



Die Freude war groß: am 16. Mai 2024 nahmen sie einen Zipfer Tourismuspreis entgegen: von links Brigitte Schlögl, Robert Rosenstatter & Sabine Gmachi vom BioArt Campus.

Neue Mieter & neue Produkte

DAS LEBEN IST ein ständiger Wandel, eine ständige Weiterentwicklung und so gab es auch im BioArt Campus einige Veränderungen.

Im Erdgeschoß arbeitet eine neue Konditorin in der ehemaligen T3-Tortenmanufaktur. Anna Maria Ebner hat den Betrieb in „Die süße Backstube“ umbenannt und kreiert ihre süßen Köstlichkeiten für „Das Seeham“, den Bio Laden und erfüllt private Kundenwünsche. In der Genusswerkstatt bietet Daniel Rachbauer unter dem Titel „Daniels Cheftable“ seit einigen Monaten Kochkurse an. Neu im ersten Stock ist auch die „C1 Energetik“ (siehe auch Bericht in den Campus News).



Zwei Jahre BioArt Campus in Seeham

DER BIOART CAMPUS HAT SICH ETABLIERT. So kann man die Arbeit der letzten beiden Jahre kurz und knapp zusammenfassen. Dies gelang vor allem durch viel Kommunikation, unterschiedlichste Veranstaltungen und selbstverständlich durch die Arbeit all unserer Unternehmen im Haus, die mit ihrem Tun und ihrer Begeisterung die Idee des Campus hinausgetragen haben.

Der offizielle Startschuss erfolgte im Herbst 2022 mit einem großen Fest und dem ersten Tag der offenen Tür. Viele Interessierte besuchten im Folgejahr den Campus, Firmen nutzten die Seminar-räumlichkeiten für ihre eigenen Workshops und in der Genusswerkstatt wurden Kochkurse abgehalten. Mittlerweile konnten über 3.000 Personen durch den Campus geführt werden. Darunter auch internationale Gruppen wie z.B. Schüler aus Dänemark, Gäste aus Norwegen oder Südkorea. Allen gemein war das Interesse an unseren Manufakturen, an unserer Mission und natürlich an dem Genuss von Bioprodukten.

Die Lage des BioArt Campus, die Qualität der Räumlichkeiten und die Möglichkeit des Bio-Genusses vor Ort im Bio Restaurant „Das Seeham“, hat auch schon sehr viele Unternehmen in den Campus

gebracht. So konnten in der Denkwerkstatt, dem Seminarraum im ersten Stock, Firmen wie Porsche, Salzburg Milch, die Salzburger Sparkasse, Palfinger oder die Zweiradfirma KTM aus Mattighofen begrüßt werden.

Das Jahr 2024 konnte ebenfalls mit einigen Höhepunkten aufwarten. Neben dem Erhalt eines Tourismuspreises, feierte der Bio Laden sein 20 Jahr-Jubiläum und am 6. Oktober wurde im ORF ein Österreich-Bild ausgestrahlt welches ein Portrait über die Bio Gemeinde Seeham mit dem BioArt Campus zeigte. Sehr sehenswert und noch immer in der ORF Mediathek abzurufen.

Vor den Vorhang & Jubiläum

Der Zipfer Tourismuspreis wird jährlich für herausragende, innovative touristische Projekte in Salzburg verliehen. Die Initiatoren dieses Preises sind Zipfer, ORF Salzburg sowie die SalzburgerLand Tourismus Gesellschaft. Der BioArt Campus hat es bis ins Finale geschafft und

kam letztendlich auf Platz 3. Insgesamt haben sich 16 Projekte um den Preis beworben. Die Überreichung des Preises erfolgte am 16. Mai in Anwesenheit von LH-Stv. Mag. Stefan Schnöll.

„Wir freuen uns sehr, dass unser Engagement für das Bioland Salzburg gesehen und honoriert wird. Man muss uns nicht motivieren, aber den BioArt Campus immer wieder vor den Vorhang zu holen, unterstützt uns in unserer Arbeit und sorgt für Aufmerksamkeit“, so Robert Rosenstatter, Initiator des BioArt Campus in Seeham.

Ein weiteres Mal vor den Vorhang geholt wurde der BioArt Campus vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft. Im Rahmen der Abschlussveranstaltung im Mai 2024 der „RegionIMPuls“ Tour von Bundesminister Norbert Totschnig, wurde der Campus als eines der Good-Practice-Beispiel vorgestellt.

Im Juni groß gefeiert wurde das 20-Jahr Jubiläum des Bio Ladens im BioArt Campus. Margit und Thomas Wallner waren echte Pioniere, denn sie eröffneten vor 20 Jahren – genau am 26. Juni 2004 – den ersten Bio & Fair Laden Österreichs. Heute ist der Laden ungleich größer und zudem Nahversorger für Seeham und Umgebung.

www.bioartcampus.at

Bestehende Mieter entwickeln darüber hinaus neue Produkte oder bieten neue Dienstleistungen an. Die Salzburger Ölmühle hat vor kurzem ein Mundöl zum Ölziehen auf den Markt gebracht. Ein Genuss besonderer Art ist der neue Kaffegeist von der Biobrennerei Farthofer. Ein neues Angebot bietet Michael Schwab vom nachhaltigen Design Studio „In Pretty Good Shape“: besondere Outdoor Portrait Aufnahmen mit seinem Studio „Mike Catches Light“.

Mehr über den BioArt Campus finden Sie auf www.bioartcampus.at

**HABEN SIE
GEWUSST,
DASS...**

... im BioArt Campus
über 100 Personen ihren
Arbeitsplatz haben?

360° Marketing aus einer Hand

RACOM WERBEAGENTUR
UNTER NEUER FÜHRUNG

OBWOHL DIE „RACOM MARKETING GMBH“ seit dem Start des BioArt Campus ihren Firmensitz in Seeham hat, kann man im Jahr 2024 fast von einem Neustart sprechen. Durch den tragischen und überraschenden Tod des früheren Inhabers, Wolfgang Raab, wurden die Karten neu gemischt.

Im Herbst 2024 gilt für die Full-Service-Agentur das Motto „Wir sind wieder da!“. Sie waren zwar nie weg, aber es geht nach unruhigen und turbulenten Monaten darum, wieder sichtbar zu sein. Zum Neustart gehört auch ein neuer Geschäftsführer. Mit Benjamin Tausch, MSc, leitet ein erfahrener Manager seit Jänner die Agentur. Der gebürtige Innsbrucker kommt aus dem Bereich Unternehmensberatung (Schwerpunkt Digitalisierung) und ist eher durch Zufall nach Seeham gekommen (siehe Interview).

Die racom marketing GmbH war und ist eine Full-Service-Agentur mit dem Schwerpunkt auf Klein- und Mittelbetriebe. Das Leistungsportfolio umfasst die Beratung und Strategie-Entwicklung genauso wie die Umsetzung von Verkaufskampagnen, das Designen und Erstellen von Printprodukten oder das Online-Marketing.

Ein besonderes Augenmerk wird seit heuer auf das automatisierte Marketing gelegt. Damit will man dem Kunden nicht nur Zeit, sondern auch Kosten ersparen. Ein Beispiel: wenn es um die personalisierte Kommunikation mit dem Kunden geht, erarbeitet racom digitale Lösungen, die speziell auf die Interessen des einzelnen Kunden abgestimmte Aussendungen ermöglichen.

Wer wissen will, wie er insgesamt im Bereich Marketing aufgestellt ist, kann bei racom eine 360° Potential-Analyse durchführen lassen. Um nur € 297,- wird überprüft, wie ist es um die Marketing-Strategie generell bestellt ist, wo die Schwachstellen sind und welche Maßnahmen sichtbare Erfolge bringen.



Benjamin Tausch mit dem jüngsten Zugang im Büro, dem Collie Toby.

CAMPUS NEWS SPRACH MIT DEM NEUEN GESCHÄFTSFÜHRER VON RACOM, **BENJAMIN TAUSCH**.

CN: Sie haben eine Full-Service-Agentur übernommen, worauf legen Sie in diesem Zusammenhang besonders viel Wert?

BR: Wir bieten ein 360° Marketing an, alles aus einer Hand. Uns geht es dabei nicht um das Verkaufen von Einzelleistungen. Mir geht es immer um den „roten Faden“, die Einzigartigkeit des Unternehmens zu finden & sichtbar zu machen. Wir nehmen den Kunden an der Hand und entwickeln den Fahrplan dafür gemeinsam. Hier zählen vor allem die Ziele der Kunden und die Strategie mit welchen Mitteln dieses Ziel erreicht werden kann.

CN: Wann sind Sie als Agentur erfolgreich?

BR: Letztendlich geht es immer um einen messbaren wirtschaftlichen Erfolg. Alle Aktivitäten müssen sich positiv darauf auswirken. Darum geht es ja, um eine authentische Kommunikation und den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens.

CN: Sie kannten Wolfgang Raab nicht persönlich, sind erst im Laufe des Jahres 2024 zur Agentur gekommen. Wie kam es dazu?

BR: Ich berate seit vielen Jahren Klein- und Mittelbetriebe strategisch und auch im Bereich Förderungen. Nach Seeham kam ich durch eine persönliche Empfehlung. Nach meiner anfänglichen Hilfe für Racom im Bereich Förderungen, war es die Sympathie zum Team und zwischen Wolfgang Raabs Witwe Sabine und mir, die den Ausschlag gegeben hat.

Zudem kenne ich die Kreativ-Szene aus bisherigen Beratungsprojekten und mache fortlaufend Ausbildungen im Bereich Marketing, weil mich das Thema brennend interessiert. Dass kein Kunde nach dem Tod des Eigentümers gekündigt hat, spricht für die Qualität der bisherigen Arbeit – und darauf können wir jetzt aufbauen und die Racom weiterentwickeln.

www.racom.at | shop.racom.at
apo.racom.at

Innovative Produkte mit höchstem Genuss

DIE PRODUKTLINIE UMFASST Brotaufstriche mit dem Zusatz „wie“ – also wie LandWurst, wie CurryWurst, wie LeberWurst, wie DebreZiner und wie Zwiebel-Schmalz. Das Design ist frech und richtet sich nicht nur an Vegetarier oder Veganer, sondern insbesondere an Flexitarier, die man mit der hohen Qualität und dem hohen Genusswert überzeugen will. Erhältlich sind die Aufstriche im Bio Laden in Seeham, im gut sortierten Bio-Fachhandel und bei Interspar.

Das Produktportfolio des Seehamer Unternehmens bietet unterschiedlichste Produktgruppen an: Bio-Schokolade, Bio-Snacks, Bio-Saucen und Bio-Gewürze, Bio-Marmeladen, Bio-Kaffee (in kompostierbaren Kapseln) sowie die schon angeführten veganen Bio-Aufstriche.

Neues Design & Neue Geschmäcker

Der absolute „Renner“ im Produktportfolio waren und sind die Bio-Fairtrade-Schokoladen in vielen Geschmacksrichtungen. In diesem Jahr erhielten

sie nicht nur ein neues, frisches Design, sondern auch weitere zusätzliche Geschmacksrichtungen. Denn auch in diesem Segment ändern sich im Laufe der Jahre die Vorlieben der Kunden.



Neue Geschmacksrichtungen:
„Winteredition Vollmilch Orange Zimt“
„Vollmilch Karamell Meersalz“
„Zartbitter Mandel Karamell“
„Zartbitter Kirsch“ und
„Weiße Hollunder“ (weiße Schokolade).
Zusätzlich wird das Sortiment ab Oktober noch um kleinere Schokoriegel erweitert – 3 Vollmilch- und 3 weiße Sorten – für den fairen Bio-Genuss zwischendurch!

Wer gerne für sein Unternehmen oder für private Anlässe seine „eigene“ Schokolade

DIE BIOART AG GEHÖRT ZU DEN BIO-PIONIEREN IN ÖSTERREICH UND STEHT SEIT BEGINN FÜR DIE ENTWICKLUNG VON BIO-LEBENSMITTEL, DIE IM TREND DER ZEIT LIEGEN. DAS BEWEIST AUCH DIE NEUESTE PRODUKTLINIE: VEGANE AUFSTRICHE, DIE ES SEIT DEM SOMMER 2024 AUF DEM MARKT GIBT.

verschenken will, der hat die Möglichkeit „Private Label“ Schokolade zu bestellen – auch in kleiner Auflage. Das ist bereits ab 250 Stück möglich. Man erhält dann sein Wunschprodukt, versehen mit seinem eigenen Logo bzw. im eigenen Layout.

Die BioArt AG als innovatives Salzburger Unternehmen hat eine ganz sympathische Mission, ausgegeben von Robert Rosenstatter, dem Gründer und Geschäftsführer: man will Genuss und Bio zusammenzubringen. Von Beginn an entwickelte BioArt deshalb Lebensmittel, die man nicht nur mit gutem Gewissen, sondern mit großem Genuss essen kann. Die Grundstoffe kommen entweder von regionalen Erzeugern aus kontrolliert biologischem Anbau oder – zum Beispiel beim Kakao – über den Fairtrade-Handel.

Um immer am Puls der Zeit zu bleiben ist es notwendig, sich am Laufenden zu halten. Eine Möglichkeit dazu bietet die Welt-Leit-Messe für Bio-Lebensmittel, die „BIOFACH“, die jährlich im Februar in Nürnberg stattfindet. Dort informiert sich die BioArt AG nicht nur, sondern ist mit einem eigenen Stand vertreten, bei dem u.a. die neuen Produkte vorgestellt werden. So erfährt man unmittelbar die Reaktion auf Neuentwicklungen von einem echten Fachpublikum.

Wer mehr über die BioArt AG bzw. das komplette Sortiment erfahren möchte, erhält die Infos auf der Webseite www.bioart.at. Bei Fragen zu den „Private Label“ Serien oder zu den Produkten ganz allgemein, können Sie sich direkt an Lukas Hindinger wenden: lukas.hindinger@bioart.at.



Die neue Produktlinie der BioArt AG: vegane Bio-Aufstriche in 5 Geschmacksrichtungen

Akari Hairsolution



SCHON IN DER ANTIKE galt glänzendes, starkes Haar als Symbol für Schönheit und Stärke. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Schönes Haar wird als attraktiv empfunden und kann das Selbstbewusstsein und die Ausstrahlung eines Menschen positiv beeinflussen. Akari Naturkosmetik,

die ihren Verwaltungssitz im BioArt Campus hat, bietet seit kurzem mit ihren Haarpflegeprodukten eine individualisierte Linie an. Sie setzt dort an, wo die Basis von gesundem Haar liegt, an der Kopfhaut.

Individualisierung wird auch bei der

NEUE PRODUKTLINIE:
INDIVIDUALISIERTE HAARPFLEGE

neuen Haarpflege „Hairsolution“ großgeschrieben. Wie bei den Hautpflegeprodukten, wählt sich die Haut ihre Pflege selbst aus. Das geht ganz einfach mit dem ganzheitlichen Akari Hauttest: 4 unterschiedliche Cremes werden auf die Haut aufgetragen und man sieht sofort, welche von der Haut bevorzugt wird. Es gibt die vier Serien Rose, Myrte, Gold und Silber. Man kann diesen Test einfach zu Hause ausprobieren, das Testpaket kostet € 9,90,- und ist im Online-Shop von Akari (www.akari.eu) erhältlich. Wer diesen Test gerne unter professioneller Anleitung machen will, findet ebenfalls auf der Website die Adressen von über 1.700 BehandlerInnen im deutschsprachigen Raum.

Das Angebot von „Hairsolution“ enthält ein Haartonic, eine Kopfhautmaske & Haarkur sowie die Kopfhautwäsche & Shampoo. Als Zusatzprodukte bietet Akari noch ein Kopfhaut-Peeling und einen Conditioner an. Worauf sich die Kunden bei allen Produkten verlassen können, ist der komplette Verzicht auf Silikone, Parabene, Mineralöle, Farb-, Konservierungs- und chemische Inhaltsstoffe.

Akari verzichtet außerdem auf Tierversuche und überflüssige oder umweltschädliche Verpackungen.

Alles begann mit der Farbtherapie

Der Name „Akari“ kommt aus dem Japanischen und bedeutet „Licht“. Das Farbspektrum unseres Lichts und die Behandlung damit, war auch der Ausgangspunkt des Unternehmens, das 1993 von der Familie Harrant gegründet wurde. In der Farbbehandlung sind sie immer noch Marktführer und stellen mit ihren über 1.700 Partnern im deutschsprachigen Raum das Wissen über die Farben zur Verfügung.

Seit dem Start wurde die Produktpalette sukzessive erweitert. Dazu zählen Kosmetiklinien, Sonnenschutz auch Family/Baby Care Produkte. Zum Produktportfolio gehören ebenfalls Öle und Sprays zur Aromabehandlung, Blüten- und Mineralienessenzen sowie Farböle, die Körperfunktionen wieder ins Gleichgewicht bringen. Grundpfeiler aller Produkte und Behandlungen ist das ganzheitliche Konzept, der gesamte Mensch.

Wenn Sie mehr über die Akari und deren Produkte erfahren wollen oder einen Behandler bzw. Kosmetikinstitut in ihrer Nähe suchen, dann besuchen Sie die Website www.akari.eu.

Der Wirbel, auf dem unser Kopf ruht

AGLAIA PORSCHÉ bietet diese C1-Energetik seit kurzem im BioArt Campus an. Auf der Suche nach neuen, geeigneten Räumlichkeiten wurde sie im Campus fündig. Damit erweitert sie das Angebot im Haus in Richtung Gesundheit und Wohlbefinden.

richtige Position zu bringen. Was viele Menschen unterschätzen: ist der C1 verschoben, hat das Auswirkungen auf die gesamte Statik des Körpers.

Die C1-Energetik arbeitet mit der Aktivierung und Harmonisierung körpereigener Energiefelder sowie mit der Selbstheilungskraft des Körpers und verwendet keine anderen Apparate oder Hilfsmittel. Ein richtig positionierter Atlas kann heilende Wirkung, sowohl auf physische als auch psychische Erkrankungen haben.

Atlas trägt die Welt

In der Antike war Atlas ein griechischer Titan, der das Himmelsgewölbe stützt. Im Körper ist Atlas der Name für den obersten Halswirbel, der im wahrsten Sinne des Wortes eine „tragende“ Rolle hat. Ein gut funktionierendes Nervensystem setzt eine intakte Wirbelsäule voraus. Selbst kleinste Fehlstellungen der Wirbel und besonders des obersten Halswirbels beeinträchtigen die Nervenfunktionen.

Die C1-Energetik kann bei solchen Fehlstellungen hilfsweise eingesetzt werden. Mit sanften, schonenden Maßnahmen wird der Atlas dabei zentriert, womit der ungehinderte Fluss der Nervenimpulse gesichert wird. Durch ein „In-Schwingung-Bringen“ des Atlas wird dieser dazu animiert, sich selbst wieder in die

Therapie kommt aus der Schweiz

Die gebürtige Oberndorferin Aglaia Porsché absolvierte eine entsprechende Ausbildung, nachdem sie persönlich die Heilkraft der Atlasenergetik kennengelernt hat. Sie eröffnete 2015 ihre Praxis und hat sich die Bezeichnung „C1-Energetik“ auch patentieren lassen. Ursprünglich kommt diese Art der Therapie aus der Schweiz, wo Walter Landis die Behandlungsmethode entwickelte.

MANCHMAL REICHT EIN KLEINER IMPULS VON EINEM THERAPEUTEN UND DER KÖRPER ÜBERNIMMT DIE SELBSTHEILUNG. SO IST ES AUCH MIT DER C1-ENERGETIK BEHANDLUNG, DIE MIT SANFTEN MASSNAHMEN DEN ATLAS BZW. C1-WIRBEL, „INS LOT“ BRINGT.

Aglaia Porsché stammt aus einer künstlerischen, musikalischen Familie. Sie besuchte die Waldorfschule in Salzburg, Ende der 80er Jahre noch ungewöhnlich und eine Unterrichtsmethode, die von vielen belächelt wurde. Ihr ermöglichte es aber eine freie, kreative Entwicklung, die sie dann auch bei der Erziehung ihrer vier Kindern fortführte. Sie war und ist von ganzem Herzen Mutter und dankbar, dass sie sich aufgrund ihrer Lebensumstände, auf diese Aufgabe konzentrieren konnte.

Sie hat sich laufend weitergebildet (z.B. zur Waldorf-Pädagogin) und möchte nun, nachdem die Kinder aus „dem Größten“ draußen sind (ihr Jüngstes ist 12 Jahre), mit ihrer C1-Energetik den Menschen etwas zurückgeben.

Sie hat Klienten, die einmal im Jahr kommen und andere, die wöchentlich eine Sitzung buchen. Vielleicht ist das auch ein Tipp für ein Geschenk: eine Sitzung im C1-Energetik Studio.



Wer mehr wissen will, kann sich auf der Website informieren: www.c1energetik.at

BIOGAST - der größte Bio Großhändler Österreichs

ALS ENDVERBRAUCHER kauft man in Läden wie dem Bio Laden in Seeham. Ist man ein Bio-Händler, ein Gastronom oder Betreiber einer Großküche, so ordert man seine Waren direkt bei den Produzenten und/oder bei einem Großhändler wie BIOGAST.



Horst Moser, Gründer und Geschäftsführer von BIOGAST, hatte 1999 die Idee, die Lücke in der Bio-Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung zu schließen. Und dies mit biologischen

Lebensmitteln, um dabei auf einen respektvollen, wertschätzenden Umgang mit den Ressourcen der Natur zu achten.

Heute – nach über 20jährigem Bestehen – ist BIOGAST der Spezialist für kontrolliert biologische Lebensmittel für Gastronomen, Großverbraucher und Bio-Fachhändler. Die fast 2.000 Kunden aus Österreich und dem benachbarten Ausland können mittlerweile aus einem Sortiment von 14.000 Bio-Artikeln, davon 4.400 aus Österreich, von 470 Lieferanten wählen. Dazu zählen frisches Obst und Gemüse genauso wie Molkereiprodukte, Feinkost und Frischfleisch bis hin zu Getreideprodukten, Süßwaren, Getränken, Tiefkühlprodukten, sowie Kosmetik- und Drogerieartikeln.

So unterschiedlich die Größe ihrer Unternehmen ist, so gleich sind die Grundgedanken im Tun. Sowohl Horst Moser mit der BIOGAST als auch Margit & Thomas Wallner vom Bio Laden Seeham geht es um die Förderung von Biodiversität, respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt, sowie um die Förderung eines nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstils.

www.biogast.at

Flüssiges Gold von der Imkerei Hinterhauser

RUND 200 BIENENVÖLKER

produzieren an unterschiedlichen Standorten ihren Honig, aus denen die Familie Hinterhauser aus Michaelbeuern im Flachgau eine große Vielfalt an Produkten herstellt. Vor über 50 Jahren startete Gerhard Hinterhauser mit dem Aufbau seiner Imkerei. Mit viel Leidenschaft wurde über die Jahre ein reicher Erfahrungsschatz aufgebaut, die ihn gelehrt hat, im Einklang mit der Natur zu imkern und eine nachhaltige und artgerechte Imkerei aufzubauen.

Um eine ausgewogene Sortenvielfalt bieten zu können, werden die Bienenvölker in unterschiedliche Regionen und Gebiete Österreichs gefahren. Dazu zählen Fichten- und Tannenwälder sowie blütenreiche Gegenden im Salzburger Land, im oberösterreichischen Innviertel, dem Naturpark Sölktaier sowie das Wald- und südliche Weinviertel in Niederösterreich.

Das Sortiment umfasst 14 verschiedene Honigsorten, darunter eher nicht so bekannte wie Kürbisblüten- und Buch-



weizenhonig. Neben dem Honig erntet die Bio Imkerei Hinterhauser auch weitere Schätze aus dem Bienenvolk wie Propolis, Gelée Royale, Blütenpollen und Bienenwachs. Zu erhalten sind die Produkte im Bio Laden in Seeham, auf vielen Märkten im Laufe des Jahres aber auch über deren Online-Shop.

Ganz egal welches Produkt erzeugt wird, der Anspruch ist immer höchste Qualität – naturbelassen und unverfälscht. Familie Hinterhauser imkert bienengemäß und setzt z.B. ätherische Öle zur Behandlung von Bienenkrankheiten ein.

www.imkerei-hinterhauser.at

Biohof Paischer: Nahrung für Körper, Geist & Seele

SEIT 1991 ist der Biohof Paischer in Munderfing ein Biobetrieb. Umgesetzt hat dies Reinhard Paischer, der 1982 mit 19 Jahren den Hof übernommen und Schritt für Schritt auf eine biologische Wirtschaftsweise ausgerichtet hat. Seine Familie hat sich auf Getreideprodukte spezialisiert. Der Hof produziert neun verschiedene Teigwaren aus Bio-Dinkel. Abgerundet wird das Angebot von Spiralnudeln aus Bio-Roggen.

Für die Zubereitung der Dinkel-Vollkorn Nudel wird der Dinkelkern in seiner natürlichen Form mit allen Schalentteilen und dem Keimling, zu Dinkelschrot vermahlen. Dieser enthält alle wertvollen Ballaststoffe, Vita-

mine und Vitalstoffe. Man erkennt die Dinkel-Vollkorn Nudel an der natürlichen Braunfärbung. Wer gerne helle Teigwaren hat, bekommt diese ebenfalls vom Biohof Paischer. Dazu wird der Dinkelkern vor der Vermahlung in einer Mühle geschält und so von den braun färbenden Schalteilen befreit. Der feine Dinkel Geschmack bleibt selbstverständlich erhalten. Man kann übrigens alle Produkte „im Vorbeifahren“ kaufen: der Automaten-Hofladen ist 7 Tage die Woche geöffnet und steht beim Biohof.

Für Reinhard Paischer prägt die Arbeit mit der Natur auch seine Arbeit mit Menschen. Seit 2012 ist er nicht nur Bio-Bauer, sondern auch ausgebildeter Mediator und Berater. Er begleitet Menschen in ungewissen Lebenssituationen, wie Hofübergabe, Konflikten in und um die Familie oder mit Nachbarn und Gemeinschaften. Abgerundet wird das Angebot auf dem Biohof Paischer in Kürze durch eine Physiotherapiepraxis, die Tochter Katrin eröffnet.

www.biohof-paischer.at



Mattigtaler Käse - alles aus einer Hand

INMITTEN der idyllischen Landschaft des Mattigtals liegt der Krimpelstätterhof. Er wurde um 1600 erstmals urkundlich erwähnt und wird seit 1978 von der Familie Mangelberger in alter Tradition zur Milchwirtschaft, geführt.

Im Jahr 1994 wurde der Traum von der eigenen Hofkäserei realisiert. Josef Mangelberger sen. konnte hier seiner Leidenschaft freien Lauf lassen. Schon damals faszinierte ihn der kostbare Rohstoff Milch und was daraus gemacht werden kann. Seine Philosophie lautete von Beginn an: je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Dieser Leitsatz spiegelt sich in der ausgezeichneten Qualität der Erzeugnisse wider. Der Name Mattigtaler Hofkäserei kommt übrigens von der Mattig, die direkt am Hof vorbeifließt und welche die Umgebung besonders prägt.

Das Bio-Sortiment umfasst neben Milchprodukten wie Bio-Joghurt, Bio-Frischmilch und Bio-Schlagobers auch Bio-Frischkäse und Bio-Weichkäse. Ganz besonders stolz ist man auf die bereits mehrfache Auszeichnung von ei-

nigen Produkten wie dem cremigen Camembert oder dem herzhaften Weichkäse mit Rotkultur. Ausnahmslos alle Erzeugnisse enthalten zu 100% natürliche Rohstoffe und jedes Produkt hat eine eigene Geschichte.

Seit 20 Jahren besteht nicht nur der Bio Laden Seeham, sondern auch die Zusammenarbeit mit der Familie Mangelberger: „Wir freuen uns sehr, dass es in der Nähe von uns einen so regionalen Bio Laden gibt.“

www.mattigtaler.at



Ein engagiertes Team ist verantwortlich für die herausragende Bio-Qualität der Mattigtaler Produkte