



SCHAU zum

Biobauernhof im Hausruckviertel

Bio-Landwirtschaft im Jahreskreis

Putti-HOF, Familie Purtscheller
Buchkirchen

Der Demeter-Bauernhof von Heike und Andreas Purtscheller in Buchkirchen bei Wels ist etwas Besonderes.

Der 2002 erworbene Hof wurde von Heike und Andreas nach und nach zu neuem Leben erweckt, und heute ist der Putti-Hof ein Vorzeigebetrieb für soziale Landwirtschaft und tiergestützte Pädagogik.

Am Bio-Hof fühlen sich verschiedene Haustiere (Rinder, Ziegen, Schweine, Esel, Pferde, Hühner, Enten, Brieftauben und Bienen) wohl. Auch große und kleine Besucher erfahren viel über das Leben und die Abläufe auf einem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof.

Programm

- Milch - das weiße Gold unserer Kühe: von der Tierpflege bis zur Herstellung von Käse und Joghurt
- Leben im Jahreskreis am Putti-Hof
- Vom Apfel zum Saft
- Verschiedene weitere Angebote: Alles rund ums Pferd
- Unsere Kartoffel - die tolle Knolle
- Vom Korn zum Brot

Wir lieben es bunt im Stall und auf dem Feld.

Gesunde, robuste Tiere und Pflanzen sichern die Ernährung für alle. Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf genetische Vielfalt. Sie züchten seit jeher Tierrassen und Pflanzensorten die ihrer Umgebung und ihrem Klima angepasst sind. Das garantiert auch eine geschmackliche Vielfalt biologischer Lebensmittel.

Programm

Das Programm kann durch verschiedene Aktivitäten abgerundet werden: Obst pressen, Joghurt machen, Käse herstellen, Weckerl oder Brot backen.

Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich

Kostproben

Käse, Joghurt, Milch, Butter, Brot, Tee, Apfelsaft, Obst, Gemüse und Kräuter nach Saison und Programm

Betriebsdaten

Milchwirtschaft, Ackerbau, Forstwirtschaft, Obstkultur, Kräuter- und Gemüseanbau, Kinderbetreuung und Lerngruppe, Sozialpädagogische Einrichtung

Ausbildung

Schule am Bauernhof, Waldorfpädagogik, Tanzpädagogik, Tiergestützte Therapie

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: keine
Maximale Gruppengröße: 15 Personen;
auch für Menschen mit Beeinträchtigung

Programmdauer

Ca. 3 Std., halbtags bei Schulklassen

Kosten

Pauschale: Euro 150,-, ab 7 Personen
Euro 25,-/Person.

Milchworkshop: max. 8 Personen, Euro 25,-/
Person incl. Produkte.

Individuelle Familienermäßigung

Zufahrtsbeschreibung

Autobahn Wels Nord → Richtung
Buchkirchen → Scharten → Eferding -
rechts Richtung Lachgraben; siehe auch
unter www.zebrua.at

Öffentliche Anreise

Mit dem Postbus 664 von Wels-Busbahnhof
bis Haltestelle Oberhocherenz (Buchkirchen)

Kontaktdaten

Heike und Andreas Purtscheller

Lachgrabenstraße 44, 4611 Buchkirchen

T +43(0)7242/206127

H +43(0)680/1232490

E zebrua@gmx.at

W www.zebrua.at

**Wir bringen Kultur in unsere Landschaft**

Abwechslungsreiche Landschaften bieten allen Erholung und Wohlbefinden. Biobäuerinnen und Biobauern ist eine vielfältige Kulturlandschaft sehr wichtig. Deshalb legen viele von ihnen Hecken, Raine, Ackerwildstreifen oder Feldgehölze an. Vögel und Insekten finden dort ihren Lebensraum. Sie sind wichtige Nützlinge für einen natürlichen Pflanzenschutz.