



## Jahresausflug des OGV Pilsting am Samstag, den 21.09.2024

### “Schokolade-Genuss mit blumigem Erleben“

#### Programm

- 7:00 Uhr: **Abfahrt** Pilsting, Bushaltestelle am Marktplatz Richtung Frankenmarkt, Österreich m( 2h), Frühstück am Bus ( 30 Min.),
- 9:30 Uhr: Abfahrt Richtung Erlebnisgärtnerei Blumen Bergmoser, Sektempfang und 1,5 h Führung durch die Gärtnerei und Möglichkeit zum Einkauf
- 11:45 Uhr Abfahrt Richtung Frankenmarkt, Mittagessen beim Maxn-Wirt
- 12:00 Uhr Mittagessen ist im Reisepreis inbegriffen
- 13:45 Uhr Abfahrt Richtung Schokoladenmanufaktur „ Frucht und Sinne“, 1,5 h Führung mit Verkostung und Möglichkeit zum Einkauf
- 16:00 Uhr Abfahrt nach Schärding .
- 18:00 Uhr Ankunft im Wirtshaus „ zur Bums`n“ in Schärding, Brotzeit frei nach Karte ( nicht im Reisepreis enthalten )
- 19:30 Uhr Abfahrt Richtung Pilsting
- 20:30 Uhr Ankunft in Pilsting

Im Reisepreis eingeschlossen sind Busfahrt, Führung Blumen Bergmoser, Führung Schokoladenmanufaktur, Frühstück, Mittagessen

**Anmeldung ab sofort bei Renate Weber per Email [renate.m.weber@t-online.de](mailto:renate.m.weber@t-online.de) oder**

**Telefon 09953 9804157 ( bitte auch auf AB sprechen) .Sie bekommen dann eine kurze Bestätigung und den Reisepreis mitgeteilt. Es können auch Nichtmitglieder an der Fahrt teilnehmen. Die Teilnehmerzahl ist auf 49 Personen begrenzt.**

**Der Obst-und Gartenbauverein Pilsting wünscht Ihnen einen erlebnisreichen Ausflugstag und bedankt sich für die Teilnahme.**

## **1. Erlebnisgärtnerei Blumen Bergmoser in Dinzenreit, Österreich.**

Die Gärtnerei Bergmoser, ein faszinierendes Blütenmeer auf einer Fläche von als 6.000 qm Gewächshäusern,

### **Regionale Produktion**

Unsere Rosen und Gerbera werden in BIO Qualität produziert. Es werden keine Pestizide eingesetzt, und nur mehr mit Nützlingen gearbeitet! Die Blumenpracht bei den Rosen und Gerbera kann daher in noch besserer Qualität als bisher heranwachsen! Die Pflanzen sind noch vitaler und gesünder, ohne dabei "vergiftet" zu werden.  
—————"Begreifen" Sie unsere BIO Blumen aus heimisch, regionaler Produktion!

Der begehrte Titel „Gärtnerei des Jahres“ ging im Jahr 2013 nach Frankenmarkt. Die Erlebnisgärtnerei von Dietmar & Gabi Bergmoser wurde von den OÖ. Hobbygärtnern zur beliebtesten Gärtnerei des Landes gewählt. Neben unzähligen Beet-, Balkon-, Kräuter-, Gemüse- und Topfpflanzen, wachsen jährlich ca. 1 Mio. Schnittblumen in den Gewächshäusern der Gärtnerei. Damit ist Bergmoser nicht nur der beliebteste, sondern auch der größte Schnittblumengärtner in Oberösterreich. Frische & Regionalität verbunden mit kurzen Transportwegen, bringen jedem Kunden eine wesentlich längere Haltbarkeit in die Vase! Neben unzähligen Beet-, Balkon-, Kräuter-, Gemüse- und Topfpflanzen, wachsen jährlich ca. 1 Mio. Rosen, Gerbera, Alstromerien und andere Schnittblumen in der Frankenmarkter Erlebnisgärtnerei..

## **2. Schokoladenmanufaktur „ Frucht und Sinne „**

Für uns gibt es nichts Schöneres, als unsere Leidenschaft für vollreife Früchte und erlesene Schokoladen mit anderen zu teilen. Deswegen bieten wir Betriebsführungen an, bei denen wir Sie in unserer Manufaktur in Frankenmarkt empfangen. Entdecken Sie das einzigartige Verfahren der Gefriertrocknung. Erleben Sie, wie aus vollreifen Früchten und erlesenen Schokoladen kleine Kunstwerke entstehen und genießen Sie anschließend mit uns gemeinsam die verschiedenen Spezialitäten aus unserem FRUCHT & SINNE Sortiment.

**Wenn vollreife Früchte auf erlesene Schokoladen treffen.** Die Kombination aus vollreifen, gefriergetrockneten Früchten und erlesenen Schokoladen war völlig neu am Markt. Wir waren unendlich stolz, als wir unsere Erfindung zum ersten Mal der Öffentlichkeit vorstellen konnten. Und wir waren übergücklich, dass so viele unsere Begeisterung für unsere außergewöhnlichen Kreationen teilten. So wurde aus dem Kibler-Hof die FRUCHT & SINNE Schokoladenmanufaktur. Heute sind wir stolz, auf unsere einzigartigen Kompositionen, unsere großartigen Partner und vor allem darauf, dass sich mittlerweile auch unsere drei wundervollen Kinder für unsere Arbeit interessieren und die Begeisterung für unser Unternehmen teilen.

