

# Schau zum Biobauernhof im Mondseeland



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo  
[www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo](http://www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo)



## Käsen beim Hingerer Christoph und Christine Fischhofer Hingerer, Zell am Moos

Oberhalb von Zell am Moos, dem traditionsreichen Sommerfrischeort am Irrsee liegt in malerischer Landschaft die Schaukäserei Hingerer. Dem traditionellen Bauernhaus blieb seine Ursprünglichkeit erhalten, die Käserei wurde 2014 nach modernstem Standard gebaut. Ausschließlich die Milch der 27 Kühe wird zu Berg- und Hof-Käse verarbeitet. Dort können Besucher auch alles über traditionelle Käseherstellung erfahren. Beim Hingerer gibt es seit 25 Jahren sehr viel Erfahrung mit der Heumilchkäserei. Darüber soll nun auch Wissen vermittelt werden. Denn so auch die Philosophie von Familie Fischhofer: Bauern sind eine Minderheit mit einer Verantwortung für die Mehrheit.

Deshalb wird am Biohof Hingerer auch auf die Erhaltung der Lebensgrundlage Boden, Artenvielfalt in den Wiesen und kurze Wege in der Produktion geachtet.

### Programm

- Hofführung
- Käsereibesichtigung

### Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es

Die Qualität unseres Wassers hängt stark von der Art der Landwirtschaft ab. Dies betrifft sowohl die Qualität unseres Trinkwassers, als auch die Güte unserer Oberflächengewässer wie Flüsse, Seen und Meere. Biobäuerinnen und -bauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, indem sie auf „Kunstdünger“ und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten.



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.



# Schau zum Biobauernhof im Mondseeland



## Programm

Angebote für Kinder und Erwachsene;  
Hofführung;  
Unsere Käseführung findet in den Sommermonaten Juni, Juli und August jeden Mittwoch um 11 Uhr statt.

## Betriebsdaten

Bio-Heumilchbetrieb  
Es wird nur die eigene Milch der 27 Kühe (davon 10 Pinzgauer) verarbeitet, Zuchtbetrieb für diese alte Haustierrasse.

## Ausbildung

Landwirtschaftl. Meister, Bodenpraktiker

## Gruppengröße

Mindestens 15 Personen, maximal 40

## Zeitraum des Angebotes

Ganzjährig, nach Voranmeldung

## Programmdauer

ca. 1,5 Stunden

## Kosten

EURO 5,- / Person mit Käseverkostung

## Zufahrtsbeschreibung

Autobahnabfahrt Mondsee > Richtung Irrsee, Zell am Moos > nach ca. 2 km Glaserei rechts > 3. Abfahrt rechts > grüne Tafel „Hofkäserei“ folgen

## Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Bauernfreilichtmuseum Mondsee, Basilika Mondsee, Schifffahrt

## Kontaktdaten

**Christoph und Christine Fischhofer**  
Hingerer  
Hingen 8, 5310 Tiefgraben b. Mondsee  
T 0664 9449517  
M biohof-hingerer@gmx.at



## Wir leisten uns den Luxus einer vielfältigen Flora und Fauna

Die Vielfalt unserer wild lebenden Tier- und Pflanzenarten hat in den letzten Jahrzehnten dramatisch abgenommen. Nicht zuletzt durch die industrielle Intensivlandwirtschaft.

Biobäuerinnen und -bauern erhalten mit ihrer Art des Wirtschaftens die natürliche Vielfalt. Sie vermeiden den Einsatz schädlicher Stoffe wie „Kunstdünger“ und chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel. Statt dessen setzen sie auf eine Vielzahl an Nützlingen wie Insekten und Vögel zum Erhalt eines ökologischen Gleichgewichtes.