



Ein nachhaltiges Gebäude

AUF EINER FLÄCHE von 3.000 qm entstand der BioArt Campus, bei dessen Bau sehr großer Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität gelegt wurde. Alle Aufträge wurden an regionale bzw. Salzburger Firmen vergeben, die sich in einem Umkreis von ca. 50 km befinden.

Das Gebäude selbst weist einige Besonderheiten auf. Seine Bauweise ist hybrid, wobei der überwiegende Materialanteil aus Holz besteht. Die Energie für die Heizung stammt vom Hackschnitzelwerk „Bio-Energie Seeham“, welches in direkter Nachbarschaft steht.

Auf dem Dach befindet sich eine große Photovoltaik-Anlage mit 80 KWp. Im Sommer erfolgt die Luftkühlung des Hauses adiabatisch. Dabei handelt es sich um eine sehr energieeffiziente Kühl- und Lüftungstechnik, die Wasser als Kältemittel verwendet. Die Abwärme der Kühlanlagen wird zum Heizen bzw. zur Warmwasseraufbereitung verwendet.

Geradezu eine Selbstverständlichkeit sind mittlerweile PKW E-Ladestationen für Besucher.

Treffpunkt BioArt Campus in Seeham

SIE HALTEN die erste Ausgabe der BioArt Campus NEWS in Händen. Anstatt Hochglanz-Imagebroschüren aufzulegen, wollen wir mit dieser Zeitung über den Campus als Ort für Veranstaltungen, Aktivitäten und Möglichkeiten informieren. Darüber hinaus werden wir unsere 28 Mieter und deren Produkte bzw. Dienstleistungen vor den Vorhang holen, aber auch Infos zu den Themen Biodorf Seeham, Nachhaltigkeit und Innovationen präsentieren. Kurz gesagt: Wir wollen Sie auf dem Laufenden halten.

Vom Start weg war es Ziel und Aufgabe des Campus, Besuchergruppen zu begrüßen, sie im Rahmen von Führungen, bei Verkostungen in unseren Manufakturen, aber auch bei Kochkursen in unserer Genusswerkstatt, in die Welt der Bio-Lebensmitteln und der Nachhaltigkeit einzuführen. Diese Küche wird auch zur Produktentwicklung der Firma BioArt verwendet.

Und das Ziel wurde erreicht: Robert Rosenstatter, der Ideengeber des BioArt Campus und verantwortlich für den Betrieb des Hauses, kann auf ein erfolgreiches erstes Jahr zurückblicken. Seit dem Start des Zentrums für Bio, Nachhaltigkeit und Innovation konnten über 2.000 Personen durch den Campus geführt werden.

Neben diesen Führungen und dem jährlichen Tag der offenen Tür sind es auch Kooperationen, die die Themen des Campus noch stärker im Bewusstsein der Menschen verankern sollen. Hier wird besonders ein Augenmerk auf die Jugend gelegt. Die Kooperation mit der Landesberufsschule Obertrum oder mit der FH Salzburg, Studienlehrgang Tourismus, soll das Wissen zum Thema Biolebensmitteln erhöhen.

Bio sinnlich erleben

Das wichtigste Thema des Campus ist es, Bio sinnlich erleben zu können. Herzstück im Erdgeschoß ist ein großer, rund 300 qm großer Bio Laden der regionale, aber auch überregionale Bio-Produzenten in seinem Sortiment führt. Die Familie Wallner, Betreiber des Ladens, sind auch die Eigentümer der Salzburger Ölmühle, eine der 5 Manufakturen, die vor Ort produzieren. Dazu zählen auch die Bio Destillerie Farthofer, die „Manufaktur T3“ Torten · Trainings und mehr, die Aufstrich-Manufaktur „Wäs Guad's“ und die Bio Kaffeerösterei „Naturkaffee“.

Eine offene Küche, die BioArt Genusswerkstatt, befindet sich ebenfalls im

Erdgeschoß. Hier werden Kochkurse abgehalten sowie Degustationen und Verkostungen durchgeführt. Diese Küche kann auch von Gästen gemietet werden. Das sinnliche Erlebnis rundet die Gastronomie ab. Das Bio Café-Bar-Restaurant „Das Seeham“ lädt mit seiner großen Terrasse mit Blick auf den Obertrumer See zum Verweilen ein. Eine Selbstverständlichkeit ist dabei die ausschließliche Verwendung von Lebensmitteln in Bio Qualität.

Treffpunkt BioArt Campus

Was Robert Rosenstatter besonders am Herzen liegt, ist, den Campus als Ort der Kommunikation und Weiterbildung, als Inkubator für Ideen und Innovationen zu entwickeln. Eines der Ziele des Campus ist, dass sich hier nationale und internationale Experten treffen und es soll an Zukunftsfragen gearbeitet werden. Damit soll der BioArt Campus zu einer Bewusstseinsbildung beitragen, die für eine lebenswerte Zukunft aller unabdingbar ist.

Weitere Informationen zum BioArt Campus finden sie auf www.bioartcampus.at



**HABEN SIE
GEWUSST,
DASS ...**

... im BioArt Campus
28 Unternehmen mit
100 Mitarbeitern tätig sind?

Damit die Gedanken fliegen können

SEMINARRAUM „DENKWERKSTATT“ IM BIOART CAMPUS

DER BIOART CAMPUS ist nicht nur ein Treffpunkt für alle, die sich für Bio-Lebensmittel interessieren. Er bietet auch Raum für Workshops und Seminare. Die „Denkwerkstatt“ im ersten Stock ist ein Seminarraum, der auch an externe Unternehmen vermietet wird.



Mit einer überdachten Terrasse und einem herrlichen Blick über den See und Seeham ist die Denkwerkstatt der perfekte Rahmen, um kreativ zu arbeiten. Zahlreiche Unternehmen haben die Qualität und Ruhe an diesem Ort schon kennengelernt. Dazu zählten neben Palfinger, Salzburg

Milch, Porsche Holding, Salzburger Land Tourismus auch Vereine wie die Kunsthilfe Salzburg und viele mehr.

Die Denkwerkstatt bietet mit Kinobestuhlung Platz bis zu 50 Personen, mit einer U-Tafel für ca. 25 Personen. Dazu kommt eine perfekte technische Ausstattung wie z.B. ein interaktiver i3TOUCH 86 Zoll Touchdisplay für drahtlose Bildübertragung, geeignet für Präsentationen, Videokonferenzen etwa Teams, Zoom etc., und Whiteboard Anwendungen. Das gesamte Haus bietet darüber hinaus Platz für kleinere Arbeitsgruppen, die parallel an Themen arbeiten können.

Die Rundumbetreuung mit einer Verpflegung ausschließlich in Bio-Qualität ist durch unser Bio Café-Bar-Restaurant „Das Seeham“ und unsere Genusshandwerker im Haus gesichert. Ob Mittag- oder Abendessen, ob Snacks und Getränke – es bleibt kein Wunsch offen. Zudem besteht auch noch die Möglichkeit, in unserer Genusswerkstatt selber den Kochlöffel zu schwingen.

Fragen Sie einfach an, wenn Sie eine Tagung, einen Workshop planen:
info@bioartcampus.at

„Das Seeham“ – Genuss in reiner Bio-Qualität

DER ORT WO MAN SICH TRIFFT, WO MAN FEIERT, WO MAN SICH ZU HAUSE FÜHLT.

SEIT MAI 2023 ist der BioArt Campus komplett: Mit dem Einzug vom Bio Café-Bar-Restaurant „Das Seeham“ können Gäste ihren Besuch gastronomisch ausklingen lassen. Es ist aber auch ein Ort um Freunde oder die Familie zu treffen oder auch seinen Geburtstag zu feiern.

Die Betreiber und Gastgeber, Stanka und Sammy, sind Gastronomen aus Leidenschaft und lieben gutes Essen und Trinken. Sie verstehen sich als Vermittler der wahrscheinlich ältesten Kunst der Menschheit – des Kochens. Mittlerweile ist das Lokal zum Treffpunkt für Gäste und Einheimische aus Seeham und weit darüber hinaus geworden.

Das Lokal mit seinem coolen Design, hat eine moderne und gemütliche Atmosphäre. Es bietet Raum für insgesamt 65 Sitzplätze innen und 85 Sitzplätze auf der Terrasse. Und wie es sich für den BioArt Campus gehört, ist das Angebot an Speisen und Getränken ausschließlich Bio.

Der Tag startet im „Das Seeham“ mit einer großen Frühstückskarte à la carte. Ob herzhaft oder süß, ob vegan oder vegetarisch – für jeden wird etwas geboten.

Zur Mittagszeit erwartet die Gäste ein spezielles tägliches Angebot, abhängig von der Saison. Am Nachmittag können sich die Besucher auf Kaffee & Kuchen und im Sommer auf ein Heumilch-Soft-eis aus eigener Produktion freuen. Ganztägig werden verschiedene Vorspeisen, Salate, Pizza & Pasta, Burger und Flammkuchen angeboten.

Die Öffnungszeiten vom „Das Seeham“ sind täglich ab 8 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 9 Uhr. Mittwoch ist Ruhetag.

www.dasseeham.at



Hilfe zur Selbsthilfe

DIE HAUT WÄHLT IHRE PFLEGE SELBST. SO KURZ UND BÜNDIG BESCHREIBT DAS UNTERNEHMEN AKARI DIE WIRKUNGSWEISE IHRER NATURKOSMETIK.

ES IST EIN ganzheitliches Konzept für Schönheit und Wohlbefinden und setzt auf Produkte, die auf die Bedürfnisse des Einzelnen abgestimmt sind. Das Besondere an der Pflegeserie von Akari ist, dass die Haut, unser größtes Organ, selbst entscheidet, welche Pflege sie benötigt und so ihre individuelle Behandlung wählt.

Die Firma Akari zählt zu den ersten Mietern, die im BioArt Campus eingezogen sind. Mit ihrer Philosophie und Produktionsweise passt sie perfekt in das Seehamer Zentrum für Bio, Nachhaltigkeit und Innovation.

Obwohl der Begriff „Akari“ aus dem Japanischen kommt – es bedeutet „Licht“ – ist das Familienunternehmen durch und durch österreichisch. Akari besteht seit dem Jahr 1993 und hat sich der Herstellung von hochwertigster Naturkosmetik verschrieben. Man legt auch ganz besonders viel Wert darauf, dass das gesamte Produktportfolio ausschließlich in Österreich produziert wird. Die für die Produkte verwendeten Wirkstoffe und kostbaren Öle bezieht Akari aus Österreich, Frankreich, Italien und Indien.

„Unser Anspruch ist es, den Menschen die Natur wieder näherzubringen. Unsere Pflanzen sind von höchster Ausgangs-

qualität, aus biologischem Anbau oder Wildwuchs und werden von Hand verarbeitet“, so Mag. Harald Koytek, Geschäftsführer von Akari. Die Produktion der zertifizierten Naturkosmetik verzichtet komplett auf Silikone, Parabene, Mineralöle, Farb-, Konservierungs- und chemische Inhaltsstoffe. Akari ver-

zichtet außerdem auf Tierversuche und überflüssige oder umweltschädliche Verpackungen. Verarbeitet werden die Pflanzen und Naturrohstoffe jedoch nicht allein in Kosmetikprodukten. Akari ist ein ganzheitliches Konzept, deren Grundpfeiler Kosmetik, Farbe, Klang, Duft, Essenz, Wissen und Behandlung ist. Zu

dem Produktportfolio zählen ebenfalls Öle und Sprays zur Aromabehandlung, Blüten- und Mineralienessenzen sowie Farböle, die Körperfunktionen wieder ins Gleichgewicht bringen. Ganz neu im Sortiment sind Nature-Pads, eine innovative Art der Aromatherapie, die Blockaden auf ganz natürliche Art und Weise lösen.



Wo erhält man Akari Produkte?

Da wären zum einen die über 1.700 Behandler in Österreich, Deutschland, der Schweiz, Luxemburg und Südtirol, die ihre Kunden mit Akari-Produkten behandeln. Neben Kosmetikinstituten sind das unter anderem auch Masseure, Heilpraktiker, Energetiker und Frisöre. Zudem gibt es einen Online-Shop und im BioLaden im BioArt Campus ist eine Auswahl der Produkte ebenfalls käuflich zu erwerben.

Wenn Sie mehr über die Akari und deren Produkte erfahren wollen oder einen Behandler bzw. Kosmetikinstitut in Ihrer Nähe suchen, dann besuchen Sie die Website.
www.akari.eu

Alles beginnt in uns

INAMA - ZENTRUM FÜR YOGA, BEWEGUNG & GESUNDHEIT



„WIR SPIEGELN nur die Welt. Alle in der Außenwelt vorhandenen Tendenzen sind in der Welt unseres Körpers zu finden. Wenn wir uns ändern könnten, würden sich auch die Tendenzen in der Welt ändern. Wenn ein Mensch seine eigene Natur ändert, ändert sich auch die Haltung der Welt ihm gegenüber. Dies ist das höchste göttliche Geheimnis. Eine wunderbare Sache ist es und die Quelle unseres Glücks. Wir müssen nicht abwarten, was andere tun.“ Dieses Zitat von Mahatma Gandhi ist der Leitgedanke für Angelina Inama, Gründerin und Betreiberin des inama Instituts im BioArt Campus.

Jeder Gedanke und jede Bewegung, jede Veränderung beginnt bei uns selber. „Wir dürfen uns in Verbundenheit mit der Welt wahrnehmen“, sagt die Yogalehrerin und vermittelt diese Grundidee in ihrer täglichen Praxis. So hat das inama Institut im BioArt Campus genau den richtigen Platz gefunden, denn „wenn wir die Welt in Richtung Nachhaltigkeit geändert haben wollen, müssen wir selber den ersten Schritt machen.“

Um im Außen aktiv zu werden, sollte der Blick zuerst nach Innen gerichtet werden, um uns selbst zu reflektieren und unsere Achtsamkeit zu schärfen. Dazu braucht es Mut, Inspiration und Menschen, die uns auf unserem Weg begleiten. Von uns ausgehend, richtet sich der Blick in die Welt und wir erfahren, dass unsere Gedanken, Worte und unser Handeln die Welt verändern können. Nachhaltigkeit beginnt in uns.

Ein Ort der Ruhe

„Meine Vision ist es, einen Ort mit Anziehungskraft zu erschaffen. Einen Raum,



des Ankommens und Wiederkehrens. Einen Ort, der Ruhe, Geborgenheit, Klarheit, Sicherheit und Weite bietet – für Teilnehmende & Lehrende, für neue Erfahrungen & Bekanntschaften, für eine Begegnung mit sich selbst“, so Angelina Inama.

Die Yogalehrerin und Eventmanagerin für Yoga- und Gesundheits-Workshops will jene Erfahrungen, die sie selbst bei Indien-Reisen gemacht hat, in Seeham umsetzen. Mit dem inama Institut im BioArt Campus hat sie jenen physischen Raum gefunden, der den geschützten Rahmen für die persönliche Entfaltung bietet.

Nähere Informationen zu den Kursen und Veranstaltungen finden Sie auf www.inama-institut.at

Neben unterschiedlichsten Kursen finden auch Ausbildungen für Yogalehrer im BioArt Campus statt.

WICHTIGE TERMINE FÜR 2024:

6. JANUAR 2024

Movement Medicine Special:
New Year Dance Ceremony
mit Andrea Rainer

14. JANUAR 2024

Together – Massageworkshop for
Couples and Friends mit Florian Eibl

27. JANUAR 2024

Kakao Zeremonie – Phoenix Journey
mit Walter Johannes Huber

3 TERMINE IM JAHR 2024

Yogalehrer Weiterbildungen
mit Christina Lobe

APRIL 2024

Mobility & Body Control
mit Vanessa Park-Pancheri

MAI 2024

Ashtanga Yoga mit Dr. Ronald Steiner

5 TAGESSEMINARE AB JUNI 2024

„Schaffe Raum. Meditation fürs
Leben.“ mit Florian Palzinsky

AB FEBRUAR 2025

Anusara® Yogalehrerausbildung
mit Christina Lobe

Das Gesicht zeigt das wahre ICH

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG MIT PORTRAIT-COACHING



„DAS GESICHT eines Menschen verbirgt vieles und offenbart alles, wenn man bereit ist, hinter die Fassade zu blicken“, davon ist Dr. Sylvia Oberhauser überzeugt. Sie ist Unternehmens- und Lebensberaterin mit eigener Praxis im BioArt Campus und hat das Portrait-Coaching entwickelt. Eine neue Methode, um den Menschen zu helfen, sich selbst besser kennen zu lernen und seinen individuellen Weg zu erkennen.

Im Rahmen von drei Coaching-Einheiten entsteht ein persönliches Portrait,

das aufzeigt, wer man wirklich ist, was einem im Leben wichtig ist und was es braucht, das zu leben. Am Anfang steht die Klärung des Anliegens und das Zeichnen eines Bleistift-Portraits. Dr. Oberhauser notiert sich dabei aber auch Gedanken, Gefühle und Auffälliges. Das spiegelt sie in der 2. Sitzung den Klienten/-innen zurück. Dann kommt Farbe ins Bild. Es werden Themen aufgegriffen, die von den Klienten/-innen angesprochen wurden und Dr. Oberhauser setzt diese farblich um.

In der 3. Sitzung geht es um die Zukunft. Es wird mit den Klienten/-innen daran gearbeitet, wo sie hinmöchten und wie sie diesen Weg einschlagen können. Das fertige Portrait darf dann inkl. Rahmen mitgenommen werden. Das Wichtige ist jedoch nicht das Portrait, es geht vor allem um den Prozess, um die Erkenntnisse, die daraus gewonnen wurden und den Mut, tatsächlich eine Veränderung einzuleiten. „Ich fühle mich jetzt so befreit!“ ist nur ein Beispiel von zahlreichen Rückmeldungen.

EIN KLEINER TIPP: Portrait-Coaching gibt's auch als Gutschein – ein ganz besonderes Geschenk.

www.business-life.at/portrait-coaching

Full-Service mit hoher Kreativität

ALS UNTERNEHMEN MUSS MAN GESEHEN WERDEN

MANUEL KURE und sein Team, das ist die M.M Werbe & Motorsport Agentur. Die Fullservice-Agentur ist im Vorjahr in den BioArt Campus übersiedelt und mittlerweile ein starker Teil der hausinternen Campus-Community.



Die M.M Werbe & Motorsport Agentur bietet eine breite Palette von Dienstleistungen an, die speziell darauf abzielen, die Markenpräsenz von Unternehmen zu stärken und deren Wachstum zu fördern. Ihre Expertise erstreckt sich über mehrere Bereiche, einschließlich Design & Layout, Print, Online-Präsenz, Textildruck, Social Media, Aufkleber und Fahrzeugfolierungen.

Im Bereich Design & Layout arbeitet das Team eng mit den Kunden zusammen, um innovative und ansprechende Designs zu erstellen, die die Markenidentität der Kunden widerspiegeln und ihre Zielgruppen ansprechen.

Immer wichtiger wird die Online-Präsenz von Unternehmen. Hier hat M.M ein Team von Experten, welche die Online-Präsenz durch effektive und attraktive Websites, SEO-Optimierung und digitales Marketing stärken. Im Bereich Social-Media erstellt M.M Media-Strategien und -Kampagnen, die darauf abzielen, die bestehenden und auch neue Zielgruppen anzusprechen.

Im Druckbereich ist M.M unter anderem auf Textildruck spezialisiert, wobei hochwertige Materialien und fortschrittliche Drucktechnologien verwendet werden. Abgerundet wird das Angebot durch Aufkleber und Auto-folierungen, die eine effektive und kostengünstige Möglichkeit bieten, die Sichtbarkeit einer Marke zu erhöhen und ihre Botschaften auf kreative und auffällige Weise zu vermitteln.

www.mmprof.com

Bio, Heu und Region

DIE HEUMAHD IST EIN GARANT
FÜR ARTENREICHTUM

IM JAHRE 1996 haben 13 Bio-Bauern aus Berndorf und Seeham die Bio-Genossenschaft Trumer Seenland gegründet, um ihre Bio-Heumilch gemeinsam zu vermarkten. Im Jahr 2001 wurde das Projekt „Bio-Heu-Region“ als grenzüberschreitendes Projekt zwischen Oberösterreich und Salzburg gestartet. Mittlerweile ist es Europas größte zusammenhängende Bioheuregion mit 300 Biobauern aus 28 Gemeinden.



Besonders erfreulich ist, dass die junge Generation die Betriebe weiterführt wie z.B.: die regierende Europameisterin im Sensenmähen, Elisabeth Stangl, die mit ihrem Mann einen Schafmilchbetrieb in Munderfing aufbaut und seit September Bio-Schafheumilch erzeugt.

Die Heumahd ist keine moderne Erfindung. Sie ist vielmehr seit mehr als 7.000 Jahren Brauchtum und Teil der ländlichen Volkskultur. Man genießt den Geruch von frisch geschnittenem Heu und die idyllischen Bilder von grasenden Kühen. So wie die Mitgliedsbetriebe arbeiten, ist der Mehrwert für die Natur unverzichtbar. Bio ist nämlich mehr als der Verzicht auf Chemie. Das Heu ist besonders geschmackvoll und ein hochwertiges Winterfutter. Das wiederum garantiert die Gesundheit der Tiere, und damit eine Produktion von hochwertigen Lebensmitteln. So haben die Produkte einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren wie normale, herkömmliche Milchprodukte.

EIN TIPP FÜR INTERESSIERTE: Der Verein Bio-Heu-Region ist am 28. April 2024 beim Blütenfest in Seeham vertreten. www.bioheuregion.at

Mit gutem Gewissen genießen

HOTEL SCHIESENTOBEL
EIN BIOPIONIER IN SALZBURG

ABSEITS VOM TRUBEL die Stille genießen - Inmitten einer wunderschönen Landschaft mit Wiesen, Wäldern und Seen - dem Salzburger Seenland - liegt das kleine und feine Bio- und Seminarhotel mit Biobauernhof in absoluter Alleinlage.



Die nächste Generation ist bereits aktiv:
Maria Rosenstatter

Der Erbhof, 1486 erstmals urkundlich erwähnt und seitdem immer in Familienbesitz,

erhielt seinen Namen „Schiesentobel“ von einer landschaftlichen Besonderheit. Direkt hinter dem Hof fällt das Gelände steil ab zu einer Waldschlucht, auch „Tobel“ genannt, wo am Wildkarwasserfall das „Wasser zu Tale schießt“.

Nachhaltigkeit, Dankbarkeit und ein respektvoller Umgang mit den Gaben der Natur ist der Familie Rosenstatter ein großes Anliegen. Bio wird hier aus Überzeugung bereits seit den 90er Jahren gelebt. Die Landwirtschaft ist seit 1996 Bio-zertifiziert und seit 2002 verpflegt die Familie auch ihre Hotel- und Seminar-gäste mit Lebensmitteln zu 100% aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.

Gekocht wird mit Leidenschaft und Hingabe. Die regionalen und saisonalen Frischprodukte unterliegen höchsten Qualitätsansprüchen und garantieren einen unvergleichlich guten Geschmack. Eine besondere Empfehlung ist das „Tagen im Grünen“. Abseits vom Verkehrslärm kann man konzentriert neue Ideen entwickeln und wertvolle Erfahrungen sammeln. Der perfekte Ort für das Abhalten von Workshops und Seminaren – für das „Drumherum“ wird gesorgt. www.schiesentobel.at

Seeham ein Vorbild

SEEHAM IST ein idyllisch gelegenes Dorf am Westufer des Obertrumer Sees, hat rund 2.000 Einwohner, ist bäuerlich strukturiert und kann auf eine lange touristische Tradition zurückblicken. Was den Ort aber von allen anderen Orten unterscheidet, ist sein starkes Bio-Engagement.

biologischen Wertschöpfungskette engagieren. „Es zeigt sich, dass jahrelange Bemühungen im Bereich Bio & Nachhaltigkeit Früchte tragen. Wir sind sehr stolz, Städte wie Wien und Paris hinter uns gelassen zu haben“, so Bürgermeister Peter Altendorfer.

wird auch der Apfelsaft von Seehamer Biobauern vor Ort produziert, mit einem von einem Kind gezeichneten Etikett versehen und nur hier verkauft. Jedes Jahr gibt es dazu einen Zeichenwettbewerb in den örtlichen Schulen.



Der Preis wurde in Brüssel überreicht. V.l. Renate Schaffnerberger (GF Tourismusverband), EU-Kommissar Janusz Wojciechowski, Michaela Petz-Michez (Landes-Europabüro), Bgm. Peter Altendorfer und EU-Abgeordnete Simone Schmiedtbauer. (c) Land Salzburg/Verbindungsbüro

Höhepunkt dieser Bemühungen war der Erhalt der Auszeichnung zur europäischen „Best Organic City“. Diese Ehrung wurde 2022 erstmals von der EU-Kommission an Betriebe, Regionen, Städte und Gemeinden vergeben, die sich in der

Bekannt ist Seeham nicht nur für den Tourismus und als einer der Ursprungs-orte vom „Bioparadies Salzburger Land“, sondern unter anderem auch als Teil der größten zusammenhängenden Heumilchregion. Neben der Bio-Heumilch

Im Bio-Rhythmus

In Sachen „bio“ ist die knapp 10 km² große Region längst nicht nur Insidern ein Begriff. Das liegt wohl daran, dass sich hier einmal mehr zeigt, dass die Summe mehr ist als nur die einzelnen Aktivitäten von engagierten Öko-Verfechtern. Mit dem „Biodorf Seeham“ ist es gelungen, das Zusammenspiel von großen Betrieben, kleinen Handwerkern, der Landwirtschaft und den Bewohnern in beispiellosen Einklang zu bringen – Nachhaltigkeit ist kein Mascherl, sondern gelebte Tradition seit über 20 Jahren. So haben sich aus einer Vermarktungsgemeinschaft in der Bio-Heu-Region mittlerweile rund 80% aller Landwirte der biologischen Landwirtschaft verschrieben.

Zudem wurde in Seeham der erste Bio- und Fairladen Österreichs eröffnet,



Felix Altendorfer und alle anderen Seehamer Kinder sind in der glücklichen Lage, Tag für Tag aufs Neue Bio-kulinarisch in der Kindergarten- und Schulküche versorgt zu werden.

33 Betriebe sind aktuell biozertifiziert, man erhielt zwei Klimaschutzpreise – der Österreichische Klimaschutzpreis für Gemeinden (2015) und der Climate Star Award für die beste kommunale Klimaschutzarbeit in Europa (2012). Und im Kindergarten und in der Volksschule kommen nur 100% Bio-Lebensmittel auf den Jausen- und Mittagstisch.

www.seeham.at / www.seeham-info.at