

Schau zum Biobauernhof im Flachgau



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Vom Leben auf der Alm

Lisi und Werner Matieschek
Mayerlehenhütte, Hintersee

Die urigste Einkehradresse auf der Gruberalm ist die Mayerlehenhütte. Dort verbringt Sennerin Lisi seit ihrer Kindheit jeden Sommer und bewirbt die Gäste mit selbsthergestellten traditionellen Köstlichkeiten. Almbauer Werner bemüht sich nicht nur um die Revitalisierung der Almfläche, sondern engagiert sich auch in der Wissensvermittlung. Er versteht es, das Almleben durch alle Sinne auch Schülern erfahrbar zu machen.

Die Gruberalm eignet sich ideal für eine Familienwanderung. Während sich die einen an frisch gebackenen Bauernkräpfen stärken, feiern andere beim Kühe melken Premiere oder beobachten die Gämsen.



Programm

- Schule auf der Alm und am Bauernhof
- Wald- u. Erlebnispädagogik
- Natur- und Landschaftsführungen
- Spezialangebote (wie etwa Almkräuter sammeln und damit kochen)

Wir lieben es bunt auf Feld und Flur

Bäuerinnen und Bauern züchten seit jeher Tierrassen und Pflanzensorten, die an die lokalen Situationen (wie Landschaft, Boden und Klima) angepasst sind. Damit sichern sie die genetische Vielfalt unserer Haustierrassen und Nutzpflanzen. Biobäuerinnen und -bauern setzen im Gegensatz zur industriellen Landwirtschaft auch heute noch auf genetische Vielfalt. Diese garantiert, dass die Tiere und Pflanzen gesund und robust sind.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Schau zum Biobauernhof im Flachgau



Programm

Von was wächst das Gras? Wie kommt die Kuh zu Kalb und Milch? Macht das Schaf nur määh? Der Weg zum Kartoffel-Chip. Abenteuer Wald. Vom Summen bis zum Honig-Brot. Almerlebnis. Wasser ist zum Waschen da!? ... oder mehr!?
Essen: Nahrung oder LEBENsmittel!?

Betriebsdaten

Milchwirtschaft, acht Kühe, reinrassige Pinzgauer, Ziegen zur Almpflege, gelegentlich ein Schwein. Auftrieb auf die 48 ha Gemeinschaftsalm.

Ausbildung

Sozialpädagogische Ausbildung,
Schule am Bauernhof, BIO-Botschafter

Gruppengröße

Je nach Angebot eine Familie
bis zu 30 Personen

Zeitraum des Angebotes

Mai - September, nach Vereinbarung

Programmdauer

1 - 3 Stunden

Kosten

Für die Bio-Jause Unkostenbeitrag von EURO 4,- pro Person. Das umfassende Bauernhofprogramm für Erwachsene inkl. Bauernhof-Jause EURO 15,- (für Familien Sonderpreise)

Zufahrtsbeschreibung

Autobahnabfahrt Thalgau > durch Ortschaften Hof, Faistenau und Hintersee > vom GH Hintersee 1,5 km Richtung Lämmerbach > Bauernhof 20 m links neben Straße. Zur Alm noch ca. 2 km weiter zum Parkplatz Lämmerbach > zu Fuß eine $\frac{3}{4}$ Stunde zur Gruberalm (obere Almhütte/Mayerlehenbauer)

Öffentliche Anreise

bis Hintersee möglich

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Fuschl- u. Wolfgangsee, Schifffahrt,
Zwölferhornbahn

Kontaktdaten

Matieschek Werner und Lisi
Lämmerbach 11, 5324 Hintersee
T 06224 216
0664 5223740
E bisbald@gruberalm.at
W www.gruberalm.at



Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es

Die Qualität unseres Wassers hängt stark von der Art der Landwirtschaft ab. Dies betrifft sowohl die Qualität unseres Trinkwassers, als auch die Güte unserer Oberflächengewässer wie Flüsse, Seen und Meere. Biobäuerinnen und -bauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, indem sie auf „Kunstdünger“ und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten.