



Brot aus dem „Lungauer Tauernroggen“

Liesi und Peter Löcker

Sauschneiderhof, St. Margarethen

Am kleinen Lungauer Bauernhof wird viel Wert auf Kreislaufwirtschaft gelegt. Die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist zentrales Anliegen. Familie Löcker baut verschiedene Speisegetreide zur Herstellung ihres hofgebackenen Brotes an. Darunter auch den legendären, aber beinahe ausgestorbenen Lungauer Tauernroggen, welcher als slow food Presidio ausgezeichnet ist.

Am Sauschneiderhof wird daraus ein herzhaftes Natursauerteigbrot im Steinofen nach altem Rezept gebacken. Der Betrieb ist Mitglied bei der Arche und slow food Lungau.



Programm

- Hofführungen
- Grundlagen des Biolandbaues
- Vom gesunden Boden zum Brot
- Brotbacken

Wir investieren Millionen zum Wohle anderer

In einer Hand voll lebendiger Erde befinden sich Milliarden von Klein-Lebewesen wie Regenwürmer, Käfer, Pilze und Bakterien. Sie bilden die Basis für die Fruchtbarkeit des Bodens.

So wächst genügend Futter für Bio-Tiere, biologisches Gemüse und Getreide auch ohne „Kunstdünger“. Für Biobäuerinnen und -bauern zählen diese Milliarden Helfer unter der Erde zu ihrem wichtigsten Kapital. Sie pflegen und vermehren diese lebensnotwendige Grundlage zum Wohle aller.

Programm

Die Grundlagen eines nachhaltigen Landbaus bis zum guten, gesunden Lebensmittel, Führung zum Getreideacker, die Bedeutung des Bodens als Grundlage der Fruchtbarkeit und Gesundheit.

In der Backstube gibt Liesi Einblick in die handwerkliche Herstellung von Brot, abseits der industriellen Produktion und ihrer fragwürdigen Hilfsmittel.

Betriebsdaten

7ha Grünland, Acker und Wald
Speiseweizen, -Dinkel, -Roggen, Kartoffel (Lungauer Eachtling)

4 Kühe, 2 Kälber, 2 Ziegen, 3 Schweine, Weidegänse; Urlaub am Bio-Bauernhof, Brotbackstube, Hofladen, Seminarraum

Ausbildung

Bodenpraktiker

Gruppengröße

7 - 14 Personen

Zeitraum des Angebotes

Von Juni bis September jeden Donnerstag von 7 - 14 Uhr, Anmeldung bis Dienstag

Kosten

EURO 23,-/Person

Zufahrtsbeschreibung

Tauernautobahn → nach dem Tauerntunnel Abfahrt St. Michael → nach St. Michael links Richtung Tamsweg bis ÖMV Tankstelle → rechts St. Margarethen, Unternberg → nächste Kreuzung rechts St. Margarethen, Ainecklifte → nächste Kreuzung rechts, Oberbayrdorf → 3. Haus rechts

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Murtalradweg, Burg Mauterndorf, Wallfahrtskirche St. Leonhard, Lungauer Heimatmuseum, Murtalbahn, BadelNSEL Tamsweg, Prebersee

Kontaktaten**Löcker Liesi und Peter**

Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen

T +43(0)6476/2970

E sauschneider@sbg.at

W www.tauernroggen.at

**Wir säen Zukunft für die Ernährung unserer Kinder**

„Ob Bio die Welt ernähren kann, ist nicht die Frage – Bio muss die Welt ernähren!“ so Hans Herren, zweiter Vorsitzender des Weltagrarrates. Der Weltagrarrat legte 2008 den Weltagrarrat vor. An diesem arbeiteten 400 Wissenschaftlerinnen und -schaftler fünf Jahre lang im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank.

Zur zukünftigen Ernährung der Weltbevölkerung benötigt es eine Ausdehnung der biologischen Landwirtschaft und die Förderung von Kleinbauern.