



Bildungsprogramm

BIO AUSTRIA Salzburg

September 2015 bis April 2016



Den Betrieb als Ganzes sehen

Abgestufte Wiesennutzung als Chance für Vielfalt

1. Kurstermin:

Dienstag **18. August 2015**, 9.30 Uhr,
Fam. Löcker, Sauschneider,
5581 St. Margarethen

2. Kurstermin:

Montag **24. August 2015**, 9.30 Uhr,
Fam. Geiersberger, Etzbauer,
5441 Abtenau

3. Kurstermin:

Dienstag **1. September 2015**, 9.30 Uhr,
Fam. Zauner, Geigerbauer,
5110 Oberndorf

4. Kurstermin:

Dienstag **8. September 2015**, 9.30 Uhr,
Fam. Herzog, Kleintödlingbauer,
5771 Leogang

Die abgestufte Wiesennutzung ist wirtschaftliche Notwendigkeit, bedeutet aber auch Förderung der Vielfalt am landwirtschaftlichen Betrieb.

Viele Studien belegen, dass sich der Bio-Landbau positiv auf die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen auswirkt. Trotzdem gibt es für Bäuerinnen und

Bauern noch viele ungenutzte Möglichkeiten die Biodiversität am Betrieb zu steigern. Dieses Potenzial gilt es zu fördern und weiterzuentwickeln.

Auf jedem Betrieb finden sich die Flächen und Möglichkeiten für mehr Struktur zur Förderung der Vielfalt. Direkt auf den Betrieben werden Einblicke in die vielfältigen Zusammenhänge von Naturkreisläufen gewährt und diese aus betriebswirtschaftlicher, wirtschaftlicher und naturschutzfachlicher Sicht besprochen.

Inhalt:

- Grünlandbewirtschaftung
- Abgestufte Wiesennutzung
- Biodiversität
- Klimaschutz und umweltgerechte Bewirtschaftung
- Landschaftselemente
- Potentiale fördern
- Möglichkeiten für mehr Vielfalt entdecken

Zielgruppe:

(Bio-)Bäuerinnen und Bauern
Mitzubringen: Schreibmaterial



Vielfalt im Bauerngarten. Foto: BIO AUSTRIA

Referent: Markus Danner, BEd
Dr. Hans Neumayer
Kursdauer: 6 Lehreinheiten

Kursbeitrag: 92 € ungefördert oder
48 € gefördert

Anmeldung bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn beim LFI Salzburg,
Tel. 0662 641248.

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!
Dieser Kurs ist eine Veranstaltung des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg.

Wie wär's mit Bio-Fisch?

am **28.09.2015**, 9.00 - 17.00 Uhr, Treffpunkt ist beim Jöglbauer in Obertrum, anschließend findet das Seminar in der Biofischzucht Krieg in Hallwang statt.



Die Anreise erfolgt jeweils mit privaten PKWs. In Österreich beschäftigen sich noch wenige Betriebe mit dem Thema Bio-Fisch.

Zu Zeiten, in denen 75 % des weltweiten Meeresfischbestandes überfischt sind, wird das Kaufverhalten von Fisch und Fischprodukten zunehmend überdacht.

Generell besteht eine große Nachfrage an heimischen Bio-Fischen, die momentan nicht zu befriedigen ist. Der Konsument ist auch bereit für ein qualitativ hochwertiges Produkt mehr zu bezahlen.

Die Vermarktung der Bio-Fische er-

folgt fast zur Gänze über die Direktvermarktung.

Sollten Sie also Interesse haben in die Bio-Fischproduktion einzusteigen, um ihre Produktpalette dadurch zu erweitern oder an andere Direktvermarkter oder den

regionalen Handel zu vermarkten, bietet Ihnen dieser Kurs mit Marc Mößner von der Arge Bio-Fisch und einer anschließenden Exkursion zur Bio-Fischzucht Krieg die nötigen Grundlagen.

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet! →

Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg
in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Landwirtschaftliche Betriebe



Inhalt:

- Voraussetzungen für die biologische Teichwirtschaft
- Zukauf von Besatzfischen
- Fütterung
- Vermarktung
- Wirtschaftlichkeit

- Rahmenbedingungen in der Verarbeitung
- Mitzubringen: Schreibmaterial
- In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg
- Referent: Marc Mößner
- Kursdauer: 8 Lehreinheiten

Kursnr. 40479-15-01

- Kurskosten inkl. Schulungsunterlagen:
ungefördert 215 €
gefördert 110 €
- Anmeldung bis 18.09.2015 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Biologische Pilzzucht

am 28.09.2015 beim Biohof Aicherbauer, Fam. Greischberger, Talacker 3, 5164 Seeham.



Winterausternseitling. Foto: Magdalena Wurth aus dem Buch "Pilze selbst anbauen"

gericht? Dass die Anzucht von verschiedenen Pilzen auf dem eigenen Betrieb gelingen oder sogar zu einem Produktionszweig aufgebaut werden kann, soll dieser Kurs vermitteln. Verschiedene Speisepilzarten werden kennengelernt und deren Eigenschaften und Ansprüche werden diskutiert. Letztlich kann jeder Teilnehmer Substrat (Stroh, verschiedene Hölzer) beimpfen. Das Testobjekt kann anschließend mit nach Hause genommen werden. Nach nur einigen Wochen kann man sich bei richtiger Pflege der ersten eigenen Schwammerlerte erfreuen! Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!

Inhalt:

- Speisepilzarten kennen lernen
- Eigenschaften und Ansprüche
- Grundlagen des Pilzanbaus
- biologische Pilzzucht mit geringem technischen Aufwand
- biologische Pilzzucht mit geringem Energieaufwand
- Vermarktungsmöglichkeiten
- Mitzubringen: Schreibmaterial
- In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg
- Referent: Mag. Thomas Pfister
- Kursdauer: 7 Lehreinheiten
- Kursnr. 40492-15-01**
- Kurskosten:
ungefördert 181 €
gefördert 94 €
- Anmeldung bis 18.09.2015 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Wer mag es nicht, das Schwammerl-

Schnupperkurs Bio-Imkerei

am 14.10.2015, 9.00 - 13.00 Uhr in der Bio Imkerei Bienenlieb, Alpenstr. 54, 5020 Salzburg.

Imker tun viel für die Landwirtschaft und den Naturschutz. Lernen Sie die Prinzipien der Bio-Imkerei kennen und werden Sie sich auch der Vorteile bewusst, die Ihnen eine Bio-Zertifizierung in der Vermarktung ihrer Produkte bringt. Dieser Halbttag soll eine Entscheidungsfindung ermöglichen, ob die Bio-Imkerei der passende Weg für den eigenen Betrieb sein könnte. In Folge wird ein 2-tägiger Umstellungskurs, der detailliert in die Thematik eintaucht, angeboten.



Inhalt:

- Besichtigung der Bio-Imkerei (Verarbeitung und Bienenstand)
- Rechtliche Grundlagen

- Unterschiede zum konventionellen Betrieb
- Möglichkeiten der Umstellung
- Zielgruppe: Imker, die an biologischer Imkerei interessiert sind
- Mitzubringen: Schreibmaterial
- In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg
- Referent: Daniel Pfeifenberger
- Kursdauer: 4 Lehreinheiten
- Kursnr. 40483-15-01**
- Kurskosten:
ungefördert 69 €
gefördert 38 €
- Anmeldung bis 2.10.2015 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Bio-Kompakt

am 10.11.2015, 9.30 - 16.00 Uhr im
Hotel Kesselgrub Lackengasse 1, 5541
Altenmarkt,
Kursnr. 40459-15-01
Anmeldung bis 30.10.2015 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.

am 19.01.2016, 9.30 - 16.00 Uhr im
Hotel Königgut, Oberfeldstraße 1, 5071
Wals,
Kursnr. 40459-16-01
Anmeldung bis 8.1.2016 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.

Dieses Angebot richtet sich an alle
Biobäuerinnen und Biobauern, die ihr
Weiterbildungserfordernis (bei Teil-

nahme am ÖPUL- Programm Bio)
noch nicht erfüllt haben.

Die TeilnehmerInnen vertiefen sich
in diesem Kurs in ein Bio-Thema
ihrer Wahl (Auswahl aus vier bis fünf
vorgegebenen Themen), arbeiten und
diskutieren in Gruppen und erhalten
am Kursende die Ergebnisse der an-
deren Themengruppen als Unterlage
zum Selbststudium.

Bei entsprechendem Interesse von
Ortsgruppen kann der Kurs in jeder
Gemeinde in Salzburg abgehalten
werden.

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden
für die ÖPUL Weiterbildungsverpflich-
tung Bio angerechnet!

Inhalt:

- biologische Bodendüngung
- Bio-Grünland
- Bio-Milchwirtschaft
- Bio Grundlagen Prinzipien
- Bio-Richtlinien

Zielgruppe:

Biobauern und -bäuerinnen
Mitzubringen: Schreibmaterial
In Kooperation mit BIO AUSTRIA
Salzburg
Referent: Markus Danner, BEd.
Kursdauer: 6 Lehrinheiten

Kurskosten inkl. Schulungsunterlagen:
ungefördert 80 €
gefördert 42 €

Kreatives Convenience aus Bio-Fleisch

am 18.01.2016, 9.00 - 17.00 Uhr bei
Fam. Gumpold Bauernbräuhofweg 1,
5400 Hallein.
Convenience Produkte sind bei den
Hausfrauen für die schnelle Küche
zunehmend gefragt, aber auch tradi-
tionelle bäuerliche Spezialitäten sind
wieder beliebt. In diesem Kurs sollen
Direktvermarkter von Rindfleischpa-
keten Anregungen bekommen, wie sie
aus den nicht so wertvollen Teilstücken

kreative Produkte mit
höherer Wertschöpfung
entsprechend den
Richtlinien der biolo-
gischen Verarbeitung
herstellen können.
Marcel Kropf, gelernter
Fleischerfachmann und
ärztlich geprüfter Ge-
sundheitsberater berät
Sie mit Tipps und Tricks
aus seiner fast 40-jäh-
rigen Erfahrung.

Inhalt:

- richtiges, naturgerechtes Zerteilen
- welches Teilstück eignet sich wofür
- Dauerwaren und Frischwaren
- Produktinnovation
- Verarbeitungsrichtlinien, Zutaten für
Bio-Verarbeitung
- Gesunde Ernährung mit Fleisch

Zielgruppe: (Bio-)Direktvermarkter
Mitzubringen: Schreibmaterial
In Kooperation mit BIO AUSTRIA
Salzburg

Referent: Marcel Kropf



Kursdauer: 8 Lehrinheiten

Kursnr. 40491-16-01

Kurskosten:

ungefördert 205 €

gefördert 105 €

Anmeldung bis 8.1.2016 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.



*Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg
in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!*

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Ich werde Bio-Imker

am 10. und 17.02.2016 (zweitägig) in der Bio Imkerei Bienenlieb, Alpenstr. 54, 5020 Salzburg.



Imker tun viel für die Landwirtschaft und den Naturschutz. Und es ist gar nicht so schwer, einen Schritt weiter zu gehen. Lernen Sie das System der Bio-Imkerei kennen bzw. verstehen und lassen Sie sich von Bio-Imker Daniel Pfeifenberger Schritt für Schritt in zwei Tagen zum Bio-Imker ausbilden. Werden Sie sich auch der Vorteile bewusst, die Ihnen eine Bio-Zertifizierung in der Vermarktung ihrer Produkte bringt. Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!

Inhalt:
Besichtigung der Bio-Imkerei (Verarbeitung und Bienenstand)

- Rechtliche Grundlagen
- Unterschiede zum konventionellen

Betrieb

- Vorteile der Biozertifizierung
- Vermarktung & Produktpräsentation
- Schritte der Umstellung
- Vorbereitung der eigenen Umstellung, was wird benötigt

Abwicklung der eigenen Umstellung

- benötigte Unterlagen
- betriebsinterne Maßnahmen
- Unterschiede zum konventionellen Betrieb in der Praxis (Völkerführung, Verarbeitung, Behandlungen etc.)

Mitzubringen: Schreibmaterial
In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg
Referent: Daniel Pfeifenberger
Kursdauer: 14 Lehreinheiten
Kursnr. 40490-16-01
Kurskosten:
ungefördert 240 €
gefördert 122 €
Anmeldung bis 18.1.2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Professionelle Marmeladen- und Chutneyherstellung

Samstag, 9. April 2016, 9.00 - 16.00 Uhr bei Familie Pichler, August, Sonnbergweg 4, 5700 Zell am See.



Foto: LFI Salzburg

zufriedenstellendes und haltbares Endprodukt erhalten. Bei diesem Kurs bekommen Sie viele Tipps und Anregungen, wie Ihre Marmeladen und Chutneys zu besonderen Spezialitäten werden und wie Sie bei Ihrer Familie, Freunden und Bekannten, aber vor allem auch Kunden punkten können. Denn nur ein gut informierter Produzent wirkt glaubhaft und kann seine Produkte erfolgreich verkaufen. Interessant ist das Seminar auch für alle Biolandwirte, da auch auf die Bio-Richtlinien eingegangen wird.

Inhalt:

- Welche Geliermittel können/dürfen verwendet werden?
- Welche Hilfsmittel gibt es?
- Wie kann ich den Zuckergehalt feststellen?
- Was ist in der biologischen Landwirtschaft zu beachten?

- Wie garantiere ich die Haltbarkeit?
- Wie erfolgt die richtige Kennzeichnung?
- Praxisteil
- Sie haben die Möglichkeit viele Fragen zu stellen

Referent: Georg Innerhofer
Kursdauer: 7 Lehreinheiten
Kursnr. 30323-14-01
Mitzubringen:
Schreibmaterial, Kochschürze
Kurskosten inklusive Schulungsunterlagen und Materialkosten:
ungefördert 96 €
gefördert 52 €
Anmeldung bis 30. März 2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Grundlagenseminar

Marmeladen und Chutneys sind gefragte Produkte auf unseren Bauernmärkten.

Um hochwertige Produkte zu erzeugen, müssen viele wichtige Punkte beachtet werden, sodass Sie ein

Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Erneuerung der Landwirtschaft



Kursangebot für Neueinsteiger in die Bio-Direktvermarktung

Neue Bio-Direktvermarkter sind immer gesucht!

Die Nachfrage nach handwerklich erzeugten Bioprodukten direkt vom Biobauernhof ist nach wie vor größer als das Angebot!

BIO AUSTRIA OÖ bietet in Zusammenarbeit mit dem LFI wieder spezielle Kurse für Biobetriebe an, die ihre Produkte selbst verarbeiten und vermarkten möchten. Gestartet wird im Herbst mit je einem Kurs für Bio-Getreide und Bio-Fleisch/Wurstwaren.

Die Kurse sind einerseits für Neueinsteiger gedacht, aber auch für Bio-Betriebe, die sich bereits mit der Verarbeitung beschäftigt haben und die ihre Produkte perfektionieren bzw. die Produktpalette erweitern möchten.

Perfektes Bio-Brot aus eigenem Getreide

Dienstag, 13.10.2015, 9-17 Uhr
am Biohof Pevny, Ruprechtshofen 46,
4491 Niederneukirchen, OÖ.



Foto: LFI OÖ

Sie wollen in die Direktvermarktung von Ihrem Biogetreide einsteigen oder Ihr Produktsortiment erweitern? Dieses Seminar gibt einen Überblick über (Ur)getreide, Eigenschaften und die richtigen Sorten, die notwendige Getreideaufbereitung und Mehltypen, Backeigenschaften, Vermarktungs-

möglichkeiten und Produktinnovation. Es wird handwerkliches Knowhow unter Berücksichtigung der Bio-Richtlinien vermittelt, besonderes Augenmerk wird auf die Verwendung von eigenem Biogetreide und regionalen Zutaten gelegt.

Weiters wird darauf eingegangen, was für die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Getreideprodukten speziell zu berücksichtigen ist.

Im ausführlichen Praxisteil stellen die Kursteilnehmer unter professioneller Anleitung von Anna Pevny verschiedene Sorten Biobrot und Gebäck her. Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die das eigene Biogetreide verarbeiten und vermarkten möchten.

Referentinnen:

Anna Pevny (Biohof Pevny), Helma Hamader (Meierhof in Horn/Waldviertel), Claudia Grasser-Elias (BIO AUSTRIA OÖ)

Kursnr.: 8482/1E

Kurskosten:
gefördert 55 €
nicht gefördert 110 €

Anmeldung bis 3.10.2015 beim LFI OÖ,
Tel. 050 6902-91500, info@lfi-ooe.at.

Bio-Wurstherstellung einfach gemacht

Freitag, 16.10.2015, 9-17 Uhr
LFS Kirchschatz, Am Breitenstein 5,
4202 Kirchschatz, OÖ.

Handwerkliches Können und das Verstehen der biochemischen Prozesse sind für die erfolgreiche Herstellung von Würsten gemäß den Bio-Richtlinien sehr wesentlich, da nur sehr wenige Zusatzstoffe erlaubt sind.



Foto: yamix-fotolia

Der international bekannte Referent Hermann Jakob aus Franken (D) lehrt im Seminar die Grundlagen der Bio-Wurstherstellung, insbesondere von Koch- und Brühwürsten und gibt Tipps bezüglich Investitionen und Rezepte für Neueinsteiger sowie für schwer verkäufliche Fleischteile. Die Kursteilnehmer stellen in Gruppenarbeit unter seiner Anleitung verschiedenste Produkte her (mit Wolf bzw. Cutter). Es können auch Produkte aus eigener Herstellung zur sensorischen Beurteilung und für Optimierungsvorschläge mitgebracht werden. Weiters wird darauf eingegangen, was für die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Fleisch- und -Wurstwaren speziell zu berücksichtigen ist. Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die in die Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben.

Referenten:

Hermann JAKOB (Meisterschule in Kulmbach, D), Claudia Grasser-Elias (BIO AUSTRIA OÖ)

Kursnr.: 8481/1E

Kurskosten:
gefördert 55 €
nicht gefördert 110 €

Anmeldung bis 6.10.2015 beim LFI OÖ,
Tel. 050 6902-91500, info@lfi-ooe.at.

**Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Oberösterreich
in Kooperation mit BIO AUSTRIA Oberösterreich!**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Gut, sauber, fair – das sind die Qualitätskriterien von Slow Food.

Ganz im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung im UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau soll das Essen im Salzburger Lungau gut schmecken, auf saubere Art und Weise, das heißt ohne Beeinträchtigung der Umwelt und dem Wohlergehen der Tiere, hergestellt werden und für Fairness entlang der gesamten Wertschöpfungskette stehen.

Reisende werden im Sinne der Slow-Food-Philosophie zu Produzierenden, die hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion blicken und durch ihre aktive Teilnahme und ihren Austausch mit den Erzeugern neues Wissen erhalten können.

Dadurch werden Reisende in den regionalen Lebenskreislauf integriert. Ökonomisch, ökologisch und sozial. Slow Food Lungau Travel liefert über das Urlaubserlebnis hinaus einen

Impuls für die Veränderung des Einkaufs- und Essverhaltens im Sinne der Slow-Food-Philosophie.

Slow Food ist eine weltweite, non-profit Vereinigung, vertreten in 150 Ländern der Erde. Oberstes Ziel von Slow Food ist die Erhaltung der Biodiversität durch eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und verantwortungsvollen Konsum. Slow Food fördert den Erhalt der lokalen, kleinstrukturierten Landwirtschaften und regionalen Lebensmittelkulturen.

Slow Food bringt Produzenten, Händler, Verbraucher und Gastronomen miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Lebensmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Slow Food ist in Form von Regionalgruppen (= Convivien) organisiert. „Die Lungauer Arche“ ist ein Projekt von LungauerInnen, die sich zum Ziel gesetzt haben, alte Lungauer Sorten

(Getreide, Gemüse, Obst, Beeren) auf ihren Äckern und in ihren Gärten anzubauen, zu vermehren und zu nutzen. Mit der Wiederentdeckung alter Lungauer Sorten und deren Vermehrung und Anbau leisten die Mitglieder einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der ökologischen Vielfalt, zur Bereicherung der Kulturlandschaft, sowie zur Prägung der regionaltypischen Esskultur.

Im Zusammenwirken verschiedener Sparten der Region, wie Landwirtschaft, Handel, Gewerbe, Gastronomie, Tourismus, Kultur soll ein neues regionales Selbstverständnis entstehen, das sich an ganzheitlicher nachhaltiger Entwicklung orientiert.

Elisabeth Löcker

Slow food Lungau

Tel. 0650 99 33 640

Mail info@tauernroggen.at

www.tauernroggen.at



"GARTENREISE MIT KRÄUTERGENUSS"



Eintauchen in den Kräutergarten und der herzhaft Genuss der Kräuter

Jeden Montag bis 28. September 2015

Zeit: ab 13.30 Uhr

Ort: Trimmingerhof, Sauerfeld 40, 5580 Tamsweg

Preis: 39 €/Person

Besichtigung des Kräutergartens am Trimmingerhof mit der Kräuterexpertin Rosalie Hötzer. Gemeinsam werden Kräuter geerntet, welche dann beim Löckerwirt zu einem Kräutermenü verzaubert werden.

Anmeldung bis Samstag bei Rosalie Hötzer, Tel. 06474 8164, Mail trimmingerhof@aon.at.

"HONIG UND KÄSE"



Von der Bedeutung der Honigbienen zum Genuss mit Rohmilchkäse

Jeden Mittwoch bis 9. September 2015

Ort: Hiasnhof, Familie Naynar

Fern 31, 5574 Göriach

Preis: 35 €/Person

Der Imker Leonhard Gruber führt durch den Göriacher Bienenlehrpfad, dann Besuch am Hiasnhof, Betrieb mit Herstellung von Rohmilchkäse aus Kuh- und Ziegenmilch inkl. Verkostung der div. Käsesorten.

Anmeldung bis Sonntag bei Familie Naynar, Tel. 06483 219, Mail hiasnhof@aon.at.

"LUNGAUER TAUERNROGGENBROT"



- das Brot das von Herzen kommt. Die Zusammenhänge vom Bodenleben am Acker bis zum Brotgenuss

Jeden Donnerstag bis 24.9.2015

Zeit: ab 14.00 - 17.00 Uhr

Ort: Fam. Sauschneider, Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen

Preis: 23 €/Person

Am Sauschneiderhof wird aus dem Lungauer Tauernroggen ein herzhaftes Natursauerteigbrot im Steinofen nach altem Rezept gebacken.

Anmeldung bis Dienstagabend: Familie Löcker, Tel. 06476 297, Mail sauschneider@sbg.at.

"HAUSMITTEL FÜR BABYS UND KLEINKINDER"



Datum: 8. September 2015
19. Oktober 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Wir lernen verschiedene Anwendungen, wie Wickel, Kräuterauszüge, Honiganwendungen, einfache Salbenherstellung die sich bis heute bewährt haben kennen.

Für die Wehwehchen von Baby´s und Kleinkinder.

Bei Schnupfen, Koliken, Husten, Durchfall, Neurodermitis,...

Preis pro Person:
28 € inkl. Buch

"RÄUCHERN MIT DEN SCHÄTZEN DER NATUR"



Datum: 1. Oktober 2015
14. November 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Das Räuchern mit heimischen Pflanzen wirkt reinigend, schützend, klärend und heilend. Bei Hofübergabe oder Neubezug räuchern wir "Haus und Hof" um diese von emotionalen und energetischen Altlasten zu befreien, wie auch bei oder nach Krankheit, Ärger, Streit, Leid, bei Neuanfang, ... Intuitiv stellt sich jeder seine eigene Räuchermischung zusammen. Wir treffen uns am Lagerfeuer.

Preis pro Person:
34 € inkl. Dufterlebnis

"ERÖFFNUNG UNSERES MAGISCHEN RÄUCHERGARTENS UND BUCHPRÄSENTATION"



Datum: 31. Oktober 2015
Zeit: 15 - 20 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Bei einem Rundgang durch den "Räuchergarten" im Kreislauf der Natur – erzählen wir über die Bedeutung der verschiedenen Mond- und Sonnenfeste. Wir präsentieren unser erstes gemeinsames Buch „Räuchern mit den Schätzen der Natur“ Altes Wissen - neu erleben.

Anschließend gemütliches Beisammensein am offenen Feuer.



Anmeldung: Fam. Dirnberger, Tel. 0680 216 60 11, info@thurerhof.at, www.thurerhof.at

"KRÄUTERESSIG UND CO."



Die Alleskönner, vom "Naturheilmittel bis zum Saubermacher"
Ansetzen, Verkosten, Tipps, Anregungen uvm.

Termin: 12. September 2015
Zeit: 10 - 11.30 Uhr
Ort: Biohof Joglbauer,
Familie Hofer,
Hohengarten 3,
5162 Obertrum

Kosten: 24 € inkl. Infoschrift,
Kräuteressig und Ansatzmutter

Anmeldung und Infos bis spätestens
Dienstag vor Kursbeginn unter
Tel. 06219 6291,
Mindestteilnehmer:
10 Personen

www.hofladen-joglbauer.at

Bio-Hofladen
geöffnet ab 8.30 Uhr.





"BROTBACKKURSE"



Datum: 3. Oktober 2015
10. Oktober 2015
Zeit: 10.30 - 16 Uhr
Ort: Kalchkendlalm, Fröstlberg-
weg 44, 5661 Rauris-Wörth

Gerne können Sie Ihre Kinder zu den Brotbackkursen mitbringen. Bitte beachten Sie aber, dass es sich bei diesen Brotbackkursen nicht um ein Kinderbetreuungsangebot handelt. Kinder dürfen ohne die Begleitung von Erwachsenen nicht teilnehmen.

Preis pro Person:
20 € Kinder,
80 € inkl. Mittagessen, Getränke und Laib Brot zum Mitnehmen.
Anmeldung Tel. 0664 430 72 17,
Mail roswitha.huber@rauris.net
www.schule-am-berg.at

"SALZBURGER ALMKÄSER"

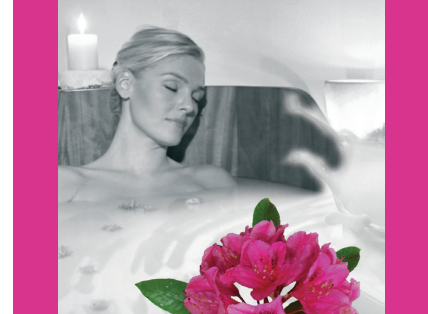


Datum: täglich
(außer Freitag, Sonn- und Feiertag)
Zeit: um 10 Uhr
Ort: Niki Rettenbacher,
Fürstenhof, Fürstenweg 15,
5431 Kuchl

beinhaltet:
1 x Bio Frischkäse selbst hergestellt
1 x selbstgemachter Frischkäse
1 x Führung
"Von der Milch bis zum Käse"
1 x Mittagsbuffet am Hof
1 x Zertifikat zum Salzburger Alm-
sommer-Käser
1 x Möglichkeit Käsereitensilien zu
erwerben (For men, Lab, Kulturen)

Anmeldung Mail aktiv@fuerstenhof.co.at www.fuerstenhof.co.at

"AKTIV-PAKET BIO-KOSMETIK"



Datum: jeden Freitag
Zeit: um 10 Uhr
Ort: Niki Rettenbacher,
Fürstenhof, Fürstenweg 15,
5431 Kuchl

1 x Bio-Kosmetik aus Molke selbst
herstellen
1 x 30 ml Dose selbst gemachte
Pflegecreme
1 x Bio-Kosmetik Infomaterial und
Rezeptur
1 x Führung
„Von der Milch bis zur Kosmetik“
1 x Mittagsbuffet am Hof
1 x Bio-Kosmetik-Zertifikat

"BASTELN FÜR WEIHNACHTEN
MIT NATURMATERIALIEN AUS DER WILDHECKE"

Datum: 24. November 2015
Zeit: 9 - 18 Uhr
Ort: Fam. Hörtlackner, Seeleitner-
str. 13, 5120 St. Pantaleon

Preis pro Person:
45 € inkl. Getränke und Mehlspeise.
Material gratis, vorgefertigte Kränze
etc. gegen Bezahlung
Anmeldung bis 17.11. 2015 unter Tel.
06277 7270, bio@seeleitnerhof.at,
www.seeleitnerhof.at



Foto: BIO AUSTRIA



Foto: Fürstenhof Kuchl



Biobauernhof



Termine

"STRESS & CO., WAS SCHLÄGT
MIR AUF DEN MAGEN?"



Datum: 23. September 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten,
Spumberg 9, 5421 Adnet

Magen, Milz, Pankreas, Verdauung.
In sich ruhen, zweifeln, werten, denken
Gerne vorher Gartenbesichtigung ab
18.30 Uhr.
Preis pro Person: 30 €

"KOCHEN UND KRÄUTER-
VERARBEITUNG IM HERBST"



Datum: 30. September 2015
Zeit: um 18.30 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten,
Spumberg 9, 5421 Adnet

Preis pro Person: 38 €

"ERKÄLTUNGSZEIT:
EINFACH DURCHATMEN"



Datum: 4. November 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten,
Spumberg 9, 5421 Adnet

Lunge & Dickdarm.
Leben annehmen, Atem, loslassen.
Husten und Schnupfen.
Preis pro Person: 30 €

Anmeldungen & Infos: Christine Brunauer, Tel. 0664 73 72 59 78,
Mail info@untereggs-kraeutergartl.at, www.untereggs-kraeutergartl.at



Seehamer Biotage 2015

biodorf
seeham

MÜHLENFÜHRUNG "VOM KORN ZUM BROT" IN DER ROHRMOOSMÜHLE



Jeden Dienstag im August
Zeit: 10.00 und 11.00 Uhr

Jeden Sonntag im August
Zeit: zwischen 14.00 und 16.00 Uhr

Ort: Teufelsgraben und Rohrmoos-
mühle, 5164 Seeham

Einkehr in die Bio-Brotzeitstube nach einer wild-romantischen Teufelsgrabenwanderung - gerne auch ohne Mühlenführung möglich. Die Führung findet ab 5 Personen statt.
Preis: 4,50 €/Person
Dauer: 30 min.
Anmeldung bei Familie Gruber,
Tel. 06217 7318.

"ZÜNFTIGE BIO-RIPPERL IM MÜHLENSTÜBERL"



Jeden Samstag im August
Zeit: ab 17.00 Uhr

Ort: Rohrmoosmühle, Rohrmoos-
mühle1, 5164 Seeham

In der Bio-Brotzeitstube der Rohrmoosmühle werden kalte und warme Bio-Bauernschmankerl geboten, von der Wirtin Guiditta Gruber selbst zubereitet. Jeden Samstag auf Vorbestellung ab 4 Personen Bio-Ripperl mit Bratkartoffeln.
Anmeldung bei Familie Gruber,
Tel. 06217 7318.

"HOLZSTÖCKERLBAUEN FÜR JEDERMANN"



Jeden Freitag im August
Zeit: ab 9.30 Uhr

Ort: Holzstöckerlbauer, Familie
Greischberger, Talacker 3,
5164 Seeham

Besuch beim Holzstöckerlbauer. Kreativ sein mit 40.000 Holzstöckerl am Holzstöckerlboden & Ausstellung "Biokreislauf - nachhaltige Landwirtschaft".
Preis: 3 €/Person inkl. Glas Bio-Saft
Anmeldung beim Tourismusbüro,
Tel. 06217 5493.

Seehamer Biotage - im Einklang mit der Natur

Wir setzen uns für die Erhaltung einer nachhaltigen, bäuerlichen Landwirtschaft, für den Umstieg auf Alternativ-Energien und für den fairen Welthandel ein.

Durch die alljährlich stattfindende Veranstaltungsreihe wollen wir Menschen - besonders für die Erhaltung ihrer Gesundheit - durch eine gesunde Lebensweise sensibilisieren.

Wir freuen uns, jedes Jahr ein buntes Programm präsentieren zu dürfen.



„Bio“ ist für die Seehamer Biobauern und Direktvermarkter längst zu einem Synonym für bewusstes Leben und verantwortungsvolles Handeln geworden. Und sie lassen sich immer wieder etwas Neues zu diesem Thema einfallen.

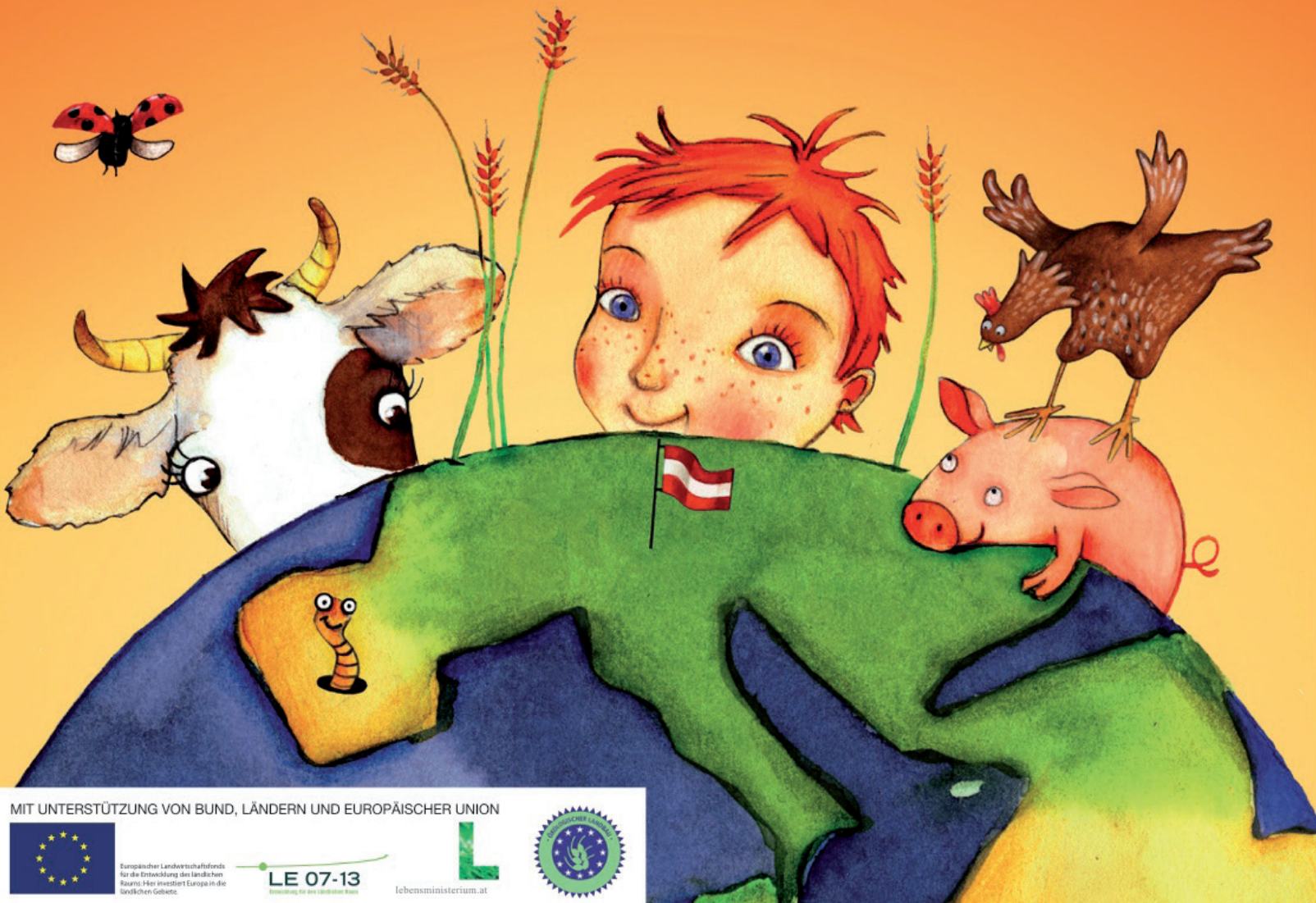
Die Seehamer Biotage zum Beispiel. Eine Veranstaltungsreihe, die zu allen Jahreszeiten Einblick in das Leben und in die Arbeit der kleinen Biowelt geben soll.

Seeham Veranstaltungskalender inkl. Seehamer Biotage:
<http://www.seeham-info.at/index.php/de/biowelt-am-see/seehamer-bio-tage>

Hermann Rosenstatter
Obmann „Seeham die kleine Biowelt“

Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in die
ländlichen Gebiete.

LE 07-13
Entwicklung für den ländlichen Raum



BIO AUSTRIA Salzburg

Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg

Tel. 0662 870 571 - 313

Mobil 0676 84 22 14 - 386

Fax 0662 87 80 74

Mail salzburg@bio-austria.at

www.bio-austria.at/salzburg

www.biola.at

www.facebook.com/bioinsalzburg

www.twitter.com/bioinsalzburg