



Themen & Aktivitäten

Bei der Konzepterstellung der Bio Akademie Seeham wurde viel diskutiert, niedergeschrieben, wieder verworfen und letztendlich hat man sich auf folgende Inhalte festgelegt, zu denen die Aktivitäten stattfinden:



Kulinarik & Genuss



Landwirtschaft & Produktion



Ernährung & Gesundheit



Aktivität, Bewegung & Gesellschaft



Kunsthandwerk & Kreativität

Bio Akademie Seeham bietet Information & Erlebnis

IM JAHRE 2022 wurde der BioArt Campus eröffnet, beinahe zeitgleich erhielt Seeham den europäischen Titel „Best Organic City“ und Ende 2025 wurde die Bio Akademie Seeham ins Leben gerufen. Gedacht als konsequenter nächster Schritt in der Weiterentwicklung der Themen Bio und Nachhaltigkeit in der Region rund um die Trumer Seen.

Die Bio Akademie Seeham ist als Bildungs- und Erlebnisplattform konzipiert, die Veranstaltungen mit Themen zur ökologischen Landwirtschaft, nachhaltiger Ernährung, Gesundheit und anderen gesellschaftsrelevanten Inhalten, unter ihrem Dach vereint. Es geht um ein Vernetzen aller Akteure, der Förderung des Verständnisses untereinander und das Hinaustragen der Ideen in die Welt.

Anlaufstelle der Bio Akademie Seeham ist der BioArt Campus mit seinen mannigfaltigen Möglichkeiten (Manufakturen, Seminarzentrum, Seminar-küche). Darüber hinaus sind aber auch

Veranstaltungen bei Partnern und an anderen Orten geplant. Die Strahlkraft wird weit über unseren Raum hinausgehen.

Die konkreten Ziele sind:

- Stärkung der Bio-Bewegung
- Vernetzung der Akteure und damit Zugang zu neuen Zielgruppen
- Mehr Wertschöpfung für Produzenten & Händler
- Bewusstseinsbildung für Bio, Genuss & Nachhaltigkeit
- Internationale Positionierung des BioArt Campus
- Stärkung der Synergien mit dem Biodorf Seeham

Zielgruppen & Partner

Die Bio Akademie Seeham will offen sein für alle: für Produzenten, Unternehmer, Händler, Institutionen, Vereine aber auch für die interessierte Bevölkerung, für Gäste in der Region und vor allem auch für Kinder & Jugendliche. Was im ersten Moment sehr unübersichtlich klingt, bedeutet auf dem zweiten Blick, dass die Akademie einfach alle Menschen erreichen will, die sich für Themen wie Bio & Nachhaltigkeit interessieren. Es geht darum, eine breite Öffentlichkeit zu erreichen. Letztendlich stärkt diese Meinungsbildung auch die Produzenten und Händler.

Ein Projekt, das so breit angelegt ist, benötigt auch starke Partner, die die Ideen und Inhalte mittragen und auch in ihre Kunden- bzw. Zielgruppen kommunizieren. Diese Partner tragen sowohl finanzielle Mittel als auch Inhalte bei. In dieser Sonderausgabe der Campus News lesen Sie einiges über die Partner der ersten Stunde.

Der Grund für diese breite Fächerung der Inhalte liegt nicht nur in der Ausrichtung auf mehrere Zielgruppen, sondern auch darin, dass sich Nachhaltigkeit nicht nur auf Lebensmittel und deren Produktion beschränkt. Langfristig werden sich auch Themen wie Mobilität, Energie oder Ressourcenschonung im Programm finden. Kurz gesagt alle Themen, bei denen es um Fragen der Zukunft geht.

Die Art der Aktivitäten können und werden vielfältig sein. Geplant sind Vorträge, Workshops, Kochkurse, Verkostungen, Betriebsbesichtigungen aber auch die wieder aufgelegten Seehamer Bio-Tage im Herbst. Die Bio Akademie Seeham ist langfristig ausgerichtet und bewusst offen für Entwicklung und Wachstum. Weitere Wirkungspartner sind ausdrücklich willkommen um gemeinsam Reichweite, Tiefe und gesellschaftliche Wirkung zu erzielen.

Der Träger der Bio Akademie Seeham ist der Verein Vermarktungsgemeinschaft Biodorf Seeham – Bio-Heu-Region Trumer Seenland. Seit über 25 Jahren ist der Verein einer der Akteure im Biodorf Seeham.

Alle aktuellen Inhalte zum und über die Bio Akademie Seeham findet man auf der Website: www.bioakademie.at.

Heuwirtschaft - Tradition mit Zukunft

EINE ERFOLGSGESCHICHTE
SEIT DEM JAHR 2004

DIE ARGE HEUMILCH ÖSTERREICH wurde 2004 zum Erhalt der Heuwirtschaft und zur Steigerung der Wertschöpfung aller beteiligten Partner gegründet. Und es ist eine echte Erfolgsgeschichte: aktuell unterstützt sie 6.000 Heumilch-Bäuerinnen und Bauern sowie 52 verarbeitende Betriebe in Salzburg, Oberösterreich, der Steiermark, Kärnten, Tirol und Vorarlberg. Rund 530 Millionen Kilogramm Heumilch werden jährlich in hochwertige Milchprodukte veredelt. Der Bio-Anteil der gesamten Heumilchmenge liegt bereits bei 38 Prozent und konnte seit Beginn der Initiative verdoppelt werden.

Seit 2014 gibt es auch eine ARGE Heumilch Deutschland, die überwiegend mit Betrieben des Allgäu zusammenarbeitet.

Erfolgsmodell Heuwirtschaft

Die Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Im Sommer werden die Milchtiere mit frischen Gräsern und Kräutern, im Winter mit Heu gefüttert. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten. Die hohe Qualität und der hervor-

ragende Geschmack der Heumilch macht sie zur idealen Grundlage für die Herstellung von Käsespezialitäten. Darüber hinaus wirkt sich die natürliche Form der Fütterung positiv auf Tiergesundheit, Artenvielfalt und Klimaschutz aus. Die Hauptprodukte, die aus der Heumilch hergestellt werden sind neben verschiedenen Käsesorten wie Hart- und Schnittkäse, Weich-, Frisch- und Sauermilchkäse auch Trinkmilch, Butter, Topfen, Joghurt, sowie verschiedene Ziegen- und Schafmilchprodukte.

Auszeichnung Weltkulturerbe

Diese Arbeitsweise - Heumilchbauern und -verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird - wurde international ausgezeichnet. Diese besonders naturnahe Wirtschaftsweise erhielt 2016 das EU-Gütesiegel g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität) und wurde zudem 2023 als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung durch die Vereinten Nationen anerkannt. Um gemeinsam in eine nachhaltige Zukunft zu gehen, haben die Vereinten

Nationen in der Agenda 2030 siebzehn Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals - SDGs) definiert. Die ARGE Heumilch beteiligt sich aktiv an diesem Prozess und hat das System der Heuwirtschaft im Kontext der SDGs vom „Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit“ an der Universität für Bodenkultur Wien



analysieren lassen. Die Ergebnisse der Studie zeigen einmal mehr die positiven Leistungen der Heuwirtschaft für den Schutz der Artenvielfalt und des Klimas auf. Für Christine Schwarzenberger, selbst Bio-Bäuerin und Obfrau

der ARGE Heumilch Bauern von Salzburg, Oberösterreich sowie Kärnten, will nicht nur weitere Landwirte von der naturnahen Heumilch-Wirtschaft überzeugen, sondern ihr liegt die Information der Konsumenten besonders am Herzen: „Kunden schätzen die naturnahe Landwirtschaft, wollen regional einkaufen, legen Wert auf das Tierwohl

und dazu bedarf es Information. Die Bio Akademie Seeham bzw. der BioArt Campus wirken nach außen und sind damit für uns ein weiterer Weg, noch stärker über unsere Arbeit zu informieren!“
www.heumilch.com

Erfolg als Summe von vielen Aktivitäten

BIODORF SEEHAM: KLEINER
ORT ALS GROSSES VORBILD

NACHHALTIGKEIT UND BIO sind in der kleinen Salzburger Gemeinde Seeham nicht einfach nur Schlagworte. Es ist vielmehr eine Herzensangelegenheit, die seit über 22 Jahren konsequent verfolgt wird.

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.

Langer Atem und viel Engagement



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. 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 biologischen Wertschöpfungskette engagieren.

Bekannt ist Seeham nicht nur für den Tourismus und als einer der Ursprungsorte des „Bioparadies Salzburger Land“, sondern unter anderem auch als Teil der größten zusammenhängenden Heumilchregion Europas. Neben der Bio-Heumilch 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 der örtlichen Schule.

Zudem wurde in Seeham der erste Bio- und Fairladen Österreichs eröffnet, man erhielt zwei Klimaschutzpreise - der Österreichische Klimaschutzpreis

für Gemeinden (2015) und der Climate Star Award für die beste kommunale Klimaschutzarbeit in Europa (2012) und 33 Betriebe sind aktuell biozertifiziert. Im Kindergarten und in der Volksschule kommen nur 100% Bio-Lebensmittel auf den Jausen- und Mittagstisch.

Umwelt Zertifizierung

Der nächste Meilenstein für das Biodorf Seeham, ist das Erlangen des österreichischen Umweltzeichens für Destinationen. Das Biodorf Seeham war und ist Vorreiter und trägt mit dem Umweltzeichen dazu bei, Österreich als eine der nachhaltigsten Destinationen weltweit zu positionieren. Der Prozess zur Erlangung des Umweltzeichens wird in Seeham im Jahr 2026 abgeschlossen. „Wir sind stolz auf das bisher erreichte, sind uns aber auch bewusst, dass man nie aufhören kann, noch besser zu werden. Die Bio Akademie Seeham ist ein weiterer Baustein in diesem Entwicklungsprozess und verstärkt damit unser Image als Biodorf“, so Renate Schaffenberger, Geschäftsführerin vom Tourismusverband Seeham.

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

Seit Jahrhunderten am Puls der Zeit

TRUMER PRIVATBRAUEREI STEHT FÜR
ZUKUNFT MIT VERANTWORTUNG

BIER IST eines der ältesten Getränke der Menschheit und viele Brauereien können auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. So auch die in Obertrum am See ansässige TRUMER Privatbrauerei. Gegründet 1601, befindet sie sich seit 1775 im Besitz der Familie Sigl. Seit 2013 leitet Josef C. Sigl das Unternehmen in achter Generation. Das Familienunternehmen ist auch Gründungsmitglied der „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“, als klares Zeichen und Bekenntnis zum Schutz der Österreichischen Braukultur.

Für ein solange bestehendes Unternehmen ist Nachhaltigkeit kein Schlagwort, es ist vielmehr Programm. Bereits seit dem Jahr 2016 lässt sich die TRUMER Privatbrauerei „Gemeinwohl bilanzieren“ und setzt sich für ein gutes Leben für alle ein. Zur GWÖ gehören unter anderem umfangreiche Überprüfungen im Bereich der ökologischen Nachhaltigkeit, der sozialen Gerechtigkeit und der Transparenz. Besonders aber stärkt diese Gemeinwohl-Bilanzierung die Überzeugung der Brauerei für ein verantwortungsbewusstes Handeln und für das Generationendenken.

„Ich stehe dafür ein, dass Unternehmen in Zukunft nicht nur nach Gewinnen beurteilt werden, sondern auch nach ihrem sozialen und ökologischen En-



Seppi Sigl

agement. Die Gemeinwohlbilanz ist ein konstruktiver Ansatz, wie dies in Zukunft gelöst werden kann“, ist Seppi Sigl überzeugt.

Obertrumer Original mit Bio Gerste

Ein langfristig optimistischer Blick in die Zukunft und der Anspruch, den KonsumentInnen Qualität ohne Kompromisse bieten zu können, das verbindet die TRUMER Privatbrauerei auch mit Bio-Landwirt Hans Reiset-

bauer aus Oberösterreich. Seit Ende April 2021 wird für die Herstellung des Obertrumer Original - ein vollmundiges Bio Märzen-Zwickl - auch die Bio-Braugerste aus dem Anbau von Reisetbauer verwendet. „Wenn wir ein bewusstes Leben führen wollen, dann müssen wir uns um eine intakte Natur und einen gesunden Boden kümmern“, erzählt Seppi Sigl, für den das Brauen mit der Bio Gerste ein weiterer wichtiger Schritt in Bezug auf eine Produktion im Einklang mit der Umwelt ist. Diese Überzeugung ist auch die Grundlage, als Wirkungspartner bei der Bio Akademie Seeham, dabei zu sein: „Die Bio Akademie Seeham steht für eine Idee, die ich aus Überzeugung unter-



stütze: Menschen zusammenzubringen, Bildung zu fördern und Raum für Austausch zum Thema Lebensmittelqualität zu schaffen. Genau deshalb sind wir Wirkungspartner - weil diese Form des gemeinsamen Weiterdenkens unserem Verständnis von zukunftsorientiertem Generationendenken entspricht.“

SIGL Bio Hafer & Gerste

Die TRUMER Privatbrauerei geht auch bei ihren Produkten neue Wege: neben den beliebten Bierspezialitäten wird seit 2022 auch eine pflanzliche Milchalternative gebraut. Die SIGL Bio Hafer & Gerste spiegelt dabei die Trumer Kernkompetenz „Das Beste aus Getreide“ wider und zeichnet sich durch höchste Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack aus, der durch den Einsatz von Gerstenmalz entsteht. Mit der SIGL Bio Hafer & Gerste ist es den Privatbauern aus Obertrum gelungen, als erste Brauerei ein pflanzenbasiertes und alkoholfreies Hafergetränk, das auch im Müsli, im Kaffee und vor allem pur einzigartig schmeckt.

Mehr Infos über die TRUMER Privatbrauerei unter www.trumer.at

Juffinger: Biometzger aus Überzeugung

BIO-FLEISCH ist gleichzusetzen mit dem Namen Juffinger. Anton Juffinger sen. (Jg. 1945) war einer der ersten Bio-Bauern in Tirol. Sein Sohn Anton jun., Landwirt, Metzgermeister und diplomierter Fleischbammelier, begann 1990 am Bio-Bergbauernhof seiner Eltern, Speck und Würste nach alten Rezepturen und Verfahren herzustellen und



Anton und Helga Juffinger

diese Bio-Produkte auf Bauernmärkten zu verkaufen. Der Erfolg war so groß, dass Anton und seine Frau Helga 1997 in Kufstein eine Bio-Metzgerei eröffneten. In Thiersee wurde 2011 die neue Firmenzentrale eröffnet und 2009 Europas einzige - auf 1.000 m Seehöhe

gelegene - Speckreifeanlage, errichtet. Für die Kunden gilt: wo Juffinger draufsteht, ist Regionalität, Nachhaltigkeit, Gemeinwohl und Bio drin. Und das mit einem Vollsortiment mit rund 300 Fleisch- und Wurstwaren in Bio-Qualität. Die Tiere stammen ausschließlich von ausgewählten Bio-zertifizierten Bauern aus der Alpenregion. Juffinger stellt ausschließlich reine Naturprodukte her, denn die Bauern verzichten in allen Bereichen konsequent auf den Einsatz von Gentechnik, die Weiden und Felder werden naturnah bewirtschaftet. Zudem werden Tiere komplett verarbeitet, also „from nose to tail“.

Die Familie Juffinger unterstützt die Bio Akademie Seeham als Wirkungspartner nicht nur, weil der Bio Laden im Campus ihre Produkte seit Jahren im Sortiment hat, sondern auch weil die Idee hinter der Akademie gestärkt werden soll: „Tue Gutes und rede darüber - das wollen wir aktiv unterstützen. Denn Information und Wissen über Bio und Nachhaltigkeit ist die Basis jedes Erfolgs.“
www.biometzger.at

Zertifizierung die Vertrauen schafft

ES GIBT INSTITUTIONEN, die für den Konsumenten von großer Bedeutung sind, in der Öffentlichkeit aber nicht so stark im Fokus stehen. Eine dieser Institutionen ist die SLK als führender unabhängiger Dienstleister, der österreichweit Zertifizierungen von Lebensmitteln durchführt. Dazu zählt z.B. die Bio-Zertifizierung nach gesetzlichen und privaten Biostandards oder die Überprüfung der AMA-Gütesiegel-Anforderungen. Aber auch Hygieneaudits und die Klassifizierung von Schlachtkörpern sind Teil des Dienstleistungsangebots der SLK.

Die Überprüfungen erfolgen in regelmäßigen Abständen, wobei die Kosten dafür von den überprüften Unternehmen selbst zu tragen sind. Die Inspektionen erstrecken sich über die gesamte Wertschöpfungskette - vom Feld bis hin zum Regal. Es werden somit alle Produktions- und Verarbeitungsprozesse genau unter die Lupe genommen, um die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten.



„Wir sichern Leben!“ so lautet das Motto und die Mission der SLK. Sichere, gesunde und nachhaltige Lebensmittel sind die Basis unseres Lebens. In Österreich können sich die Konsumenten darauf verlassen, dass die angebotenen Lebensmittel höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Die regelmäßigen Inspektionen tragen maßgeblich dazu bei, dieses Vertrauen zu stärken.

Die SLK hat ihren Unternehmenssitz in Wals-Siezenheim, wurde 1993 gegründet und ist ein gemeinnütziges Unternehmen ohne Gewinnorientierung. Wer mehr über die SLK wissen will: www.slk.at

Genuss in Bioqualität

DIE BIOART AG IST SEIT JAHRZEHNEN EIN GARANT FÜR BIO-GENUSS UND INNOVATION

DIE BIOART AG steht für Innovation und Entwicklung. Durch die tiefe Verwurzelung in der Bio-Landwirtschaft, dem frühen Pioniergeist und einer lustvollen Grundhaltung, treffen hier konsequenter Bio-Qualitätsanspruch, fairer Handel und nachhaltige Verpackungslösungen auf modernes Design und neuartige Produktideen mit hohem Genusswert.



Kunden wünschen schmackhafte Lebensmittel mit Mehrwert, die unter Berücksichtigung einer zukunftsorientierten Landwirtschaft und Produktionsweise hergestellt werden und mit gutem Gewissen gekauft werden können. Diese Sehnsucht trifft bei

BioArt auf über 25 Jahre Erfahrung in den Bereichen der technologischen und ökonomischen Möglichkeiten sowie auf ein ständig wachsendes Netzwerk innovativer Partner.

Als Produktentwickler hat das Unternehmen immer sein „Ohr am Kunden“ und kennt den österreichischen Markt und seine regionalen Eigenheiten. Als sehr beliebtes Service hat sich das vielfältige Angebot an Firmenschokoladen und anderen Private-Label-Möglichkeiten etabliert, dass es Unternehmen ermöglicht, nachhaltige Marketing- und Geschenkartikel bereits ab geringer Stückzahl im eigenen Design umzusetzen.

Eine neue Entwicklung sei an dieser Stelle erwähnt: für gemütliche Grillabende im kommenden Sommer gibt es 2 neue Saucen in der BioArt-Familie „Tartare“ und „Pfeffer“. Sie passen perfekt zu Gebackenen, Gegrilltem und Pfannengerichte oder für die besondere Note in im Salat-Dressing.

Erhältlich sind die Produkte der BioArt AG im Lebensmittel-Fachhandel, im Biohandel und auch im Bio Laden in Seeham. www.bioart.at

Wissen um Trauma und Verarbeitung

DER BIOART CAMPUS beheimatet über 30 Unternehmen, davon einige, die sich um die Gesundheit kümmern. So auch das Trauma Institut von Sonja Schachtner, die seit 2024 im Campus beheimatet ist. Die ausgebildete Psychotherapeutin und diplomierte Sozialarbeiterin blickt auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück und betreut nicht nur Klienten, sondern bietet auch zahlreiche Aus- und Weiterbildungen an.

Traumatische Erfahrungen haben einen Einfluss darauf, wie wir die Welt sehen und wie wir mit ihr interagieren. Einstellungen, Werthaltungen und Glaubenssätze begründen sich oft auf traumatischen Erlebnissen und können unser Denken, Handeln und Fühlen in tiefgreifender Weise beeinflussen. Das Traumainstitut Salzburg möchte in Fort- und Weiterbildungen dazu beitragen, dass umfassendes Wissen über die möglichen Auswirkungen traumatisierender Ereignisse, sowie Methoden zur Verarbeitung und Integration traumatischer Erfahrungen weitergegeben werden.

Zwei Beispiele aus dem umfangreichen Angebot: Am 23./25. April kann man

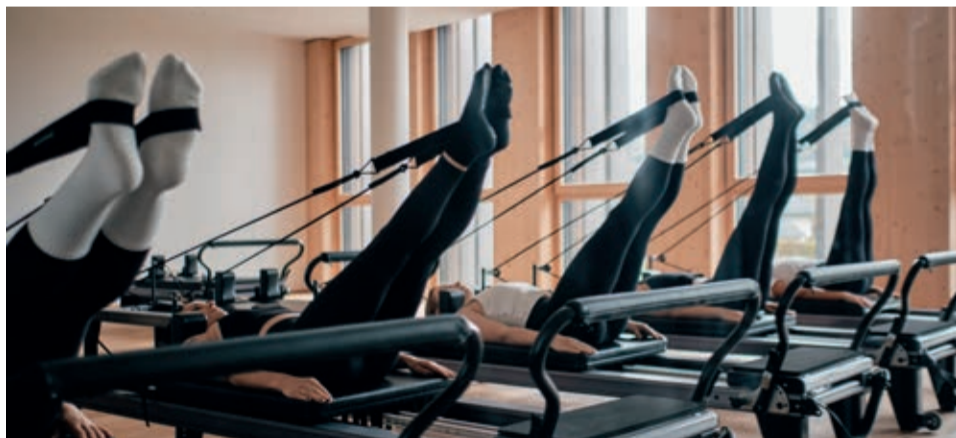
seiner Fantasie freien Lauf lassen bei den Frühlings-Schreibtagen in Seeham. „Journal Writing“ lädt zum Schreiben, Kritzeln, Collagieren ein. Mit Humor und freundlichem Feedback findet man in den Schreibfluss, lässt Belastendes los und füllt seine Ressourcentanks wieder auf.

Ebenfalls zwei Tage (29./30. Mai) dauert die Fortbildung „Teile-orientierte Pädagogik, eine Form der Traumainformierten Pädagogik“. Diese Ausbildung richtet sich an Fachleute und auch Privatpersonen, die mit Kindern arbeiten und/oder leben.



Weitere Informationen zu den Angeboten unter: www.traumainstitut.eu

Reformer Pilates *neu* im BioArt Campus



Seit Beginn des Jahres 2026 gibt es ein neues Angebot im BioArt Campus: Inama Studios bietet Reformer Pilates Kurse an. Alle Angebote unter: www.inama-studios.at

AM 10. NOVEMBER 2025 öffnete das neue ReformerStudio im BioArt Campus seine Türen. Das innovative Bewegungsstudio ergänzt das bestehende YogaStudio von inamaStudios in Seeham und bietet nun auch Pilates auf modernen Reformer-Geräten für das Salzburger Seenland an. Durch die individuell einstellbaren Geräte können sowohl Einsteiger:innen als auch Geübte effektiv und sicher trainieren. Das ReformerStudio ist Teil des wach-

senden Netzwerks von inamaStudios, das für qualitativ hochwertige Bewegungskonzepte, persönliche Betreuung und eine achtsame Atmosphäre steht. Der Standort im BioArt Campus unterstreicht die Verbindung von Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation im Salzburger Seenland.

Weitere Informationen, Kurszeiten und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter www.inama-studios.at/pilates/.

Bio Heumilch Produkte vor den Vorhang

ÜBER 300 BIOBAUERN aus 28 Gemeinden sind Mitglieder in der Genossenschaft Bio-Heu-Region. Ausgehend von 13 Bio-Landwirten aus Berndorf und Seeham im Jahre 1996, erstreckt sich das Gebiet auch auf das angrenzende Oberösterreich und die Gemeinden des Trumer und Salzburger Seenlandes.

Für die teilnehmenden Bio-Betriebe geht es um Nachhaltigkeit, Tierwohl, gesunde Lebensmittel und vor allem um die Verantwortung für die nächsten Generationen. Sie wollen aber auch mit ihren Bio-Heumilch-Produkten mehr Aufmerksamkeit erzielen. Dazu schlossen sich 2014 einige Betriebe zusammen und gründeten die Bio-Heumilchstraße. Mittlerweile sind es 10 Betriebe aus 10 Gemeinden, die ihre Produkte, darunter auch aus Ziegenmilch, gemeinsam in das Schaufenster stellen.

Es geht neben der Aufmerksamkeit auch um die Wertschätzung für Bio-Heumilch-Produkte der Bio-Heu-Region. Das ist es, was

die Mitglieder der Bio-Heumilchstraße gemeinsam erzielen wollen. Eine eigene Hoftafel, die bei den Erzeugern dieser Produkte aufgestellt ist, macht Genießer darauf aufmerksam, dass man sich in die Bio-Heumilch-Straße begibt. Die Bio Akademie Seeham dient der Genossenschaft auch als Plattform an die Öffentlichkeit zu treten. So wird am 29. Mai 2026, der internationale Weltmilchtag gefeiert. Dazu wird der ganze Tag im BioArt Campus der Milch und ihren Produkten gewidmet.

Mehr Informationen findet man demnächst auf www.bioakademie.at und natürlich auf www.bioheuregion.at

