



SCHAU zum

Biobauernhof

Ein gesunder Boden als Basis für gesunde Lebensmittel

Monika und Manfred Pichler
Mank

Am Hof der „Biopichler´s“ entsteht aus den hofeigenen Getreidearten (Dinkel, Weizen, Roggen) eine Vielfalt an unterschiedlich geformten Nudeln. Die Beimischung von Gemüse und Gewürzen ermöglicht zusätzlich verschiedene Farben und Geschmacksrichtungen. Auch Brot, Weckerl und Mehlspeisen werden selbst gebacken. Die Freude am Veredeln ihres Getreides wollen Monika und Manfred an ihre BesucherInnen weitergeben. Dementsprechend können gemeinsam Weckerl gebacken oder die Nudelproduktion besichtigt werden. Die Mutterkuhherde verwertet die saftigen Wiesen und versorgt den Boden mit hochwertigem Dünger. Besonderes Augenmerk

gilt der Fruchtfolge, die auf Bodengesundheit und Humusaufbau ausgelegt ist.

Programm

- Getreidequiz
- Spatenprobe und Bodenquiz
- Weckerl backen
- Nudelproduktion
- Tiere füttern



Wir investieren Milliarden zum Wohle aller.

In einer Handvoll lebendiger Erde befinden sich Milliarden von Klein-Lebewesen: Regenwürmer, Käfer, Pilze und Bakterien. Sie sind die Basis für die Boden-Fruchtbarkeit und das Wachsen der Pflanzen. Diese Milliarden an Helferlein unter der Erde sind das wichtigste Kapital für Biobäuerinnen und Biobauern. Deshalb pflegen und vermehren sie diese lebensnotwendige Grundlage zum Wohle aller.

Programm

Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

Nudelpfanne, Bauernjause, Kaffee oder Saft und Kuchen

Betriebsdaten

Acker- und Gemüsebau, Mutterkuhhaltung, Nudelproduktion, Hofladen

Ausbildung

Seminarbauer, Bodenpraktiker, Direktvermarkter

Gruppengröße

Maximale Gruppengröße: 50 Personen

Zeitraum des Angebotes

ganzjährig

Programmdauer

mind. 1,5 Stunden, bis zu einem ganzen Tag

Kosten

nach Vereinbarung

Zufahrtsbeschreibung

A1 Abfahrt Loosdorf, Richtung Mank. ca. 3 km vor Mank links Richtung Hürm, Loitsdorf abbiegen. Nach ca. 200 m Wegweiser Hofladen Biopichler.

Öffentliche Anreise

Wenn gewünscht, ist eine Abholung vom Bahnhof Loosdorf möglich.

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Stift Melk, Schallaburg, Solearium Mank, Wandermöglichkeit

Zusatzangebot

-Seminarraum mit Bio-Verpflegung

Kontaktdaten**Biopichler**

Monika und Manfred Pichler

3240 Mank, Loitsbach 4/2

T +43(0)2755 / 48167

E manfred@biopichler.at

W www.biopichler.at

**Wir schauen aufs Ganze**

Vieles, das zusammenhanglos erscheint, ist miteinander verbunden und wirkt aufs Ganze. Ein Beispiel: Biobäuerinnen und Biobauern erhalten durch ihre Landbewirtschaftung das Bodenleben und damit die natürliche Struktur der Böden. Diese können große Wassermassen bei Starkregenfällen besser speichern und die Gefahr von Hochwasser senken.