



SCHAU zum

Biobauernhof im Innviertel

Von Bio-Milch und Bio-Brot Stefanie und Franz Barth Munderfing

Im Bezirk Braunau in Munderfing befindet sich der Bio-Betrieb von Stefanie und Franz Barth. Der Ackerbau- und Grünlandbetrieb setzt in der Tierhaltung auf Milchvieh und Legehennen.

Die biologische Vielfalt und die artgerechte Tierhaltung stehen am Biohof an erster Stelle. Die Produktion von reiner Heumilch ist der Familie Barth daher seit Jahren ein großes Anliegen. Sie sind auch Mitglied in der Bio-Heu-Region Trumer Seenland.

Die gesunden Bio-Böden des Hofes lassen eine Vielzahl aromatischer Gräser und Pflanzen wachsen – bestes Futter für die Tiere und die optimale Grundlage für gesundes Getreide!



Programm

- Führung: Vom Bio-Getreide zum Bio-Brot
- Führung: Wie entsteht Bio-Heumilch – ein Spaziergang zu den artenreichen Wiesen, Butter shaken, u.v.m.
- Workshops: Brot backen, Weckerl backen, Kekskurse

Wir spielen mit offenen Karten, vom Acker bis zum Teller

Die biologische Landwirtschaft ist einheitlich durch gesetzliche Bio-Richtlinien geregelt. Das ist einzigartig in Europa. Biobäuerinnen und Biobauern ist das Vertrauen der KonsumentInnen in ihre Arbeit und ihre Lebensmittel sehr wichtig. Deshalb lassen sie ihre Leistungen und Bio-Produkte vom Acker bis zum Teller kontrollieren. Das gibt Sicherheit beim Einkauf.

Programm

Das Programm kann durch verschiedene Aktivitäten abgerundet werden: Basteln mit Heu (z.B. Heukronen/-kränze, Heumännchen u.v.m.). Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich.

Kostproben

Kuchen, Kaffee und Getränk

Betriebsdaten

Ackerbau- und Grünlandbetrieb, Milchvieh mit Nachzucht und Legehennenhaltung

Ausbildung

Schule am Bauernhof, Bio-Seminarbäuerin

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 10 Personen,
Maximale Gruppengröße: 30 Personen,
Workshops: max. 20 Personen

Programmdauer

Exkursionen: 1 Std.; Workshops: 2,5 Std.

Kosten

Exkursionen: Pauschale EURO 120,-;
ab 25 Personen EURO 5,-/ Person
Workshops: Pauschale EURO 150,-
exkl. Lebensmittelkosten

Zufahrtsbeschreibung

Munderfing → Friedburg, links Kapelle → rechts abbiegen → Achenlohe, Bahn überqueren ca. 500 m vor Wald → Valentinhaft bis Kirche links → bis Ortsende → letzter Bauer links

Öffentliche Anreise

Zughaltestelle Achenlohe → ca. 15 min Fußmarsch Richtung Valentinhaft → letztes Bauernhaus auf der linken Seite

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Schaukäserei Schleedorf, Flachgauer Seengebiet, in Betrieb befindliche Rührmoosmühle in Seeham u.v.m.

Kontaktdaten

Stefanie und Franz Barth

Valentinhaft 10, 5222 Munderfing

T +43(0)7744/6368

+43(0)699/10568431

E wirsieben@hotmail.com

**Wir säen Zukunft für die Ernährung aller.**

Damit auch in Zukunft noch genug Lebensmittel für alle auf dieser Welt produziert werden können, benötigt es dringend den Schutz unserer natürlichen Ressourcen. Die biologische Landwirtschaft erbringt gute Erträge und schützt gleichzeitig unser Wasser, unser Klima, unseren Boden und unsere biologische Vielfalt als Basis für gutes natürliches Wachstum unserer Kulturpflanzen.