

Genuss-Tipps entlang der Tour

5 KANDLHOF – FAMILIE TROST

Lilienfelderstr. 41, 3183 Innerfahrfeld
+43 664 4041145 | www.genuss-angus.at

Seit dem Jahr 2018 fühlen sich rund 75 Stück „Aberdeen Angus“ Bio-Rinder am Kandlhof von Familie Trost wohl. Die Sommermonate verbringen sie auf der hofeigenen Alm auf rund 1.000 Metern. Das Bio-Frischfleisch mit allen Teilen des Rindes sowie verschiedene Veredelungsprodukte im Glas gibt es dreimal pro Jahr im Ab-Hof-Verkauf.

6 BIOHOF & BUSCHENSCHANK GRILLENBERG – FAMILIE HOLLAUSS

Grillenberg 1, 3160 Traisen
+43 2762 65341 | www.grillenberg.at

Buschenschank tägl. ab 15:00 Uhr, Di-Mi Ruhetag
Hofladen tägl. ab 8:00 Uhr geöffnet, So ab 15:00 Uhr

Der Biohof Grillenberg von Familie Hollaus hält auf 530 m Seehöhe Bio-Rinder und Bio-Schweine. Zudem werden hofeigene Erzeugnisse wie Obst & Beerenobst, Kuhmilch, Kräuter und Gemüse zu einer besonders großen Zahl an ausgezeichneten Bio-Produkten für die eigene Buschenschank und den Hofladen veredelt.

7 GASTHOF PILS

Rotheau 6, 3153 Eschenau
+43 2762 68613 | gasthof-pils.at

Mo-Fr 16:00-23:00 Uhr (Küche 17:00-21:00 Uhr),
Sa-So kein Restaurantbetrieb, Feiertags nur Mo-Fr
(Küche 11:00-15:00 Uhr), tägl. Zimmer & Frühstück

Die Vielfalt der Bio-Produkte aus der eigenen Landwirtschaft wie Schaf- und Lammfleisch, Kräuter, Obst und Gemüse werden von Familie Pils zu Hauben-Gerichten und mehrgängigen Abendessen weiterverarbeitet.

8 BIOOBST WEICHHART

Oberzwischenbrunn 15, 3100 St. Pölten
+43 664 5429190, +43 2742 42763
www.bio-weichhart.at

Die Bio-Obstgärten von Familie Weichhart liegen auf 260 m Seehöhe und profitieren vom guten Klima und den fruchtbaren Böden um St. Pölten. Der Schwerpunkt am Hof liegt in der biologischen Apfel- und Birnenproduktion, die eigenen Früchte werden auch zu Säften, Most, Dörrobst, Edelbränden und Essig veredelt und in den Hofläden zum Verkauf angeboten. Betriebsführungen sind nach telefonischer Voranmeldung möglich.

9 MAIERHOFER „BIOPLATZL“

Obermamau 14, 3121 Karlstetten
+43 2742 337 8851 | bioplatzl.at

„BioPlatzl“ - neuer, großer Bio-Markt: Mo-Fr 6:30-19:00 Uhr, Sa 7:00-16:30 Uhr, „Altes BioPlatzl“ – kompakter Selbstbedienungsshop: Mo-So 5:00-22:00 Uhr

Familie Maierhofer betreibt neben der Produktion & Verarbeitung von Obst und Gemüse mit dem „Bio-Platzl“ am Hof auch einen modernen & innovativen Biomarkt. Auf Wunsch sind Betriebsführungen nach telefonischer Voranmeldung möglich.

10 FRAUENPROJEKT „FAIRWURZELT“

Friesingerstraße 17, 3110 Neidling
+43 2742 40210 | fairwurzelt.at

Im „fairwurzelt“ Bio-Kräutergarten – einem Beschäftigungsprojekt für Frauen zum Wiedereinstieg ins Berufsleben – werden spezielle Kräutertees, Gewürzmischungen, Kräuter-, Blüten- und Badesalze, Blütenessig, Chutney und Suppenwürze erzeugt. Betriebsführungen auf den Bio-Kräuterflächen in Neidling sind nach telefonischer Voranmeldung möglich.

11 SUPPERIÖR – SUPPENDESIGN & MÖBELDELIKATESSEN

Marktgasse 3, 3100 St. Pölten
+43 676 4676044 | www.suppendedesign.at

Bio-Frühstück Mo-Do 7:30 - 11:00 Uhr, Bio-Suppe 11:00 - 15:00 Uhr, Feiertags geschlossen

Das Lokal „Supperiör“ bietet täglich drei frisch gekochte Bio-Suppen, Eintöpfe, Salate im Glas und Bio-Frühstück an, täglich gibt es mindestens ein veganes Gericht.

12 ST. PÖLTNER WOCHENMARKT

Domplatz, 3100 St. Pölten
Do, Sa 7:00-12:30 Uhr

Der traditionelle St. Pöltner Markt ist für die Bewohner:innen ein kulinarischer Anziehungspunkt und Nahversorger mit saisonalen Produkten direkt von den Bio-Bäuerinnen und Bauern der Umgebung.



Weitere Tipps

20 ha Talwiesen und 8 ha Almen werden von Familie Heindl mit Bio-Rindern der Rasse Murboden bewirtschaftet, in den letzten Jahren sind noch Bio-Weidgänse und Bio-Wildmasthendl dazugekommen. Weitere hofeigene Produkte sind Brot, Fruchtsäfte & Marmeladen, Rindfleisch, Wurstwaren und verarbeitetes Gemüse. Nach telefonischer Voranmeldung können Sie gerne auch eine Betriebsführung machen.

4 BIOHOF HEINDL MÜHLBAUER
Mitterbach 2, 3193 St. Aegyd am Neuwalde
+43 664 5969357

3 ST. AEGYDENER BAUERNLADEN
Markt 17, 3193 Sankt Aegyd am Neuwalde
+43 664 5969357
facebook.com/St.Aegyden.Bauernladen
Fr 8:00-16:00 Uhr, Sa 8:00-12:00 Uhr

Bezaubender Bauernladen mit vielen Bio-Produkten aus der Region und herzhaften Jausen & Frühstückspaketen.



Wusstest du, dass ...

... sich Biobäuerinnen und Biobauern bemühen, auch im Obstbau für mehr Vielfalt zu sorgen, und vermehrt alte und teilweise bereits vergessene Sorten kultivieren?

© BIO AUSTRIA / Christoph Liebenritt



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

2 BIOHOF SCHEIKL
Rotenbach 13, 3193 St. Aegyd am Neuwalde
+43 664 8892710 | www.biohof-scheikl.at
Rund 50 Schweizer Jurasschafe und ein Widder leben auf dem idyllischen Biohof von Familie Scheikl. Das hervorragende Bio-Lammfleisch gibt es ca. zehnmal im Jahr im Direktverkauf.

1 BIOHOF HINTERBICHLER „KERNHOFMILCH“
Thalerl 38, 3195 St. Aegyd am Neuwalde
+43 2768 2540 | +43 664 2550988 | www.kernhofmilch.at
Der Biobetrieb Hinterbichler wurde 1589 erstmals erwähnt, bereits seit circa 1760 wird er von der Familie Meissinger bewirtschaftet. Familie Meissinger produziert auf ihrem Biohof Frischkäse mit Kräutern aus dem Ötscherland, cremige Bio-Weichkäse, Aufstriche, aber auch Milch & Joghurt. Der Ab Hof-Verkauf ist möglich, Betriebsführungen und Käseverkostungen nach telefonischer Voranmeldung.

Genuss-Tipps entlang der Tour

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
Traisental / St. Pölten

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

Let's go Bio

Bio-Radtour Traisental / St. Pölten

Von Bio-Bauernhof zu
Bio-Bauernhof mit dem Rad

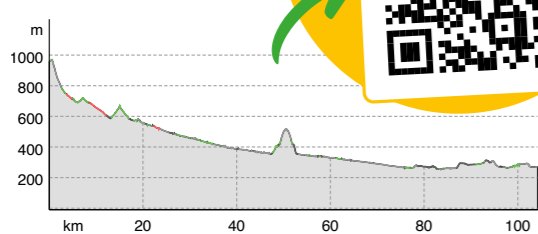
Besuchen Sie der Traisen folgend eine Vielzahl an unterschiedlichen Biohöfen der Region. Entdecken Sie die Vielfalt der biologischen Landwirtschaft mit Bio-Milchkühen, Bio-Ziegen, buntbestückten Bauernläden, Bio-Geflügel & Angus-Rindern, Obst-, Getreide- und Kräuterbauern sowie fantastischer Bio-Gastronomie im Traisental/St. Pölten.

Ausgehend vom Bahnhof St. Pölten geht es mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Kernhof und von dort über viele Biobetriebe in der Region großteils direkt am Traisentalradweg zurück in die Landeshauptstadt.

Rund um St. Pölten führt Sie der zweite Teil der Strecke zu weiteren innovativen Biohöfen mit beeindruckenden Hofläden und herausragenden Bio-Produkten.



HÖHENPROFIL

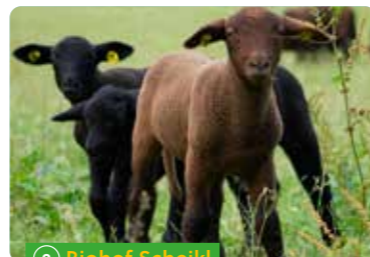


TOURDATEN

Asphalt	53,7 km	Strecke	104,2 km
Schotterweg	0,5 km	Dauer	7:10 h
Naturweg	27,1 km	Höhenmeter	392 m
Straße	14,4 km	Kondition	●●●●●
Beste Jahreszeit	Apr - Nov	Technik	●●●●●
Schwierigkeit	mittel	Landschaft	●●●●●



1 Biohof Hinterbichler – Familie Meissinger



2 Biohof Scheikl



3 St. Aegydener Bauernladen



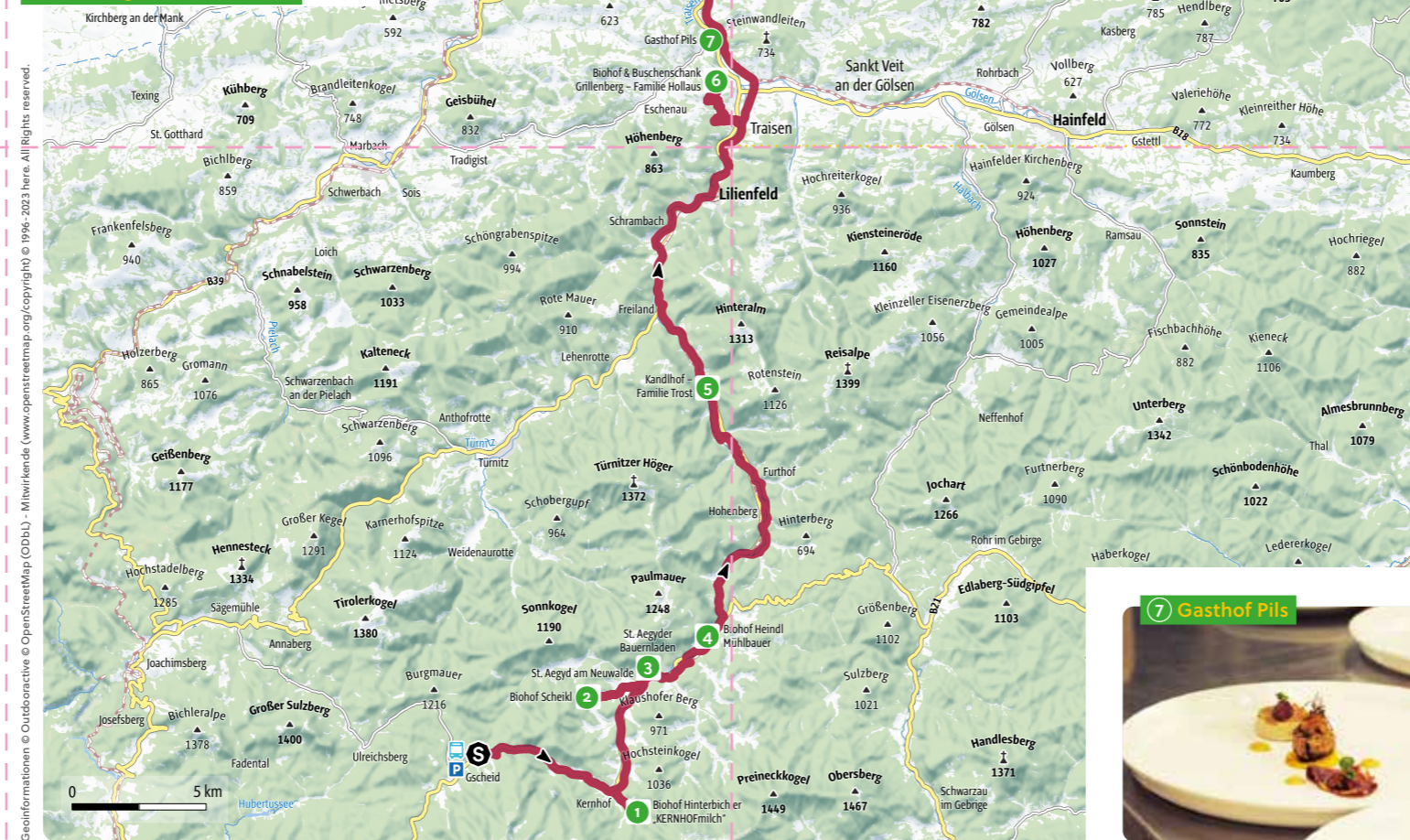
4 Biohof Heindl Mühlbauer



5 Kandlhof – Familie Trost



6 Biohof & Buschenschank Grillenberg – Familie Hollaus



8 BioObst Weichhart



9 Maierhofer „BioPlatz“



10 Frauenprojekt „fairwurzelt“



11 Supperiör – Suppendesign & Möbeldelikatessen



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.

Mehr Infos zu Bio:

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



NÖ-Wien



Fotos: BIO AUSTRIA Niederösterreich, Biohof Hinterbichler, Biohof Scheikl, St. Aegydener Bauernladen, Biohof Heindl Mühlbauer, Biohof & Buschenschank Grillenberg, Familie Hollaus, Kandlhof, Familie Trost, fairwurzelt, Supperiör