



SCHAU zum

Biobauernhof im Mühlviertel

Bio-Vielfalt im Stall, am Feld und auf der Wiese

Barbara und Helmut Riegler
Bad Kreuzen

Seit 2008 betreiben Barbara und Helmut Riegler eine biologische Mutterkuhhaltung mit Murbodner-Rindern. Keinen künstlichen Dünger mehr auszubringen, die natürliche Kreislaufwirtschaft zu nutzen und damit einwandfreie Bio-Produkte zu produzieren sind wichtige Anliegen der Familie Riegler. Auf die Vielfalt kommt es ihnen besonders an: So gibt es neben den Mutterkühen und Jungrindern auch Gänse, Puten, Wildmasthendl u.v.m. Die Familie schaut aufs Ganze, daher sind die unterschiedlichen Wildkräuter rund um den Hof nicht nur in der Küche sondern auch als »Apotheke« nützlich.



Programm

- Hofführungen gespickt mit viel Kräuterwissen durch die Biobäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Riegler
- Was steht auf den Produkten? Was macht ein Bio-Produkt aus und wie erkenne ich ein Bio-Produkt?
- Workshops: Gemeinsam Kochen, Brotbacken oder Kräuter verarbeiten

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: Salben rühren, Tinkturen herstellen oder Seifen sieden. Es können auch Programme im Bereich Natur und Landschaft (Wald und Wiese, Gewässer, Hecken) gebucht werden. Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

Säfte, Butterbrote mit Kräutern und Blüten

Betriebsdaten

Ackerbau- und Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung und Mastgänsen

Ausbildung

Schule am Bauernhof, Bio-Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin, traditionelle europäische Heilkunde

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 10 Personen
Maximale Gruppengröße: 45 Personen

Zeitraum des Angebotes

Mai bis Oktober

Programmdauer

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

Kosten

Pauschale EURO 130,-; ab 20 Personen EURO 6,50/Person inkl. Verkostungen; 3 Std.-Programme ab 10 Personen EURO 160,-

Zufahrtsbeschreibung

Bezirk Perg, B3 Grein → Bad Kreuzen → 3 km Richtung Pabneukirchen → Güterweg Mitterdörfel rechts einbiegen → 2. Haus links nach ca. 1 km

Öffentliche Anreise

ab der Postbusstation 10 min Fußmarsch; die Gruppe wird von Frau Riegler bei der Postbusstation abgeholt

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Burg Bad Kreuzen, Kurhauspark mit großem Kräuterschaugarten, Wanderungen wie z.B. Wolfsschluchtwanderung

Kontaktdaten

Barbara und Helmut Riegler

Mitterdörfel 6, 4362 Bad Kreuzen

H +43 664 881 710 82

E biohof@starzhofer.at

W www.starzhofer.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 sie Hecken, Raine, Ackerwildstreifen oder Feldgehölze an. Vögel und Insekten finden dort ihren Lebensraum als Nützlinge für einen natürlichen Pflanzenschutz.