

# Schau zum Biobauernhof im Pinzgau



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo  
[www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo](http://www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo)



## Mit „Laib“ und Seele

### Familie Steger

Jaidbachalm, Krimmler Achenal

Einer der schönsten Orte um Käse zu machen ist die 1700 m hoch gelegene Jaidbachalm von Gerda und Rudi Steger im Krimmler Achenal im Nationalparkgebiet Hohe Tauern.

Die Alm wird seit 1994 biologisch bewirtschaftet. Mutter Marianne Steger ist mit Leib und Seele Sennerin. Der Besucher kann vom Logenplatz aus mitverfolgen wie mit Liebe und viel Wissen in der 400 Jahre alten Almhütte im Kupferkessel mittels Holzfeuerung, Sonnen- und Gletscherkäse hergestellt wird. „Durch das Leben und Wirtschaften auf der Alm kann man viel lernen“, so Rudi Steger. Seine Frau Gerda versteht es Besuchern auch die Freude daran zu vermitteln.



## Programm

- Information über Biolandbau und Kreislaufwirtschaft
- Wert der Lebensmittel und deren Herstellung
- Die Kunst des KäSENS

## Wir lieben es bunt

### im Stall und auf dem Feld

Gesunde, robuste Tiere und Pflanzen sichern die Ernährung für alle. Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf genetische Vielfalt. Sie züchten seit jeher Tierrassen und Pflanzensorten die ihrer Umgebung und ihrem Klima angepasst sind. Das garantiert auch eine geschmackliche Vielfalt biologischer Lebensmittel.

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 Pinzgau



## Programm

Information über Biolandbau und Kreislaufwirtschaft, Wert der Lebensmittel und deren Herstellung.

„Durch das Leben und Wirtschaften auf der Alm kann man viel lernen“, so Rudi Steger.

## Betriebsdaten

220 ha Alm, 20 Kühe (reinrassige Pinzgauer), zwei Noriker Pferde, 4-6 Almschweine; direkt vermarktet wird ausschließlich das, was auf der Alm produziert wird: Käse, Butter, Milch und das selbst gebackene Bauernbrot

## Ausbildung

Sennerin, engagierte Bio-Bäuerin

## Gruppengröße

max. 25 Personen

## Zeitraum des Angebotes

Mitte Juni - Mitte September,  
täglich von 10 - 11 Uhr Schaukäsen,  
weitere Angebote nach Vereinbarung

## Programmdauer

1 - 3 Stunden

## Kosten

je nach Angebot

## Zufahrtsbeschreibung

Bis Krimml > ab Wasserfall Parkplatz > der 16 Kilometer lange, vierstündige Gehweg kann aber mittels Tälertaxi (vor 10 Uhr und nach 16 Uhr mit Anmeldung) auf jede beliebige Länge verkürzt werden

## Öffentliche Anreise

Mit der Pinzgau Bahn oder Bus bis Krimml möglich

## Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Krimmler Wasserfälle, Österreichs größter Zirbenwald, die ältesten Zirben, der Gletscher (Krimmler Kees)

## Kontaktdaten

### Familie Steger

Litzldorf 17, 5723 Uttendorf

T 0664 4637309

E [jaidbachalm\\_steger@sbg.at](mailto:jaidbachalm_steger@sbg.at)

W [www.jaidbachalm.at](http://www.jaidbachalm.at)



## Wir sparen in der Zeit, nicht erst in der Not

Heute sehen alle die Notwendigkeit, schädliche Treibhausgase zu reduzieren. Die Biobäuerinnen und -bauern sparen seit Jahrzehnten CO<sub>2</sub> durch ihre Wirtschaftsweise. Sie schützen unser Klima im doppelten Sinne: Einerseits verzichten sie auf den Einsatz von „Kunstdünger“, dessen Herstellung auf Erdöl beruht. Dadurch vermeiden sie den Ausstoß schädlicher Treibhausgase. Andererseits bauen sie lebendige, humusreiche Böden auf, die große Mengen an CO<sub>2</sub> speichern.