

Junge Generation im Rochushof

Vier Direktvermarkter unter einem Dach: Der „Rochushof“, ein Biofeinkostladen der besonderen Art, wendet sich an Kunden, die sich biologisch und gesund ernähren wollen.

An kaum einem anderen Ort gibt es so viele hochwertige Bio-Lebensmittel aus der nahen Umgebung und das noch dazu direkt aus der Hand der Landwirte selbst, wie im Rochushof: Die Biohofmetzgerei Hainz hat Fleisch- und Wurstwaren aller Art, die Biobäckerei Itzlinger verwöhnt mit Brot, Gebäck und Mehlspeisen in allen Variationen, der Ökohof Feldinger liefert frisches Gemüse und Obst und die Bio-Hofkäserei Mangelberger verwöhnt mit Käse- und Milchprodukten.

Ergänzt wird das Grundsortiment der vier Geschäftspartner im Rochushof auch noch mit vielen Produkten anderer regionaler Lieferanten. Kurze Transportwege, hochwertige Qualität und nachhaltige Landwirtschaft vereinen sich hier im besonderen Ambiente des alten Rochushofes auf dem Gelände der Stieglbrauerei.

Junge Generation

Nachdem die Eltern schon seit vielen Jahren biologisch wirtschaften und zu Salzburgs Bio-Pionieren gehören, liegt es auf



Der Rochushof mit seinem Wintergarten hat sich zu einem kulinarischen Treffpunkt entwickelt.

Bild: GRAIMANN

der Hand, dass auch die nachfolgende Generation bio im Blut hat. So hat bei Familie Feldinger aus Wals z.B. Sohn Johann den Gemüseanbau übernommen, während Tochter Elisabeth bereits seit elf Jahren im eigenen „Ökohof Feldinger“ die Vermarktung von Gemüse, Obst und einem Bio-Vollsortiment aufgebaut hat.

Ebenso ist die Situation bei Familie Mangelberger aus Seekirchen: Sohn Josef wird die Landwirtschaft übernehmen und verarbeitet gemeinsam mit seinen Eltern Marianne und Josef bereits jetzt jährlich rund 200.000 Liter Rohmilch zu besonderen Käse- und Milchprodukten in ih-

rer „Mattigtaler Bio-Hofkäse-erei“. Eine der jüngsten Kreationen ist der „Juniorkäse“ mit Rotkultur gereift, ein Schnittkäse nach eigener Rezeptur vom Junior, der Käsefachmann ist. Tochter Gertraud Schober lenkt die Geschicke in der Vermarktung.

Auch in der Bio-Hofmetzgerei Hainz aus Bürmoos sind Verarbeitung und Rezepturen der Fleisch- und Wurstwaren bereits vielfach in den Händen von Junior Hannes. Auch er versteht es, wie sein Vater Josef Hainz, ohne Phosphat und Nitritpökelsalz, frisches Fleisch zu biologischen Kostlichkeiten zu verarbeiten. Nicht weg zu denken ist auch

Tochter Cornelia Ecker. Sie leitet die Geschäfte im Rochushof und pflegt, gemeinsam mit Mutter Regina, in der ersten Reihe die Kundenkontakte.

Und auch Bio-Bäcker Jakob Itzlinger kann stolz sein, dass drei von vier Söhnen mit Freude dabei sind und die Zusammenarbeit sehr gut funktioniert: Reinhard hat die Verantwortung in der Backstube übernommen, während Michael die Mehlspeisen kreiert und Robert den Verkauf an die Wiederverkäufer meistert.

Unter http://www.firmenabc.at/rochushof-die-feine-kost_FFRs gibt es einen Kurzfilm über den Rochushof.



Bio-Weidegänse sind immer noch eine Rarität. Gänsebraten kommt bei uns traditionell zum Martinfest auf den Tisch. Noch ist eine Vorbestellung z.B. im Rochushof möglich.

Bild: LEITNER

Daten & Fakten

Rochushof

Rochusgasse 6
5020 Salzburg
www.rochushof.at
office@rochushof.at
Tel: 0662/83 27 98

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
7.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Samstag:
7.30 bis 12.30 Uhr

Frühstücksangebot

- Flottes Frühstück
- VitalFrühstück
- WohlfühlFrühstück
- Rochus Frühstück
- Mediterranes Frühstück
- Paracelsus Frühstück

Mittagstisch

Ab 11 Uhr zwei Menüs zur Auswahl:
■ vegetarisch bzw. mit Fleisch
■ Mehlspeisen von Itzlinger

Köstlichkeiten aus Biogetreide wie Dinkel und Roggen

Jakob Itzlinger ist Biobäcker der ersten Stunde. Er setzt nicht nur auf gesundes Biogetreide, sondern vor allem auf Dinkel und Roggen.

Grundlage für die Produkte von Jakob Itzlinger sind natürlich hochqualitative Biogetreidesorten, die er regional bei ausgesuchten Bauern einkauft. Itzlinger: „Wichtig ist: Das Getreide muss gut backfähig sein. Das ist die Grundvoraussetzung für gutes Brot.“ Heuer konnte der Samshofbauer in Neumarkt wieder eine gute Bio-Backqualität bei seinem Getreide erreichen. Zwölf Tonnen sind geerntet und lagern bis Weihnachten, um von Itzlinger zu bestem Brot und Gebäck verarbeitet zu werden. Durch die lange Lagerzeit sind die Inhaltsstoffe des Getreides noch besser zum Backen geeignet.

Doch immer häufiger lehnen Konsumenten Brot generell ab, da es Kohlenhydrate liefert und diese in der heutigen Zeit oft zu viel konsumiert werden. Bei herkömmlichem, ausgemahlenem Brot trifft dies sicherlich zu.

„Gezielt eingesetzt und an die Bedürfnisse der einzelnen Person angepasst, ist Getreide und Bio-Brot ein herrliches, sowie

auch gesundheitsförderndes Lebensmittel“, betont die Ernährungsberaterin Christina Frauenschuh.

Dinkel macht gute Laune

„Gute Laune und Ausgeglichenheit kann man essen, dies stimmt beim Dinkel absolut“, sagt Frauenschuh. Bereits Hildegard von Bingen räumte dem Dinkelgetreide und daraus hergestellten Speisen einen hohen Stellenwert ein. Dinkel enthält viel der Aminosäure Tryptophan, die im Körper in Serotonin, dem Stimmungsmacher, Ausgleicher und Schmerzlinderer umgewandelt wird. Präzise gesagt sind des 180 mg pro 100 g. Frauenschuh: „Somit mein Tipp: Essen Sie Dinkelbrot und -gebäck speziell dann, wenn sie zu Unruhe oder Niedergeschlagenheit neigen. Eine tolle Kombination ist Roggen-Dinkel-Walnussbrot mit Mangelbergs Camembert-Käse, dann erhöhen Sie nochmals den Anteil an Tryptophan.“

Roggen zum Abnehmen

Brot und Weckerl aus Roggenmehl sind aktuellen Studien zufolge als Bestandteile einer Diät besonders geeignet. Von allen Getreidesorten enthält Roggen mit 13,4 Prozent die meisten Ballaststoffe. Es folgen Dinkel,

Weizen, Hafer und Gerste mit jeweils neun bis zehn Prozent Ballaststoffanteil.

„Da der Körper die Ballaststoffe nicht als Kalorienlieferant verwerten kann, liefert eine ballaststoffreiche Diät bei gleich großen Portionen deutlich weniger Kalorien“, rechnet Frauenschuh vor: „Auch quellen die Stoffe im Verdauungstrakt auf und verstärken dadurch das Sättigungsgefühl.“ Wesentlich für die Wirkung ist, dass Vollkorn im Brot ist, denn die Ballaststoffe stecken in der Schale. „Achtung: Auch Bio-Brote können ausgemahlen sein“, warnt die Expertin: „Biobrot sei nicht automatisch Vollkornbrot.“ „Achten Sie also darauf, dass Ihr tägliches Brot echtes Vollkornbrot ist! Trotzdem können Sie natürlich am Wochenende oder später am Abend mal Biobrot aus Auszugsmehl genießen.“

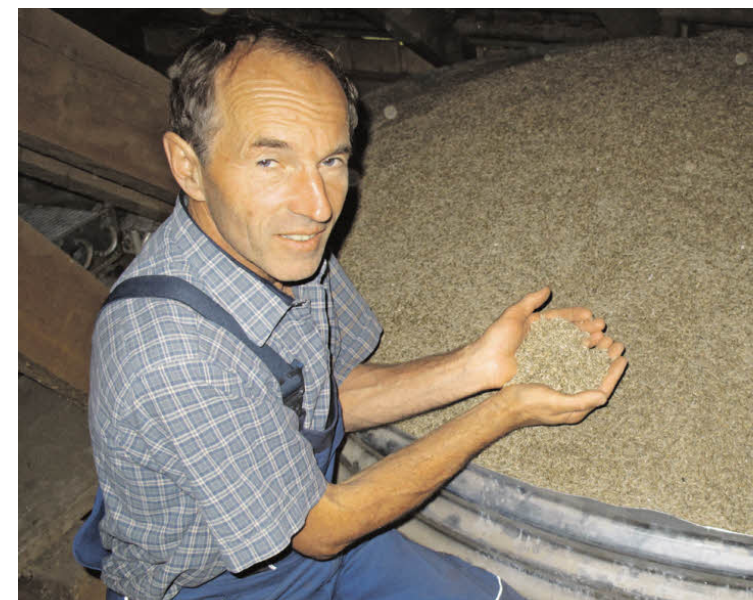
Wertvolle Inhaltsstoffe

Das Getreidekorn stellt in seiner geschlossenen, harmonisch ausgewogenen Ganzheit ein natürliches Gebilde dar, in das man technisch nicht willkürlich eingreifen kann, ohne den Gesamtaufbau zu stören, die wertvollen Inhaltsstoffe und die Keimfähigkeit zu gefährden. Die vielen Bestandteile ergänzen sich zu einer



Frisches Bio-gebäck von Jakob Itzlinger schmeckt und ist gesund. Es kann auch im Wintergarten des Rochushofs beim Frühstück genossen werden.

Bild: ANGERER



Johann Sams ist stolz auf seinen Roggen, der bis Weihnachten lagern wird, um die Backeigenschaften für Itzlingers Brote zu verbessern. Bild: SB



Jakob Itzlinger kauft das Korn von ausgesuchten Bauern und mahlt dann selbst sein Vollkornmehl, was wichtig für die Bekömmlichkeit ist. Bild: SB

einmaligen, sinnvollen Einheit. „Um einen Mangel am Vitamin B-Komplex zu vermeiden, muss daher das ganze Getreidekorn anstatt Auszugsmehl verzehrt werden“, erklärt die Ernährungsberaterin: „Vollkornbrot ist nicht nur gesund, sondern schmeckt auch gut, probieren Sie das doch einfach mit einer Brotverkostung aus.“ Neben sättigender Stärke und wertvollem Eiweiß liefern Vollkornbrote viele Ballaststoffe, Mineralstoffe (Kalium, Magnesium, Eisen), Spurenelemente (Zink, Mangan, Kupfer, Chrom) und Vitamine (Vitamin B-Komplex, Provitamin A, Vitamin E). Wenn es um Biobrot und -gebäck geht, dann gilt vor allem eines: Langsamkeit ist ein Vorteil. „Wenn Brot viel Zeit zur Herstellung bekommt, ist es

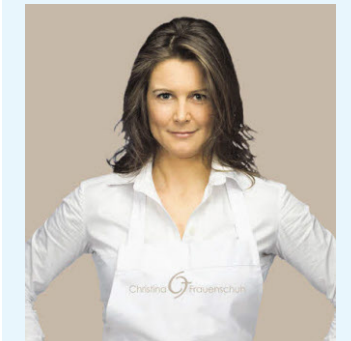
auch länger lagerfähig und bekömmlicher“, erklärt Jakob Itzlinger: „Das gilt für Getreidewachstum und -lagerung ebenso wie für die Teigreife und den Backprozess.“

Und mit noch einem Vorurteil räumt Itzlinger auf: Dass altes Brot schlecht sei. „Laut einer Studie ist älteres Brot besser verträglich und auch energetisch mehr wert. Bei frischem Brot werden nur 20 Prozent der Kalorien in unserem Körper in Bewegungsenergie umgewandelt, bei älterem Brot wesentlich mehr.“

Das alles spricht für Roggenbrot, die grundsätzlich länger haltbar sind. Neben Roggen setzt Itzlinger vor allem auf Dinkel, der sehr hochwertig und etwa für Allergiker günstiger ist als Weizen. Allerdings muss sich

auch der Experte schon auf die Suche nach reinen Sorten machen: „Von zehn Dinkelsorten sind nur zwei reine Sorten, der Rest ist mit Weizen gekreuzt.“ Er verwendet daher nur die beiden Ursorten Oberkulmer Rotkorn und Ostro. „Ich habe meine Bauern, die genau diese Sorten für mich produzieren“, sagt der Bäcker. In allen anderen Dinkelsorten ist viel Weizenkleber (Gluten) enthalten. „Sonst ist der Teig nicht maschineneignet“, weiß der Faistenauer, warum die Industrie solche Getreidesorten brauchen. Damit sein Dinkelbrot wegen des fehlenden Glutens nicht brösel werden 20 Prozent als Dampf angehängt, weitere 20 Prozent aufgekocht. Ganz wichtig ist, dass keine Trockenhefe zum Einsatz kommt.

Expertinnen-Tipp



Mag. Christina Frauenschuh ist dipl. Ernährungs- und Gesundheitsberaterin. www.frauenschuh.cc

Mit Genuss und Zeit zur Gesundheit

Nehmen Sie sich ein Bio-Roggenbrot von Itzlinger und schneiden Sie sich eine Scheibe ab. Sehen Sie sich die Scheibe an. Wie sieht dieses Brot aus? Kann man ganze Körner erkennen oder ist es fein gemahlen, sind weitere Zutaten wie Gewürze sichtbar? Wie sieht die Konsistenz aus – ist dieses eher feucht und kompakt verbunden und trotzdem locker? Welche Beschaffenheit hat die Kruste? Wie riecht dieses Brot? Nun beißen Sie ab und spüren dem Gefühl des Bisses nach. Wie fühlt sich die Konsistenz an – eher kompakt, trocken? Kauen und speicheln Sie diesen Bissen gut ein bis eine fast flüssige Masse entstanden ist.

Achten Sie währenddessen darauf was Sie schmecken und spüren und schlucken Sie erst dann den Bissen hinunter. Wie hat Ihnen dieses Brot geschmeckt?

Bio-Bäcker verzichten unter anderem auf:

- Enzyme wie Amylasen, die für mehr Volumen im Teig sorgen oder Proteasen, die den Teig elastischer machen. Enzyme werden u.a. für die Entstehung von Allergien verantwortlich gemacht.
- Synth. Ascorbinsäure, die die Backeigenschaften von Weizen verbessert bzw. die Backzeit verkürzt.
- Phosphate und Glyceride für eine schönere Krume
- Konservierungsstoffe
- Naturidentische Aromen, und seit 2003 auch auf natürliche Aromen.



Manfred Eisl sorgt für die biologische Aufzucht seiner Tiere, Sepp Hainz ist für die tiergerechte Schlachtung zuständig.

Bild: SB



Fleisch aus Bioproduktion enthält besonders viele wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Bild: HAINZ



Guten Appetit: Biofleisch ist ein bekömmliches Essen.

Bild: SB

Eisl und Hainz: 20 Jahre gute Zusammenarbeit

Seit 20 Jahren arbeiten die beiden Biopioniere Manfred Eisl und Sepp Hainz zusammen. Ganz im Sinne einer hohen Bioqualität für gesunde Fleisch- und Wurstwaren.

Familie Eisl aus St. Georgen vertraut schon seit langem auf das Fachwissen und das Handwerk vom Bürmooser Bio-Metzger Josef Hainz, wenn es um Verarbeitung und Schlachtung der eigenen Tiere geht. Früher, in der Zeit der Milchviehhaltung, wurden nur Eisls Milchmastkälber bei Hainz geschlachtet. Die gute Zusammenarbeit zwischen den beiden hat zu einer völligen Umstrukturierung des Betriebs geführt.

Nunmehr werden Kalbinnen und Schweine am eigenen Hof gemästet und anschließend bei Hainz verarbeitet. Heidi und Manfred Eisl halten 20 Mutterkühe mit Nachzucht und mästen zirka 80 Bioschweine im Jahr auf mehr als 150 kg Lebendgewicht. Nur so kann die hervorragende Fleischqualität sicher gestellt werden (siehe Infokasten). Alle Tiere von Eisl werden über den Bio-Bauernmarkt Aglassing vermarktet. Um die stressfreie Schlachtung zu gewährleisten, wird das Vieh bereits in der Vorwoche zu Hainz gebracht und dort im Laufstall integriert.

Biobauernmarkt Aglassing

Der Aglassinger Biobauernmarkt in St. Georgen besteht seit 1992. In der Anfangszeit hat auch Hainz mit seinen Produkten dort einen Marktstand betrieben. Doch schon bald einigte man sich darauf, am Betrieb Eisl selbst Tiere zu mästen und in Zusammenarbeit mit der Biohofmetzgerei Hainz zu besonderen Fleisch- und Wurstwaren zu verarbeiten.

Auch am Biohof der Familie Hainz werden Schweine und Rinder gehalten. Die restlichen Schweine, die Hainz für seine Märkte (Rochushof, Bio-Märkte der Stadt) benötigt, stammen vom Betrieb von Hermann Pennwieser (siehe Infokasten), mit dem ebenfalls eine sehr gute Zusammenarbeit besteht. Rinder werden noch von den Bio-Land-

wirtschaften der Stieglbrauerei und vom Stift Nonnberg zugekauft.

Pioniere der ersten Stunde

Manfred Eisl und Sepp Hainz sind Biopioniere der ersten Stunde. Umso mehr stört es sie, dass die EU-weite Bioverordnung weit aus nicht so streng ist, wie die Vorgaben des eigenen Verbandes Bio-Austria. Dadurch werden die hohen Qualitätsansprüche verworfen, fürchtet Hainz: „Für Bioprodukte können immer nur die strengsten Regeln gelten“. Eine EU-Verordnung kann jedoch nie alle Gegebenheiten berücksichtigen. Eisl: „Es gibt regional bedingte Unterschiede, allein schon aufgrund des Klimas oder des Bodens.“ So könnte man bei ihm im Flachgau keine Bioweideschweine halten, weil sie in dieser Gegend gesundheitliche Probleme bekommen würden.

Dass es nun in vielen Supermärkten „Biolebensmittel“ gibt, die den strengen Vorgaben des Verbandes Bio Austria nicht genügen, sei eine Verwirrung für den Konsumenten. „Die EU-Verordnung ist aus unserer Sicht ein Rückschritt“, betont Hainz: „Dort gibt es verkürzte Verfahren für den Umstieg auf einen Biobetrieb und auch die Futtermittel werden zu wenig reguliert.“

Die beiden Biobauern appellieren daher an die Konsumenten, auf das Bio Austria-Logo zu achten und am besten den Weg zu den Direktvermarktern zu suchen. Damit sind nicht nur höchste Bioqualität sichergestellt, sondern auch artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, tiergerechte Schlachtung und die Garantie, dass auf jede Form von Zusätzen verzichtet wird.

Keine Zusatzstoffe

Gerade bei den Zusatzstoffen hat sich Hainz österreichweit ei-

nen Namen gemacht. Denn er verzichtet in seiner Fleisch- und Wurstproduktion völlig darauf. Er hat es vor eineinhalb Jahren auch geschafft, auf Nitrit-Pökelsalz zu verzichten. Das Pökelsalz ist seit etwa 1920 gebräuchlich und sorgt einerseits für die frische rote Farbe, andererseits vor allem für die längere Konservierung.

Um sich auch den Einsatz von Phosphaten zu ersparen, setzt die Familie Hainz auf das sogenannte „Hot Boning.“ Das bedeutet, dass die Zerlegung des Fleisches sofort erfolgt. Diese körperwarme Verarbeitung heißt Warmbrätverfahren. Die Ausgangsbasis für die Wurst wird also sofort hergestellt und ist damit wesentlich frischer.

Glutamate verboten

In herkömmlichen Verfahren wird durch den Zusatz von Phosphat erst in einem späteren Stadium das Fleisch zu Wurst gemacht. Und selbstverständlich finden sich in Produkten von Hainz keine Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamate. Damit wird in der industriellen Produktion milderes Fleisch wieder geschmacklich aufgepöppelt.

Damit aber Fleisch zart und hochwertig wird, ist vor allem die Fütterung wichtig. Eine langsamere Tageszunahme der Tiere bringt ein zarteres Fleisch als bei Stalltieren, die schnell mit Kraftfutter gemästet werden. Die Bioschweine bekommen Getreide und hofeigenes Saftfutter. Gentechnikfreie Fütterung ist für Biobetriebe wie Eisl, Hainz oder Pennwieser ohnehin eine Selbstverständlichkeit.

Mehr Omega 3- Fettsäuren

Fleisch aus biologischer Landwirtschaft besitzt durch die erwähnten Faktoren wie Haltung und Fütterung im Vergleich zu Fleisch aus konventioneller Landwirtschaft einen höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Sie führen zu einer Senkung der Blutfette und des Blutdrucks, zu einer Verminderung von Entzündungen und einer Verbesserung der Gedächtnisleistung.



Handschlagqualität: Manfred Eisl und Sepp Hainz eint nicht nur das gemeinsame Qualitätsstreben bei Biofleisch. Sie verbindet auch eine jahrelange Zusammenarbeit.

Bild: SB

Daten & Fakten

Fleischqualität von Familie Pennwieser

Eva-Maria und DI Hermann Pennwieser vom Bio-Hof Scherzmaier in Schwand sind seit 20 Jahren verlässliche Schweinelieferanten für die Bio-Hofmetzgerei Hainz. „Warum hat Bioschweinefleisch die mit Abstand höchste Qualität? Weil die Prozessqualität die Produktqualität bedeutend mitentscheidet“, weiß Pennwieser: „Alle Einflüsse von der Geburt der Schweine, über Fütterung und Haltung, bis hin zur stressfreien Schlachtung sind wichtig. Im Biofüttergetreide spielen höhere Gehalte an essentiellen Aminosäuren und Mineralstoffen, geringere Nitrat- und Schadstoffgehalte durch Verzicht auf Mineraldünger und Pestizide sowie Gentechnikfreiheit eine Rolle, während die größere Artenvielfalt im Bio-Grünland ein ausgewogenes, rohfaserreiches Grundfutter bringt.“ Für die Prozessqualität ist auch die höhere Bodenfruchtbarkeit, die geringere Grundwasserverunreinigung und Klimabelastung (Biologischer Landbau ist weltweit eine der wenigen effizienten Möglichkeiten, den Treibhauseffekt zu verringern!) wichtig.

Bio-Schweine haben durch den hohen Gehalt an intrazellulärem Fett sehr saftiges Fleisch. D. h. je saftiger und geschmackvoller Fleisch sein soll, desto mehr ist auch eine gewisse Fettauflage nötig. Fett ist Träger der lebensnotwendigen Vitamine A, D und E sowie der meisten Geschmacks- und Aromastoffe. Durch Züchtung und Einkreu-

zung stresssicherer Rassen wird eine dunkle Fleischfarbe, hohe Safthaltefähigkeit und guter pH-Wert sowie Zartheit des Fleisches erreicht.

Pennwieser: „Da wir keinen Mais und kaum Ölfrüchte verfüttern, hat der Rückenspeck weniger Polyensäuregehalte (langkettige Fettsäuren, die Speck weicher machen) und eine geringere Oxidierbarkeit (bessere Haltbarkeit). Im Auslauf können die Bioschweine Humus aufnehmen und sich dadurch mit Mineralstoffen versorgen und ihr Immunsystems stärken.“

Die Mast auf ein höheres Endgewicht führt zu festerem, saftigerem Fleisch und kernigem Speck. Außerdem werden für Biofleisch keine Antibiotika verfüttert. „Unsere Schweine sind durch die Auslaufhaltung viel robuster und vitaler und durch das Sonnenlicht können sie in der Haut selbst Vitamin D produzieren“, erklärt Eva-Maria: „Sie haben ein wesentlich größeres Platzangebot und einen strukturierten Lebensraum mit Liegebereich, Fressbereich, Auslauf, Kotbereich, Kratzbürsten, Dusche oder Spielmöglichkeiten.“ Das Einstreuen von Stroh oder Heu ist selbstverständlich.

Schwanzkupieren und Zähnekneifen ist bei Bio verboten. Die persönliche Betreuung der Tiere ist wegen kleinerer Tierbestände intensiver. Wohlbefinden durch Zuwendung ergibt vitale und gesunde Tiere. Die Schweine werden zu dem einige Tage vor der Schlachtung mit dem eigenen Transportfahrzeug zum Biobetrieb Hainz gebracht, um bei den Tieren Stress zu vermeiden.

Bio im Herzen der Stadt

Obwohl die Biomärkte aus dem Herzen der Stadt nicht mehr wegzudenken sind, ist ihre Weiterentwicklung schwierig.

Seit 18 Jahren verspricht der Magistrat die Integration der Biobauern in die traditionelle Schranne rund um die Andräkirche. Aber mit der Sichtbarmachung der Bioanbieter in Form einer „Biomeile“ lässt man sich weiterhin Zeit.

Die Bio-Konsumenten wünschen sich eine klare Abgrenzung und Erkennbarkeit der Bioanbieter auf den bekannten Frischemärkten der Stadt, sowie eine Ausweitung des Bioangebots. Nun hat der zuständige Vizebürgermeister grünes Licht gegeben, dass bis spätestens Mai 2011 die „Biomeile“ errichtet werden soll – auf beiden Märk-



Die Bioschranne am Donnerstag erfreut sich großer Beliebtheit. Bild: SB

ten. Sowohl die Bioschranne als auch der Grünmarkt am Furtwänglerpark werden von der Genossenschaft „Bio!logisch aus Salzburg“ betrieben.

Bioschranne

Am Donnerstag findet in Salzburg auf dem Mirabellplatz vor dem Schloss Mirabell der Bioschrannenmarkt von 6.00 bis 12.30 Uhr statt. Hier finden Sie ein reichhaltiges Angebot von

Bioprodukten: Brot, Gebäck und Mehlspeisen von Itzlinger, Fleisch- und Wurstwaren von Hainz, Milchprodukte und Käse von Sams und Gemüse und Obst von Bruckmoser.

Grünmarkt

Der Grünmarkt am Furtwänglerpark findet am Sa 8.00–12.30 statt. Auch hier bieten Itzlinger, Hainz, Sams und Bruckmoser ihre Produkte an.

Sonnenfest

Am Freitag, 15. Oktober, ab 14 Uhr erwartet Sie ein stimmungsvolles Herbstfest am Borromäuspoint: Musik, Gewinnspiel, Biobauernmarkt, Ernährungsberatung und ein Willkommensgeschenk, für alle, die zu Fuß oder per Rad unterwegs sind. Mit dem Fest wird auch das Projekt „Sonneninsel“ der Kinderkrebshilfe unterstützt.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



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



Biomärkte

Stadt Salzburg

- **Rochushof:** Mo.–Fr. 7.30–18.30, Sa. 7.30–12.30
- **Ökohof Feldinger:** Mo.–Fr. 9.00–18.00, Sa. 7.00–12.00
- **Grünmarkt:** Di., Fr. 7.30–18.00, Sa. 7.00–12.30
- **Schranne:** Do. 6.00–12.30
- **Mirabellplatz:** Do. 6–12.30
- **Papagenoplatz:** Fr. 8–13.00
- **Borromäuspoint:** Fr. 14–18
- **Grünmarkt Furtwänglerpark:** Sa. 8–12.30
- **Kleßheim:** Sa. 7.30–12.00

Auf dem Land:

- **Hallein/Griesplatz:** Fr. 14.00–17.00
- **Biomarkt Seekirchen:** Sa. 8.30–11.30
- **Biobauernmarkt Aglassing:** Mi. 16–19, Fr. 14–19, Sa. 8–12

Bio!logisch aus Salzburg

Die Genossenschaft für regionale Bioproduzenten, d. h. 100 Prozent biologische Nahversorger mit höchstem Qualitätsanspruch. Bio!logisch aus Salzburg ist die Dachmarke für regionale Bioprodukte.

www.biologisch-aus-salzburg.at



Bio!logisch aus Salzburg – Die Mitglieder

■ **Itzlingers Biobäckerei**
Rochushof, Grünmarkt Di., Fr., Sa., Schranne, Papagenoplatz, Borromäuspoint, Grünmarkt/Furtwänglerpark, Mirabellplatz, Hallein. 06228/26 24-0, www.itzlingers.at

■ **Biohofmetzgerei Hainz**
Rochushof, Mirabellplatz, Papagenoplatz, Borromäuspoint, Kleßheim, Grünmarkt am Furtwänglerpark. 06274/79 39

■ **Mattigtaler Hofkäserei**
Rochushof, Borromäuspoint,

Biomarkt Seekirchen 06212/71 28
www.mattigtaler.at

■ **Ökohof Feldinger**
Wals, Walsfeldstr. 13, Rochushof, Schranne, Grünmarkt (Sa.) 0662/85 08 97, www.oekohof.at

■ **Biobauernmarkt Aglassing**
Wimpassing 2, St. Georgen Tel: 06272/75 41
www.biomarkt-aglassing.at

■ **Biohof Schmuckbauer**
Oberndorf, Loipferdingerstr.6

Grünmarkt am Furtwänglerpark, Mirabellplatz, Borromäuspoint 06272/76 78

■ **Biogemüse Klingerbauer**
Anthering, Berg 5
Papagenoplatz, Griesplatz/Hallein 06223/26 89 www.klingerbauer.at

■ **Biohofkäserei Sams**
Samshofbauer, Neumarkt a. W., Wienerstr. 28, Schranne, Papagenoplatz, Grünmarkt/Furtwänglerpark, Griesplatz/Hallein 06216/5397 www.samshofbauer.at

■ **Bamberger**
St. Georgen
Bauernstraße 18
Biobauernmarkt Aglassing
Tel: 06272/83 73

■ **Pieper Naturkosmetik**
Ökohof Feldinger
www.marias.co.at

■ **Rochushof**
Rochushofgasse 6, 5017 Salzburg
Tel: 0662/832798
www.rochushof.at, Mo–Fr: 7.30–18.30 h, Sa: 7.30–12.30 Uhr