

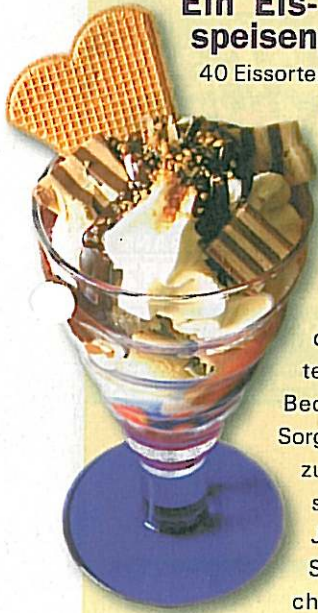


# Eisparadies

Seit 1938 steht der Name Gumhalter für qualitätvolle Mehlspeisen nach traditionellen Hausrezepten - und natürlich für den puren Eisgenuss

## Ein Eis- und Mehlspeisenparadies

40 Eissorten, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen wie Vollmilch, Freilandeiern, Obers und Früchten der Saison erzeugt werden, versprechen den Gästen reinsten Genuss. Jeder Becher wird mit viel Sorgfalt und Kreativität zubereitet. Ob man sich nun für einen Joghurttraum, Schlankheitsbecher, Kokosbecher



oder die beliebte Eispizza entscheidet - höchste Qualität ist hier selbstverständlich. Das gilt auch für die Mehlspeisen, die im Hause Gumhalter immer noch nach alten Hausrezepten hergestellt werden. „Wir sind sehr stolz darauf, unsere Produkte alle selber zu erzeugen und dem heutigen Tiefkühlangebot zu widerstehen“, weiß der Konditor, was seine Gäste von ihm erwarten. Kurse und Weiterbildungsreisen des Unternehmerpaares Manfred und Doris Gumhalter inspirieren die kreativen Eiscoup-Kreationen der Konditorei.

## Genuss an drei Standorten

Aus der einstigen Lebzelterei hat sich heute in Litzelsdorf eine Kaffee-Konditorei erster Klasse entwickelt. Der Familienbetrieb mit Tradition wurde kontinuierlich



## Konditorei Gumhalter

Litzelsdorf • Oberwart • Fürstenfeld  
Tel: 03358/2411 • Di - So, 8.00 - 24.00 Uhr  
info@konditorei-gumhalter.at

Werbung

vergrößert und modernisiert. So wurde 1981 in Oberwart ein Eissalon eröffnet, welcher 1996 zu einer Kaffee-Konditorei erweitert wurde. 2004 kam noch ein kleiner aber feiner Eissalon in Fürstenfeld hinzu.



# Das Südburgenland und seine Projekte

Das Regionsmanagement „südburgenland plus“ hat in 10 Jahren viele wertvolle Regionalprojekte zum Keimen gebracht. Sie prägen das Südburgenland. Und sie stiften Mut, in der Region etwas zu wagen. Dieser Erfolg wurde am 7. April im Messezentrum Oberwart mit einem fulminanten Geburtstagsfest gefeiert.

Professionelle Regionalentwicklung für das Südburgenland wurde Dank der Europäischen Union und deren LEADER-Regional-Fördergelder möglich. Gespeist aus dem Europäischen Landwirtschaftsfond (ELER) hat sich das Südburgenland damit ein mustergültiges Regionsmanagement verpasst. Solcherart können Ideen erhoben und entwickelt, großzügig unterstützt und mit Gewinn für die Region verankert werden.

In vielen Bereichen setzt südburgenland plus Akzente. So werden beispielsweise

zahlreiche Tourismus- und Kulturprojekte unterstützt, die darauf abzielen, mehr Gäste in unsere Region zu bringen. Viele verschiedene Themenwege und Projekte rund um die Natur wiederum sollen die Highlights unserer Kultur- und Naturlandschaft erlebbar machen. Der Weinwirtschaft und den regionalen Spezialitäten wird in zahlreichen Kulinarik-Initiativen Rechnung getragen. Die gezielte Unterstützung der Ökoenergie mit all ihren Facetten und des kleinstrukturierten Gewerbes wie Gasthäuser oder Nahversor-

ger, steht ebenfalls auf der Agenda von südburgenland plus.

Das Engagement von südburgenland plus zielt darauf ab, die kulturelle Vielfalt zur erhalten, eine Südburgenland-Identität aufzubauen, das regionale Selbstbewusstsein zu stärken und die Lebensqualität der SüdburgenländerInnen zu erhöhen. Südburgenland plus umfasst aktuell 69 südburgenländische Gemeinden und 105 weitere Mitglieder. An dessen Spitze stehen Obmann BR Walter Temmel und Obmann-Stv. LAbg. Gerhard Pongracz.



Foto: zvg