



Hildegard von Bingen



www.HildegardvonBingen.at
Tel: +43 (0) 7667 / 8131

Auf unserem Hildegardhof werden die frischen Bio-Wermutpflanzen sorgfältig geerntet und zu hochwertigem Wermutsaft verarbeitet. Dieser schonende Umgang mit der Natur und die persönliche Qualitätskontrolle garantieren die beste Güte des Frühlingswermutsaftes für die St. Hildegard-Posch Maitrunk-Kur.



Die Bio-Setzlinge werden für das Feld vorbereitet. Nach der Anwachsphase gedeihen die Wermutpflanzen prächtig.

Im Biolandbau wird das Beikraut nur per Hand oder mechanisch mittels Hackfräse entfernt.



Hr. Posch überzeugt sich von der hohen Qualität des Bio-Wermuts am Kräuterfeld.

Viele fleißige Mitarbeiter stehen bereit: Nun kann die Ernte starten!



Die frisch geschnittenen Wermutpflanzen werden gewaschen und sorgfältig per Hand kontrolliert. Mit der hoferigen Pflanzenpresse, werden die ganz frisch geernteten Pflanzen, per Kaltpressung zu unserem

kostbaren Wermutsaft verarbeitet. Dieser einzigartige Wermutsaft ist der wichtigste Bestandteil unserer St. Hildegard-POSCH Maitrunk-Kur.