

Schau zum Biobauernhof im Lungau



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Brot aus dem „Lungauer Tauernroggen“

Familie Löcker

Biohof Sauschneider, 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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Schau zum Biobauernhof im Lungau



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

7 ha Acker, 3 ha Wald, Speisegetreide (Lungauer Tauernroggen, Weizen, Dinkel), Kartoffeln.
Tiere: Zuchtbetrieb Schwarze Alpenschweine
Urlaub am Bauernhof, Hofladen, Seminarraum, hofeigene Getreidereinigung

Ausbildung

Bodenpraktiker

Gruppengröße

Brotbacken bis zu 10 Personen
Hofführung bis 50 Personen

Zeitraum des Angebotes

Brotbacken: Sommermonate
Hofführungen: ganzjährig

Kosten

Brotbacken: 150,-/Nachmittag
Hofbesichtigung mit Verkostung:
Euro 5,-/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, BadeINSEL Tamsweg, Prebersee

Kontaktdaten

Familie Löcker

Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen
T 06476 297
E info@biourlaub.at
W www.biourlaub.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 2008 den Weltagrarratbericht vorlegte. An diesem arbeiteten 400 Wissenschaftlerinnen und -schaffler fünf Jahre lang im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank. Er fordert einen radikalen Richtungswandel in der Landwirtschaft. Deswegen vertritt der Weltagrarrat die Meinung, dass zur zukünftigen Ernährung der Weltbevölkerung es einer Ausdehnung der biologischen Landwirtschaft und der Förderung der Kleinbauern bedarf.