

BIOS

BIO GENUSS ÜBER
DIE GRENZEN

Drent & herent

»Von See zu See über Salzach und Inn.
Gemeinsam sanft zur Natur – Grenzenlos Grün.
BiOS verbindet die Genussregionen Waginger See,
s' Entdeckerviertel und das Salzburger Seenland.«



Bios

BAYERN MIT ÖKOMODELLREGION
WAGINGER SEE – RUPERTIWINKEL
inklusive
OBERÖSTERREICH MIT ENTDECKERVIERTEL UND
SALZBURG MIT SALZBURGER SEENLAND



»WIR LEBEN ES VOR! – EINE NACHHALTIGE LAND-
WIRTSCHAFT PRAKTIZIEREN WIR BIOBAUERN AUS
ÜBERZEUGUNG: WIR SETZEN AUF ARTGERECHTE
TIERHALTUNG UND HOFEIGENE FÜTTERUNG.
AUF MECHANISCHE BEARBEITUNG UND VIEL-
FÄLTIGE FRUCHTFOLGEN ZUR STÄRKUNG DER
PFLANZENGEUNDHEIT. AUF ORGANISCHE DÜNGUNG
UND EIN REGES BODENLEBEN ANSTELLE KÜNSTLICHER
CHEMIE. UND AUF BÜRGER*INNEN, DIE UNSER
ENGAGEMENT SCHÄTZEN!«

WWW.BIOS-ERLEBEN.COM

Gemeinsam erreichen wir mehr

DRENT & HERENT

s'Entdeckerviertel

Die Natur zwischen Salzach, Inn und Mattig beeindruckt mit der größten zusammenhängenden Moorlandschaft Österreichs, dem Salzach-Durchbruch und dem Europareservat Unterer Inn. Dazwischen liegen idyllische Natur-Badeseen. Unter den fünf Städtchen mit historischem Stadtkern stechen das gotische Braunau und Burghausen mit der weltlängsten Burg heraus.

Salzburger Seenland

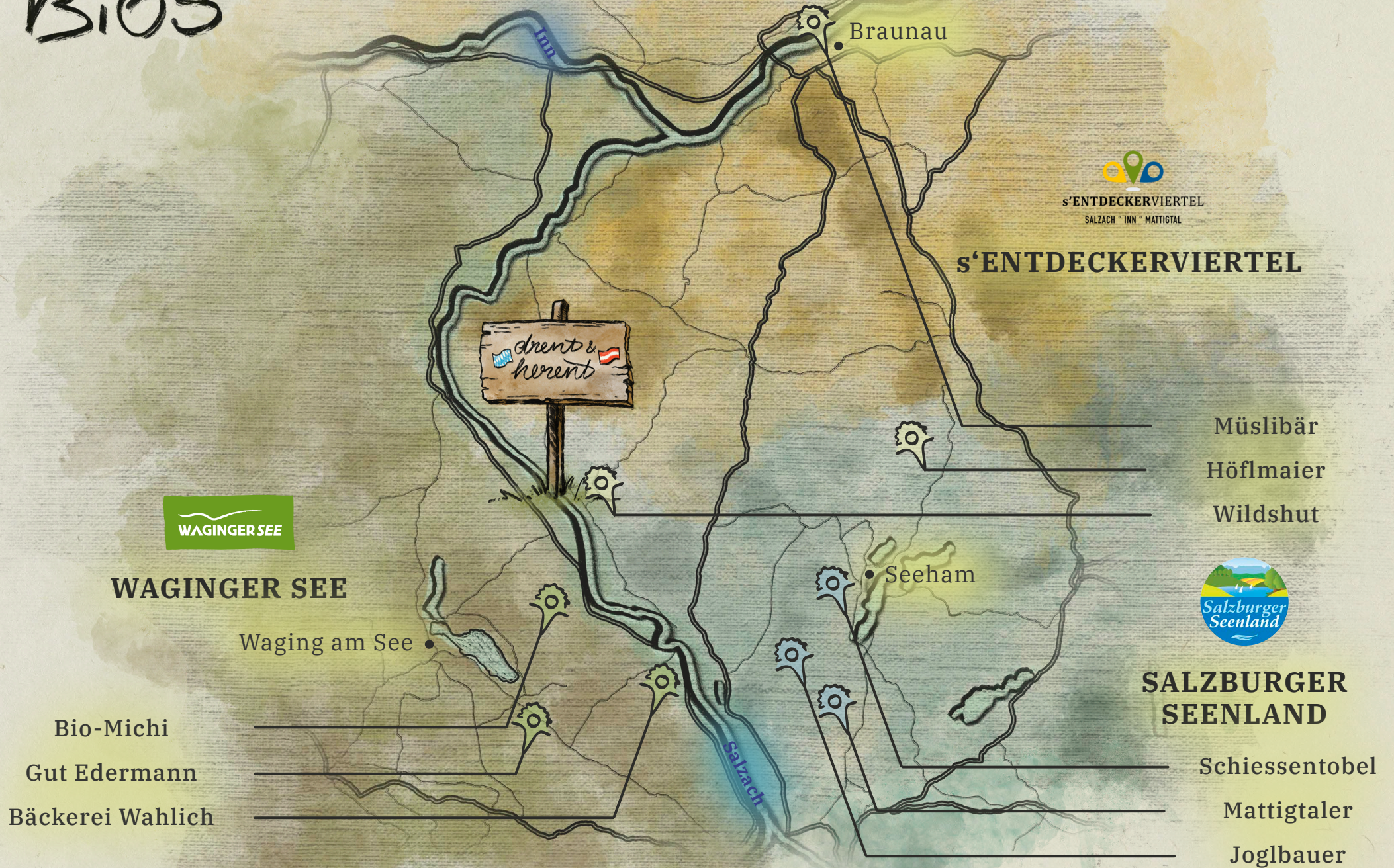
Hier haben sich engagierte Landwirte und trendige Persönlichkeiten klimarelevanten Themen wie Nachhaltigkeit und dem Miteinander von ökologischer und konventioneller Landwirtschaft verschrieben. Rund um Wallersee, Mattsee, Grabensee und Obertrumer See zeigt sich das nicht nur im Landbau und bei der Tierhaltung, sondern auch bei der Herstellung von Käse, Schokolade und Bier.

Waginger See

Gegenden, in denen Natur und Landwirtschaft, Tradition und Innovationsfreude eine große Rolle spielen, sind oft auch beliebte Genussregionen. Mit zwei preisgekrönten Genusssorten und als staatlich anerkannte Ökomodellregion hat sich das touristische Gebiet um den Waginger See in den vergangenen Jahren auch in Slow-Food-Kreisen einen echten Namen gemacht.



Bios



Hofläden & Erzeuger

DA GIBT'S WAS FEINES



Bio-Käse aus Heumilch voller Leidenschaft

KÄSEREI HÖFLMAIER



Vor dem feinwürzigen Geschmack der Käsecken steht harte körperliche Arbeit. Josef Höflmaier lacht, als er die Temperatur der erhitzten Milch im Kupferkessel der Käseküche kontrolliert. „Käsemachen, das ist viel Handarbeit für uns.“ Bis zu 5.000 Liter Bio-Heumilch verarbeitet der Familienbetrieb pro Tag zu Hart- und Schnittkäse sowie Milchprodukten. Know-how seit 1931. Für beste Bio-Qualität sorgt die Milch von Heumilchkühen. Sie bekommen im Sommer Gräser und Kräuter von der Weide und im Winter Heu.

HÖFLMAIER
Kerschham 8
5221 Lochen am See
Österreich



SO ERREICHST DU UNS
Tel. +43 (0) 7747 / 52 21
Mail: office@hoeflmaier.at

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo, Di, Do: 8–12 Uhr
Fr: 8–12 Uhr, 14–17 Uhr

Bio-Werte als innerste Überzeugung

HOFLADEN JOGLBAUER

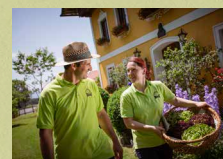


Wer den Hofladen Joglbauer in Obertum besucht, der betritt nicht nur ein Bio-Geschäft. Er taucht ein in die Welt eines Familienunternehmens, in dem die Erzeugung und Vermarktung von Produkten nach Bio-Richtlinien eine Lebenseinstellung sind. Seit 1979 wird nach Bio-Richtlinien gewirtschaftet. 1986 kam der Hofverkauf dazu. „Tschernobyl hat den Leuten die Augen geöffnet für gesunde, unbelastete Lebensmittel“, sagt Seniorchefin Maria Hofer. Selbstgemachte Spezialitäten, Seminare über „altes Wissen“, Exkursionsangebote, Tage der offenen Stalltür und Räume für Feiern tragen den Funken der „Bio“-Werte weiter.

**ROBERT UND KATHARINA
HOFER, "JOGLBAUER"**
Hohengarten 3
5162 Obertrum am See
Österreich

SO ERREICHST DU UNS
Tel. +43 (0) 6219 / 62 91
Mail: hofladen.joglbauer@aon.at

ÖFFNUNGSZEITEN:
Di: 16–18.30 Uhr, Fr: 13–18.30 Uhr
Sa: 8.30–12 Uhr



Netzwerk für gesundes Leben

BIO-MICHI

Rund 50 Sorten Bio-Obst und -Gemüse vom eigenen Feld sind das Aushängeschild von „Bio-Michi“-Michael Steinmaßl. Der Gemüsebau-Meister ist bei vielen privaten und gewerblichen Kunden der Region hochgeschätzt. Mit großem Erfolg hat Steinmaßl sein Modell einer regional vernetzten Bio-Landwirtschaft mit hoher Wertschöpfungskette und vielen Partnern umgesetzt. So hat er den Milchviehbetrieb der Eltern 2006 zu einem Vollerwerbsbetrieb für biologischen Gemüseanbau umgestaltet. Der Vermarktung im kleinen Gemüseladl folgte 2015 der Umzug in einen großen Bio-Vollsortimentladen. Viele Bio-Direktlieferanten kommen aus der Region. Ebenso wie Unternehmen, Lebensmitteleinzelhändler oder Gastbetriebe, die der Bio-Michi versorgt.

BIO-MICHI

Laden: Götzingenstr. 15
Gemüsehof: Watzing 7
83417 Kirchanschöring
Deutschland



SO ERREICHST DU UNS

Tel: +49 (0) 8685 / 7785898
Mail: info@bio-michi.de

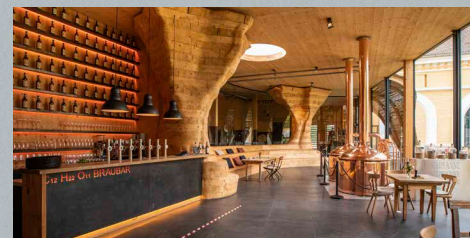
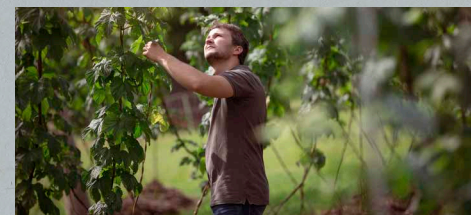
ÖFFNUNGSZEITEN LADEN:

Di, Do, Fr: 7–12.30 Uhr, 14.30–18 Uhr
Sa: 7–12 Uhr

WAGINGER SEE

GASTRO &
HOTELS

Gastronomie & Hotels DA LASS' MA'S UNS GUAD GEH'!



Vision einer ganzheitlichen Braukunst

STIEGL-GUT WILDSHUT

s'ENTDECKERVIERTEL
SALZACH * INN * MATTIGTAL

Selbstangebautes Urgetreide, das in einer weltweit einzigartigen Kombination von Mälzerei und Rösterei fürs Bierbrauen verarbeitet wird, ist nur eine Attraktion am 1. Biergut Österreichs. Am geschichtsträchtigen Schnittpunkt von Salzburg, Oberösterreich und Bayern hat die Eigentümerfamilie der Stieglbrauerei zu Salzburg ihre Vision einer ökologischen Kreislaufwirtschaft vom Bierbrauen verwirklicht. Als Schaubühne, Impulszentrum und Ort genussvoller Gastlichkeit stellt es das Zusammenspiel von Bierbrauen und den Erhalt der Artenvielfalt ins Zentrum. Die Bierproduktion in alten Amphoren, eine Schaubrauerei, eigene Kräuter-, Gemüse- und Hopfengärten oder die Zucht alter Tierrassen sind nur einige der Attraktionen.

STIEGL-GUT WILDSHUT

Wildshut 8
5120 St. Pantaleon
Österreich



SO ERREICHST DU UNS

Tel. +43 (0) 6277 / 641 41
Mail: biergut@stiegl.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo: 17–22 Uhr (Küche ab 17 Uhr)
Di–So & Feiertage: 10–22 Uhr
(Küche von 11.30–21 Uhr)



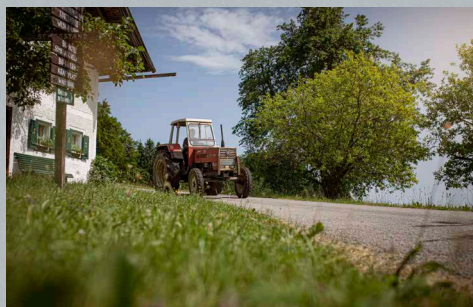
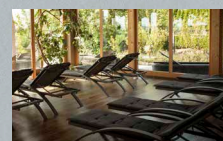
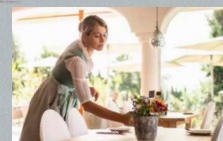
Inspirierender Kraftort mit Traumausblick

SCHIESSENTOBEL

Dem Alltagsstress entrückt und den Blick auf die malerische Hügellandschaft des Obertrumer Sees genießen: Beim Ausblick vom Bio-Hotel Schiessentobel stellt sich schnell ein Gefühl der Erhabenheit und innerer Balance ein. Hotelier Hermann Rosenstatter und seine Familie verstehen es, dem Gast ein wohliges Gefühl des Rundum-versorgt-seins zu vermitteln. Die hohe Qualität regionaler Bio-Produkte in der Küche sorgt für einen gelungenen Dreiklang aus genussvoller Kulinarik, Nachhaltigkeit und ökologischem Bewusstsein. „Mit vielfältigen Anregungen können unsere Gäste die einmalige Naturlandschaft genießen und neue Kraft tanken“, erläutert Rosenstatter das Geheimnis dieses Kraftorts.

BIO-HOTEL SCHIESSENTOBEL

Familie Rosenstatter
Schiessentobel 1
5164 Seeham
Österreich



Wohlgefühl im Einklang mit der Natur

GUT EDERMANN

WAGINGER SEE

Es ist ein Gefühl wie zu Hause anzukommen: Der Stress fällt ab und die Freude auf neue, inspirierende Erfahrungen stellt sich ein. Im WellnessNaturResort Gut Edermann. Der Respekt vor einer traditionsreichen Kulturlandschaft und die Achtung vor der Natur ist in vielen Details zu spüren. Beispiele sind die liebevoll restaurierte „Bauernstube 1910“ oder das Restaurant Alpinum, in dem ein alter Apfelbaum Atmosphäre verbreitet. Nur die besten Zutaten aus regionaler und nachhaltiger Bio-Küche verwandelt das Küchenteam zu Genuss-Highlights. Ein Schatzkästlein an altem Wissen birgt der Heilkräuterbereich im eigenen „Garten Eden“. TraumArt- und Almyurveda-Behandlungen, Naturbadeteich oder Heubetten verlocken zum Entdecken neuer Wohlgefühle.

WELLNESSNATURRESORT

GUT EDERMANN

Holzhausen 2
83317 Teisendorf
Deutschland



SO ERREICHST DU UNS

Tel. +49 (0) 8666 / 9273 0
Mail: info@gut-edermann.de



PRODUKTE

Produkte

DIE NEHM' MA UNS MIT HOAM!



Immer schön knusprig bleiben ZAGLER MÜSLIBÄR

In der ersten österreichischen Bio-Müsli-Manufaktur duftet es schon frühmorgens verführerisch nach Honig, Zimt und Mandeln. In zeitaufwendigen Arbeitsschritten werden in der Backstube speziell komponierte Müslimischungen von Hand vermengt, auf Bleche verteilt und im Backofen schonend durchgebacken. Über Nacht kühlen sie dann langsam ab. „Nur so behalten sie überdurchschnittlich lange ihre einzigartige Knusprigkeit auch in Milch, Wasser oder Tee“, sagt Florian Zagler. Der „Müslibär“ setzt auf möglichst regionale Rohstoffe höchster Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau.

ZAGLER MÜSLIBÄR
Peter-Rosegger-Weg 12
5280 Braunau am Inn
Österreich



SO ERREICHST DU UNS
Tel. +43 (0) 7722 / 66200
Mail: office@mueslibaer.at

ÖFFNUNGSZEITEN:
Bestellen Sie online
unter www.mueslibaer.at

Der Traum von der eigenen Hofkäserei MATTIGTALER



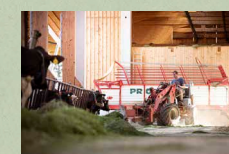
Inmitten der idyllischen Grünlandschaft des Mattigtals liegt der traditionsreiche Kripplstätterhof. Hier hat sich Josef Mangelberger Senior 1994 seinen Traum von der eigenen Hofkäserei erfüllt. Je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt: Gemäß diesem Leitsatz hat die Familie zusammen mit acht Angestellten die Passion zu einem echten Spezialitätenparadies weiterentwickelt. Die 70 Milchkühe liefern wertvolle Bio-Heumilch. Diese wird nur ein paar Meter weiter umgehend verarbeitet. Dass in der Käserei mit höchster Handwerkskunst gearbeitet wird, belegen Auszeichnungen und die Produktvielfalt. Sepp Mangelberger ist stolz darauf, „dass wir vom Rohstoff bis zu hochwertigen Bio-Lebensmitteln alles selbst herstellen können“.

MATTIGTALER KÄSE
Kraiham 9
5201 Seekirchen am Wallersee
Österreich



SO ERREICHST DU UNS
Tel. +43 (0) 6212 / 7128
Mail: info@mattigtaler.at

ÖFFNUNGSZEITEN:
Fr: 9–11 Uhr



Hier ist handwerkliches Können gefragt

BÄCKEREI WAHLICH

Ein bisschen Nostalgie schwingt schon mit, wenn man in der Bäckerei Wahlich mit Café und Bio-Laden in eine Nußschnecke oder ein Brot beißt, das mit Mehl aus Laufener Landweizen gebacken ist. Eine historische und robuste Getreidespezialität aus der Region, die gut ans Klima angepasst ist. „Um den Teig richtig verarbeiten zu können, braucht man allerdings handwerkliches Geschick, Gespür für den Teig und Können. Das ist nichts für industrielle Brotmischungen“, sagt Bio-Bäckermeister Michael Wahlich. Er ist einer der Pioniere, die bei der grenzüberschreitenden Rekultivierung des Laufener Landweizens mitgeholfen haben. Inzwischen ist die Spezialität gut in regionale Wirtschaftskreisläufe integriert: Landwirte, Mühlen und Bäcker arbeiten eng zusammen.

BÄCKEREI WAHLICH

Laufener Str. 24
83416 Surheim
Deutschland



SO ERREICHST DU UNS

Tel. +49 (0) 8654 / 7795474
Mail: wahlich@bio-favorit.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Di, Do, Fr: 7–18 Uhr
Mi, Sa: 7–12 Uhr



WAGINGER SEE

Nachhaltige Regionen finden zusammen

ÖKOMODELLREGION & BIO-HEU-REGION



Ökomodellregion

„Mehr heimische Bioprodukte“ lautet das Hauptziel der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel, die mit zehn Gemeinden als erste bayerische Ökomodellregion 2014 an den Start ging. Denn der Biolandbau stärkt den Gewässerschutz, fördert die Artenvielfalt, nimmt Wachstumsdruck von den Betrieben und erhält unsere Landschaft.

Bio-Heu-Region Trumer Seenland

Mit diesem Gemeinschaftsprojekt von 240 Biobauern soll die Biolandwirtschaft gefördert, die traditionelle Wirtschaftsweise des Heumachens erhalten und das Seenland zu einer Bioregion entwickelt werden. Das sogenannte „Heumascherl“, welches die Biobauern bei besonderen Anlässen tragen, wird von Bäuerinnen gebunden, riecht gut, ist authentisch und zu 100% biologisch abbaubar.

Impressum

Konzept, Layout & Gestaltung: Murner Wagner GmbH, Traunstein, www.murnerwagner.com





*Eintauchen in die BiOS-Welt: Schaut dazu einfach auf die
„BiOS erleben“-Website. Die Erlebnis-Videos geben euch
Einblick in den nachhaltigen und sanften Umgang
in der BiOS-Region.*

WWW.BIOS-ERLEBEN.COM

Bajuwarentour - per Rad auf 126 km durch die BiOS-Region

WWW.BAJUWARENTOUR.DE

Ein Projekt von:

