

Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen & Bauern
www.bio-austria.at



Wanderlust

**Bio Erlebnis Wanderung
Unteres Jauntal**

Route



Erwandern Sie sich die
kulinarische Kulturlandschaft
rund um St. Michael ob Bleiburg.



Bio Erlebnis Wanderung

Wanderlust im unteren Jauntal

Obwohl immer mehr Menschen zu Bio greifen, wissen viele nicht genau, wofür die biologische Landwirtschaft eigentlich steht und was das Besondere an Bio-Lebensmitteln ist. Mit dieser interaktiven Wanderkarte können Sie Biolandwirtschaft hautnah erleben. Erwandern Sie sich die Kulturlandschaft rund um St. Michael ob Bleiburg. Für jede Station gibt es auf unserer Website auch Audio- und Videodateien, mit Interviews der Biobauern und Biobäuerinnen, die Sie am Weg abrufen können. Dort finden Sie auch begleitende Worte für den Weg von Bischofsvikar Hans Peter Premur.

Wanderung

Ausgangspunkt ist der Bahnhof in St. Michael ob Bleiburg. Über die Wallfahrtskirche St. Katharina am Kogel erlebt man die Kulturlandschaft unterhalb der Petzen und die Biobauernhöfe der Region. Biokulinarik und Bioschmankerl laden zum Genießen ein: am Weg liegen das Gsäft direkt in St. Michael mit Bioprodukten aus dem Alpe-Adria-Raum, der Biohof der Familie Tschaitschmann in Pirkdorf mit Selbstbedienungsladen und der Naturhof Saat und Tat mit seinem Hofladen (Achtung Öffnungszeiten!) in Traundorf. Zurück geht es entlang der Industriegebäude des Filterwerkes Richtung Bahnhof - vorbei an den Biohöfen Flödl und Jernej in Tscherberg. Haltmachen und Kraft tanken sollte man unbedingt an der großen Linde zwischen Pirkdorf und Traundorf. In der Aufbahrungshalle direkt in St. Michael findet sich ein Werk des Künstlers Valentin Oman, das man durch die verglasten Pforten bestaunen kann.



1 Biohof ŠOTOR

Karte: www.outdooractive.com



5 Fialkirche St. Katharina am Kogel

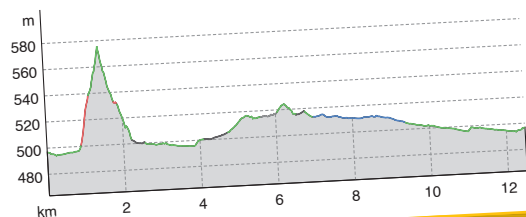


6 Aufbahrungshalle mit Fresken von Valentin Oman



Route

HÖHENPROFIL



TOURDATEN

Asphalt	— 0,4 km	Strecke	12,5 km
Schotterweg	— 2,4 km	Dauer	3:10 h
Weg	— 8,1 km	Höhenmeter	88 m
Pfad	— 0,3 km	Schwierigkeit	leicht
Straße	— 1,2 km	Kondition	●●●●●
Rundtour	🔄	Technik	●●●●●
familienfreundlich	👨👩👧👦	Landschaft	●●●●●

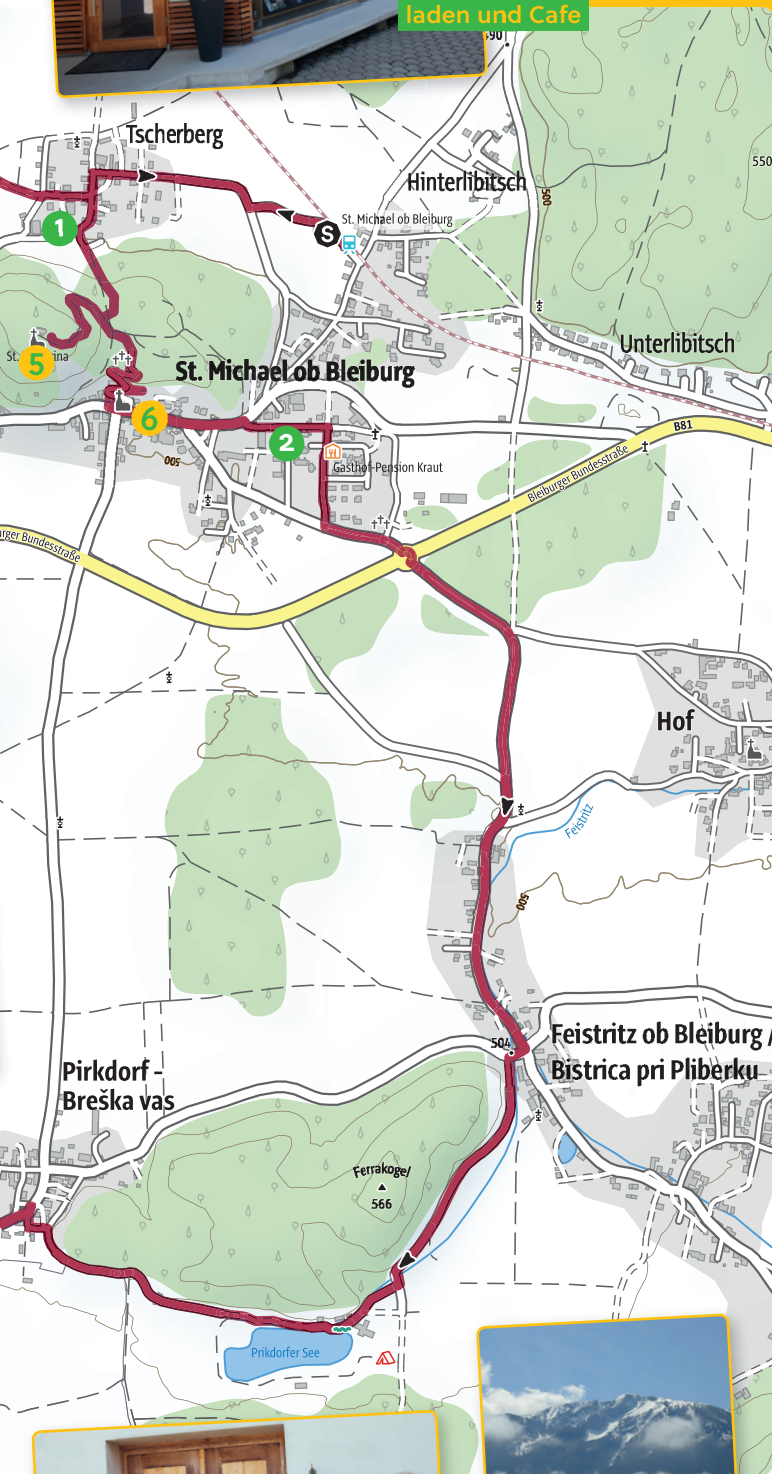
3 Biohof Tschaitschmann Pepis Hofladen



Wir schauen auf Ganze



2 G'seift - Bioregional-
laden und Cafe



4 Naturhof Saat und Tat

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 mehr positive und weniger wertmindernde Inhaltsstoffe wie Pestizide oder Antibiotikarückstände. 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 zum EU-Bio-Logo:

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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Bio am Weg

1 Biohof ŠOTOR

Biobauer Martin Jernej vlg. Šotor aus Tscherberg hat sich mit seinem Betrieb den Hühnern verschrieben. Die Hühner vermarktet der engagierte Bauer, der auch Messner von St. Katharina am Kogel ist, über den Handel und auch sein neuestes Produkt- 'PIPILETS - Biodünger' stammt von den am Betrieb gehaltenen Masthühnern.

Tscherberg 10 · +43 664 4128342
martin.jernej16@gmail.com

2 Gšeft - Bioregionalladen und Cafe

Bio, regional, saisonal – das sind die drei Schlagworte, die das Ende Oktober 2020 eröffnete Gšeft in St. Michael ob Bleiburg zu seinem Credo erhoben hat. Mediterrane Gastlichkeit empfängt einen sobald man das liebevoll gestaltete Innere betritt: Genussvielfalt aus der Alpe Adria Region lädt zum Verweilen ein. Den Schwerpunkt bildet außerdem ein großes Biobiolebensmittelangebot aus der unmittelbaren Region. Das Sortiment reicht von grundversorgenden Lebensmitteln bis zu erlesenen Spezialitäten. Gesundheitsbewusste finden ein umfangreiches Heilkräutersortiment. Eine Einkehr wird dringend empfohlen.

St. Michael Nr. 26 · +43 0664 4229323
office@gseft.at · www.gseft.at

3 Biohof Tschaitschmann/ Pepis Hofladen

Mit seinen Eltern und Ehefrau Carina bewirtschaftet Klaus Tschaitschmann einen Ackerbaubetrieb in Pirkdorf. Weil zu einer intakten Kreislaufwirtschaft für ihn auch immer die Viehzucht gehört, betreibt er seit Jahren auch einen Schweinezuchtbetrieb mit angeschlossener Mast. Neben den hauseigenen Fleisch- und Wurst-

spezialitäten und Brot, gibt es auch eine kleine Auswahl von Grundnahrungsmitteln umliegender Biohöfe in „Pepis Hofladen“. Pepis Hofladen ist ein SB-Laden, rund um die Uhr geöffnet, vor allem Fleischliebhaber kommen auf ihre Kosten.

Pirkdorf 38 · +43 664 6202723
klaus.tschaitschmann@gmail.com

4 Naturhof Saat und Tat mit angeschlossenen Hofladen

Unter dem Motto Saat&Tat bewirtschaften Daniela Petschnig und Marian Tomažej ihren Hof mitten in der Ortschaft Traundorf. Die beengte Dorflage hat das Paar auch dazu bewogen, die Tierhaltung aufzugeben und sich der Produktion von Gemüseraritäten und Kräutern zu widmen. Die farbenprächtige Vielfalt lässt sich vor und im kleinen Hofladen der Familie bewundern. Mit dem Einkauf gibt es auch gleich viele Tipps zur Zubereitung der wertvollen Bio-Produkte. Angeboten werden auch diverse Workshops in der eigenen Schauküche. Im Hofladen gibt es regionale Gemüseraritäten, Getreideprodukte, Nudeln, Brot und Kräutersalze.

Traundorf 8 · +43 650 970 58 77
info@saatundtat.at · www.saatundtat.at
Öffnungszeiten auf Anfrage.

5 Filialkirche

St. Katharina am Kogel

Auf einem 70 m hohen pyramidenförmigen Kogel steht die Kirche der hl. Katharina. Von hier aus ist ein schöner Ausblick über das ganze Jauntal, was schon in uralter Zeit zur Ansiedlung anlockte. Auch jetzt sind noch Spuren von uralten Gräbern vorhanden, aus denen man schließen kann, dass hier schon 400 Jahre vor Christi Geburt eine Siedlung mit Befestigung vorhanden war. In den Urkunden wird diese Filialkirche erst im Jahre 1530 genannt. Im Jahre 1796 schlug ein Blitz in die Kirche ein und sie fiel dem Brand vollständig zum Opfer. Erst nach einem halben Jahrhundert kam es zum Wiederaufbau, der volle sieben Jahre dauerte. Im Jahre 1858 hat sie dann der Fürstbischof Anton Martin Slomšek konsekriert. Das Gebäude ist gemischt gotisch und barock. Das Innere der Kirche ist leider nicht frei zugänglich.

Quelle: www.feistritz-bleiburg.gv.at

6 Aufbahrungshalle mit Fresken von Valentin Oman

Aufbahrungshalle

Durch die Glasportale ist ein Blick auf die Fresken möglich. Das Bauwerk wurde 2003 errichtet.



**Bio, regional
und sicher.**

Bio-Einkehrtipps!

Nach der Wanderung einkehren in eines der Mochoritsch Restaurants in Griffen oder am Klopeinersee. Angeboten werden eine Vielzahl regionaler Bio-Spezialitäten.

www.mochoritsch.at

