun ist es gemeinsam mit einem Partner gelungen, Zwiebelprodukte in erstklassiger Qualität für die österreichische Küche herzustellen – ganz ohne Zusatzstoffe!



fix & fertig SCHMOR- ZWIEBEL

Zwiebel-Würfel gedünstet oder gebräunt

Dafür werden ausschließlich Zwiebeln mit einem besonders hohen Zuckergehalt verarbeitet. Ein spezielles **3D-Schneideverfahren** verhindert ein Quetschen der Zwiebeln und ermöglicht die Produktion feinsten, exakt geschnittener Zwiebelstücke **ganz ohne Bitterstoffe**. Durch eine rasche Weiterverarbeitung werden Oxidationen und enzymatische Veränderungen ausgeschlossen. So können wir **feinste, süße Zwiebel** garantieren – das ganze Jahr über!



Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Für unsere Kunden werden die Zwiebel-Würfel **schonend gedünstet**, sind **stark flüssigkeitsreduziert** und können sofort für beinahe alle Anwendungen in der Küche verwendet werden: Suppen, Knödel, Faschiertes, Gulasch, Braten, Gröstl, Käsespätzle, Saucen, Dressings, Salate und vieles mehr.



Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

Speziell für Gulasch, Rostbraten etc. rösten wir die Zwiebel stärker, wodurch eine sämige Konsistenz für einen **besonders süßen Gulaschgeschmack** erreicht wird.

„Holzmann Zwiebel-Würfel verwende ich sehr gerne für meine Küche, weil sie perfekt kalkuliert und portioniert zum Einsatz kommen. Der feine, mild süßliche Geschmack überzeugt mich uneingeschränkt. Auf diese Innovation haben Großverpfleger und die Gastronomie lange gewartet!“

**Hans Peter Fink, Gasthaus
Haberl & Finks Delikatessen,
Ilz-Walkersdorf**



Ihre VORTEILE



- * aus 100 % frischen Zwiebeln (KEINE Tiefkühl-Ware)
- * enorme Zeitersparnis – KEINE Vorbereitung / KEIN Abfall
- * OHNE Zusatzstoffe – Clean Label
- * gebrauchsfertig – jederzeit verfügbar
- * zu verwenden wie herkömmlicher Zwiebel
- * einfache Lagerung – trocken und gekühlt
- * lange Haltbarkeit
- * kostengünstig und kalkulierbar
- * garantiert nicht bitter – KEIN Nachgeschmack
- * besser verträglich – weniger Sulfite
- * OHNE Fett – im eigenen Saft gedünstet

gilt nur für gedünstete Zwiebeln (gebräunte Zwiebeln in etwas Pflanzenöl gedünstet) – für fettsparendes Kochen geeignet!



Die praktischen Holzmann
Zwiebelprodukte sind
immer fix und fertig in der
Kühlung verfügbar und
direkt zu verwenden!



VERGLEICH

Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel mit rohen Zwiebeln oder TK-Ware



**Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel
6 mm gedünstet**

unverbindl. VKP € 10,- / 3 kg-Beutel = € 3,33 / kg*

€ 10,-



**rohe, ungeschälte Zwiebeln
oder TK-Zwiebeln**

circa € 1,15 / kg*

€ 10,35

1 EL Schmor-Zwiebelwürfel
gedünstet



1 Zwiebel (120 – 150 g)



**Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel
4 mm gebräunt**

unverbindl. VKP € 18,- / 3 kg-Beutel = € 6,- / kg*

€ 18,-



**rohe, ungeschälte Zwiebeln
oder TK-Zwiebeln**

circa € 1,15 / kg*

€ 17,25

1 EL Schmor-Zwiebelwürfel
gebräunt



2 Zwiebeln (250 g)

- KEIN Schälen, Schneiden usw.
- KEIN Dünsten, Bräunen usw.
- KEIN Abfall
- geringes Volumen,
weniger Platzbedarf

- + ArbeitsZEIT Schälen, Schneiden usw.
- + ArbeitsZEIT Dünsten, Bräunen usw.
- + Abfall, Reinigung, Energie usw.

Nur falls gedünstete
Zwiebel-Würfel noch weiter
gebräunt werden sollen:
Unbedingt ohne Fett/Öl bei
mittlerer Hitze rösten
bis die Zwiebel Flüssigkeit
verdampft ist!
Erst dann Fett/Öl
zugeben. 

„Top Produkt! Es wird als Ersatz für frische und TK-Zwiebeln
verwendet. Wesentlich einfacheres Handling für unsere Berg-
restaurants. Wir sparen uns dadurch sehr viele Transportkosten
bei der Bergbahn, weil die Zwiebeln bereits vorgedünstet/
gebräunt sind haben sie deutlich weniger Gewicht und sind
ergiebiger als Roh- bzw. TK-Ware. Wird z.B. für Knödel gleich
direkt in die Masse gegeben – klappt und schmeckt super!“

Küchenchef Michael Kneist,
Leithalm Serfaus (Seealm, Sportalm)

„Dieser gedünstete Zwiebel Natur ist eine
wesentliche Erleichterung in der Küche,
wobei sich die Kosten absolut rechnen.
Rechnet man die Qualität der ange-
lieferten Zwiebel, den Rüstverlust und die
Arbeitszeit – der Preis ist sehr GUT!“

Küchenchef
Johann Schuster,
Rogner Bad Blumau



Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm → gedünstet 3 kg

Art.Nr. 40001

Zutaten: frische Zwiebeln 100 %

Beschreibung: Zwiebeln geschält, geschnitten in circa 6 x 6 mm große Würfel,
gedünstet im eigenen Saft ohne Zugabe von Fett.
Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Kann in jeder Kochstufe zu warmen/kalten Speisen hinzugefügt
werden. Für alle Gerichte geeignet bei denen gedünstete/
gebräunte Zwiebeln benötigt werden.

**1 kg gedünstete Schmor-Zwiebelwürfel = circa 2,5 – 3 kg rohe,
ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**

Verwendungstipps: Ideal für Gulasch, Pasta-Saucen, Burger, Zwiebelsuppe, Rostbraten, Bosner, Aufstriche,
Salate, Gemüsestrudel, Knödel, Letscho, Laibchen/Frikadellen, Kroketteen,
Sauce Tartare/Remoulade, Dressing, Beef Tatar, Röstkartoffeln, Käsespätzle usw.

Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage
nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 153 9
Karton: 912003919 152 2 (= Bestell-Einheit)



„Der klare Vorteil für unseren Betrieb liegt in der leichten Handhabung, ein perfekter Schnitt, lange Haltbarkeit, einfache Lagerung, geruchsneutral, schnell zu verarbeiten – der Preis ist absolut OK! Eine wesentliche Arbeitserleichterung! Verwendung für Gulasch, Zwiebelbutter, Cremesuppen, Ragouts, Gulaschsuppen, sämtliche Saucen, Beuschel usw.“

Küchenmeister
Thomas Eschbacher,
Kogelalm Wagrain

Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm → **gebräunt 3 kg**

Art.Nr. 40002

Zutaten: frische Zwiebeln 98,1 %, Rapsöl 1,9 %

Beschreibung: Zwiebeln geschält, geschält in ca. 4 x 4 mm große Würfel. Gedünstet mit etwas Rapsöl, bei niedriger Temperatur mehr als zwei Stunden gebräunt. Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Kann in jeder Kochstufe zu warmen oder kalten Speisen hinzugefügt werden. Ideal für Gulasch und Rezepte bei denen eine stärkere Röst-Note oder Bräunung gewünscht ist.

1 kg gebräunte Schmor-Zwiebelwürfel = circa 4 – 5 kg rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln

Verwendungs-Tipps: Ideal für Gulasch, Eintöpfe, Käsespätzle, Burger, Hot Dogs, Aufläufe, Quiche, Zwiebel-Suppe, Strudel, Rostbraten, Zwiebelkuchen usw.

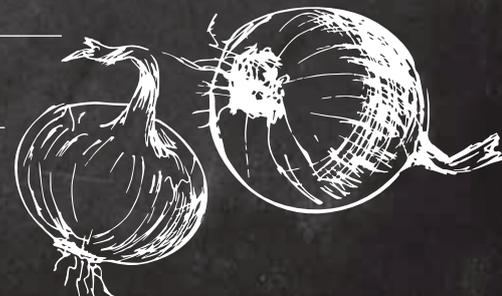
Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage
nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 157 7
Karton: 912003919 156 0 (= Bestell-Einheit)





Holzmann Schmor-Zwiebelstreifen → **karamellisiert 3 kg**

für Burger • Pizza • Sandwich • Salate • Bowl

Art.Nr. 46015

Zutaten: Zwiebeln 92,25 %, brauner Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, Essigsäure

Beschreibung: Zwiebel-Streifen in Pflanzenöl gebräunt und mit Rohrzucker karamellisiert. Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Verwendung: Ideal für Burger, Pizza, Sandwich, Bowls, Salate und Aufstriche.
Kann in jeder Kochstufe zu warmen/kalten Speisen hinzugefügt werden. Für alle Gerichte bei denen karamellierte Zwiebeln gewünscht werden.

Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 231 4
Karton: 912003919 232 1 (= Bestell-Einheit)



Die praktischen Zwiebel-Streifen können direkt im Burger verwendet werden oder noch weiter angebraten werden:



Zwiebel-Streifen gut abtropfen lassen und in einer beschichteten Pfanne oder direkt auf der Grillplatte, **OHNE FETT** bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunung anrösten.

Tipp: Die Zwiebel-Streifen mit Balsamico und ggf. noch etwas Zucker in der Pfanne schwenken.



Ihre VORTEILE

- * fix und fertig – geschält, geschnitten, gedünstet
- * aus 100 % frischen Zwiebeln
- * **OHNE** Zusatzstoffe – Clean Label
- * enorme Zeitersparnis – **KEINE** Vorbereitung / **KEIN** Abfall – jederzeit verfügbar
- * kostengünstig und kalkulierbar
- * garantiert **NICHT** bitter – **KEIN** Nachgeschmack
- * besser verträglich als frische Zwiebeln / verursacht **KEINE** Blähungen oder Unwohlsein



Rezept von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENESSEN WEIN ESSEN REISEN

Faschierte Fleischlaibchen

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel
6 mm gedünstet

Zutaten für circa 22 Portionen

á 90 g Laibchen roh mit Semmelbrösel paniert

- 3 kg Faschiertes gemischt (halb Rind/halb Schwein)
- 500 g Milch
- 120 g Toastbrot oder Semmel
- 150 g Holzmann Zwiebel-Würfel gedünstet 6 mm
- 4 ganze Eier (= 2 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 300 g Obers flüssig
- 6 g Kümmel gemahlen
- 1 Prise Muskatblüte gemahlen
- 1 Stück Zitronenzeste
- Salz, Pfeffer gemahlen schwarz
- 50 g Senf scharf
- 20 g Petersilie gehackt
- 30 g Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Butterschmalz zum Braten



Zubereitung

1. Milch erwärmen und Toastbrot einweichen.
2. Alle Zutaten gut vermengen.
3. Masse zu Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen.
4. In Butterschmalz ausbraten.

Tipp

Zu den Faschierten Laibchen passen als Alternative zum Kartoffel-Püree z.B. Holzmann Erdäpfel vorgegart mit etwas grünem Salat als Beilage!

Allergene*: A, C, G, L, M

Servietten- knödel

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel
6 mm gedünstet

Zutaten

- 200 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 100 g Butter
- 800 – 900 ml Milch
- 500 – 700 g Semmelwürfel (je nach Trocknungsgrad)
- 8 ganze Eier (= 4 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 15 g Petersilie gehackt
- 15 g Salz
- 3 g Pfeffer weiß gemahlen
- 1/3 Muskatnuss gerieben



Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet mit zerlassener Butter etwas anschwitzen (Zwiebel-Würfel erst in kalte Pfanne ohne Fett geben, dann spritzt es nicht).
2. Mit Milch ablöschen.
3. Abkühlen lassen – lauwarm circa 40 – 45° C – und Gewürze hinzugeben.
4. Eier in die lauwarml Milch einrühren und die Semmelwürfel damit übergießen.
5. Petersilie zugeben.
6. Masse rasten lassen.
7. Nochmals abschmecken, in Stangen formen und in Folie wickeln.
8. Bei 90° C circa 45 Minuten dämpfen.

Tipp

Diese Knödelmasse funktioniert auch für rund geformte Semmelknödel.

Allergene*: A, C, G

*Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.



Rezept von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Rinds-Gulasch

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

**Zutaten für circa 12 Portionen
(etwa 100 g Holzmann Zwiebel pro Portion)**

- 3 kg Rindfleisch (70 % Wadl und 30 % Schulter)
- 320 g Schmalz oder Pflanzenöl
- 1000 – 1200 g Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt
- 130 g – 160 g Paprikapulver Edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Kristallzucker
- 250 g Paprikamark
- 60 g Knoblauch fein gehackt
- circa 80 – 100 g Essig
- 3 Stück Wacholder
- 2 Stück Lorbeer
- 1 EL (2 g) Majoran getrocknet
- 1 EL Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 30 – 50 g Rindsbouillon Pulver (Glutamat frei)
- Zeste von ½ Zitrone
- 35 g Salz, 1 KL (4 g) Kümmel gemahlen
- circa 50 g Maizena oder Mehl glatt (kalt mit Wasser angerührt)
- 1 KL (3 g) Pfeffer gemahlen

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt in Pfanne erhitzen (eventuell mit etwas Schmalz bis zur gewünschten Bräunung etwa 3 – 5 Minuten weiterbrösten).
2. Paprika Edelsüß hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapaste hinzufügen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Mit circa 3 Liter Fond oder Wasser aufgießen und aufkochen.
6. In Würfel geschnittenes Fleisch begeben (kann vorher kurz angebraten werden).
7. Knoblauch fein hacken.
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren leicht angedrückt, gemeinsam mit dem Majoran, Kümmel und Knoblauch hinzugeben.
9. Weich dünsten und eventuell etwas Fond oder Wasser nachfüllen.
10. Mit Salz, Chili, Pfeffer, Zitronenzeste würzig abschmecken.
11. Mit Maizena leicht binden (Glutenfreie Bindung verwenden).

Tipp

Empfehlung als Beilage zum Gulasch: frische „Settele Eierspätzle“ mit Eiern aus Bodenhaltung!

Allergene*: L



Tipp: Um den Beutel komplett zu entleeren die Verpackung einfach ausstreifen!





Rezept von Robert Weber
(Küchenchef Gasthaus Gruber,
Schwanenstadt)

Zwiebel- Rostbraten

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Zutaten für circa 10 Portionen

- 10 Scheiben Rostbraten á circa 200 g
- 500 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 250 ml Rotwein
- 1,7 l Fond (oder Suppe)
- 40 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, etwas Öl und Mehl
- optional 60 g Butter

Tipps

Dazu passen als Beilage besonders gut „Holzmann Erdäpfel Scheiben vorgegart“ als Rösterdäpfel oder „Settele Schupfnudeln“ und etwas Salat.

Für eine stärkere Röst-Note und noch mehr natürliche Süße können Holzmann Schmorzwiebel-Würfel 4 mm gebräunt verwendet werden.

Zubereitung

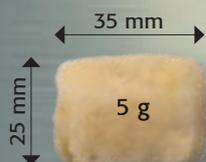
1. Bratenstücke leicht klopfen, an den Rändern etwas einschneiden, salzen und pfeffern.
2. Fleischstücke nur auf einer Seite bemehlen. Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch zuerst mit der bemehlten Seite nach unten braun anbraten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braten. Die fertigen Bratenstücke aus Pfanne geben und im Backrohr bei ca. 70 – 90° C warmstellen.
3. Anschließend die Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet zum verbliebenen Bratensatz geben und je nach Wunsch noch weiter anrösten.
4. Das Tomatenmark dazu rühren und mit Rotwein ablöschen.
5. Zwiebeln weiter einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen, nochmals circa 15 Minuten einkochen. Eventuell mit etwas angerührtem Mehl (oder Stärke) eindicken.
6. Sauce nach Geschmack mit Kräutern wie Majoran, Thymian verfeinern. Falls gewünscht noch kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Das Fleisch abschließend etwas in der Sauce ziehen lassen – dabei nicht mehr aufkochen!
7. Die Rostbratenstücke auf Tellern anrichten mit Zwiebelsauce übergießen und mit gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Allergene*: O (Rotwein), G (Butter), A (falls Weizenmehl)

Je nachdem welche Suppe im Rezept verwendet wird, können noch weitere Allergene enthalten sein.

Holzmann Tiefkühl-Pellets natur / goldbraun / karamellisiert

NEU! Zeitgemäße TK-Convenience-Lösung
als Ausgangsprodukte für die Lebensmittel-Industrie



Schmorzwiebel TK-Pellets natur

aus gedünsteten
Schmorzwiebeln 6 x 6 mm



Schmorzwiebel TK-Pellets goldbraun

aus gebräunten
Schmorzwiebeln 4 x 4 mm



Schmorzwiebel TK-Pellets karamellisiert

aus karamellisierten
Schmorzwiebel 6 x 6 mm



8 TK-Pellets natur á 5 g ≈
ca. 1 rohe Zwiebel



4 TK-Pellets goldbraun/karamellisiert á 5 g ≈
ca. 1 rohe Zwiebel

Ihre Vorteile für die Verarbeitung in der TK-Industrie:

- Kein Geruch – keine Tränen, milder Geschmack
- Besonders gute Verträglichkeit und lange Haltbarkeit
- Ohne Zusatzstoffe – Clean Label und Vegan
- Auch in Bio-Qualität möglich
- Gebrauchsfertig und exakt dosierbar
- Verschiedene Verpackungsvarianten: Beutel, Säcke, E2 Kisten und Kartons
- Als Komponente zu TK-Mischgemüse, Fertiggerichten, für Burger oder als Single Produkt
- Individuelle Produktlösungen und -entwicklungen möglich

Anwendung

- Schmorzwiebel TK-Pellets direkt in die Pfanne oder ein Gericht geben
- Fix fertig nach ca. 2 Minuten



„Die gedünsteten Zwiebeln werden für Aufstriche, Bosner, Burger und warme Gerichte verwendet! Ausgezeichneter Zwiebelgeschmack – ohne Zwiebelgeruch! Früher roch die ganze Schule nach Zwiebeln von unserem Buffet – das ist nun vorbei!“

Stefan Schoiswohl,
Bundesschulen
Buffet Bad Ischl



fix & fertig SCHMOR- ZWIEBEL

KEINE TRÄNEN – KEIN GERUCH

Zwiebel-Würfel
gedünstet oder gebräunt

Zwiebel-Streifen
karamellisiert

„Durch die beiden Zwiebelvarianten gedünstet und gebräunt, sind wir in der Krankenhausküche wesentlich flexibler! Früher wurde oft wegen der Schon-/ Reduktionskost ganz auf Zwiebel verzichtet – dadurch fehlte natürlich ein wesentlicher Bestandteil einer Rezeptur. Jetzt werden Massen geteilt und individuell und kurzfristig mit Zwiebeln hergestellt oder nachproduziert.“

Walter Schöpf,
Privatklinikum
Hochrum

„Gerne senden wir Ihnen Produktmuster unserer fix & fertigen Schmor-Zwiebeln und weitere Unterlagen zu. Rufen Sie uns an: +43 (0)7673 2377“



Thomas Holzmann
Geschäftsleitung

Holzmann
Feines vom Land GmbH
A-4690 Schwanenstadt
Falkenau 11

Tel. +43 / (0)7673 / 2377-0
E-Mail: office@holzmann-fvl.at
www.holzmann-fvl.at



Rezepte auf
www.holzmann-fvl.at

Und noch mehr feine Produkte von Holzmann:

Zwiebel-Würfel
gebräunt
1 kg-Eimer



PASTEURISIERTES
FLÜSSIGEI

100%
BODENHALTUNG
aus
ÖSTERREICH



steirer Kren
Das Original



Die **schnellen**
Erdäpfel

