

Genuss-Tipps entlang der Tour

5 BIOHOF STEG – FAMILIE AIGNER

Schadneramt 26, 3264 Gresten
+43 664 4795554 | facebook.com/AignerBiohofSteg

Mathias und Edith Aigner produzieren auf ihrem Biohof Most, Fruchtsäfte, Liköre und Honig sowie frisches Bauern- und Kletzenbrot mit selbstgetrockneten Früchten aus dem eigenen 100-jährigen Dörrhaus.

6 BIOHOF VORDERAU – FAMILIE ADELSBERGER

Puchberg 26, 3263 Randegg
+43 664 73653290 | www.adelsberger-bio.at

Am Biohof Vorderau verarbeiten Leopoldine und Adolf Adelsberger Obst von alten Streuobstsorten zu reinsortigen Apfel- & Birnenmosten, Cider, Frizzante, Fruchtsäften sowie Edelbränden und Likören. Zudem werden Bio-Jungrindfleisch, Honig, Met, Oxymel-Sauerhonig sowie Bau-, Brenn- und Tischlerholz erzeugt.

7 PHYRABAUER – FAMILIE HEIGL

Griesperwarth 5, 3262 Wang | +43 664 8453283
Ab-Hof-Verkauf: Fr 8:00-18:00 Uhr, Sa 8:00-12:00 Uhr oder nach telefonsicher Vereinbarung.

20 Mutterkühe, zehn Shropshire-Schafe sowie zehn Hühner leben auf dem Biohof von Familie Heigl, die zudem biologische Moste, Apfel- & Birnensäfte, Liköre, Edelbrände, Marmeladen, eingelegtes Gemüse, Cider, Frizzante, Dörrobst und besondere Chutneys wie z.B. aus der Bio-Zwetschke erzeugt.

8 BIOHOF GLACK – FAMILIE GLACK-WURZER

Oberer Markt 15, 3262 Wang
+43 676 7930479
Ab-Hof-Verkauf: Di, Fr 8:00-17:00 Uhr

Bei Familie Glack-Wurzer findet man verschiedene biologische Mehle und Getreideprodukte, Linsen, Leinöl sowie als besondere Spezialität des Betriebs: Bio-Braunhirse.

9 KERNOBSTHOF – FAMILIE KERN

Haberg 7, 3261 Steinakirchen am Forst
+43 664 5253569 | facebook.com/kernobst
Hofladen: Sa Vormittag

Am KernObsthof leben über zwanzig Bio-Milchkühe, zudem werden jeden Samstag Vormittag die von Familie Kern selbst hergestellten biologischen Säfte, Moste und Edelbrände im Hofladen angeboten.

10 ARCHE HOF RASDORF – FAMILIE HAUER

Felberach 5, 3261 Steinakirchen am Forst
+43 699 12919255 | www.arche-hof.at

Familie Hauer hat sich auf ihrem kleinen Bio Arche Hof neben der Erzeugung von Obst, Eiern, Gemüse, Frischfleisch und Selchwaren darauf spezialisiert, die heimischen Nutztierassen „Rotes Mangalitzta“-Schwein und „Tuxer Rind“ zu züchten und diese dadurch vor dem Aussterben zu bewahren.

11 BIOHOF ETLINGER „ECHT ETLINGER – ECHT BIOLOGISCH“

Loising 5, 3261 Wolfpassing
+43 680 2192787 | instagram.com/echtetlinger

Neben dem Ackerbau und im speziellen dem Anbau von Bio-Süßkartoffeln sind Bio-Wildhendln wichtige Elemente der Kreislaufwirtschaft am Betrieb von Kerstin und Gerald Etlinger.

12 BIO-ERDBEEREN JEHLE

Hart 1, 3250 Wieselburg | +43 676 9485800
www.bioerdbeeren-jehle.at
Saisonal tägl. 08:00-20:00 Uhr

Auf dem Biobetrieb von Familie Jehle werden seit Jahrzehnten Erdbeeren biologisch angebaut und saisonal ab Hof verkauft. Abhängig von der Witterung können ab circa Ende Mai bis Anfang Juli die Früchte selbst gepflückt werden.

13 SCHUMI'S BIO-EIER – FAMILIE SCHUMITSCH

Schulsiedlung 13c, 3250 Wieselburg
+43 664 9104890 | facebook.com/Schumis-Bio-Eier
Vor dem Haus befindet sich ein Kühlschrank mit den Bio-Eiern.

In Thomas Schumitsch's mobilem Bio-Legehennenstall werden nicht nur hervorragende Bio-Eier gelegt, es werden im Sinne des Tierwohls auch die männlichen Küken gemeinsam mit ihren Schwestern großgezogen.



Weitere Tipps

Mitten im Zentrum von Gresten werden im Zuge einer bäuerlichen Arbeitsgemeinschaft in einem schönen Bauernladen frische Bio-Produkte direkt und persönlich von den produzierenden Bio-Bäuerinnen verkauft.

Unterer Markt 27, 3264 Gresten
+43 680 3314156
www.facebook.com/Erlauftaler-Naturkoststueberl
Fr 8:30-12:00 & 14:30-18:00 Uhr, Sa 8:30-12:00 Uhr

4 ERLAUFALER NATURKOSTSTÜBERL

Familie Pöchacker erzeugt neben frischem Bio-Bereenobst sowie daraus veredelten Produkten wie Obstbränden und Marmeladen auch unterschiedliche Hochbeete aus Holz für private Bio-Gärtner:innen.

Schaiten 7, 3264 Reinsberg | +43 676 9110333
facebook.com/p/Biohof-Schwarzelehen

3 BIOHOF SCHWARZELEHEN – FAMILIE PÖCHACKER

Genuss-Tipps entlang der Tour

1 BIOHOF LUEG – FAMILIE FRÜHWALD

Schaiten 18, 3264 Reinsberg
+43 7487 2731

Der Ab-Hof-Verkauf von Lamm-Fleischwaren und Schafkäse ist gegen Voranmeldung möglich.

Rita und Johann Frühwald erzeugen mit derzeit vierzig Milchschafen und dreißig „Brannen Bergschafen“ Bio-Lammfleisch sowie verschiedene Bio-Käseprodukte wie den „Mostviertler Schokkas“, Topfen und Joghurt.

2 BIOHOF HECHAL – FAMILIE FRÜHWALD

Schaiten 16, 3264 Reinsberg
+43 7487 7718 | www.hechal.at
Hofladen: Fr 9:00-18:00 Uhr, Sa 9:00-12:00 Uhr

Mit dem Obst ihrer Streuobstweisen stellen Daniela und Augustin Frühwald biologischen Most, Fruchtsaft, Edelbrände, Liköre, Cider, Obstperlwein und Essig her, zudem leben „Bnustaler Bergschrecken“, Schweine, Hühner und Enten am Biohof.



... auf Biobetrieben Kühe viel Sonnenlicht und Frischluft tanken und saftiges Bio-Gras von Wiesen & Weiden genießen?



BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien
Matthias Corvinus-Straße 8/UG
3100 St. Pölten
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

Let's go Bio

Bio-Radtour
Kleines Erlaufstal/Mostviertel

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Let's go Bio

Bio-Radtour Kleines Erlauftal

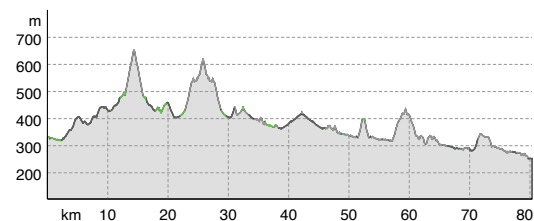
Von Bio-Bauernhof zu Bio-Bauernhof mit dem Rad

Erleben Sie die wunderschöne Landschaft zwischen Scheibbs und Wieselburg und entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt der Bio-Landwirtschaft des Mostviertels von alten Mangalitzza-Rassen bis zu den traditionellen Produkten der Region wie Obst, Most und Schnaps.

Ausgehend vom Bahnhof Scheibbs geht es durch das hügelige Mostviertel nach Gresten und entlang der Kleinen Erlauf bis nach Wieselburg.

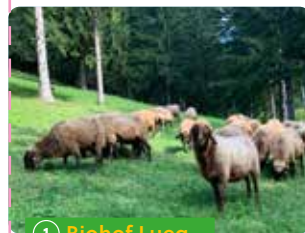


HÖHENPROFIL



TOURDATEN

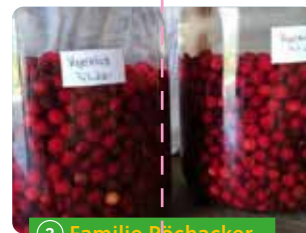
Asphalt	40,6 km	Strecke	80,4 km
Schotterweg	0,2 km	Dauer	6:20 h
Naturweg	10,8 km	Höhenmeter	1.148 m
Pfad	0	Kondition	●●●●●
Straße	28,8 km	Technik	●●●●●
Beste Jahreszeit	Apr - Okt	Landschaft	●●●●●
Schwierigkeit	mittel	Erlebnis	●●●●●



1 Biohof Lueg - Familie Frühwald



2 Biohof Hechal - Familie Frühwald



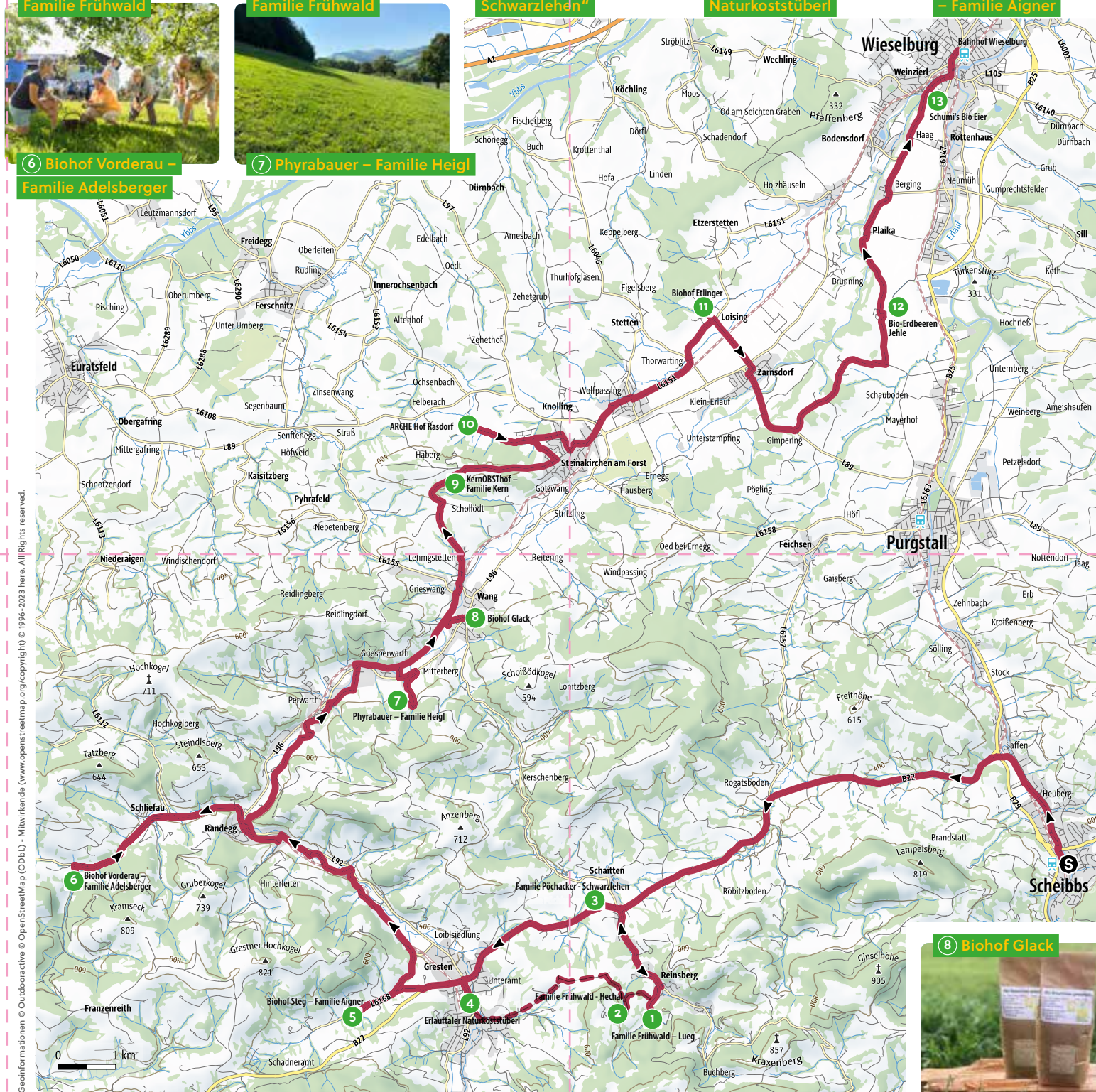
3 Familie Pöschacker - Schwarzlehen



4 Erlauftaler Naturkosttüberl



5 Biohof Steg - Familie Aigner



Geoinformationen © OpenStreetMap (ODBL) - Mitwirkende (www.openstreetmap.org/copyright) © 1994-2023 here. All Rights reserved.

Fotos: BIO AUSTRIA Niederösterreich, Familie Frühwald Lueg, Biohof Hechal, Biohof Schwarzenlehen, Netzwerk Kulinarik/Cloning Company Media 8 OG, Theo Kust, KernObsthof, ARCHE Hof Rasdorf, Bio-Erdbeeren Jehle.



9 KernObsthof - Familie Kern



10 ARCHE Hof Rasdorf - Familie Hauer



11 Biohof Etlinger



12 Bio-Erdbeeren Jehle



13 Schumi's Bio-Eier - Familie Schumitsch



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 Bio-Verbänden 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 CO₂ 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 kleinen 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.



NÖ-Wien

Mehr Infos zu Bio:

www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/

