



SCHAU zum

Biobauernhof im Mühlviertel

Von Kräutern, Früchten und Gemüse

Regina Oberpeilsteiner

St. Martin/M.

Regina Oberpeilsteiner hütet in der Nähe von St. Martin im Mühlkreis ein kleines Paradies. Sie ist stolze Herrin über einen beeindruckenden Bio-Hausgarten, den sie mit viel Erfahrung bewirtschaftet.

Die verschiedensten Gemüse- und Obstsorten verarbeitet sie zu köstlichen Frucht-aufstrichen, Säften, Chutneys u.v.m.

Das Wissen rund um den biologischen Hausgarten und das Einkochen von Bio-Obst und Bio-Gemüse gibt sie gerne weiter.

Die ausgebildete Kräuterpädagogin führt durch die bunte Kräutervielfalt rund um den Biohof und zeigt, welche Produkte aus den gefundenen Schätzen hergestellt werden können.

Programm

- Rund um den biologischen Hausgarten: Frühlingsanbau, Mulchen, Kompost, Schädlinge und Nützlinge, Vorbereitung des Gartens im Herbst u.v.m.
- Kräuterwanderungen, Herstellung von Kräutersalz, Kräuterbutter und -topfen u.v.m.
- Wertvolles Bio-Gemüse, Vorratshaltung von Obst und Gemüse

Wir gehen auf Nummer sicher bei unseren Kindern.

Unbelastete, hochwertige Lebensmittel sichern die Gesundheit unserer Kinder. Biobäuerinnen und Biobauern verwenden keine gentechnisch veränderten Pflanzen und Tiere. Auch bei den in der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Zusatzstoffen wird auf Gentechnik verzichtet, da deren Langzeitwirkungen auf Mensch und Natur unbekannt sind.

Programm

Angebote Winter: Schafwolle spinnen, Stricke drehen. Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

Säfte, Kräutertopfen, u.v.m.

Betriebsdaten

Grünland- und Ackerbaubetrieb mit Mutterkuhhaltung, großer Hausgarten

Ausbildung

Bio-Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 5 Personen

Maximale Gruppengröße: 25 Personen

Zeitraum des Angebotes

Frühjahr bis Herbst (Zusatzangebot Winter)

Programmdauer

ca. 3 Std.

Kosten

Pauschale EURO 120,-; ab 25 Personen EURO 5,-/Person inkl. Verkostung bzw. Tinkturprobe

Zufahrtsbeschreibung

Von Linz nach St. Martin/M. auf der B 127 → erste Abfahrt St. Martin → in St. Martin im Ort vor dem Spar links abbiegen, dann rechts → direkt bei der Kapelle abbiegen → immer Richtung GH »Die Tenne« fahren → am Ende des Reiterhofes/Gasthauses »Die Tenne« rechts abbiegen → der Bauernhof von Regina Oberpeilsteiner liegt am Ende dieser Straße

Öffentliche Anreise

Mit dem Bus nach St. Martin/M. → dann 1,8 km zu Fuß auf dem Güterweg (siehe Zufahrtsbeschreibung ab St. Martin Ort)

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Brauerei Hofstetten, St. Martin/M.; historischer Steinbruch mit Steinlehrpfad, St. Martin/M.; Demeterbetrieb Loidholdhof, integrative Hofgemeinschaft

Kontaktdaten

Regina Oberpeilsteiner

Kobling 10, 4113 St. Martin/M.

T +43(0)7232/2378

+43(0)664/5098453

E regina14@gmx.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.