

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



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

Let's go Bio

**Bio-MTB-Runde
Jägersee mit Lumberjack**

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

Genuss-Tipps entlang der Tour

1 SELBSTBEDIENUNGSHÜTTE „BIO AUS DEM TAL“ BEIM SCHWABHOF Schwabweg 2, 5603 Kleinarl

Hinter „Bio aus dem Tal“ stehen drei Kleinarlter Bio-Bauernfamilien, die ihre hochwertigen Lebensmittel mit viel Leidenschaft und handwerklichem Können herstellen. Im 24-h-SB-Hofladen an der Jägerseestraße findet man handgemachte Käse- und Fleischspezialitäten, frisches Brot, Eier sowie viele weitere Produkte aus biologischer Landwirtschaft.



2 BIO-BERGRESTAURANT LUMBERJACK Stuhlwaldstraße 4, 5603 Kleinarl +43 664 1351789 www.lumberjack.at/de

Das „Lumberjack“ verbindet regionale Bio-Kulinarik mit modernem Hüttenflair und beeindruckender Bergkulisse. Das Bergrestaurant setzt konsequent auf hochwertige Bio-Zutaten aus der Region, z. B. vom „Bio aus dem Tal“ und wurde mit der Gold-Plakette vom Bio-Verband BIO AUSTRIA für die biologische Verpflegung ausgezeichnet. In der großzügigen Food Hall erwarten Gäste vielfältige Genussstationen mit Angeboten für Flexitarier, Vegetarier und Veganer – von regionalen Spezialitäten bis hin zu kreativen Gerichten.



Weitere Tipps
➔

Bio-Einkaufstipps in der Umgebung

1 BÄCKEREI STEINBAUER

Markt 93, 5602 Wagrain
+43 6413 8236
www.baeckerei-wagrain.at

Die Bäckerei Steinbauer in Wagrain wird als Familienbetrieb mit langer Tradition geführt. Sie setzt auf handwerkliche Herstellung, hochwertige regionale Rohstoffe und viel Zeit für die Teigführung. Zum Sortiment zählen mehrfach ausgezeichnete Brot- und Gebäckspezialitäten, Bio-Produkte sowie Backwaren für Menschen mit Unverträglichkeiten. Besonderen Augenmerk legt Bäcker Florian Steinbauer auf hochwertiges biologisches Getreide und Verarbeitung nach den Richtlinien von BIO AUSTRIA. Er setzt dabei auch gerne auf alte Getreidesorten wie Binkel, Tauernroggen oder Laufener Landweizen.



2 PONGAUER BAUERNLADEN

Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1, 5600 St. Johann
+43 6412 6868
Salzburger Straße 26, 5620 Schwarzach
+43 676 4827855
www.pongauer-bauernladen.at

Der Pongauer Bauernladen mit seinen zwei Standorten in St. Johann im Pongau und in Schwarzach setzt ganz auf Bio-Qualität, Regionalität und bäuerliche Direktvermarktung. Angeboten werden ausschließlich Bio-Produkte von rund 30 landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region. Das vielfältige Sortiment umfasst Obst und Gemüse, Brot und Gebäck, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Eier sowie zahlreiche Feinkostprodukte. Ergänzt wird das Angebot durch Fair-Trade-Produkte und ausgewählte Naturprodukte. Eine gemütliche Bistroecke mit hausgemachten Bio-Speisen und regionalen Köstlichkeiten lädt außerdem zum Verweilen und Genießen ein.



6 Gute Gründe für den Bio-Einkauf

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften im Einklang mit der Natur. Ihr Ziel ist es, höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung der Landwirtschaft zu gewinnen. Ihr Blick „aufs Ganze“ bietet die Voraussetzung für die Lebensgrundlage vieler Generationen. Der Einkauf beim Direktvermarkter sichert zudem regionale Wertschöpfung, handwerkliche Spezialitäten, gepflegte Kulturlandschaften und biobäuerliche Zukunft.

1 Bio liefert höchste Qualität.

Bio-Produkte zeichnen sich durch höchste Qualität aus und sind voll im Geschmack. Aus diesem Grund bekennen sich auch Spitzenköche immer öfters zu Bio-Lebensmitteln.

2 Bio hat striktes Gentechnikverbot.

In der biologischen Landwirtschaft wird in keinem Produktionsschritt Gentechnik eingesetzt. Sowohl Saatgut als auch Futtermittel und Verarbeitungshilfsstoffe sind absolut frei von Gentechnik.

3 Bio ist tiergerecht.

Das Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof, die Tiere werden ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, Sozialkontakten, entsprechender Weide oder Auslauf und auf Liegeflächen aus Stroh gehalten.

4 Bio ist Umweltschutz.

Biologisch wirtschaften bedeutet, die Artenvielfalt zu fördern, Grundwasser und Boden zu schonen und aktiven Klimaschutz zu betreiben. Denn Bio braucht eine gesunde und intakte Umwelt, in der alle Lebewesen Platz finden und sich wohl fühlen.

5 Bio hält den Boden nachhaltig gesund.

Düngung mit organischen Stoffen wie Kompost und Mist schont den Boden, baut Humus auf und garantiert langfristig auf natürliche Weise die Fruchtbarkeit der Äcker und Wiesen.

6 Bio wird streng kontrolliert.

Bio-Produkte werden durch Behörden und unabhängige Kontrollstellen streng kontrolliert. Und zwar vom Bauernhof bis ins Regal. Wo Bio drauf steht, ist also garantiert Bio drin.

Autorentipp

Genießen Sie die beeindruckene Gebirgslandschaft und erfreuen Sie sich an den ökologisch wirtschaftenden Bio-Bauernhöfen im Talschluss und dem kulinarischen Angebot der Bio-Gastronomie am Berg. Nehmen Sie ausreichend Wasser mit und planen Sie Zeit für den langen Anstieg der Radtour ein, dann erleben Sie eine wunderbare MTB-Runde im Salzburger Pongau.

Let's go Bio

Bio-MTB-Runde Jägersee mit Lumberjack

Der Jägersee im Talschluss des Kleinarter Tals ist aufgrund seiner schönen Lage im Landschaftsschutzgebiet ein beliebtes Ausflugsziel und Startpunkt für Wandertouren. Wer mit dem Rad unterwegs sein möchte, findet mit diesem Tourenvorschlag eine attraktive MTB-Runde, die nebenbei noch zum Einkaufen bei Biohöfen und zur Einkehr im Bio-Bergrestaurant einlädt.

Die Tour startet direkt am idyllischen Jägersee und führt über eine abwechslungsreiche Strecke hinauf zum Bio-Bergrestaurant Lumberjack. Begleitet von beeindruckenden Ausblicken auf die umliegende Bergwelt bietet die Strecke sportlichen Fahrspaß und Möglichkeiten zu Bike- oder Hike-Erweiterung.



HÖHENPROFIL



TOURDATEN

Asphalt	2,4 km	Strecke	21,3 km
Schotterweg	16,4 km	Dauer	3:00 h
Naturweg	1,2 km	Höhenmeter	652 m
Strasse	1,3 km	Kondition	●●●●●
Unbekannt	0,1 km	Technik	●●●●●
Beste Jahreszeit	Mai - Okt	Landschaft	●●●●●
Schwierigkeit	schwer	Erlebnis	●●●●●

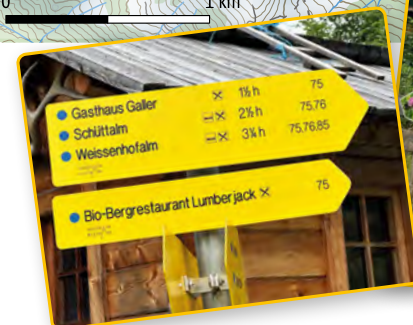
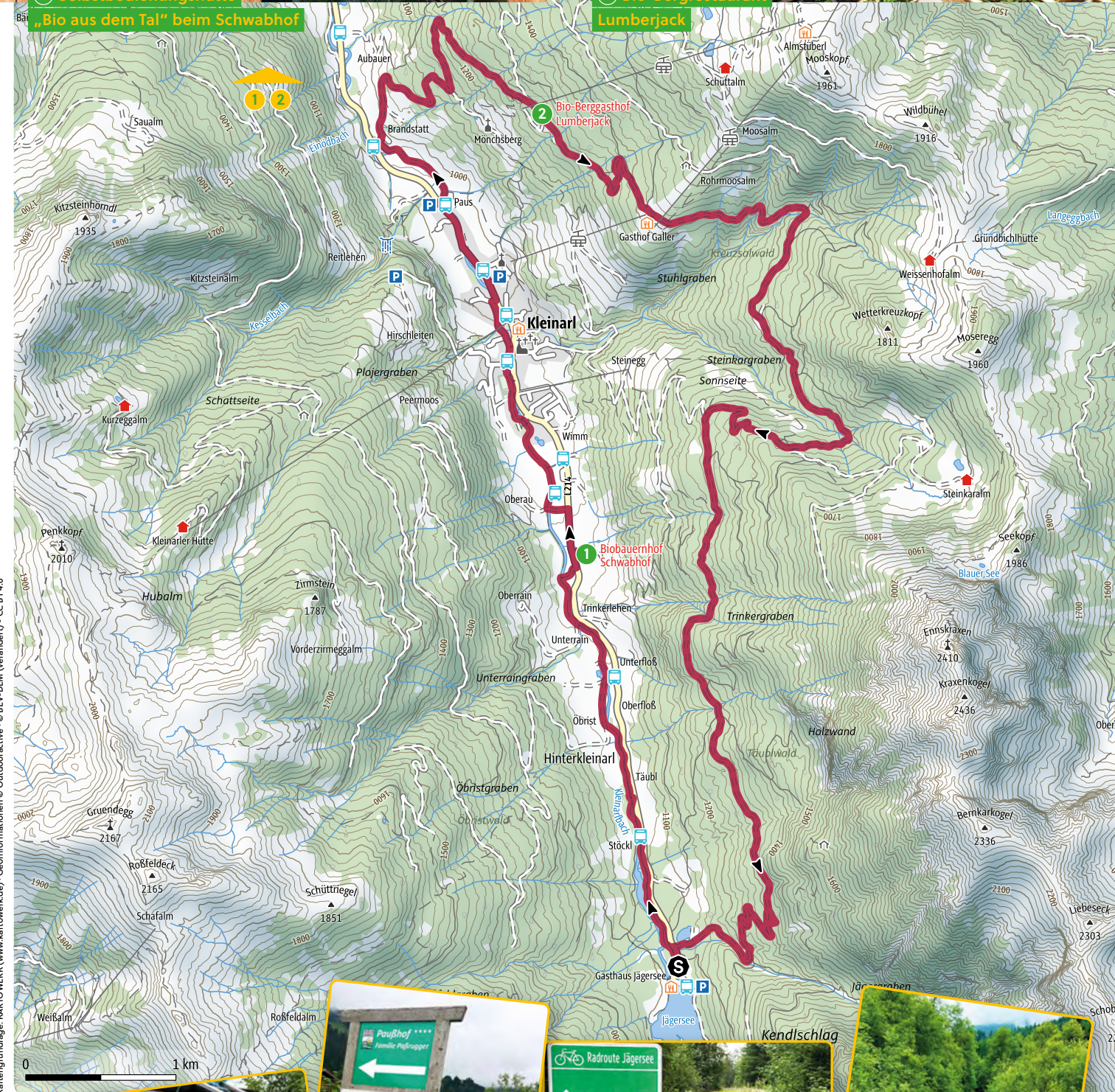


1 Selbstbedienungshütte „Bio aus dem Tal“ beim Schwabhof



2 Bio-Bergrestaurant Lumberjack

Kartengrundlage: KARTOWERK (www.kartowerk.de) · Geoinformationen © Outdooractive · © BEV-DLM (verändert) · CC BY 4.0



Fotos: BIO AUSTRIA, saltburg, Eduardo-Gellner, Lumberjack, Pongauer Bauernladen



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/



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 besuchen Sie die Website

www.urlaubambiobauernhof.info



BIO AUSTRIA Salzburg

Biodorfweg 4, 5164 Seeham

www.bio-austria.at