

Genuss - Tipps entlang der Tour

③ TRUMMER FRUCHT GMBH

Wiener Straße 63, 7551 Stegersbach
+43 3326 54149
E-Mail: bestellungen@trummerfrucht.at
www.trummerfrucht.at

Die Trummer Frucht GmbH ist ein regionaler Getränkeproduzent aus dem Südburgenland mit Spezialisierung auf hochwertige Fruchtsäfte und Uhudlerspezialitäten. Unter den Marken „Saft-Quell“ und „Streuobstwiese“ werden naturbelassene Säfte - darunter auch Bio-Produkte - aus regionalem Obst und Gemüse hergestellt. Mit dem legendären Uhudler als Herzstück steht das Unternehmen für naturnahe, nachhaltige Qualität aus dem sonnigen Südburgenland.



④ BADESEE RAUCHWART

Rauchwart 278, 7535 Rauchwart
+43 676 38 64 169 Seerestaurant
www.rauchwart.at/badesee-freizeitanlage/

Baden, Surfen, Tretbootfahren, die Landschaft genießen, ausspannen – ein angenehmer und vergnüglicher Sommertag ist garantiert.

Die unverbaut flach auslaufende Uferzone des Sees lässt den Einstieg in das erfrischende Nass an nahezu jeder Stelle zu und schafft zudem jede Menge Freiraum für die Badegäste – auf Schritt und Tritt unberührte Natur. Für die kleinen Badegäste ist eine Kinderzone im See und ein toller Spielplatz eingerichtet. Die bewährten Attraktionen der Freizeitanlage sind die Tennisplätze, das Beach-Volleyball-Feld, der Minigolfplatz, ein Tretbootverleih und ein Funcourt. Bleibt noch zu erwähnen, dass die Sonne in Rauchwart ein „treuer“ Stammgast ist und in bewährter Manier Jahr für Jahr für eine durchschnittliche Wassertemperatur von 24 Grad sorgt.



⑤ BIOHOF HUBER

7544 Deutsch Tschantschendorf 17
+43 664 212 73 94
E-Mail: huber-szendy@aon.at

Doris Huber bewirtschaftet einen kleinen, liebevoll geführten Biobetrieb im sonnigen Südburgenland und bearbeitet rund 50 Hektar Ackerland sowie einen eigenen Weingarten, aus dem sie ihren charakteristischen Uhudler keltert. Ihr Biogetreide vermahlt Doris in ihrer Hofmühle zu feinsten Mehlsorten, aus denen täglich frische Brote und knuspriges Kleingebäck entstehen. Das Obst aus ihrem Garten hinter dem Haus verarbeitet sie zu besonderen Gebäckvariationen wie Kletzenbrot oder Strudeln. Ihre Erfolgsrezepte lauten: „Klein, aber fein!“ und „Natur pur – auf Gott vertrauen.“ Für die hohe Qualität ihrer Produkte wird sie jährlich bei Prämierungen ausgezeichnet.



⑥ DAS ROHRER MOOR

Rohr im Burgenland 150
7551 Rohr im Burgenland
+43 664 5966 858
E-Mail: info@lust-auf-moor.at
www.lust-auf-moor.at

Das Rohrer Moor ist ein wertvolles Niedermoor, das große Mengen CO₂ speichert und damit wichtig für den Klima- und Naturschutz ist. Es beherbergt über 200 Pflanzenarten sowie seltene Vogelarten und zählt zu den bedeutendsten Schutzgebieten des Burgenlandes. Ein barrierefreundlicher Erlebnisweg macht das Moor für Besucher erlebbar und vermittelt seine ökologische Bedeutung. Familienangebote wie Schatzsuche und Moor Scouting sorgen für zusätzliche Entdeckerlust. Seit 2004 tragen die Zickentaler Moorochsen durch nachhaltige Weidewirtschaft zum Erhalt des Ökosystems bei.



Das Kompetenzzentrum in Burgau-Berg-Neudau-berg vermittelt Wissen rund um Streuobstwiesen und moderne Verarbeitung. Im Streuobstzentrum kann man prämierte Produkte aus Streuobst auch verkosten und kaufen. Im Herbst findet das „Ap-felkulturarium“ statt, eine große Sortenausstellung und Verkostung alter, seltener Apfelsorten. Die Wissensinitiative engagiert sich seit Jahrzehnten für den Erhalt der Kulturlandschaft. Moderne Räume ermöglichen professionelle Verarbeitung sowie Workshops und Kochkurse – ein Ort für geliebtes Wissen und regionale Qualität.

② STREUOBST KOMPETENZENTRUM

Höhenstraße 4, 7574 Burgau-Berg-Neudau-Berg
+43 664 531 15 22
E-Mail: info@streuobst-zentrum.at
www.streuobst-zentrum.at

Weitere Tipps

Genuss - Tipps entlang der Tour



Familie Laschall verbindet biologische Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und regionalen Genuss. Auf dem Hof leben Duroc-Schweine und Rinder in Freilandhaltung. Im Hofladen gibt es hofeigene Bio-Spezialitäten und saisonale Produkte aus der Region. Das Restaurant im Stil einer modernen Osteria lädt mit regionalen Küchen und hausgemachten Köstlichkeiten zum Verweilen ein.

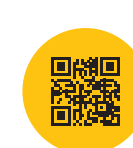
① BIOHOF LASCHALL & BIO-HOFLADEN | RESTAURANT

Langer Berg 34, 7572 Rohrunn
+43 664 1252788
E-Mail: iris.laschall@biohofgurt.at
www.biohofgurt.at

Noch mehr Bio in der Freizeit mit Urlaub am Biobauernhof

Es gefällt Dir, wenn Bio auch an Deinem Urlaubsort gelebt und angeboten wird? Wenn Du dich für Urlaub am Biobauernhof entscheidest, kannst Du sicher sein, dass die Gastgeberinnen und Gastgeber biologisch wirtschaften und ihr Wissen um die Vorzüge der biologischen Wirtschaftsweise gerne mit Dir teilen. Die Vereine BIO AUSTRIA und Urlaub am Bauernhof haben vor 20 Jahren den Grundstein für eine Zusammenarbeit „Urlaub am Biobauernhof“ gelegt. Dank der nun vertieften Kooperation wird die Brücke zwischen Biohöfen und Urlaubsgästen verstärkt und geht beiderseits mit mehr Vorteilen einher.

Für mehr Infos besuche die Website
www.urlaubambiobauernhof.info



BIO AUSTRIA Burgenland
Hauptstraße 7, 3750 Oberpullendorf
www.bio-austria.at

Die BIO AUSTRIA
Bäuerinnen & Bauern
www.bio-austria.at



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/eu-bio-logo

Bio er Radeln

Bio-Radtour im Südburgenland

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

Bio erRadeln

Bio und Genuss

Zwischen den sanften Hügeln der Streuobstwiesen des Südburgenlandes wird Bio lebendig. Hier wachsen Vielfalt und Geschmack Seite an Seite, und jeder Weg erzählt von achtsamer Landwirtschaft. Wer durch diese Landschaft radelt, erlebt Bio im Rhythmus der Natur – ursprünglich, ruhig und voller Genuss. Bio heißt hier nicht nur produzieren, sondern spüren, sehen und schmecken.

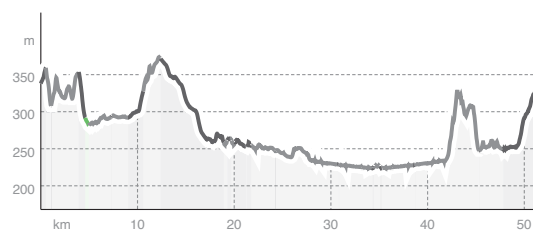
Mit dem Rad entdecken

Die Radtour im westlichen Südburgenland führt auf rund 50 Kilometern durch die sanfte Hügellandschaft rund um Rohrbrunn, Burgauberg, Stegersbach und Rauchwart und eignet sich ideal für Genussradler und E-Biker. Start und Endpunkt ist das Biohofgut Laschalt, von wo aus die Route zu regionalen Besonderheiten wie dem Biohof Huber Doris und der Trummer Frucht GmbH führt. Entlang des Weges liegen ehrwürdige Streuobstwiesen, das Streuobstwiesenzentrum sowie der Badensee Rauchwart als idealer Rastpunkt. Als letzte Station lädt das Rohrer Moor mit dem Moorerlebnisweg zu einer weiteren Pause ein. So verbindet die Tour Naturerlebnis, regionale Biohöfe und entspannte Erholungsorte, bevor man wieder beim Biohofgut Laschalt vom Rad steigt.

Route



HÖHENPROFIL



TOURDATEN

Asphalt	35,6 km	Strecke	51,3 km
Naturweg	0,4 km	Dauer	3:45 h
Straße	15,4 km	Höhenmeter	379 m
Beste Jahreszeit	Apr - Okt	Kondition	●●●●●
Schwierigkeit	mittel	Technik	●●●●●
		Landschaft	●●●●●
		Erlebnis	●●●●●



1 Biohofgut Laschalt & Bio-Hofladen | Restaurant



2 Streuobst Kompetenzzentrum



3 Trummer Frucht GmbH

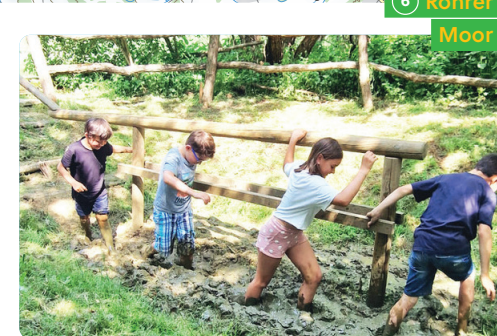
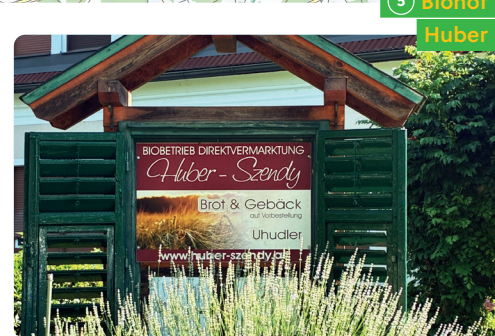
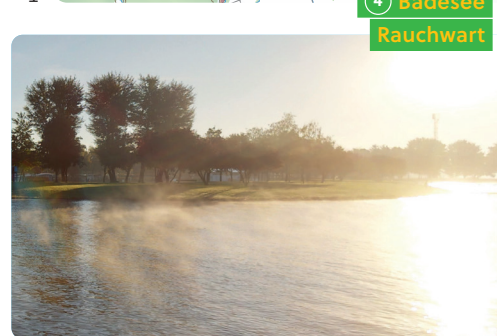
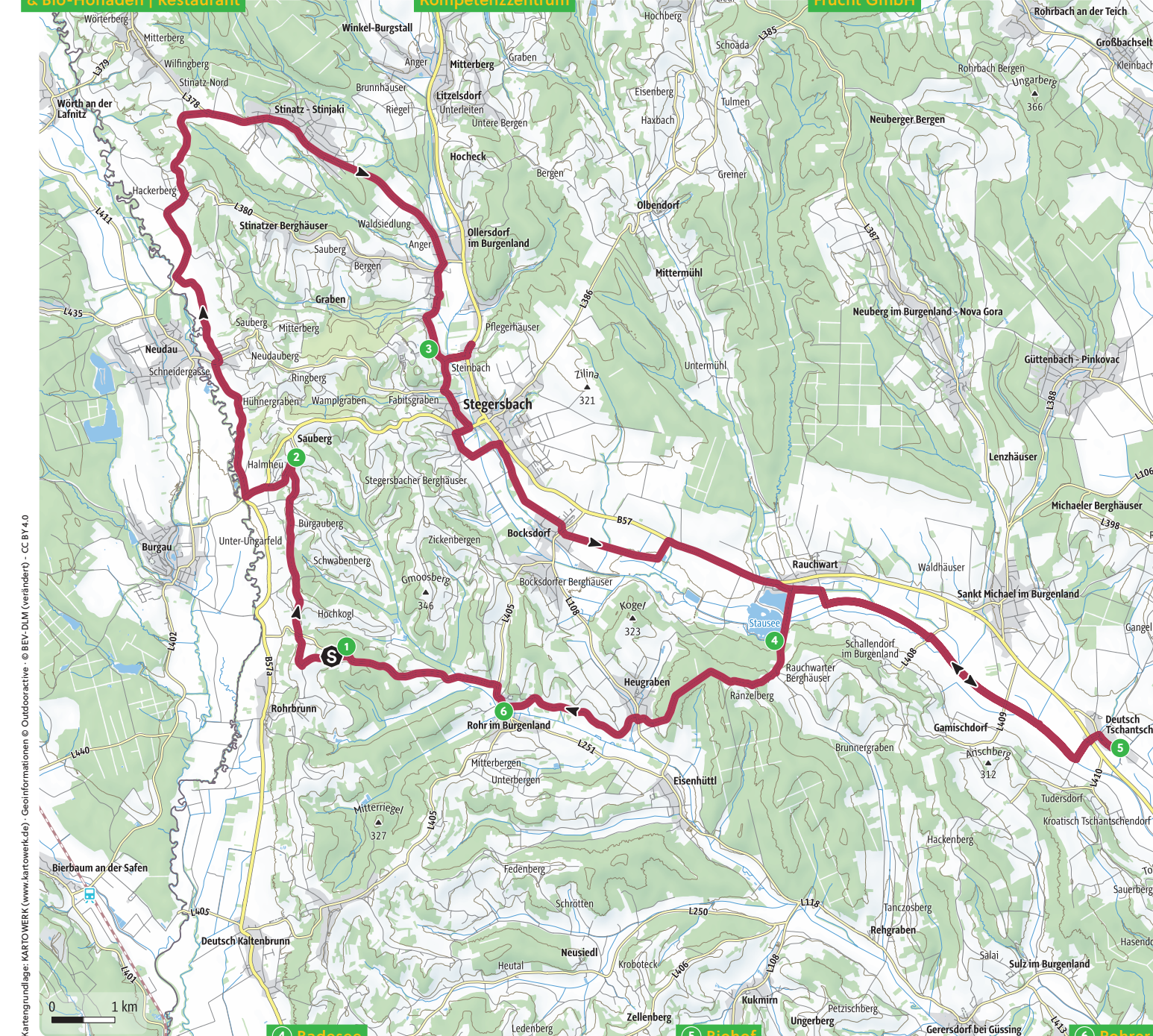


Foto: BIO AUSTRIA/Stefanie Golser, Biohofgut Laschalt, Brigitte Garger, Maria Hohl, Gemeinde Rauchwart, Bio Austria Burgenland, Mag. Heiga Galoch



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo unter bio-austria.at/eu-bio-logo

Wir schauen aufs Ganze

Biobäuerinnen und Biobauern sorgen heute für die Lebensmittel von morgen. Ihre Maxime ist nicht Ertragsmaximierung um jeden Preis, sondern Wirtschaften im Kreislauf mit der Natur. Nachhaltig und zukunftsorientiert zeigt die Bio-Landwirtschaft einen anderen, aber äußerst erfolgreichen Weg auf.

Bio, regional und sicher

Die EU-Bio-Verordnung ist die gemeinsame gesetzliche Grundlage für die Herstellung, Verarbeitung und den Handel mit biologischen Lebensmitteln in Europa. Mitglieder von Bioverbänden wie BIO AUSTRIA erfüllen darüber hinaus noch zahlreiche weitere Auflagen. Sie alle spielen eine wichtige Rolle bei der regionalen Versorgung mit hochqualitativen Lebensmitteln. Kontrolliert werden die hohen Bio-Qualitätsstandards von unabhängigen Kontrollstellen, das macht Bio-Lebensmittel besonders sicher.

Bio, gut für uns, gut für die Umwelt

Bio stärkt unser Wohlbefinden durch den Verzicht auf Pestizide und mehr wertvolle Inhaltsstoffe, die sich positiv auf unseren Körper auswirken. Da keine erdölbasierten Dünger eingesetzt werden und CO₂ in gesunden lebendigen Bio-Böden gebunden wird, gelangen weniger klimaschädliche Treibhausgase in die Atmosphäre. Unser Trinkwasser wird vor Verunreinigungen geschützt und die gute Bodenstruktur, die wir natürlichen Helfern wie Mikroorganismen, Regenwürmern & Co. zu verdanken haben, trägt dazu bei, die Folgen von Extremwetterereignissen abzufedern.

Bio, lebendig und voller Vielfalt

Biodiversität ist Voraussetzung für unsere zukünftige Ernährung. Deshalb sorgen Biobäuerinnen und Biobauern nicht nur bestens für ihre eigenen Pflanzen und Tiere, sondern setzen Hecken und Blühstreifen und lassen Brachen stehen. Frei von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngern sind diese kleine Paradiese für Bestäuber und Nützlinge. Mindestens genauso wichtig ist die Vielfalt der angebauten Sorten und gezüchteten Rassen. Nur durch einen möglichst breitgefächerten Genpool können wir für notwendig werdende Züchtungen aus dem Vollen schöpfen.



Mehr Infos zu Bio:
www.bio-austria.at/bio-konsument/
was-ist-bio/was-bedeutet-bio/

