



SCHAU zum

Biobauernhof

Alles Käse am Schoberhof Schoberhof Familie Taschl

Loich im Pielachtal

Der Schoberhof im Pielachtal liegt auf 640 Meter Seehöhe mit traumhaftem Ausblick. Familie Taschl bewirtschaftet ihren Hof seit 1989 nach den Richtlinien der Biologischen Landwirtschaft. Vor rund 25 Jahren haben sie begonnen, die Milch ihrer Kühe zu Käse, Butter und Topfen zu verarbeiten. Damals in erster Linie zur Versorgung der eigenen Familie mit frischen und gesunden Milchprodukten. Mittlerweile werden in der Hofkäserei fünf verschiedene Käsesorten für die Vermarktung hergestellt, Fruchtjogurts, und auch die Molke wird zu erfrischenden Frucht-Molkegetränken weiterverarbeitet. Bei den Hofführungen werden folgende Besichtigungsschwerpunkte geboten: Führung durch Hof und Stall mit Erläuterung der biologischen Wirtschaftsweise (Kreis-

laufdenken) - behornete Rinderherde und die Wirkung im Hinblick auf die Ernährung - Gülle- und Solarheubelüftung, PV-Anlage - Besichtigung der Hofkäserei.

Programm

- Exkursionen für KonsumentInnen, Bäuerinnen und Bauern, SchülerInnen, etc.
- Käse-Kurse für Gruppen

Wir investieren Milliarden zum Wohle aller.

In einer Handvoll lebendiger Erde befinden sich Milliarden von Klein-Lebewesen: Regenwürmer, Käfer, Pilze und Bakterien. Sie sind die Basis für die Boden-Fruchtbarkeit und das Wachsen der Pflanzen. Diese Milliarden an Helferlein unter der Erde sind das wichtigste Kapital für Biobäuerinnen und Biobauern. Deshalb pflegen und vermehren sie diese lebensnotwendige Grundlage zum Wohle aller.

Programm

Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

je nach Programm: Käsejause oder Verkostung von Milchprodukten

Betriebsdaten

Grünlandbetrieb mit Milchviehhaltung

Bildungen

Bodenpraktiker, div. Milchverarbeitungskurse
Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsmeister, YOGA-Lehrer, Lebensberater

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 20 Personen
Maximale Gruppengröße: 60 Personen
Käse-Kurs: 10 bis 14 Personen

Zeitraum des Angebotes

ganzjährig möglich nach telefonischer Vereinbarung

Programmdauer

Hofführung: 2-3 Stunden

Käse-Kurs ca. 5 Stunden

Kosten

–je nach Programm: EUR 10 bis 14,- je Person
–Käse-Kurs: Preis auf Anfrage

Zufahrtsbeschreibung

A1 Westautobahn > Abfahrt St. Pölten Süd
> rechts abbiegen Richtung Obergrafendorf
> rechts abbiegen ins Pielachtal > B39 bis Kirchberg/Pielach > Abbiegung Sois (links)
> 2 km bis Güterweg Rehgraben (rechts) > Schlossgegendssiedlung > Güterweg Schwabenhof geradeaus weiter ca. 2,5 km bis Wegweiser Schoberhof

Öffentliche Anreise

Mariazellerbahn bis Kirchberg/Pielach

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Nixhöhle, Mariazellerbahn-Museum, Freibad, Kirchberger „Skywalk“. Unser Hof liegt an einer beliebten Wanderstrecke (Pielachtaler Rundwanderweg). Für Gipfelerlebnis können Eisenstein und Hohenstein sorgen.

Kontaktdaten**Biohof Schoberhof****Familie Taschl**

3204 Kirchberg/Pielach, Rehgrabengegend 8

T +43(0)2722 / 7597

E info@vomschoberhof.at

W www.vomschoberhof.at

www.facebook.com/Schoberhof-546387855428186/

**Wir säen Zukunft für die Ernährung aller.**

Damit auch in Zukunft noch genug Lebensmittel für alle auf dieser Welt produziert werden können, benötigt es dringend den Schutz unserer natürlichen Ressourcen. Die biologische Landwirtschaft erbringt gute Erträge und schützt gleichzeitig unser Wasser, unser Klima, unseren Boden und unsere biologische Vielfalt als Basis für gutes natürliches Wachstum unserer Kulturpflanzen.