



1 Bio-Zitrusgarten



2 Privatbrauerei Hirt



3 Die Wurmfarm



4 G'seift



5 Kaslab'n Nockberge



6a Bio-Bauernmarkt in Klagenfurt



BESONDERE BIO-ORTE IN KÄRNTEN

1. Bio-Zitrusgarten (Faak am See)
2. Privatbrauerei Hirt (Micheldorf)
3. Die Wurmfarm – Prime Insects (Bad St. Leonhard i. L.)
4. G'seift (St. Michael ob Bleiburg)
5. Kaslab'n Nockberge (Radenthein)
6. Kärntens Biobauernmärkte (Klagenfurt & Villach)
7. Mochoritsch – Das Eck (St. Kanzian am Klopeiner See)
8. Mochoritsch – Griffen Rast (Griffen)
9. Schloss Töscheldorf (Althofen)
Tischlein Deck Dich – Bio-Event Catering (Althofen)
10. Seehotel Hubertushof (Velden am Wörthersee)
11. Vino Hren (Sittersdorf)
12. Weinbau Waltl (Klagenfurt)
13. Weingut Egger – Sternberg (Wernberg)
14. Wimitzbräu (Kraig)

BEZIRKSHAUPTSTÄDTE

1. Feldkirchen in Kärnten
2. Hermagor-Pressegger See
3. Klagenfurt am Wörthersee
4. Spittal an der Drau
5. St. Veit an der Glan
6. Völkermarkt
7. Villach
8. Wolfsberg



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 Bioverbänden 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 kleine 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.



Mehr Infos zu Bio:
www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/



14 Wimitzbräu



6b Bio-Bauernmarkt in Villach



7 Mochoritsch – Das Eck



8 Mochoritsch – Griffen Rast



9 Schloss Töscheldorf



8 Mochoritsch – Griffen Rast



9 Tischlein Deck dich Bio-Event Catering



11 Vino Hren



10 Seehotel Hubertushof



13 Weingut Egger



12 Weinbau Waltl

Genussvoll unterwegs

Willkommen zur „Genussvoll unterwegs“-Bio-Genusstour

Entdecke Kärnten genussvoll – mit allen Sinnen und voller Bewusstsein für Natur, Qualität und Regionalität. Mit dieser Karte findest du besondere Bio-Orte – von stilvollen Restaurants bis zu Erlebnishöfen, von Brauereien bis zu Weingütern. Alle Betriebe sind kontrolliert, zertifiziert und stehen für authentischen Bio-Genuss aus Kärnten.

Das erwartet dich bei der Tour:

- **Geschmack & Qualität:** Feine Speisen, Getränke und Produkte in Bio-Qualität – frisch, saisonal und aus der Region.
- **Erlebnis & Einblick:** Begegnungen mit den Menschen, die Bio mit Leidenschaft leben – im Restaurant, auf dem Hof oder beim Weingut.
- **Naturschutz in Aktion:** Erlebe, wie bewusstes Wirtschaften Boden, Wasser und Artenvielfalt schützt.

Bio erleben und entdecken

Warum lohnt Bio?

- **Schonung unserer Ressourcen:** Bio schützt Grundwasser und Böden und erhält sie für kommende Generationen.
- **Gentechnikfrei & pestizidarm:** Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Gentechnik sind tabu.
- **Tierwohl mit Verantwortung:** Bio-Tiere leben artgerecht mit Auslauf oder Weide.
- **Transparenz & Sicherheit:** Strenge gesetzliche Bio-Vorgaben und unabhängige Kontrollen sichern nachvollziehbare Herkunft und Qualität.

Deine Teilhabe zählt

Jeder Besuch – ob Dinner, Brauereiführung oder Einkauf – unterstützt eine Landwirtschaft, die Klima, Artenvielfalt und regionale Lebensräume bewahrt.

biomaps?

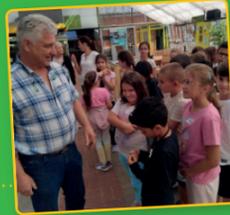


Bio, regional und sicher. www.biomaps.at

Auf der Bio-Map von BIO AUSTRIA finden Sie eine interaktive Karte, die Ihnen Bio-Betriebe, Hofläden, Bio-Gastronomie und weitere nachhaltige Angebote in Ihrer Nähe zeigt. Entdecken Sie regionale Bio-Produkte und erfahren Sie mehr über deren Herkunft!

1 **Bio-Zitrusgarten – EIN PARADIES DER VIELFALT**

Über 280 Zitrusarten, exotische Düfte und ein Hauch von Süden – der Bio-Zitrusgarten ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Führungen laut Website.



Blumenweg 3, 9583 Faak am See
+43 664 5403321 · office@ceron.at
www.zitrusgarten.at

2 **Privatbrauerei Hirt – NATÜRLICHER GENUSS MIT HIRTER BIOHANFBIER**

Seit 1270 steht die Privatbrauerei Hirt für traditionelles Brauhandwerk und erstklassige Biere. Das Hirter Biohanfbier vereint Biohanf-Samen aus Südkärnten mit besten österreichischen Bio-Zutaten. Seine satte Goldfarbe, der duftige Charakter nach Heublumen und Estragon und der lieblich-süße Abgang machen diese naturbelassene Bierspezialität zu einem besonderen Genussmoment.



Hirt 1, 9322 Micheldorf
+43 4268 2050 0 · office@hirterbier.at
www.hirterbier.at

6 **Kärntens Biobauernmärkte FRISCHE VIELFALT AUS DER REGION**

Klagenfurt: Benediktinermarkt Süd
Fr 8:00 – 13:00
Villach: Hans Gasser Platz
Fr 8:30 – 14:30



7 **Mochoritsch – Das Eck TAPAS & WEIN AM KLOPEINER SEE**

Von Mai bis September lädt Mochoritsch „Das Eck“ zu Mocho-Tapas, Wein und mediterranem Flair am See ein.

Westuferstraße 16, 9122 St. Kanzian
+43 4239 20278 · www.mochoritsch.at

8 **Mochoritsch – Griffen Rast ALPEN-ADRIA-KÜCHE & BIO AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT**

Hier trifft herzliche Gastlichkeit auf regionale Bio-Küche. Viele Zutaten stammen direkt von der eigenen Bio-Landwirtschaft oder von Partnerbetrieben aus der Region.

Gewerbestraße 11, 9112 Griffen
+43 4233 25353 · griffen-rast@mochoritsch.at
www.mochoritsch.at

3 **Die Wurmfarm – Prime Insects INSEKTENKULINARIK MIT ZUKUNFT**

Österreichs erste biologische Wurmfarm zeigt, wie innovativ nachhaltige Ernährung sein kann. Führungen mit Verkostungen für Gruppen nach Anmeldung.

Wartkogel 14, 9462 Bad St. Leonhard
+43 664 1904409 · office@primeinsects.com
www.primeinsects.com

4 **Gšeft – BIO-CAFÉ & LADEN**

Ein Ort zum Wohlfühlen: Das Gšeft bietet Bio-Frühstück, kleine Snacks und ausgewählte Lebensmittel aus der Alpen-Adria-Region – alles in gemütlichem Ambiente.

St. Michael ob Bleiburg 26, 9143 St. Michael ob Bleiburg
+43 664 2462884 · office@gseft.at
www.gseft.at

5 **Kaslab'n Nockberge – SCHAUKÄSEREI & BIO-LADEN**

Hier erlebst du hautnah, wie aus Heumilch Käse wird. Führungen, Filme und ein Laden mit regionalen Spezialitäten machen den Besuch unvergesslich.

Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein
+43 4246 37500 · info@kaslabn.at
www.kaslabn.at

9 **Schloss Töscheldorf – BIO-RESTAURANT · CAFÉ · BAR · EVENT und TISCHLEIN DECK DICH Bio-Event Catering**

Im neu renovierten Schloss Töscheldorf trifft historische Atmosphäre auf moderne Bio-Küche. Ob Dinner in den stilvollen Räumen oder Cocktail auf der Sonnenterrasse – hier wird ausschließlich biologisch, regional und saisonal gekocht. Ideal für Seminare, Feiern oder Tagungen.

Töscheldorf 1, 9330 Althofen · +43 664 1276998
office@schlosstoescheldorf.at · facebook.com/SchlossToescheldorf
@schloss_toescheldorf · www.schlosstoescheldorf.at

Öffnungszeiten Café & Bar **Schlossküche**
Mi: 10:00 – 16:00 Do – Sa: 11:00 – 14:00
Do – Sa: 11:00 – 23:00 und 17:00 – 21:00
So & feiertags: 09:00 – 17:00 So & feiertags:
Mo & Di: Ruhetag 11:00 – 14:30

11 **Seehotel Hubertushof – HOTEL & HAUBENKÜCHE DIREKT AM WÖRTHESSEE**

Seit 1914 steht der Hubertushof für Erholung am See und exzellente Küche. Viele Zutaten stammen direkt von heimischen Bio-Lieferanten.

Europaplatz 1, 9220 Velden am Wörthersee
+43 4274 2676 · office@seehotelhubertushof.com
www.seehotelhubertushof.com

Wimitz 7, 9311 Kraibitz
+43 4212 28074 · brauerei@wimitzbraeu.com
Öffnungszeiten: Mo – Do: 08:00 – 16:00, Fr: 08:00 – 13:00
www.wimitzbraeu.com



Ein Blick hinter die Kulissen der Bio-Braukunst: In der Wimitzbrau kannst du Bio-Biere direkt vor Ort verkosten oder bei einer Führung die Faszination des Bierbrauens hautnah erleben. Führungen nach vorheriger Vereinbarung.

14 **Wimitzbrau – SCHAUBRAUEREI & BIO-BIERVERKOSTUNG**

Feldweg 6, 9241 Wernberg
+43 664 1601630 · winzer@sternberg-wein.at
www.sternberg-wein.at



Am Sternberg betreibt Familie Egger seit vielen Jahren Weinbau. Die Weine zeichnen sich durch regionale Typizität und ganzheitliche Philosophie aus.

13 **Weingut Egger – Sternberg – BIOLOGISCHEN WEINBAU MIT TRADITION**

Dr. Wüte-Sträbe 14, 9020 Klagenfurt a. W.
+43 650 55 45 165 · office@weinbauwaelt.at
www.weinbauwaelt.at



Das Bio-Weingut im Süden Österreichs bet Klagenfurt setzt auf PIWI-Rebsorten für umweltbewussten Weingenuss. Es entstehen charakterstarke Weine wie Orange Wine, Natural Wine und Pet Nat – mit Handwerk und Leidenschaft gemacht. Weinführungen, Verkostungen und Weinreisen runden das authentische Erlebnis ab.

12 **W2-BIO Weinbau Waelt – Artisan Winery**

Weinberg 45, 9133 Sittersdorf
+43 4237 2456 · andrej.hren@gmx.net



Ein Erlebnis für Genießer: Bei einer Führung durch den Schauweingarten mit Verkostung im jahrhundertalten Keller lernst du die Kunst des Bio-Weins kennen.

11 **Vino Hren – BIO-WEINVERKOSTUNG & WEINGARTENFÜHRUNG**

Noch mehr Bio in der Freizeit mit Urlaub am Biobauernhof

Es gefällt Ihnen, wenn Bio auch an Ihrem Urlaubsort gelebt und angeboten wird? Wenn Sie sich für Urlaub am Biobauernhof entscheiden, können Sie sicher sein, dass die Gastgeber:innen biologisch wirtschaften und ihr Wissen um die Vorzüge der biologischen Wirtschaftsweise gerne mit Ihnen teilen. Die Vereine BIO AUSTRIA und Urlaub am Bauernhof haben vor 20 Jahren den Grundstein für eine Zusammenarbeit „Urlaub am Biobauernhof“ gelegt. Dank der nun vertieften Kooperation wird die Brücke zwischen Biohöfen und Urlaubsgästen verstärkt und geht beiderseits mit mehr Vorteilen einher.

Für mehr Infos besuchen Sie die Website www.urlaubambaubauernhof.info



BIO AUSTRIA Kärnten
Museumgasse 5 · 9020 Klagenfurt a. W.
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

Genussvoll unterwegs

Bio erleben und entdecken

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union