




Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio genießen und erleben in OÖ

© BIO AUSTRIA/Julia Michlberger

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Wo Genuss auf Verantwortung trifft

Wer beim Einkaufen auf biologische Qualität achtet und nachhaltig lebt, möchte auch beim Ausgehen wissen: Woher kommt das Essen auf meinem Teller? Wie wurde es produziert? Nachhaltigkeit und Transparenz sind beim Essen außer Haus längst kein Trend mehr – sie sind ein Muss. Bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe stehen dabei für höchste Qualität, Rückverfolgbarkeit und Sicherheit.

Wenn Gastronomiebetriebe verstärkt auf Bio setzen, stärkt das die ökologische Landwirtschaft – und ich leiste als Gast meinen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und einem bewussten Umgang mit unseren Ressourcen.

Bio bis auf den Teller – in Oberösterreich kein Problem!

Immer mehr Gastronomiebetriebe im Bundesland setzen auf 100 % Bio: vom Bio-Restaurant über das Bio-Gasthaus bis zum Bio-Café oder Bio-Catering.



Mehr Infos



Viele davon betreiben sogar eine eigene Bio-Landwirtschaft und beziehen ihre Produkte direkt von regionalen Biohöfen. So bleibt die Wertschöpfung in der Region.

**Gutes genießen, sich etwas Gutes tun –
mit Bio auf dem Teller.**

www.bio-austria.at/gastrobetriebe-oberoesterreich

Garantiert Bio – transparent und kontrolliert

Mit dem BIO AUSTRIA Gastro-Logo in Gold, Silber oder Bronze erkennen Gäste auf den ersten Blick, wie viele Bio-Lebensmittel in einem Gastronomiebetrieb verwendet werden. Dieses Auslobungssystem steht für volle Transparenz – direkt an der Eingangstür sichtbar.

Die Basis dafür: eine jährliche, unabhängige Kontrolle, bei der unter anderem Warenflüsse und Speisekarten genau überprüft werden. So ist klar nachvollziehbar, welche Produkte in Bio-Qualität auf den Teller kommen.

Gemeinsam mit BIO AUSTRIA-zertifizierten Betrieben entsteht so ein stimmiges Gesamtkonzept – von der regionalen Beschaffung über kurze Transportwege bis zur schonenden Verarbeitung. Das schafft Vertrauen, stärkt die regionale Bio-Landwirtschaft und macht Bio für Gäste erlebbar.



Die BIO AUSTRIA Gastro-Logos:



> 90% Bio-
Wareneinsatz*



> 60% Bio-
Wareneinsatz*



> 30% Bio-
Wareneinsatz*

* Anteil der durchschnittlichen jährlichen Kosten für Bio-Zukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke



Schau zum Biobauernhof

Das Ausflugsprogramm „Schau zum Biobauernhof“ von BIO AUSTRIA Oberösterreich macht biologische Landwirtschaft greifbar: Biobäuerinnen und Biobauern geben spannende Einblicke in ihre Arbeit – praxisnah, persönlich und vielseitig.

Ob Gruppen, Firmen, Familien oder Vereine: einfach anfragen und Bio-Landwirtschaft hautnah erleben!



Alles Bio im Urlaub

Wer sich daheim biologisch ernährt, will auch im Urlaub nicht darauf verzichten. Auf BIO AUSTRIA Biohöfen beginnt der Tag mit einem echten Bio-Frühstück, garantiert kontrolliert – mit Produkten aus eigener Landwirtschaft. Duftendes Heu, Tiere, Natur und Einblicke ins Hofleben machen den Urlaub zum echten Bio-Erlebnis.

Jetzt neuen Katalog kostenlos anfordern!



www.biomaps.at Bio erleben – mit nur wenigen Klicks!

Einkaufen – Biohöfe mit Direktvermarktung
Bio-Produkte schmecken noch besser, wenn man ihre Herkunft kennt. Regional einkaufen, Produzent:innen treffen und die Umgebung genießen – ein besonderes Erlebnis!

Erleben – Freizeitangebote auf Biohöfen
Führungen, Verkostungen, Reiten, Kutschenfahrten, Wanderungen oder Gruppenangebote



Innviertel



Stiegl Gut Wildshut
Das 1. Biergut Österreichs
St. Pantaleon
www.wildshut.at



Wirt z'Schulleredt
Innviertler Gastfreundschaft
und Genuss
Andorf
www.wirt-schulleredt.at

Hausruckviertel



Biohof Achleitner Bio-Kulinarium
Echter Bio-Genuss im Kulinarium
Eferding
www.biohof.at/bio-kulinarium

Weitere zertifizierte Bio-Gastronomie

Bio-Café am Malznerhof
Wallern, www.dasbio.net

Englhof Bio-Mostheuriger
Baumgartenberg, www.engl-hof.at

Bio genießen in Oberösterreich

Entdecke das vielfältige Angebot der
bio-zertifizierten Gastronomie in
Oberösterreich!

Mühlviertel



Gastwirtschaft Hansberg
regional.bio.echt
St. Johann am Wimberg
www.bio-bauernhof.at



Köglerhof
Genuss mit Weitblick
Gramastetten
www.koeglerhof.at



Lamahof
urlauben, tagen und feiern
Eidenberg
www.weixlbaumer.net



Deisinger Hof
Bio aus Leidenschaft
Katsdorf
www.deisinger-hof.at



Biohof Mascherbauer
Eine kulinarische Reise
Schwertberg
www.biohof-mascherbauer.at



Seyr
Natürlich tagen und feiern
Gutau
www.seyrhof.at



Sonnberg Biofleisch
besuchen – erleben – genießen
Unterweißenbach
www.biofleisch.biz

Linz



Rajaa's Food - Bio-Catering
vegetarische und vegane
Köstlichkeiten
Linz
www.rajaas.at

Traunviertel



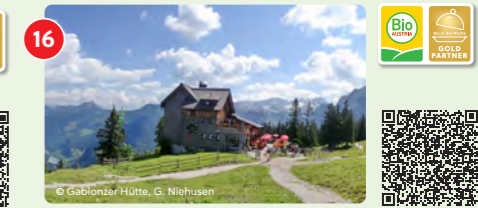
Bio-Café-Restaurant atrium
Genuss mit Verantwortung
Steyr
www.pmooe.at



SPES Hotel & Zukunftsakademie
Begegnungsort mit Weitblick
Schlierbach
www.spes.co.at



Gasthaus Seebauer am Gleinkersee
Bio am Bergsee
Roßleithen
www.gleinkersee.at



Gablonzler Hütte
BIO AUSTRIA GOLD Standard auf 1550m
Gosau
www.gablonzlerhuetten.at

Let's go Bio
Wandertour im unteren
Mühlviertel oder
Bio-Radeln
in der Region
Mondsee-Irrsee

Hier geht's zu den
Wander- und Radkarten



Wir schauen aufs Ganze!

Ernährung spielt im Leben jedes Menschen eine zentrale Rolle. Essen stillt unseren Hunger und versorgt unseren Körper mit Nährstoffen. Menschen benötigen aber auch Lebensräume mit sauberer Luft, sauberem Wasser, lebendigen Böden, verträglichen Temperaturen und einer vielfältigen Flora und Fauna. Die Bio-Landwirtschaft trägt in hohem Maße dazu bei. Biobäuerinnen und Biobauern produzieren hochwertige Lebensmittel, schaffen lebenswerte Lebensräume und schützen unsere Lebensgrundlagen – sie schauen aufs Ganze!



Impressum:

Herausgeber: BIO AUSTRIA Oberösterreich

Auf der Gugl 3/4, 4021 Linz

www.bio-austria.at

Alle Rechte vorbehalten.