



Quelle: Peter Steffen



## Leben mit der Natur und für die Natur!

### Franziska und Johann Zimmer

Vorchdorf

Der Weg vom Bio-Korn zum Bio-Brot ist nur ein Thema über das Familie Zimmer gerne informiert. Auf den Feldern baut Familie Zimmer vielfältige Getreidesorten wie Roggen, Dinkel, Weizen, Gerste, Hafer, Einkorn und hochwertigen Hanf an.

Außerdem liegt der Familie sehr viel am Erhalt gefährdeter Tierrassen wie z.B. der Mangaliza Wollschweine und Murbodner Kühe. Auch Mohairziegen, Mast- und Legehennen findet man am Pankrazhof.

Die Ziegenmilchproduktion wurde auf reine Heumilch umgestellt. Die Beachtung des lebensnotwendigen Elementes Wasser liegt ihnen besonders am Herzen.

Um es rein zu halten setzen sie auf die Verwendung von ökologischen Reinigungsmitteln am ganzen Betrieb.

### Programm

- Exkursion »Lebensräume auf dem Biohof«
- Verschiedene Kochkurse der Jahreszeit entsprechend
- Vom Bio-Getreide bis zum Bio-Brot
- Heckenwanderungen

### 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.

**Programm**

Das Programm kann durch verschiedene Aktivitäten abgerundet werden: Weckerl backen; Butter shaken u.v.m. Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

**Kostproben**

Säfte (Apfelsaft aber auch Kräutersäfte), Butterbrote oder Weckerl mit Kräutern oder verschiedenen Aufstrichen

**Betriebsdaten**

Grünland- und Ackerbaubetrieb; Tierhaltung: Masthühner, Legehennen, Milchziegen, Mastschweine im Freiland, sowie Bio-Bienenvölker und Milchkühe

**Ausbildung**

Schule am Bauernhof, Bio-Seminarbäuerin, Naturschutzpraktikerin

**Gruppengröße**

Mindestgruppengröße: keine  
Maximale Gruppengröße: 60 Personen

**Programmdauer**

Führungen: ca. 1,5 Std.; Kochkurse: ca. 3 Std.

**Kosten**

Pauschale EURO 150,-; ab 30 Personen EURO 5,- inkl. Verkostungen

**Zufahrtsbeschreibung**

Richtung Schloss Eggenberg → nach der Brauerei Eichham rechts → Gabelung nach 10 – 15 Metern mittlerer Weg → links beschilderter Bauernhof

**Öffentliche Anreise**

Nein

**Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten**

Emailmuseum in Vorchdorf, Traktormuseum in Eichham, Schriftenmuseum in Pettenbach

**Kontaktdaten**

**Franziska und Johann Zimmer**

Eichham 8, 4655 Vorchdorf

T +43(0)7614/8818

E pankrazhof@aon.at

W www.pankrazhof.at

**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.