



BIOBRENNEREI & BIOHOF THAUERBÖCK

BIO AUSTRIA-Mitglied: Monika und Mario Thauerböck

Land: Österreich

Produkte: Bio-Whisky, -Gin, -Liköre und-Brände, Bio-Fleisch vom Kaltenberger
Whiskschwein, Murbodner Weiderind und Wildmasthendl, Bio-Speck, Bio-Tee

Mario Thauerböck
+43 (0)664 1020999
biohof@thauerboeck.com
www.thauerboeck.com

Wir, Monika und Mario Thauerböck, sind eine junge Familie mit zwei Töchtern, die uns jeden Tag spiegeln, warum wir unseren eingeschlagenen Lebensweg Schritt für Schritt mit voller Lebensfreude gehen. Wir haben unseren Biohof Thauerböck von Mario's Eltern am 12.12.2012 um 12:12 Uhr übernommen. Seit diesem Tag haben wir bewusst Verantwortung übernommen.

Wir wissen, dass die Schöpfungskraft in uns steckt und dass es an uns selbst liegt, wie unsere Kinder in naher Zukunft dem Leben und dem Zusammenleben begegnen. Uns ist es wichtig, dass entlang der gesamten Wertschöpfungskette die Kreisläufe und der Energieausgleich geschlossen sind, sodass alle handelnden Personen entlang dieser Kette bei ihrem Tun Lebensfreude spüren. Wir sind davon überzeugt, dass diese Lebensfreude dann in unseren Produkten wie z. B. dem Kaltenberger Whisky steckt und durch den Genuss die Lebensfreude in uns potenziert wird. Wir haben die alte regionale Getreidesorte „Kaltenberger Winterroggen“ durch die höchste Form der Veredelung zu flüssigem Gold – dem Kaltenberger Whisky – das Weiterleben gesichert. Mit jedem Schluck Kaltenberger Whiskys wird zum Erhalt dieser alten regionalen Getreidesorte und zum Erhalt unserer kleinstrukturierten familiären Handwerkskunst beigetragen.

Uns inspiriert eine alte Bauernweisheit: „Was du säst, wirst du ernten.“ Das höchste Gut, das wir Bauern besitzen, ist das Saatgut. In den letzten 50 Jahren ist die regionale Getreidevielfalt durch alte Kultursorten zu einem Großteil von unseren Äckern verschwunden. Wir erhalten unseren Kaltenberger Winterroggen bewusst, obwohl er einen geringen Hektarertrag aufweist. Unser Credo: Wenn wir alles auf das Höchstmögliche veredeln und uns unsere KundInnen durch ihren Kauf dabei unterstützen, können wir diese Vielfalt in das 21. Jahrhundert retten. Warum uns das so wichtig ist? Weil innerhalb dieser alten Kultursorten eine enorme Vielfalt steckt, die in Zeiten der Veränderung perfekt auf Umwelteinflüsse reagieren kann und uns dadurch eine dezentrale Lebens- und Genussmittelversorgung absichert.

Unser Selbstversorgungsgrad am Hof ist hinsichtlich der Lebensmittel- und Energieversorgung nahezu geschlossen. Wir bauen an einer Zukunft der Gemeinschaft, in der Kooperation und Zusammenarbeit zählen und geschlossene Kreisläufe viele weitere Personen mit Lebensfreude erfüllen, ohne auf Kosten anderer oder Unsichtbarem zu leben. Nicht die dicke fette Raupe Nimmersatt (unser Wohlstand) ist unsere letzte Entwicklungsstufe, sondern der farbenfrohe Schmetterling. Helfen wir uns gegenseitig bei der Verwandlung und die gemeinschaftliche Potenz unserer Lebensfreude wird uns das Licht (die benötigte Energie) in Fülle bereitstellen.

