GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

PRESSE INFORMATION

DIE MANUFAKTUR

INHALT

DIE MANUFAKTUR

04

DIE MANUFAKTUR
für edlen Brand
& feinen Essig

05

PARADIES
aus dem
Alltag

07

BALSAM
auf die
steirische Art

08

**DIE
SCHNAPSIDEE**
seit 1979

10

**FAMILIEN
GESCHICHTE**
drei Generationen

12

ALOIS GÖLLES
Curriculum

14

ERLEBNISTOUR
Gölles erleben

DIE MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Wenn wir in der Manufaktur Gölles von Essigen und Edelbränden sprechen, dann meinen wir stets 100 % reine Frucht. Dahinter stecken viel Handarbeit, Feingefühl und eine große Portion Leidenschaft. Leidenschaft, die sich in den Augen jedes einzelnen Mitarbeiters widerspiegelt und von uns allen an Sie weitergegeben wird.

BODENSTÄNDIG

Schon Ende der 1950er Jahre wurde von Alois Gölles senior der Grundstein für die heutige Manufaktur gelegt. Damals noch Bauer mit gemischter Landwirtschaft – 3 bis 4 Kühe, eine Handvoll Schweine und ein paar Hühner – begann er als einer der ersten Südoststeirer mit der Kultivierung von Apfelbäumen.

EIN LEBEN IM OBSTGARTEN

Im Laufe der 1960er Jahre wurden die Nutztierenach und nach durch Obstanlagen ersetzt und mit dem Anbau von schwarzen Ribiseln (Johannisbeeren) setzte Alois sen. schließlich auf ein zweites Standbein neben den Äpfeln. Alois Gölles junior wuchs förmlich im Obstgarten auf. Von Kindheitstagen an war er in die Abläufe des elterlichen Betriebes integriert und verdiente schon früh bei der Ribiselernte sein erstes Geld. Damals galt noch der Kurs – 1 Kilo Ribisel ist gleich 1 Schilling.

Mit 14 Jahren stellte dann auch er die Weichen für seinen beruflichen Werdegang, indem er sich dazu entschloss, seine Ausbildung an der HBLA Klosterneuburg zu beginnen. Dort maturierte er im Jahre 1979. Seiner Ausbildung folgten mehrere Wanderjahre, in welchen er unter anderem als Lehrer, Produktionsleiter einer Obstverarbeitung sowie als Techniker von Fruchtsaftanlagen arbeitete. Eines hatten all diese Jahre gemeinsam: die Liebe und die Nähe zum Obst als natürlicher und faszinierender Rohstoff. Schon 1979 begann er das Obst des elterlichen Betriebes weiterzuveredeln – anfangs zu Fruchtwein und Saft und später eben auch zu Edelbrand.

DAS STREBEN NACH DEM BESSEREN

In einer Zeit, in welcher die Devise noch lautete: „Das beste Obst wird gegessen, die zweite Wahl zu Saft gepresst und alles, was dann noch übrig bleibt, zu Schnaps gebrannt", schlug er einen anderen Weg ein. „Ich wollte den besten Schnaps brennen, daher war es naheliegend, dafür auch das beste Obst zu verwenden." Eine Idee, die bis heute das Handeln im Betrieb bestimmt – das ständige Streben nach dem Besseren.

*»Ich wollte den besten Schnaps brennen, daher war es naheliegend, dafür auch das **BESTE OBST** zu verwenden.«*
- Alois Gölles

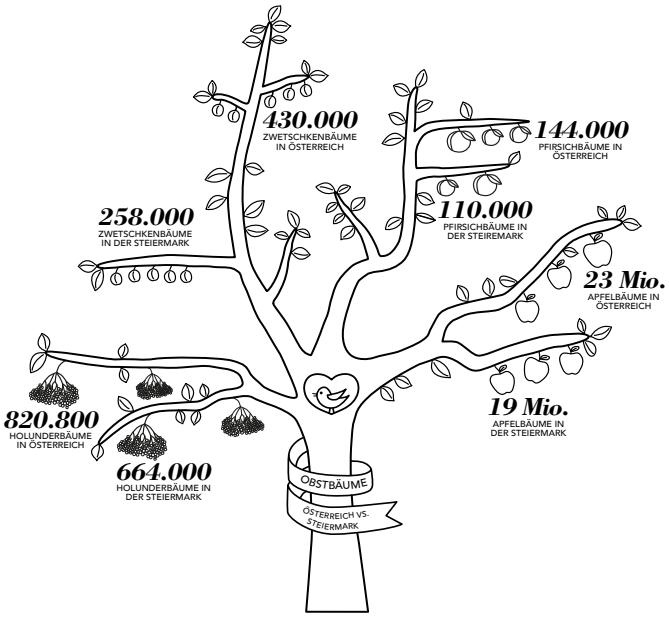
HERZLICH WILLKOMMEN IM PARADIES

AUS DEM ALLTAG

Hier gedeihen Äpfel, Zwetschken, Birnen, Quitten & Co prächtig. In der Region rund um die legendäre Riegersburg kann man aus dem Vollen schöpfen, denn die Natur zeigt sich hier von ihrer schönsten und fruchtbarsten Seite. Wenn wir auf unseren Hof treten, sehen wir vor allem eines: Obstbäume. Und wer unsere Manufaktur in Riegersburg besucht, durchquert auf dem Weg dahin Österreichs größtes Obstbaugebiet, das südoststeirische Vulkanland.

REIN DAS BESTE FÜR URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK

In unserem Betrieb haben vor allem die alten, fast vergessenen Obstsorten einen hohen Stellenwert. Im Gegensatz zum heute üblichen Tafelobst ergeben die alten Sorten oftmals vielschichtigere und interessantere Edelbrände und Essige. Die kleinen, optisch für die großen Supermarktketten nicht ganz einwandfreien Maschansker-Äpfel sind für uns besonders wertvoll. Fehlt ihnen zwar die vom Handel gewünschte gleichmäßig knallrote Farbe, überzeugen sie uns doch mit ihrem unglaublich feinen Aroma. Hirschbirnen und Saubirnen, die wegen ihres herben Geschmacks schon in den 1980er Jahren kaum noch gehandelt wurden, ergeben heute einen erstklassigen Schnaps und sind auch im Essig wiederzufinden. Die Kriecherln, bei denen sich das Fruchtfleisch nur schwer von den Kernen trennen lässt, kommen als Tafelobst erst gar nicht auf den Tisch. Dass sich jedoch aus derart unbeachteten Sorten besonders wertvolle Brände und Essige herstellen lassen, sieht man in vielen unserer Produkte.



OBSTBÄUME STEIERMARK/ÖSTERREICH IM VERGLEICH

VON BLAUEN BAUMKRONEN

Ende Juli, wenn die heißeste Zeit des Jahres angebrochen ist und die Baumkronen blau zu leuchten beginnen, steht bei uns am Hof die Zwetschkenernte an. Jedes Jahr tummelt sich unsere versammelte Mannschaft im Obstgarten, um gemeinsam Zwetschken, Kriecherln, Maschansker und Saubirnen einzusammeln. Kaum verwunderlich, dass bei dieser herrlichen Vielfalt an Früchten auch die eine oder andere in unserem Mund verschwindet. Eine kräftige Portion Handarbeit und jede Menge Durchhaltevermögen stecken hinter jeder Obsternte, die sich meist von Mai bis Oktober durchzieht.

„VIELE VON UNS GEHÖREN FAST SCHON ZUM INVENTAR“

Zahlreiche langjährige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen halfen unsere Manufaktur zu dem zu machen, was sie heute ist. Seit den frühen 1990er Jahren wuchs unser Team auf mittlerweile stattliche 20 Personen an. Für uns besonders erfreulich ist, dass viele schon seit weit mehr als einem Jahrzehnt bei uns beschäftigt sind.
Luise – die Dienstälteste – ist sogar bereits seit 1995 ein wichtiger Teil unserer Mannschaft.
Langfristige Zusammenarbeit und ein freundliches, wertschätzendes Arbeitsklima tragen mit Sicherheit maßgeblich zur positiven Weiterentwicklung unseres Betriebes bei.

QUALITÄTSKONTROLLE: WIR GEBEN ALLE UNSEREN SENF DAZU!

Kaum eine andere Sache wird in unserem Betrieb so hochgehalten wie das ständige Streben nach Verbesserung. Es beginnt bei der sorgfältigen Kontrolle der Früchte im Obstgarten und beim Einmaischen, geht über einwandfreie Verarbeitung in der Produktion und endet bei der freundlichen Weitergabe unserer Produktkenntnis an Sie, die Genießer. Viele Mitarbeiter begleiten das Obst in den verschiedensten Lebensstadien, die meisten sind in der Ernte und der Verarbeitung hautnah dabei. Auch regelmäßiges Verkosten ist ein wichtiger Teil des Produktionsprozesses. Dadurch kennt jeder im Team die Produkte, die bei uns im Laden stehen, und gibt seine persönlichen Geschmackserfahrungen und Tipps guten Gewissens an Sie weiter.

Überzeugen Sie sich selbst und begeben Sie sich auf eine kulinarische Expedition durch unsere Manufaktur.

Unsere Ansprechpartner rund um feine Essige und edle Brände finden Sie auf ***WWW.GOELLES.AT/TEAM***

BALSAM
EXKLUSIV

BALSAMICO

AUF DIE STEIRISCHE ART

BALSAM FÜR DIE SEELE

Getrieben von dem Wunsch, Essig zu erzeugen, welcher nicht durch Säure, sondern vielmehr durch frucht-typischen Geschmack und milde Würze überzeugt, begann im Verlauf der 1980er Jahre die Essigproduktion im Hause Gölles immer fester Fuß zu fassen. Nach Besuchen in verschiedenen Acetaias rund um Modena wuchs in Alois Gölles immer mehr der Drang, auch dieser Form der Obstveredelung eine Chance zu geben.

1984 wurde schließlich mit dem Apfel Balsamessig der Grundstein für die Essigherstellung gelegt. Acht Jahre im Eichenfass gelagert, geprägt durch wundervoll harmonische Apfelaromen, gepaart mit reifen Fassnoten steht er den besten italienischen Balsamici in Geschmack und Charme um nichts nach.

»Im Jahr 1984 nahm ich mit dem Apfel Balsamessig an einer bedeutenden Verkostung teil und zu meinem Erstaunen wurde er für außergewöhnlich gut befunden.«
- Alois Gölles

15 Jahre lang gab es Apfel Balsamessig nur von Gölles, ehe Mitbewerber ihr Glück damit versuchten. Nach diesem Erfolg stieg die Motivation stetig an, und er begann viele der heimischen Obstsorten zu Balsam- und Fruchtessigen zu vergären.

ANGEFANGEN HAT ALLES MIT EINER IDEE

...EINER WAHREN SCHNAPSIDEE, UM GENAU ZU SEIN.

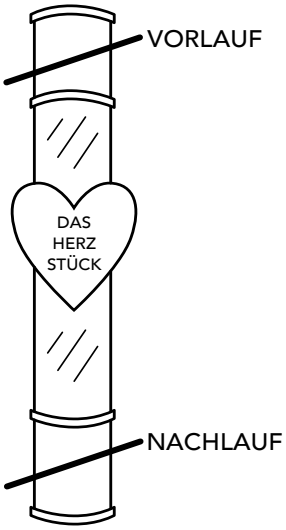
Seit 1979 geben wir uns dieser mit Leib und Seele hin und überlassen dabei nichts dem Zufall. Nur das beste, sauberste und reifste Obst findet den Weg in unsere Brennkessel. Frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen destillieren wir nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in wertvollen Kupferkesseln.

Von Juli bis November wird in unserer Brennerei auf Hochtouren gearbeitet, denn das frische, vollreife Obst muss schnellstmöglich weiterverarbeitet werden, damit die Qualität erhalten bleibt. Erst einmal gewaschen und aussortiert, kann es gemaischt und von Rispen, Dolden oder Steinen befreit werden.

Für den nächsten Schritt werden die zerkleinerten Früchte zur Gärung, bei 17 – 19 °C, in große Edelstahltanks befördert. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in ein bis zwei Wochen in Alkohol um. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird die Maische in Kupferkesseln zuerst zum Rau- und danach zum Feinbrand destilliert.

VIEL HERZBLUT FÜR DAS HERZSTÜCK

Wenn wir brennen, dann richtig!
Für uns ist das Doppeltbrennen eine Tradition, die wir bis heute beibehalten haben. Es verschlingt viel Zeit, macht mehr Arbeit und benötigt wesentlich mehr Energie als das einfache Brennverfahren, aber das ist es uns wert. Damit Rau- und Feinbrand unermüdlich laufen können, verbringen unsere Schnapsbrenner die Sommer- und Herbstmonate fast ausschließlich vor ihren Kupferkesseln. Langsam und behutsam lautet die Devise beim Abtrennen des Vorlaufs und des Nachlaufs, damit möglichst viel vom Wertvollsten – dem Herzstück – übrig bleibt.



GLASKLAR ODER FASSBRAUN?

Das Herzstück ist glasklar, wenn es mit etwa 70 % Vol. aus dem Brennkessel fließt. Legen wir es anschließend zur Reifung in Glasballons oder Edelstahlbehälter, behält es seine ursprüngliche, helle Farbe.

Entscheiden wir uns jedoch für eine Lagerung im Eichenfass, nimmt das Destillat über die Jahre eine tiefbraune, an Bernstein erinnernde Farbe an. Das Eichenfass verleiht dem Brand neben seiner ansprechenden Farbe auch einen feinen Geschmack nach Vanille, Holz und Röstaromen und eine unvergleichliche Weichheit im Abgang.

DRUM PRÜFE, WER SICH EWIG BINDET

Nichts bekommt einem hochprozentigen Edelbrand am Ende seiner Lagerung besser als frisches Gebirgsquellwasser. Wir sprechen von der bildlichen „Vermählung", wenn wir unsere Brände nach ausreichender Lagerperiode auf Trinkstärke (40 bis 43 % Vol.) einstellen.

UNSER OBST – ZUR GÄNZE VERARBEITET

Das Einmaischen ist einer der ersten Schritte, die das vollreife, saubere Obst in unserem Betrieb durchwandert. Dabei werden die Früchte zerkleinert und im Falle der Kirschen, Marillen, Pfirsiche und Zwetschken von ihren Steinen befreit. Während das Fruchtfleisch den Weg in die Gärtanks findet, erwartet die Kerne ein anderes Schicksal. Für mehrere Wochen werden sie von der Sonne getrocknet, um anschließend zur Energiegewinnung in der Hackschnitzelheizung genutzt zu werden. Die Abfälle der Brennerei – auch Schlempe genannt – werden als natürliches Düngemittel auf Feldern und in Obstanlagen ausgebracht.

GÖLLES-TRINKKULTUR

Die Regeln fürs Schnapstrinken liegen klar auf der Hand, aber ein wertvoller Tropfen Edelbrand führt erst mit dem richtigen Glas zum wahren Genuss. Der hohe Stiel verleiht dem Edelbrandglas große Eleganz, im tulpenförmigen Kelch kann sich der Duft optimal entfalten. Der Klang beim Zuprosten hebt die Stimmung und manch Trinkspruch vollendet die Feierlichkeit.

»Ganz zum Wohle der Gemeinschaft«

»Das Geräusch des Korkens erinnert mich an das Hochgehen des Vorhangs bei einer Premiere, denn nur Gott allein weiß, was uns da erwartet.« - François Mauriac

FAMILIEN GESCHICHTE

GÖLLES IN DER DRITTEN GENERATION

Unser kleiner Betrieb (10 ha) ist seit drei Generationen im Familienbesitz. Im Zuge der gemischten Bewirtschaftung hielten wir einige Hühner, Schweine, Kühe, bearbeiteten Äcker, Wiesen sowie den Wein- und Obstgarten.

Alois Gölles Senior begann 1958 den Betrieb umzustrukturieren und allmählich den bis dahin unbedeutenden Obstanbau zum Haupterwerb zu machen. In den 60er und 70er Jahren konnte eine Familie auch gut davon leben.

Auf dem sonnenreichen Südosthang, an dem sich heute die Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Gölles befindet, wurden die ersten Apfelgärten bereits in den 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts angelegt. Die Spezialisierung auf die Verfertigung edler Destillate erfolgte 1979, und seit Mitte der 80er-Jahre steht der Name Gölles auch für feine, rein aus der Frucht gewonnene Essige.

Bereits in dritter Generation betreibt Alois Gölles den Obstbau in Riegersburg. Unmittelbar nach dem Abschluss seiner fundierten Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg ging er an die Veredelung der Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pfirsiche seines Vaters. So destillierte er bereits im Jahre 1979 seine ersten Edelbrände und kurz darauf, im Jahre 1984 legte er den Grundstein für seine einzigartige Manufaktur für feinen Essig.

Gleich auf Anhieb gelang ihm ein großer Wurf: Der Apfel-Balsamessig - ein weltweites Unikat (Balsamessig wurde zuvor nur aus Trauben erzeugt) welches erst 1999, also 15 Jahre später, erstmals kopiert wurde. Heute sind es an die zwanzig verschiedene Edelbrände und ebenso viele Essige welche immer wieder höchste Anerkennung und Auszeichnungen in der Fachpresse bekommen.

Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war er auch einer der ersten, welche die Tore ihrer Manufaktur geöffnet haben. Seine „Gläserne Manufaktur" gibt es bereits seit 1993. In dritter Generation beschäftigen sich nun die Söhne David, Christoph und Johannes mit der Erzeugung von Gin, Whiskey und Rum. Im Jahre 2015 wurde die Manufaktur erweitert und neu gestaltet: ein Refugium für alle, die mehr über edlen Brand und feinen Essig erfahren wollen.

DIE FAMILIE GÖLLES IN DER DRITTEN GENERATION.

v.l.n.r.: Alois sen., Christoph, Julianne, David, Herta, Johannes und Alois Gölles

ALOIS GÖLLES

CURRICULUM

1974 – 1979 Besuch der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg mit Ausbildung für Weinbau, Önologie, Obstbau und Obstverarbeitung

1979 Wiederaufnahme der Edelbranderzeugung im elterlichen Betrieb, als „Hobby" im Rahmen einer bäuerlichen Abfindungsbrennerei

1980 Betriebspraktikum bei RAUCH Fruchtsäfte in Rankweil

1981 – 1984 Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg (Graz): Leitung der Versuche in der Obstverarbeitung und Weinbereitung, insb. Säfte, Vollfruchtnektare, Fruchtweine, Edelbrände, Liköre, u.a.

1982 Betriebspraktika in Italien (Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg) und Schweiz (Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil)

1984 Weltnovität: Erstmalige Erzeugung des Balsam Apfel Essigs, erst 15 Jahre später, also 1999, haben Mitbewerber ein ähnliches Produkt aus Äpfeln hergestellt

1984 – 1987 Produktionsleitung bei Firma Steirerobst (Gleisdorf), damals der größte Fruchtsafthersteller Österreichs mit einer Kapazität von über 1 Mio. kg Äpfeln pro Tag

1986 Nachdem alle Kontingente für die Abfindungsbrennerei erschöpft waren, entstand aus dem Hobby ein Gewerbe, aus der bäuerlichen Erzeugung eine kleine Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

1986 Goldenes Händchen: Die markanten, bis heute fast unveränderten GÖLLES Etiketten wurden kreiert und erstmals verwendet

1987 Die damals übliche frankophile Namensgebung wurde eingedeutscht, für ca. 10 – 15 Jahre prägten wir als einziger Erzeuger die Namen der fassgelagerten Sorten „Alter Apfel" und „Alte Zwetschke"

1987 – 1995 Restrukturierung der vorhandenen Tafelobstgärten und Umwandlung in Obstgärten für die Edelbranderzeugung: Auspflanzung von Holunder, Williamsbirnen, Hauszwetschken, Kriecherl, Maschansker Äpfeln und Vogelbeeren

1990 Errichtung einer neuen Brennereianlage nach modernsten techno-logischen Standards im traditionellen Doppelten Brennverfahren (Rauh – und Feinbrand)

1990 Umgestaltung des Betriebes in eine „Gläserne Fabrik". Durch den neuen Verkaufsraum genießt man den Einblick in die Destillerie sowie das ebenfalls neue Destillatlager im Gewölbekeller

1994 Beginn intensiver Forschungen auf dem Gebiet der Fruchtessige

1996 Ausbau und Erweiterung der Essigmanufaktur, neben den klassischen Essigen und Balsamessigen gibt es nun auch Fruchtessige

1997 Der Essigzerstäuber, ein Praktiker für die verbesserte Applikation von Essig aus der Taufe gehoben

1999 Neubau eines Fasskellers für die Essiglagerung, mit einer Gesamt-kapazität von ca. 1400 Barriques, einer der größten in Österreich

2001 Steirischer Lucullus – erster österreichischer Kulinarikpreis für regionale Feinkostspezialitäten, Dotierung mit ATS 100.000,00 (= € 7.500), Organisation und Durchführung von 2001 – 2006

2003 Einzigartig: Erzeugung von Tomatenessig direkt aus frischen Tomaten

2004 XA (Extra Alt), erlesene und lang gereifte Privatreserven von Edelbränden und Balsam Essig (mindestens 20-jährig)

2007 Erstmalige Produktion von Essig-Gelees, Produktinnovation auf dem Geleesektor

2009 Eröffnung des Genusshotels Riegersburg, ein Refugium für Genuss-reisende im Steirischen Vulkanland

2014 Jubiläumsjahr: 30 Jahre Balsam Apfel Essig, Launch des neuen Edelbitter aus schwarzen Nüssen, Kräutern und Wurzeln

2015 Eröffnung der neuen Gölles Erlebniswelt für edlen Brand & feinen Essig am 27. September 2015

ERLEBEN SIE DIE
MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Im Jahr 1990 zur gläsernen Manufaktur ausgebaut und 2015 großzügig erneuert. Mit der Erweiterung der Manufaktur wurden nicht nur Produktions- und Lagerräume ausgebaut, sondern auch eine neue Ausstellung und Erlebnistour eröffnet.

Ziel ist es, den Besuchern auf einfache Art und Weise zu zeigen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Auf fünf Stationen verspricht die neu gestaltete Tour Erlebnis und Genuss. Die Besucher und Besucherinnen erfahren auf eigene Faust mehr über die Entstehung des Familienunternehmens, die Menschen dahinter, den Umgang mit den Ressourcen und die Wertschöpfung der Produkte.

Die Erlebnistour startet im Obstgarten-Kino und lässt hier tief in die Welt von Gölles eintauchen. Interaktiv und informativ ist der **(1) Obstgarten** aufgebaut, mit jeder Menge interessanter Stationen. Im Anschluss zeigt der **(2) Maischeplatz** wie das Obst weiterverarbeitet wird.

Beim Durchwandern des größten **(3) Essigfasskellers** Österreichs werden schließlich alle Geschmacksnerven aktiviert und können im **(4) Sinnestunnel** auf die Probe gestellt werden. Vom Duft der Vogelbeere bis zum Geschmack eines 8-jährigen Balsamessigs - an den Verkostungs- und Riechstationen ist bestimmt für jeden etwas dabei. In der **(5) Schnapsbrennerei** ziehen die kupfernen Brennkessel alle Blicke auf sich, denn hier erfahren Besucher und Besucherinnen wie das traditionelle Doppelbrennverfahren funktioniert. Direkt nebenan befindet sich der nostalgische Schnapskeller, in dem unsere edlen Brände über Jahre in Glasballons und Eichenfässern ruhen.

Zum Abschluss darf der Tag bei der Edelbrand- und Likörverkostung an der Schnapsbar gemütlich ausklingen.

ERLEBNISTOUR

Entdecken Sie die Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig auf eigene Faust!

- Start der Tour im **„Obstgarten-Kino"**
- Besichtigung des größten **Essigfasskellers** Österreichs
- **Sinnestunnel**
  Verkosten, Hören, Sehen, Riechen, Fühlen
- Besichtigung der **Schnapsbrennerei**
- **Edelbrand- und Likörverkostung** an der Schnapsbar

Erlebnistour	Preis/Person
Erwachsene (ab 18 Jahren)	€ 9,50
Kinder / Jugendliche von 10 - 17 Jahren*	€ 5,00
Kinder unter 10 Jahren*/ RollstuhlfahrerInnen/ Menschen mit Behinderung**	Frei

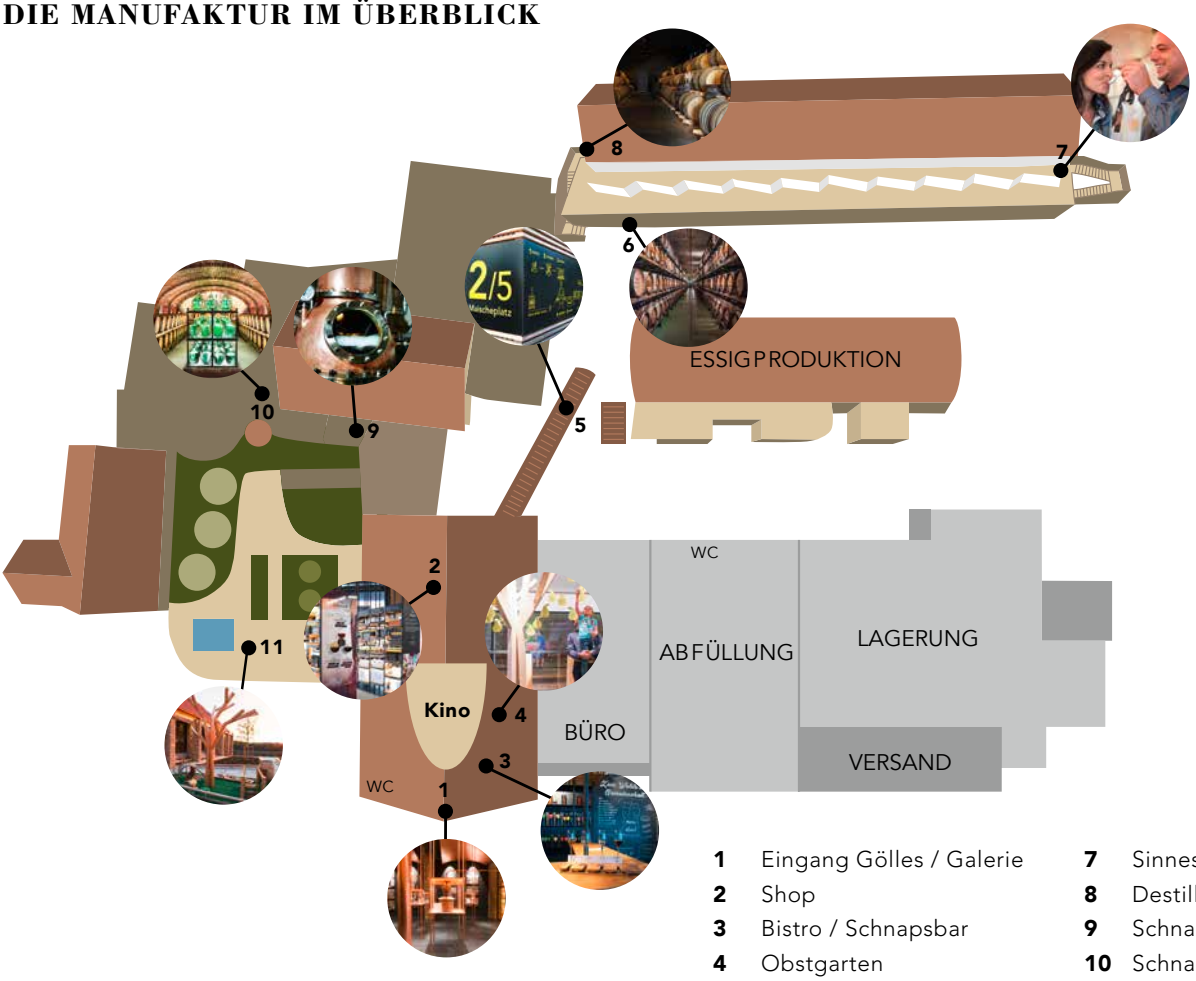
* ohne Edelbrand- und Likörverkostung **nur mit gültigem Ausweis

Mit der Genusscard erhalten Sie die Tour (lt. Öffnungszeiten) kostenlos.

Empfohlene Aufenthaltsdauer: 1,5 Stunden

Reservierung
+43 3153 7555
reservierung@goelles.at
www.goelles.at

DIE MANUFAKTUR IM ÜBERBLICK



1	Eingang Gölles / Galerie	**7**	Sinnestunnel
2	Shop	**8**	Destillatlager
3	Bistro / Schnapsbar	**9**	Schnapsbrennerei
4	Obstgarten	**10**	Schnapskeller
5	Maischeplatz	**11**	Hofgarten
6	Essigkeller		

SIE MÖCHTEN GERNE ÜBER UNS **BERICHTEN?**

KONTAKT

Über unsere Liebe zur Natur, oder über Alois Gölles, den Essig- und Edelbrand-Pionier aus dem steirischen Vulkanland?

Gerne senden wir Ihnen unser Informationsmaterial persönlich, per Post oder E-Mail zu. Unser Bildmaterial stellen wir Ihnen via Dropbox zur Verfügung.

Wir laden Sie aber auch ganz persönlich zu uns in die Manufaktur nach Riegersburg ein, um noch tiefer hinter die Kulissen zu blicken.

IHR ANSPRECHPARTNER:

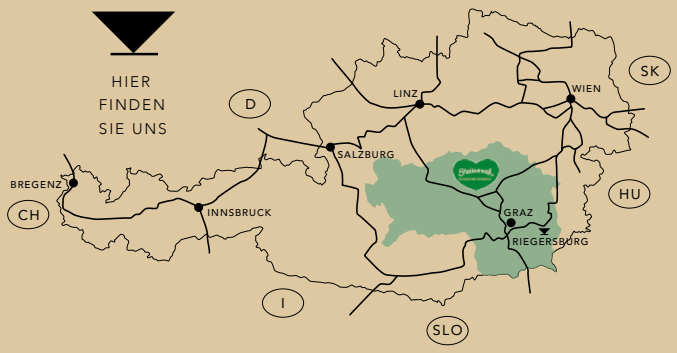
Martin Rainer
rainer@goelles.at
+43 3153 7555 17

PRESSEBEREICH ONLINE:

www.goelles.at/presse

KONTAKT

A-8333 Riegersburg | Stang 52
Tel.: +43 3153 7555 | Fax: +43 3153 7555 30
obst@goelles.at | www.goelles.at

ÖFFNUNGSZEITEN

April – Oktober: Mo-Sa: 10 – 18 Uhr
November – März: Mo-Sa: 10 – 17 Uhr