

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-Radtour
rund um den Wallersee**

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 BIO-MARKT SEEKIRCHEN

Rupertusplatz, 5201 Seekirchen

Samstags 8:30 - 11:00 Uhr

Familie Forsthuber, die in dritter Generation auf ihrem Hof Allmannsgrub, www.almannsgrub.at, Bio-Gemüse anbaut, ist hier anzutreffen, ebenso die Mattigtaler Käserei, www.mattigtaler.at, der Familie Mangelberger mit einem reichhaltigen Angebot an Bio-Milchprodukten. Das Brot, Gebäck zur Jause liefert die Bäckerei Obauer, www.obauer-brot.at und die Wurst oder den Schinken, Leberkäse uvm. die Bio-Hofmetzgerei Hainz, www.biofleisch-hainz.at. Wer sich über Pilze informieren will, ist bei Eibl Andreas und seinen Flachgauer Bio-Pilzen, www.flachgauer-biopilze.at, genau richtig, die können im Radkörberl mit nach Hause genommen werden.



Weitere Tipps →

Genuss - Tipps entlang der Tour

2 BIO-IMKEREI BRANDL

Wankham 1, 5302 Henndorf
+43 664 4145867
imkerei-brandl.at

Die Bio-Imkerei Brandl liegt inmitten saftiger Wiesen, abwechslungsreicher Wälder und Streuobstwiesen. Dort betreut Familie Brandl an die 50 Bienenvölker und stellt mit viel Leidenschaft und Sorgfalt hochwertigen Bio-Honig und zahlreiche Imkereiprodukte her.

Erfrischungsgetränk aus Sauerhonig (Oxymel)

Zutaten: 25 g Oxymel, 1 l Wasser, Prise Salz, etwas Zitronensaft, Direktsaft z. B. aus Hollunder, Johannisbeer, Cranberry, ... nach Geschmack. Als Isotonikum alle Zutaten mischen und über den Tag verteilt trinken. Das Oxymel hat eine isotonische Wirkung durch eine hohe Konzentration an Elektrolyten.



3 BIOHOF SAMSHOFBAUER

Wienerstr. 28, 5202 Neumarkt
+43 6216 5397
www.samshofbauer.at

Nikolaus und Monika Sams haben sich schon in der zweiten Generation der Verarbeitung von Bio-Heumilch verschrieben.

Der Selbstbedienungsladen hat von Montag bis Samstag von 7-19 Uhr geöffnet, am Freitag nachmittag wird zusätzlich im Hofladen bedient. Es gibt köstliche Joghurts, Käse und ein größeres Sortiment an Produkten anderer Bio-Betriebe aus der Region.



4 ZACHHIESENHOF

Huttich 2, 5201 Seekirchen
+43 670 6569292
www.zachhiesenhof.at

Am Zachhiesenhof der Familie Öschlberger gibt es einen Hofladen in dem Bio-Käse, verschiedene Sorten von Bio-Brot und -Gebäck, Bio-Fleisch und -spezialitäten, sowie Kräuterprodukte, Seifen, Honig und Getränke aus eigener Produktion angeboten werden. Sessel und Tische vor dem Hofladen laden auch zum Verweilen ein. Am Freitag ist Backtag und ab Mittag gibts frisches Brot. Seit einigen Jahren wird der Hof, der von einer christlichen Gemeinschaft bewirtschaftet wird, auch für Gäste geöffnet.



Autorentipp

Genießen Sie die sanfte Seenlandschaft der Bio-Heuregion mit beeindruckendem Blick ins Gebirge. Erfreuen Sie sich an ökologisch wirtschaftenden Bio-Bauernhöfen der Region und gönnen Sie sich ein Picknick am See mit Bio-Jause.

Let's go Bio

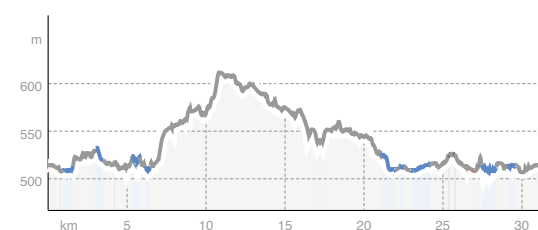
Bio-Radtour rund um den Wallersee

Bei einer Radtour im malerischen Salzburger Seenland, rund um den Wallersee, mit Blick ins Gebirge, durch grüne Wiesen der Bio-Heuregion und das Naturschutzgebiet Wenger Moor, können Sie auf verschiedenen Stationen Bio-Produkte, die von Biobäuerinnen, Biobauern und Bio-Imkern produziert werden, verkosten und einkaufen.

Erleben und verstehen Sie wie eng die Produktion dieser wertvollen Lebensmittel mit dem Erhalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft verbunden ist. Die Radtour ist so gewählt, dass sie auch von Familien mit Kindern gut machbar ist.

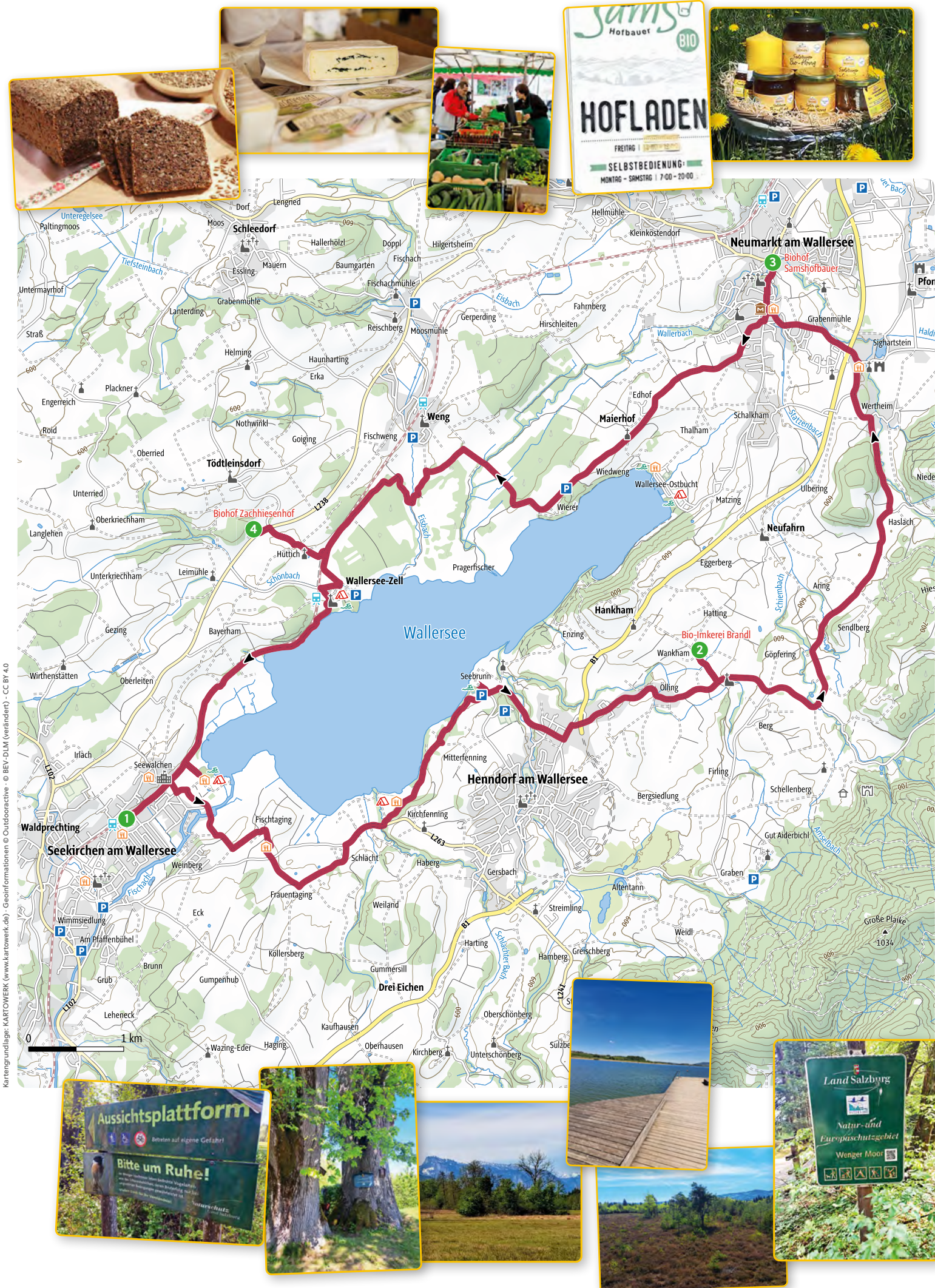


HÖHENPROFIL



TOURDATEN

Asphalt	25,2 km	Strecke	31,1 km
Schotterweg	5,7 km	Dauer	2:15 h
Naturweg	0 km	Höhenmeter	185 m
Pfad	0 km	Kondition	●●●●●
Straße	0,2 km	Technik	●●●●●
Beste Jahreszeit	Mär - Okt	Landschaft	●●●●●
Schwierigkeit	leicht	Erlebnis	●●●●●



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



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