

Von der Vision zur Mission: SEEHAM schlug vor 20 Jahren den Pfad des Biodorfes ein. Heute werden im neuen Kompe-

# Der BIOART Campus in Seeham vereint Bio,



Damit auch Workshops, Ausbildungen und Seminare stattfinden können, wurde im ersten Stock ein großer Seminarraum, die BioArt Denkwerkstatt mit Kinobestuhlung max. 42 Personen, eingerichtet.

Seit über zwei Jahrzehnten werden in der Salzburger Gemeinde der Bio-Gedanke sowie eine nachhaltige Entwicklung in einer schier nie dagewesenen Weise gelebt. 80 % der Bauern arbeiten biologisch, die Energie stammt vom eigenen Biomassekraftwerk, das Getreide von der Bio-Mühle. Ziel soll es ein, die Tiere und die Menschen glücklicher und die Welt damit ein kleines bisschen besser zu machen.

Das Projekt begann 1996 als Vermarktungsgemeinschaft mit 13 Biolandwirten aus Berndorf und Seeham. Im Laufe der Jahre hat sich aus einer zarten Idee etwas wahrlich Großes entwickelt. Seeham darf sich seit kurzem „Bio-Hauptstadt“ Europas nen-

nen. Hier ist ein sorgsamer Umgang mit dem Leben und der Umwelt nicht bloß ein „Marketinggag“, sondern gelebte Realität - dafür gab es erstmalig den EU Organic Award.

Zahlreiche Gäste strömen gern ins Salzburger Land, um sich davon persönlich zu überzeugen. Nun geht man den nächsten Schritt - einen Meilenstein, mit dem erneut eine Vorreiterrolle eingenommen wird: der BioArt Campus in Seeham, Österreichs erstes Biokompetenzzentrum.

Von Erzeugern über Vermarkter bis hin zu alternativen Energie-Anbietern - auf 3.000 Quadratmetern Fläche laufen alle Fäden in Sachen Bio zusammen. Kurze Wege vom Produzenten zum Konsumenten zeichnen den Campus zusätzlich aus.

Der neue Campus hat sich eben-



Der Bio Laden Seeham hat eine neue Heimat im BioArt Campus in Seeham. Margit und Thomas Wallner freuen sich, ihren Kunden den wahrscheinlich schönsten Bio Laden Österreichs präsentieren zu können.

falls voll und ganz einer nachhaltigen Lebensweise verschrieben. Seit Juli 2022 sind bereits 28 Unternehmen eingezogen. Somit verfügt der Campus über großes Potenzial als Arbeitgeber.

Rund 60 Arbeitsplätze können auf diese Weise geschaffen werden. Mehrere Agenturen, ein Yogastudio sowie ein Business und Life Coaching runden das Angebot ab.

Daneben ist Bio „erlebbar zu machen“ oberste Prämisse. Daher produzieren hier nicht nur Meister ihres Fachs Lebensmittel, sondern es wird darüber hinaus auch geschult, gekocht und verkostet.

Der Campus soll im Zuge dessen als eine Art Plattform für Symposien, Seminare, Workshops und mehr fungieren.

## Das Herzstück des neuen ArtCampus: der Bio-Laden

Im Bio-Laden im Erdgeschoss des Campus findet man eine große Auswahl an regionalen sowie überregionalen Produkten. Betrieben wird das Geschäft seit 2004 von Familie Wallner, die zudem Eigentümer der Salzburger Ölmühle ist.

Neben letzterer zeigen weitere Firmen - wie die Biodesilliererei Farthofer, die Torten-Manufaktur T3 von Tina Tagwercher, die Biokaffee-Rösterei Naturkaffee sowie die Aufstrich-Manufaktur „Wäs Guads“ - direkt vor Ort, wie ihre Erzeugnisse entstehen.

Durch große Glasfronten können Interessierte an dem Prozess teilnehmen. Ein weiteres Highlight des ArtCampus stellt die BioArt Ge-

tenzzentrum die Themen der Zukunft angegangen - getreu dem Motto „Was einer alleine nicht schafft, schaffen viele“.

# Innovation & Nachhaltigkeit unter einem Dach



Die fünf Genuss-Manufakturen sind im Erdgeschoss des BioArt Campus beheimatet. Die Manufakturen zeigen vor Ort wie ihre Produkte entstehen. Kaufen kann man diese dann im Bio Laden. Fotos: BioArt

nusswerkstatt dar, die ebenfalls im Erdgeschoss untergebracht ist. Die offene Küche, welche künftig sowohl Kochkursen, Produktentwicklungen oder Verköstigungen zur Verfügung stehen soll. Das genussvolle Erleben von besten Bio-Produkten wird bei Veranstaltungen wie dem jährlich stattfindenden Tag der offenen Türen, aber auch für reservierte Gruppen im Vordergrund stehen.

## Visionen für die Zukunft

Robert Rosenstatter, einer der Initiatoren des unvergleichlichen Vorhabens, möchte den Campus in Zukunft als Ort der Begegnung und Weiterbildung forcieren. Hier sollen Ideen und Innovationen den Raum und die Zeit bekommen, um zu gedeihen.

„Mir liegt es am Herzen, dass nationale sowie internationale Experten im BioArt Campus einen idealen

Nährboden finden, sie sich treffen und gemeinsam an wichtigen Zukunftsfragen forschen und arbeiten können. Durch fix eingeplante Begegnungszonen sollen sich unterschiedliche kreative Köpfe zusammenfinden. Zudem könnten sich zum Beispiel auch StartUps ansiedeln. Meiner Meinung nach ist diese Bewusstseinsbildung für eine lebenswerte Zukunft unabdingbar,“ erklärt Rosenstatter seine Motivation.

Damit Workshops, Ausbildungen und Seminare stattfinden können, hat man im ersten Stock einen Seminarraum vorgesehen. Dieser bietet eine großzügige Terrasse und einen herrlichen Blick über den See sowie Seeham und soll künftig nicht nur für Eigenveranstaltungen, sondern auch von externen Institutionen, Vereinen und Unternehmen genutzt werden.

Ab 1. Mai 2023 lädt ein Bio Café-Restaurant zum Erholen und Verwei-

len ein. Es werden frische Speisen, von Waren aus dem eigenen Bio-Laden, zubereitet und Süßspeisen von T3 erhältlich sein.

## Nachhaltiger Bau erhält höchste Auszeichnung

Nach etwas mehr als einem Jahr Bauzeit war es am 30. September soweit: Österreichs erstes Bio-Kompetenzzentrum konnte eröffnet werden. Trotz Pandemie lag man im Zeitplan. Auch die Kosten hielten sich im Rahmen des Möglichen. „Hätten wir später zu bauen begonnen, hätte uns die Teuerung bestimmt mit voller Breite erwischt“, meinen die Inhaber der BIO-Art Campus - das sind neben Rosenstatter und den Wallners, die Bauunternehmerfamilie Hillebrand aus Wals-Siezenheim - erleichtert.

Beim Errichten des Campus wurde vor allem auf Nachhaltigkeit viel Wert gelegt. So entspricht der mit Holz ummantelte Hybridbau dem „klimaaktive Gold-Standard“. Eine Photovoltaikanlage, eine Tiefgarage mit 30 Stellplätzen und Ladestationen für E-Fahrzeuge sind weitere Highlights. Beheizt wird das Gebäude mit der heimischen Hackschitzelanlage.



Biodorf-Weg 4, A-5164 Seeham  
www.bioartcampus.at



**DI GRAML**  
ZIVILTECHNIK

BAUPHYSIK  
WÄRME  
SCHALL  
AKUSTIK  
ENERGIEAUSWEIS  
THERMOGRAFIE  
BLOWER-DOOR  
LÄRM  
Telefon 0662 854 291-0  
www.graml-ziviltechnik.at

GAISBERGSTRASSE 1  
51161 ELIXHAUSEN

ST. JOHANNER STRASSE 49A  
6370 KITZBÜHEL

# DOLL

LEBEN FÜR BAUEN

BAUMEISTER • TECHNISCHE PLANUNG • BAUSTOFFE  
5201 Seekirchen • M.-Bayrhamer-Strasse 9 • Tel. 06212/6311-0  
www.dollbau.at

# LOVRIC

GmbH

Planung + Metallbau 5531 Eben im Pongau  
Stahl-, Alu- und Glasfassaden Fenster Portale Dachkonstruktionen

MODERNE KÜCHEN TECHNIK

Wir sagen DANKE für den Auftrag!

So kochen Profis!

Moderne Küchentechnik GmbH  
Rehschaln 33 | 94081 Fürstentzell  
Tel. +49 8502/918 13-0  
info@moderne-kuechentechnik.com  
www.moderne-kuechentechnik.com



SCHRUTKA-PEUKERT LADENBAU

## Herzlichen Glückwunsch zur LADENERÖFFNUNG!



MEHR Klasse Läden

Peter Obermeier  
+49 173 3958256  
www.schrutka-peukert.de





WIR SUCHEN LEHRLINGE

Guter Job. Gutes Geld. JETZT BEGINNEN!

+43 7748 32214-0  
www.eav-karriere.eu