

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

**Rundwanderung
zum Bio-Berggasthof Bachrain**

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 BIOHOF HINTERKELLAUBAUER

Kellau 43, 5431 Kuchl
+43 6244 5050
hinterkellaubauer.at

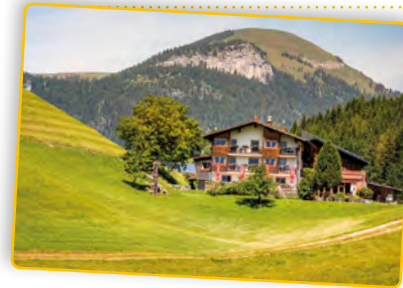
Der von der Familie Lienbacher geführte Biohof liegt im idyllischen Ortsteil Kellau bei Kuchl, eingebettet in die sanften Hügel und majestätischen Berge des Tennengaus. Ab Hof werden je nach Jahreszeit Äpfel, Edelbrände, Eier, Kern- und Steinobst angeboten.



2 BIO-BIOBAUERNHOF UND -BERGASTHOF BACHRAIN

Moosegg 19, 5440 Scheffau am Tennengebirge
+43 6244 6166
www.bachrain.at

Bio ist am Bio-Bauernhof und Berggasthof der Familie Siller seit über 20 Jahren kein Trend, sondern gelebte Philosophie. Und das natürlich auch bei der Herstellung der Produkte, die Sie ab-Hof erwerben können: Bio-Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Wild oder Kitz, sowie Würste, Aufstriche, Kaspressknödel und Leberknödel. Im Restaurant und beim Frühstück im Beherbergungsbetrieb wird bei der Zubereitung der Speisen ebenfalls größten Wert auf Qualität, Regionalität und Saisonalität gelegt.



Weitere Tipps



3 BIO- HOFKÄSEREI FÜRSTENHOF

Kellau 15, 5431 Kuchl
+43 676 4556605
www.fuerstenhof.shop

Hofladen: Montag bis Samstag
(außer Feiertage) von 9 bis 17 Uhr.

Grundlage für den hervorragenden Rohmilchkäse am Fürstenhof ist die Bio-Heumilch der Jerseykühe von Niki und Maria Rettenbacher, diese werden mit ganzem Herzen gehegt, gepflegt und mit bestem Weidegrün und viel Auslauf verwöhnt! Neben erstklassigen und schmackhaften Bio-Rohmilchprodukten werden am Fürstenhof eine Vielfalt weiterer Bio-Produkte in liebevoller Handarbeit selbst hergestellt: Kräuter als Tee oder Tinkturen, Öle, Essige und Salz, selbstgemachte Marmeladen oder Chutneys, feine Dinkelprodukte. Die eigene exklusive bio-zertifizierte Körper- und Gesichtspflege wird aus naturreinen Inhaltsstoffen und hofeigener Molke gemacht. Zudem kann am Fürstenhof in vielfältigen Kursen erlernt werden, wie feinsten Rohmilchkäse sowie edelste Kosmetik selbst hergestellt werden kann. Bio-Bäuerin und Sonderpädagogin Maria Rettenbacher bietet die Kuhle Schule und Tiergestützte Pädagogik an.



4 BIOHOF PILLHOF

Moos 1, 5431 Kuchl
+43 664 3434622
www.pillhof.at

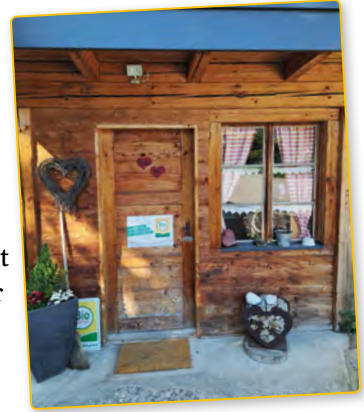
Sandra und Thomas Weiß vom Pillhof in Kuchl stehen für höchstes Tierwohl und exzellente Fleischqualität ihrer Pinzgauer Ochsen. Zudem weist das Fleisch der Pinzgauer feinste intramuskuläre Fetteinlagerungen auf. Diese Marmorierung intensiviert Geschmack und Zartheit, noch einmal verstärkt durch das langsamere Wachstum von Ochsen gegenüber Stieren. Die OCHSEN-SPEIS ist die neue Verkaufsräumlichkeit im Bauernhaus mit Selbstbedienungsmöglichkeit!



5 BIOHOF BACHBAUER

Georgenberg, 5431 Kuchl
+43 664 5713187
www.bio-austria.at/biobauer/biohof-bachbauer

Die Familie Rønnestedt, Biohof Bachbauer in Kuchl, baut mit Leidenschaft und Nachhaltigkeit Bio-Weizen, -Roggen und -Hafer sowie andere Bio-Getreidearten an. Diese werden im Selbstbedienungsladen direkt neben der Bundesstrasse als Flocken, Mehle usw. angeboten. Auch Milch, Eier, Walnüsse, alte Apfelsorten, auch getrocknet und viermal jährlich Jungrindfleisch, ergänzt durch Produkte anderer regionale Lieferanten umfassen das kleine aber feine Sortiment.



6 BIOHOF MAYRHOF

Mayrhofweg 170, 5424 Bad Vigaun
+43 6245 71447
www.mayrhof-bio.at

Bis zu 800 Hühner tummeln sich am Mayrhof in Bad Vigaun. Die drei mobilen Hühnerställe werden jede Woche in eine frische Grasfläche umgestellt. Das ermöglicht den Hühnern dauerhaften Zugang zu frischem Gras. In der Bio-Freilandhaltung stehen jeder Henne mindestens 10 m² begrünter Auslauf tagsüber uneingeschränkt zur Verfügung. Ein kleiner feiner Hofladen mit Selbstbedienung befindet sich im Herzen vom Mayrhof, im Innenhof. Auf nur wenigen Quadratmetern finden Sie allerhand bäuerliche Produkte, die in liebevoller Handarbeit hergestellt wurden.



Autorentipp

Genießen Sie die beeindruckende Gebirgslandschaft und erfreuen Sie sich an den ökologisch wirtschaftenden Bio-Bauernhöfen der Region. Mit einem anschließenden Einkauf beim Biohof können Sie sich auch kulinarische Erinnerungen mit nach Hause nehmen.

Let's go Bio

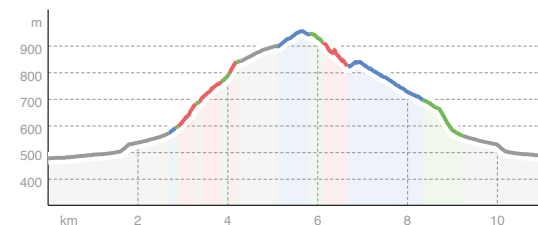
Rundwanderung zum Bio-Berggasthof Bachrain

Bio- Wanderung Golling, Kuchl, Scheffau

Mit dieser Bio-Wanderung im Tennengau wollen wir Ihnen mit der Einkehr in den Berggasthof Bachrain und anschließenden Einkaufsmöglichkeiten Vorschläge für einen Bio-Ausflug in dieser Genuss- und Erlebnisregion nahe der Stadt Salzburg bieten. Sie beginnt am nördlichen Ortsrand von Golling am Fuße des Rabensteins, entweder man wandert schon vom Bahnhof Golling dorthin, oder parkt den PKW im Umfeld des Tennisplatzes.

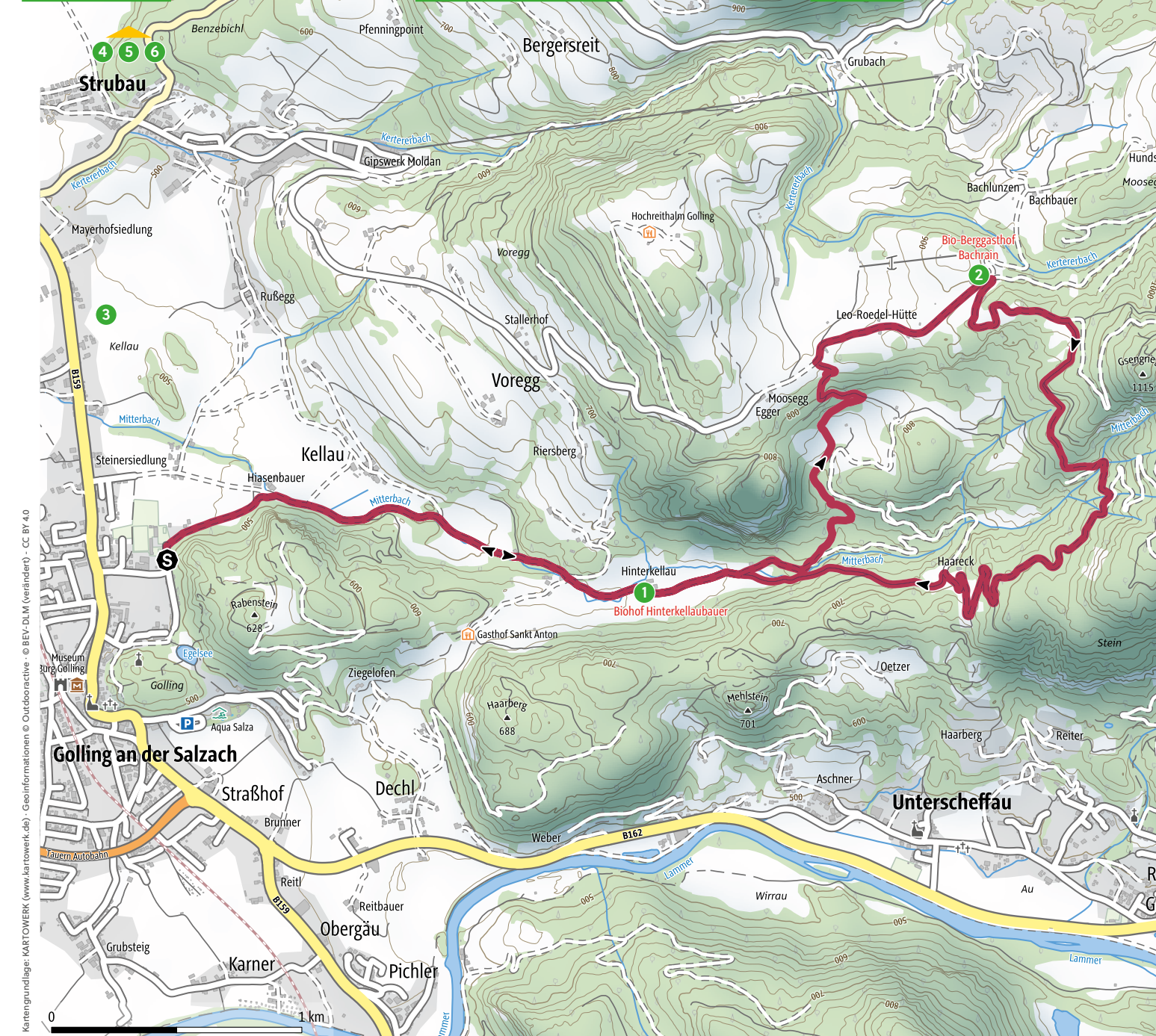
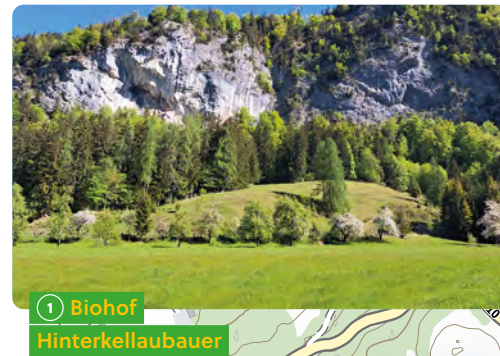


HÖHENPROFIL



TOURDATEN

Asphalt	5,3 km	Strecke	11 km
Schotterweg	2,5 km	Dauer	3:30 h
Naturweg	1,6 km	Höhenmeter	477 m
Pfad	1,6 km	Kondition	●●●●●
Unbekannt	0 km	Technik	●●●●●
Beste Jahreszeit	Apr - Okt	Landschaft	●●●●●
Schwierigkeit	mittel	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 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