



## WERT-VOLLES SCHENKEN

Geschenkideen von oberösterreichischen Biohöfen



---

*Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen ist eine Kunst.*

François VI. Duc de La Rochefoucauld

---





Im wahrsten Sinne des Wortes

---

## *Wert-volles Schenken*

Es gibt zahlreiche Anlässe und Gelegenheiten, bei denen man „Danke“ oder „Alles Gute“ sagen möchte. Wenn man das mit einem Geschenk ausdrückt, das in liebevoller Handarbeit auf einem oberösterreichischen Bio-Hof hergestellt wurde, bekommt das Schenken eine neue Dimension: beste Qualität gesellt sich zur Einzigartigkeit des Produktes und wird veredelt durch die hohen Ansprüche der Bio-Landwirtschaft.

Man spürt die enge Beziehung vom Hersteller zur Natur. Viel Liebe zum Produkt, erlesene Bio-Zutaten und feine Rezepturen lassen besonders wertvolle Lebensmittel entstehen, mit denen Sie auch eine klare Botschaft schenken:

**Bio, fair und regional - im Einklang mit der Natur erzeugte Produkte tun uns allen gut.**



Wer die Wahl hat, hat mehr Freude

---

## *individuell und flexibel*

In dieser Broschüre finden Sie eine exklusive Auswahl an oberösterreichischen BIO AUSTRIA Betrieben, die ihre Bio-Spezialitäten auch als besondere Geschenke anbieten.

**„Beim Reden kommen die Leut z’samm“, sagt schon ein altes Sprichwort.**

Wir stellen Ihnen bewusst die Menschen hinter den Produkten vor. Nehmen Sie direkt Kontakt auf. Jeder Hersteller kann Ihnen die Besonderheit seiner Produkte am besten vermitteln und stellt für Sie ein individuelles Geschenk zusammen.

Immer wieder kreieren die Produzenten

Neues für ihr Sortiment, fragen Sie einfach nach – es lohnt sich!

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Produkten um keine Massenware handelt, die auf Knopfdruck verfügbar ist. Besonders wenn Sie eine größere Stückzahl an Geschenken – z.B. als Kundengeschenke – bestellen, benötigen die Betriebe ein wenig Zeit, da die Geschenke alle liebevoll mit Hand hergestellt und verpackt werden. Gerne wird auf Ihre individuellen Wünsche auch bei der Dekoration eingegangen oder Ihr Anliegen mitkommuniziert.

Die Lieferbedingungen werden ebenso individuell vereinbart.



Bioimkerei Mondseeland	5310 Tiefgraben	Seite 6
Kräuterhof Neuhuber	4690 Schwanenstadt	Seite 7
Gerlindes Bio-Obstgarten	4901 Ottnang	Seite 8
Simandl	5273 Roßbach	Seite 9
Rösterreich Dinkelkaffee	5411 Handenberg	Seite 10
Biohof Harrer	4714 Meggenhofen	Seite 11
Bio-Freilandschwein vom Sauwald	4792 Münzkirchen	Seite 12
Malznerhof	4702 Wallern	Seite 13
Kräutermanufaktur Sallmannsberg	4731 Prambachkirchen	Seite 16
Biohof Pevny	4491 Niederneukirchen	Seite 17
Die Hochland Imker	4142 Pfarrkirchen i. Mkr.	Seite 18
Kräuterhof Aufreiter	4211 Alberndorf	Seite 19
Bioobstbau Peterseil	4225 Luftenberg	Seite 20
Hedwigs Gartl	4283 Bad Zell	Seite 21
Brennerei Dambachler	4293 Gutau	Seite 22
Mühlviertler Bio-Kürbiskernprodukte	4331 Naarn/Machland	Seite 23
Bioöle Schümann	5145 Neukirchen an der Enknach	Seite 25
Gabis Genusskistl	4170 Haslach/Mühl	Seite 26

## Bioimkerei Mondseeland

### Fabian Riedl

Herzog Odilo-Straße 101/40  
5310 Tiefgraben  
0 680 559 02 80  
office@bioimkerei-mondseeland.at  
www.bioimkerei-mondseeland.at

### Onlineshop



Honig, Fruchtaufstriche,  
Honigwein,  
Propolisprodukte,  
Blütenpollen,  
Nikolaussackerl



Unendlicher Genuss  
aus der Bio-Heuregion  
Mondseeland.

Fabian Riedl



## Kräuterhof Neuhuber

**Josefine Neuhuber**

Philippenberg 3

4690 Schwanenstadt

0 664 738 302 51

ma.neuhuber@aon.at

www.kraeuterhof-neuhuber.at

**Hofladen**

Di 9-11h, Do 17-19h, Sa 9-11h



**Teemischungen,  
Gewürze, Kräutersalz,  
Blütenzucker, Kräutersirupe  
(z.B. Goldmelisse,  
Orangenminze), Bäder,  
Duftsackerl, Kräuterpolster**



Mit viel Liebe und  
Sorgfalt stellen  
wir Tees, Gewürze  
und verschiedene  
Kräuterprodukte her.  
Gemeinsam verpacken  
wir den blühenden,  
duftenden Sommer  
für Sie und machen  
ihn auch im Winter mit  
allen Sinnen erfahrbar.

Josefine und Kathrin Neuhuber

## Gerlindes Bio-Obstgarten

Gerlinde & Herbert Gröstlinger

Schachen 4

4901 Ottnang

0 7676 208 55

office@biohof-groestlinger.at

www.biohof-groestlinger.at



Fruchtchutneys,  
Fruchtsenf, Fruchtgelees  
(z.B. Himbeerchutney,  
Kirschsensenf, Apfel-  
Thymian-Gelee),  
Fruchtkonfekt und  
Apfelgebäck



In meinem Bio-Obstgarten  
wächst eine Vielzahl an Früchten,  
die ich jedes Jahr zu neuen  
genussvollen Kreationen verarbeite  
- handwerklich und mit viel Liebe  
von der Ernte bis zum Glas!

Gerlinde Gröstlinger



## Simandl

**Elfriede Sonnleitner  
und Siegfried Rathner**

Schiefeck 5  
5273 Roßbach  
0 664 732 22 432  
bio@simandl.at  
www.simandl.at



**Produkte vom Bio-  
Mangalitzta-Schwein**

**Innviertler Reife – ein  
Geschenk für Genießer:  
Original Innviertler Sur-  
speck, Kaminwurzln, Lardo,  
Salami, Geräuchertes,  
Grammelschmalz, reines  
Mangalitzaschmalz**



Biologische Landwirtschaft  
bedeutet für uns, den Pflanzen und  
Tieren aber auch den Produkten  
Zeit zum Reifen zu geben.

Elfriede und Siegfried



## Rösterreich Dinkelkaffee

**Johann und Gisela Zauner**

Sandtal 12

5144 Handenberg

0 664 504 03 72

office@roesterreich.com

www.roesterreich.com

**Onlineshop**



**Bio-Dinkelkaffee gemahlen in 3 verschiedenen Sorten (Freifeld, Zimtfeld, und Grünfeld mit Kardamon), Freifeld auch in Pads erhältlich.**



Auf unserem Innviertler Familienbetrieb wird der eigene Bio-Dinkel in traditioneller Holzröstung zum Rösterreich Dinkelkaffee verarbeitet – garantiert einzigartiges Aroma und bekömmlicher Kaffeegenuss!

Gisela Zauner

Aufbruch in neue Genussfelder – der einzigartige Geschmack von Rösterreich



# Biohof Harrer

**Erika und Karl Harrer**

Radhof 2

4714 Meggenhofen

0 7247 7571

info@biohof-harrer.at

www.biohof-harrer.at

**Hofladen**



**Teigwaren aus Dinkel  
und Hartweizen in  
unterschiedlichsten Formen  
und Geschmacksrichtungen,  
Pestos, Knusperkekse  
mit Äpfeln und Schoko,  
Honigmüsli**



Geschmackvoll und regional sind sie, die besonderen Spezialitäten vom Biohof Harrer. Wir schöpfen für unsere Kunden biologischen Genuss mit Wertschätzung gegenüber Mensch, Tier und Natur.

Erika Harrer

## Bio-Freilandschwein aus dem Sauwald

**Gerti Grabmann**

Landertsberg 8  
4792 Münzkirchen  
0 664 911 40 22  
info@freilandschwein.info  
www.freilandschwein.info  
www.gerti-grabmann.at



„Die regionale Bio-Genuss-Box“ mit Speck vom Sauwald-Freilandschwein, Dinkelreis, Dinkelbrand, Dinkelnudeln und eingelegtem Gemüse



Es wird etwas Besonderes produziert  
- in Qualität und Gedanken.  
Ich freue mich jeden Tag, mit  
den Gedanken spielen zu dürfen.

Gerti Grabmann



## Malznerhof

**Familie Hochmair**

Mauer 2

4702 Wallern

0 7249 487 65

office@malznerhof.at

www.malznerhof.at

**Hofladen und Onlineshop**



40 verschiedene Sorten  
Edelbrände, 10 Sorten  
Liköre, Single Malt Whisky,  
echter Bio-Rum aus  
Zuckerrohr, Vodka, Essige  
z.B. Dirndl-, Bärlauch-,  
Wildkräuteressig, Zotter-  
schokoladen mit eigenen  
Bränden



Auf unserem Hof werden aus  
Biofrüchten und Früchten  
aus Wildsammlung edelste  
Spirituosen und Liköre erzeugt.

Markus und Barbara Hochmair





*Ein Geschenk ist genau soviel  
wert wie die Liebe, mit der  
es ausgesucht worden ist.*

Thyde Monnier





Stephan Peterseil, Biobauer aus Luftenberg

---

*Biologische Landwirtschaft betreiben heißt für uns, würdevoll mit Tieren und unserem Boden umzugehen. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und die Ernährung der Pflanzen mit Kompost und organischen Düngern ist für uns der wichtigste Baustein in der Erzeugung von gesunden und bekömmlichen Lebensmitteln.*

---

## Kräutermanufaktur Sallmannsberg

**Richard und Erkentraud Leisch**  
Sallmannsberg 1  
4731 Prambachkirchen  
0 699 125 56 495  
hofladen@kraeutermanufaktur.at  
www.kraeutermanufaktur.at

### Hofladen

Do, Fr 9-12 h, 15-18 h, Sa 9-12 h



Tees und Teemischungen,  
Kräuter, Salzmischungen  
Kräuterzucker, Konfitüren,  
Gewürze, Sirupe, Frucht-  
und Kräuternessige,  
Kräuterkekse



Wir leben die Vielfalt.  
Auf kargen Granitver-  
witterungsböden in  
sehr sonniger Lage  
gedeihen unsere Kräu-  
ter und entwickeln ein  
besonderes Aroma.  
Dieses Aroma findet  
sich in unseren unter-  
schiedlichsten Kräuter-  
produkten wieder.

Richard Leisch



## Biohof Pevny

**Anni und Franz Pevny**

Ruprechtshofen 46

4491 Niederneukirchen

0 7224 7125 od. 0 664 381 73 60

bio-pevny@aon.at

www.bio-pevny.at

**Hofladen und Biogasthof**

Do 16-20h, Fr u. Sa 7.30-20h



Getreide und Getreide-  
produkte, Kekse aller Art  
(aus Urgetreide gebacken),  
Cracker, Mehlspeisen,  
Brot und Gebäck, Mehl,  
Grieß, Reis, Teigwaren,  
Edelbrände, Liköre,  
Fruchtsäfte



Auf unserem  
Biohof entstehen  
durch sorgfältigen  
Bioanbau und  
liebevolles Backen  
Bio-LEBENSmittel-  
Spezialitäten.

Wir produzieren  
natürlich, kreativ  
und mit viel Liebe  
und Vertrauen auf  
die Kraft der Natur.

Anni Pevny



## Die Hochland Imker

### Familie Frühwirth

Altenhof 64  
4142 Pfarrkirchen im Mühlkreis  
0 676 50 87 187  
0 7285 24609  
office@diehochlandimker.at  
www.diehochlandimker.at

### Onlineshop



Waldhonig, Blütenhonig,  
Moorhonig, Cremehonig,  
mehrere Sorten Honigweine  
und Honigessige sowie  
Honigbier, Honigsekt und  
Honigbrand



Honig einfach gut.  
Vom Donautal zum  
Böhmerwald.  
Wir Hochland Imker  
sind ein Familienbetrieb,  
der sich neben der  
Bewirtschaftung der  
Bienen auch mit der  
Verarbeitung von Bio-  
Honig beschäftigt. Für  
Geschenke kann man  
aus einem breiten  
Sortiment an edlen  
Bio-Honigprodukten  
auswählen.

Doris und Peter Frühwirth



## Kräuterhof Aufreiter

**Michaela und Johann Aufreiter**

Hadersdorf 1  
4211 Alberndorf  
0 7235 7214  
kraeuterhof@gmx.at  
www.aufleben.at

**Hofladen und Onlineshop**

Sa. 8-12 Uhr



**Kräutertees, Gewürze  
und Gewürzmischungen,  
Kräutersalz, Leindotteröl,  
Räucherwerk**



Aufleben – Natur mit  
allen Sinnen genießen  
und Vielfalt entdecken.  
Unsere Bio-Produkte werden  
im Einklang mit der Natur  
hergestellt und mit viel Liebe  
abgepackt.

Michaela Aufreiter



## Bioobstbau Peterseil

**Stephan und Barbara Peterseil**

Statzingerstr. 10

4225 Luftenberg

0 676 821 252 052

barbara.peterseil@bioapfel.com

www.bioapfel.com

**Hofladen**

Do, Fr 12-18h, Sa 9-14h



**Most und Saft,  
Frizzante, Cider, Hugo,  
Erdbeeressig, Apfelbrand,  
Fruchtaufstriche, Apfelchips  
(auch umhüllt mit feiner  
Zotterschokolade)**



Lassen Sie sich von  
unseren Produkten  
überraschen und  
genießen Sie die  
vielfältigen Kreationen.

Barbara Peterseil

# Hedwigs Gartl

**Hilda Gruber**

Brawinkl 26  
4283 Bad Zell  
0 7263 6291  
office@hedwigsgartl.at  
www.hedwigsgartl.at

**Hofladen**

Mo-Mi 14-18h, Fr-So 14-18h



Kräutersirupe z.B. Goldmelisse-Königskerze Sirup,  
Quendel-Salbei Sirup;  
s'Zischerl (Holunder-Schafgarbe-Lavendel-Limonade),  
Fruchtaufstriche (z.B. Nagowitzbirne-Lavendelblüten),  
Chutneys, Kräuterpesto



Natürlich genießen im  
Bio-Naturparadies  
Hedwigs Gartl in Bad Zell.  
In der Region „Mühlviertler Alm“  
- einem ursprünglichen Tier- und  
Pflanzenparadies – gedeihen  
auf über 500 m Seehöhe seltene  
Kräuter und Pflanzen, die ich zu  
besonderen Schätzen der Natur  
verarbeite.

Hilda Gruber

## Brennerei Dambachler

**Florian Prückl**

Neustadt 4  
4293 Gutau  
0664 254 66 54  
office@dambachler.at  
www.dambachler.at

**Hofladen**

Mi u. Sa 12-18h



Erster Mühlviertler  
Bio-Whisky und Bio-Gin,  
verschiedenste Brände (z.B.  
Lederbirne, Hauszwetschke,  
Karotte) und Liköre  
(z.B. Walnusslikör,  
Schlehdornlikör)



Brennerei  
Dambachler-  
Leidenschaft in seiner  
reinsten Form.  
Für uns als Brennerei  
steht regionales,  
biologisches  
und qualitativ  
hochwertiges Obst  
im Vordergrund,  
nur das ermöglicht  
uns, Destillate  
auf Spitzenniveau  
herzustellen.

Florian Prückl

## Mühlviertler Bio-Kürbiskern- produkte

**Familie Peterseil**

Pratztrum 3

4331 Naarn/Machland

0 7262 58033

0 664 546 67 69

sabine.peterseil@gmail.com



**Mühlviertler Kürbiskernöl  
und Kürbiskerne (Natur,  
geröstet-gesalzen oder in  
Zotterschokolade),  
Honig und Dinkelreis**

Geschenksets auch ergänzt mit  
Produkten von anderen Biobauern  
aus der Bioregion Mühlviertel.



Auf fruchtbaren  
Machländer Böden  
gedeiht der Ölkürbis  
für unser Mühlviertler  
Bio-Kernöl. Diese Kraft  
des Bodens steckt  
auch in den Kürbis-  
Knabberkernen.

Sabine Peterseil





---

*Glücklich,  
wer sich Genüsse zu  
verschaffen weiß, ohne  
anderen zu schaden!*

Giacomo Girolamo Casanova

---

# Bioöle Schümann Veredelte Natur. In der Flasche.

**Christina Schümann**

Kirchweg 2

5145 Neukirchen an der Enknach

0 664 751 039 92

info@bio-schuemann.at

www.bio-schuemann.at



Sonnenblumenöl,  
Leinöl, Sojaöl,  
Distelöl und Hanföl



Die hohe Qualität der regionalen Rohstoffe und die schonende Kaltpressung machen meine Öle zu einem natürlichen und einzigartigen, rein biologischen Produkt.

Christina Schümann

## Gabis Genusskistl

**Gabi Lindorfer**

Holstein 34  
4170 Haslach/Mühl  
0 676 539 30 45  
gabi@genusskistl.at  
www.genusskistl.at



Marmelade Spezialitäten  
auch aus Wildfrüchten,  
Chutneys aus Obst und  
Gemüse, Senfsorten aus  
Früchten und Kräutern,  
Ansatzöle, Salatwürzen



Ich beziehe viele  
meiner Zutaten  
für meine Bio-  
Spezialitäten  
von regionalen  
Biobetrieben und  
verarbeite diese  
von Hand nach  
alten überlieferten  
Rezepten oder als  
eigene Kompositionen  
zu geschmackvollen  
und sinnlichen  
Kreationen.

Gabi Lindorfer



# *fair schenken für alle*



## **Ökologie**

Nur fruchtbare, biologisch bewirtschaftete Böden gewährleisten eine dauerhafte Versorgung mit gesunden Lebensmitteln. Gemeinsam mit BIO AUSTRIA arbeiten die Biobäuerinnen und Biobauern kontinuierlich an der Erhaltung und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit und bringen so Ökologie und gesunde Lebensmittelproduktion in Einklang.

## **Würde der Tiere**

Landwirtschaftliche Nutztiere sind Teil unserer menschlichen Kultur. Ein würdevoller Umgang mit den Tieren, ihnen Gesundheit und Wohlbefinden zu gewährleisten, ist das Ziel eines jeden BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebes.

## **Forschung und Innovation**

Die biologische Landwirtschaft ist eine Schlüsseltechnologie des 21. Jahrhunderts. Als Alternative zur Gentechnik bietet sie konkrete Lösungen für eine sichere, zukunftsorientierte Landwirtschaft und Ernährungssicherheit.

## **Fairness**

Biologisch wirtschaften heißt fair wirtschaften. Durch faire Preise werden die Produzenten in ihrem wert-vollen Tun für die Natur unterstützt.

## **Bio-Bäuerliche Lebensmittelkultur**

Biologische Lebensmittel sind ein Spiegelbild jener Menschen und Kultur, die sie erzeugen und veredeln. In ihnen kommt die Frucht einer nachhaltigen Landwirtschaft mit all der Schönheit der Umwelt und der Achtsamkeit der arbeitenden Menschen zum Ausdruck. Die Kunst der handwerklichen, hochqualitativen Lebensmittelveredelung genießt auf den Bio-Betrieben von BIO AUSTRIA eine lange Tradition.





BIO AUSTRIA Oberösterreich  
Auf der Gugl 3, 4020 Linz  
Tel: 0 50 6902-1420  
oberoesterreich@bio-austria.at  
www.bio-austria.at

Für den Inhalt verantwortlich:  
DI Claudia Grasser-Elias  
Grafik und Fotografie:  
FRAUKOEPL  
© 10/2014 - BIO AUSTRIA OÖ

Diese Publikation wurde gefördert aus  
Mitteln des Landes Oberösterreich.

