1 BIOHOF FINTENIG – Reinhold und Erika Kaimbacher

Am Biohof Fintenig betreut Reinhold mehr als 100 Bio-Bienenvölker und gibt sein Wissen bei Führungen und Vorträgen weiter. Auch die nächste Generation arbeitet bereits in der Imkerei mit. Honig, Obst und Waldbeeren werden am Hof verarbeitet und regional vermarktet.



Gundisch-Süd 6
9423 St.Georgen im Lavanttal
+43 676 83555742
reinhold.kaimbacher@outlook.at

2 BIOHOF PAULITSCH – FAM. MOSTÖGL & FAM. PAULITSCH

Auf sonnigen Terrassen wachsen zahlreiche Obst- und Beerensorten, darunter seltene Raritäten. Böschungen, Hecken, Streuobstbestände und naturnahe Flächen bieten Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen. Die Früchte werden am Hof zu Bio-Fruchtaufstrichen, Säften, Sirupen und Spezialitäten verarbeitet.



Rieding 42, 9431 St. Stefan
+43 664 4416566
info@biohof-paulitsch.at
www.biohof-paulitsch.at

ZUM VIDEO – UNGEFÖRDERTER INHALT

3 BIOHOF DEIXLER – Familie Stückler

Am Bio-Heumilchbetrieb verbringen die Rinder einen großen Teil des Jahres auf der Weide. Die Langgrasweide fördert unterschiedliche Pflanzenstrukturen, bietet Insekten Lebensraum und schont den Boden. Für sein Engagement im Klimaschutz wurde der Betrieb 2023 mit dem „Klima Fuchs“ ausgezeichnet.



Oberleidensberg 93,
9412 St. Margarethen
+43 680 3008868
reinhardstueckler@a1.net

ZUM VIDEO – UNGEFÖRDERTER INHALT

4 BIOHOF HAFNER – Familie Waldmann

Am Biohof Hafner leben über das Jahr rund 1.800 Hühner und 900 Weidegänse. Der kleinstrukturierte Betrieb wird seit rund 20 Jahren biologisch bewirtschaftet und hat sich erfolgreich auf Geflügel spezialisiert – ein Beispiel dafür, wie kleine Höfe mit Spezialisierung und Qualität bestehen können.



Ragglbach 18 9422 St. Andrä
+43 660 5725225
biohof_hafner@outlook.com

Foto: © KSL Tourismusregion Lavanttal, Knabl & Tribondeau, Knura, Psulitsch, Stückler, Bianca Puschl, Manuela Wiperrig, Hainzl, Andrea Knura

5 BIOHOF KRAMPL – Familie Hainzl

Rund 500 Gänse und 120 Pekingenten verbringen ihre Tage auf den Weiden rund um den Hof. Geschlachtet wird direkt am Betrieb. Kurze Wege, Weidehaltung und sorgfältige Verarbeitung stehen für eine verantwortungsvolle Tierhaltung und nachvollziehbare Erzeugung von Bio-Lebensmitteln.



Gräbern 11, 9461 Bad St Leonhard
+43 650 7979852
josef.hainzl @gmail.com
www.biohofhainzl.com

ZUM VIDEO – UNGEFÖRDERTER INHALT

HOFLADEN JÖRGLBAUER – FAMILIE SCHWAR

Leichte Dexterrinder sind besonders gut an die feuchten Weiden am Hochplateau angepasst. Nach dem Prinzip „Nose to Tail“ wird möglichst das ganze Tier verwertet. Sulmtaler Hühner, Zwergschafe und Esel ergänzen die Tierwelt. Produkte gibt es direkt im Hofladen.



Hinterwölch 21, 9413 St. Gertraud
+43 676 3585009
www.joerglbauer.com

Unser Tipp:

Noch mehr Bio in der Freizeit mit Urlaub am Biobauernhof

Es gefällt Ihnen, wenn Bio auch an Ihrem Urlaubsort gelebt und angeboten wird? Wenn Sie sich für Urlaub am Biobauernhof entscheiden, können Sie sicher sein, dass die Gastgeber:innen biologisch wirtschaften und ihr Wissen um die Vorzüge der biologischen Wirtschaftsweise gerne mit Ihnen 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

URLAUB AM BAUERNHOF × Bio AUSTRIA

BIO AUSTRIA Kärnten
Museumgasse 5 · 9020 Klagenfurt a. W.
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



Orte der Vielfalt im Lavanttal

Mit dem Rad Bio und Biodiversität entdecken

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

Orte der Vielfalt im Lavanttal

Mit dem Rad Bio und Biodiversität entdecken

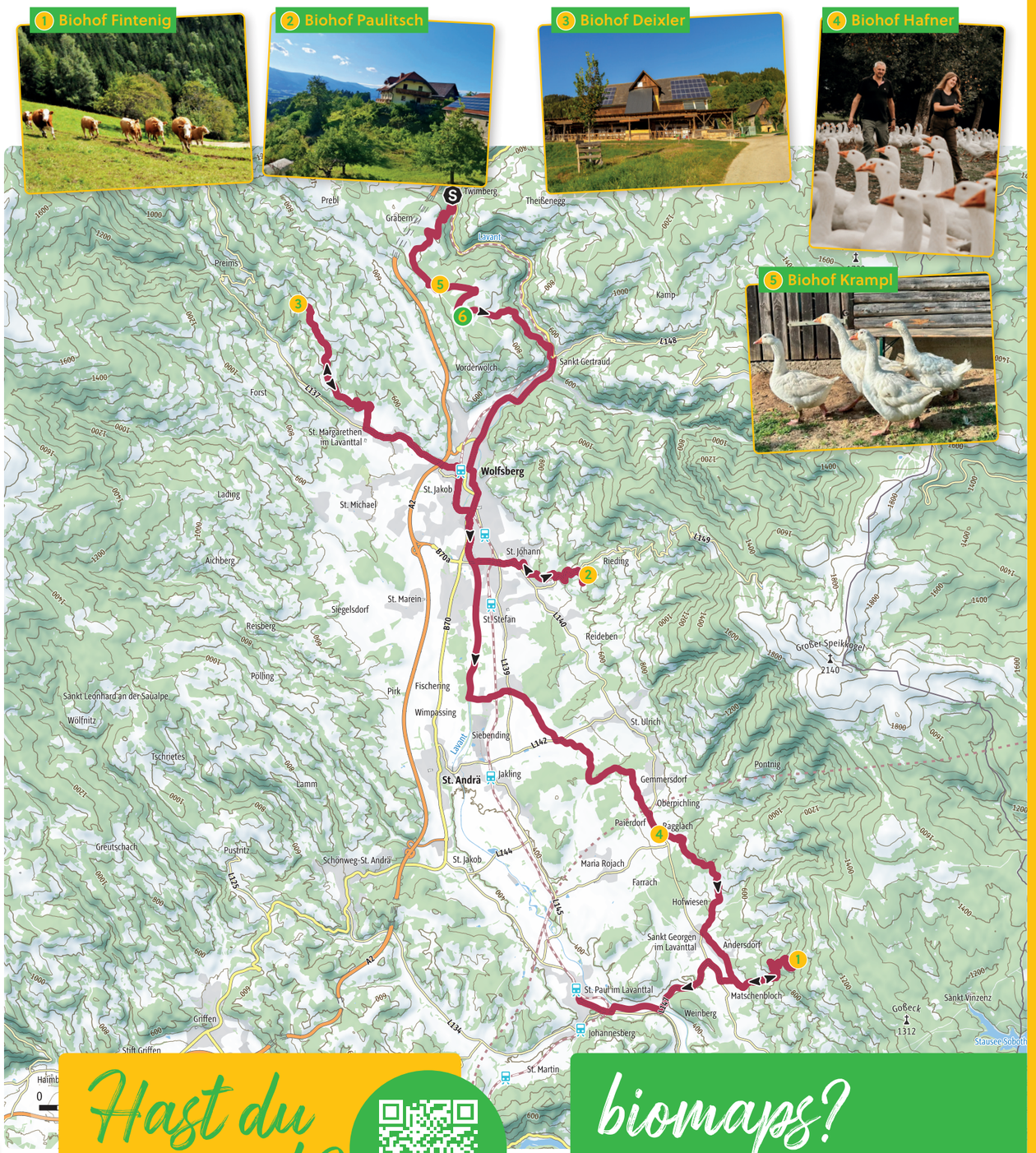
Der Radweg

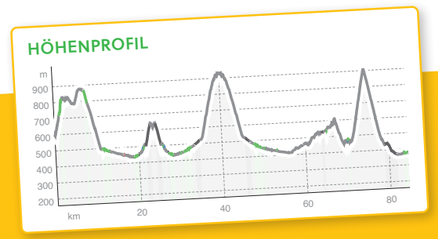
Die Tour orientiert sich am Lavantradweg und verbindet ihn mit Abstechern zu ausgewählten Biohöfen. Diese liegen nicht direkt im Tal, sondern auf den seitlichen Anhöhen des Lavanttals. Einige Abstecher können als alternative Streckenführung gefahren werden, andere führen gezielt zu den Höfen und wieder zurück zur Hauptroute.

Die Tour startet in Twimberg und endet in St. Paul. Wer mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreist, kann auch in Wolfsberg starten, dem Lavantradweg Richtung Twimberg folgen und über Gräbern und Hinterwölch wieder nach Wolfsberg zurückkehren. Die weiteren Biohöfe bieten sich als zusätzliche Abstecher entlang der Route an.

Orte der Vielfalt entdecken

Die Biohöfe entlang der Route zeigen, wie Landwirtschaft und Biodiversität zusammengehören. Streuobstwiesen, Weiden, Hecken, vielfältige Kulturen und unterschiedliche Tierarten schaffen Lebensräume und prägen die Kulturlandschaft des Lavanttals. Biologische Landwirtschaft verzichtet auf chemisch-synthetische Pestizide und leicht lösliche mineralische Dünger und stärkt natürliche Kreisläufe.





Route

TOURDATEN

Asphalt	62,6 km	Strecke	84,5 km
Schotterweg	0,3 km	Dauer	8:15 h
Naturweg	12,5 km	Höhenmeter	1.732 m
Pfad	0,2 km	Schwierigkeit	schwer
Straße	8,9 km		
Unbekannt	0,0 km	Kondition	●●●●●●
		Technik	●●○○○○
Das ganze Jahr begehbar | Rundtour | aussichtsreich | familienfreundlich		Erlebnis	●●●●●●
		Landschaft	●●●●●●

Kartengrundlage: KARTOWERK (www.kartowerk.at)
Geodatenbasis © OpenStreetMap © BEV-DLM (verändert)
- CC BY 4.0

Hast du gewusst?

Auf zehn untersuchten Bio-Streuobstbetrieben im Lavanttal wurden unter anderem **147 Pflanzenarten, 51 Vogelarten, 14 Hummelarten** sowie **90 Wanzenarten** und **56 Zikadenarten** nachgewiesen.

biomaps?

Bio, regional und sicher. www.biomaps.at

Auf der **Bio-Map** von BIO AUSTRIA finden Sie eine interaktive Karte, die Ihnen Bio-Betriebe, Hofläden, Bio-Gastronomie und weitere nachhaltige Angebote in Ihrer Nähe zeigt. Entdecken Sie regionale Bio-Produkte und erfahren Sie mehr über deren Herkunft!

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 CO_2 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/