



SCHAU zum

Biobauernhof im Hausruckviertel

Das Gute daran ist das Gute darin

Malznerhof, Markus Hochmair
Wallern

Am Malznerhof in Wallern wird schon seit mehr als 15 Jahren mit Obst gearbeitet: mit Edlem und Wildem, denn das Obst, das am Malznerhof verarbeitet wird, ist entweder aus biologischem Anbau oder aus Wildsammlung. Traubenkirsche, Elsbeere und viele andere nützliche Wildgehölze finden sich in den Hecken am Bio-Betrieb.

Außerdem hat Karoline Hochmair schon vor langer Zeit die Liebe zu den Wildkräutern entdeckt und gibt ihr umfangreiches Wissen gerne weiter. Auch der Ackerbau wird am Biohof Malzner groß geschrieben: wie der Bio-Boden hochwertiges Getreide hervorbringt und daraus duftendes Brot wird, kann man vor Ort erfahren.



Programm

- Führungen durch die Obstplantagen: edles Obst und Wildobst
- Kräuterwanderungen mit anschließendem Kochen eines mehrgängigen Menüs
- Vom Bio-Getreide zum Bio-Brot

Wir leisten uns den Luxus einer vielfältigen Flora und Fauna.

Die Vielfalt unserer wild lebenden Tier- und Pflanzenwelt ist stark bedroht. Biobäuerinnen und Biobauern verzichten auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel und schützen so die natürliche Vielfalt. Sie leisten sich den Luxus, stattdessen Nützlinge wie Insekten und Vögel in der Bio-Landwirtschaft einzusetzen und erhalten damit das ökologische Gleichgewicht.

Programm

Das Programm kann je nach Saison durch verschiedene Aktivitäten abgerundet werden: Kräutertinkturen und Kräutersalben selbst herstellen u.v.m.

Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

Schnäpse und Liköre, Kräutersuppen u.v.m.

Betriebsdaten

Ackerbaubetrieb mit Rotklee vermehrung, Schwerpunkt auf Beeren-, Apfel- und Birnenkulturen

Ausbildung

Natur- und Landschaftsführer, Kräuterpädagogin

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 10 Personen
Maximale Gruppengröße: 50 Personen
Kräuterkochkurse: 8 – 15 Personen

Zeitraum des Angebotes

Ganzjährig

Programmdauer

Führungen: 1 Std.; Kräuterkochkurse mit Wanderung und mehrgängigem Menü: 3 Std.

Kosten

Führungen: Pauschale EURO 150,-; ab 25 Personen EURO 6,-/Person inkl. Kostproben; Kräuterkochkurse mit Wanderung und mehrgängiges Menü: EURO 40,-/Person

Zufahrtsbeschreibung

Abfahrt Wels Nord → rechts abbiegen auf Anschlussstelle Wels Nord → Innviertlerstraße B 134 → nach ca. 8 km rechts abbiegen Richtung Mauer → der Betrieb befindet sich auf der rechten Seite

Öffentliche Anreise

Nein

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Vogelpark Schmiding, Eurotherme Bad Schallerbach

Kontaktdaten

Malznerhof, Markus Hochmair

Mauer 2, 4702 Wallern

T +43(0)7249/48765

E office@malznerhof.at

W www.malznerhof.at

**Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es.**

Die Qualität unseres Trinkwassers sowie unserer Flüsse, Seen und Meere hängt stark davon ab, welche Landwirtschaft betrieben wird.

Biobäuerinnen und Biobauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, weil sie konsequent auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger verzichten.