

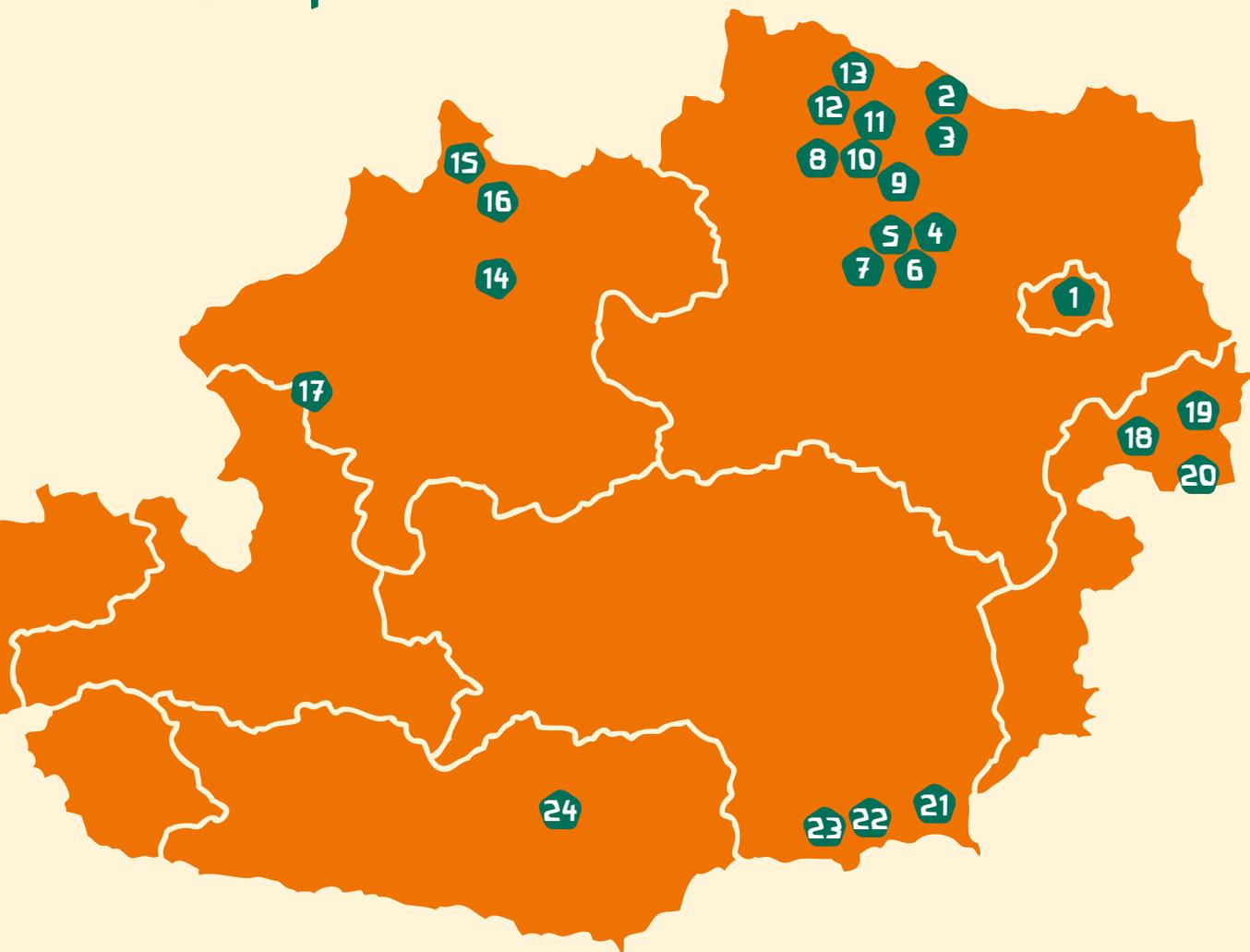
demeter

# Ab Hof

Demeter Produkte aus Österreich



# Demeter Produkte Ab Hof



- 1 Bio-Imkerei Honigstadt**  
1170 Wien
- 2 Biohof Riemel**  
2070 Retz
- 3 Familie Leo Wöber**  
2073 Obermarkersdorf
- 4 FamilienWeingut Wimmer-Czerny**  
3481 Fels am Wagram
- 5 Familiengut Sepp Moser**  
3495 Rohrendorf bei Krems
- 6 Christoph Hoch**  
3506 Hollenburg
- 7 Nikolaihof Wachau**  
3512 Mautern
- 8 Bio-Baumschule Schafnase**  
3544 Idolsberg
- 9 Weingut Hager Matthias**  
3562 Mollands
- 10 ReinSaat**  
3572 St.Leonhard am Hornerwald
- 11 Demeterhof Martin Allram**  
3595 Brunn an der Wild
- 12 Wegwarte Hof Stutenmilch & Kräuter**  
3800 Merkenbrechts
- 13 Erste Raabser Walzmühle M. DYK**  
3820 Raabs / Thaya
- 14 Hödlgut – Eva & Wolfgang Ehmeier**  
4064 Oftring
- 15 Biohofkäserei Lang**  
4151 Oepping
- 16 Seminarioase Casa Blanca e.U.**  
4174 Niederwaldkirchen
- 17 Landwirtschaft Gut Oberhofen**  
4894 Oberhofen am Irrsee
- 18 Gut Oggau**  
7063 Oggau
- 19 Schmelzers Weingut**  
7122 Gols
- 20 Meinklang**  
7152 Pamhagen
- 21 Weingut Ploder-Rosenberg**  
8093 St. Peter am Ottersbach
- 22 Weingut Rebenhof**  
8461 Ratsch an der Weinstraße
- 23 Weingut Tauss**  
8463 Leutschach
- 24 Lebensgemeinschaft Wurzerhof**  
9300 St. Veit an der Glan

# Demeter Ab Hof

## Direkt vom Demeter-Hof

Demeter-Landwirtschaft steht nicht einfach nur für hochwertige, ganzheitliche Lebensmittel und Kühe mit Hörnern. Demeter ist auch nicht strengeres Bio oder Bio plus. Demeter ist ganz bestimmt keine heile Welt und auch wenn die Richtlinien besonders streng sind, geht es im Grunde um ganz etwas anderes. Bei Demeter geht es um den Menschen und seine Beziehungen zu Boden, Pflanze, Tier und Mensch. Und um die Beziehung zu sich selbst.

Die Impulse, die Rudolf Steiner 1924 den Bäuerinnen und Bauern mit auf den Weg gegeben hat, mögen wie Alchemie anmuten und bis heute faszinierende Rätsel aufgeben. Dennoch sind die Demeter



Methoden kein Geheimnis, sondern die Weiterführung von Naturprozessen zwischen Himmel und Erde.

Demeter-BäuerInnen auf der ganzen Welt gestalten ihre Höfe zu lebendigen Hoforganismen und wenden die biodynamischen Präparate an.

Bei Demeter ist jedes Jahr ein Jahr des Bodens. Wir bauen auf samenfeste Sorten, stehen ein für Kühe mit Hörnern und behaupten gerne, dass man die Besonderheiten unserer Arbeit in unseren Lebensmitteln schmecken kann.

Überzeugen Sie sich selbst. Lernen Sie die präsentierten Höfe und deren Produkte persönlich kennen!

**Andreas Höritzauer**  
Obmann Demeter Österreich

# Bio-Imkerei HONIGSTADT



Bunt und lebendig!

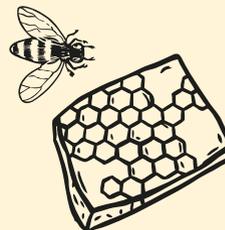
Unsere Bienen sammeln Nektar und Pollen im streng geschützten Wienerwald rund um den Schwarzenbergpark in Wien-Neuwaldegg sowie im Schlosspark in Wien-Pötzleinsdorf. Der andere Teil unserer Bienenvölker lebt auf den Wiesen und in den Bergwäldern im niederösterreichischen Nasswald, dem Talschluß des nahezu unberührten Höllentales zwischen Rax, Schneeberg und Schneeealpe.

Die Wertschätzung, Aufmerksamkeit und Sorgfalt, mit der wir den uns anvertrauten Geschöpfen begegnen, setzen wir in der Verarbeitungskette der Ernte fort - und können so die Freude mit allen teilen, denen wir jeden Herbst aufs Neue sagen dürfen: „Es gibt wieder frischen Honig aus der HONIGSTADT!“

## Produkte

Honig  
Bienenwachsprodukte  
Propolis

alle Bezugsquellen auf  
[www.honigstadt.at/produkte](http://www.honigstadt.at/produkte)



## Bio-Imkerei HONIGSTADT

Uli und Karl Heller  
Urbangasse 8, 1170 Wien  
Tel.: 01/2364711  
[imkerei@honigstadt.at](mailto:imkerei@honigstadt.at)  
[www.honigstadt.at](http://www.honigstadt.at)  
[facebook.at/honigstadt](https://facebook.at/honigstadt)



## Eine Liebeserklärung an den Bien



Normalerweise sprechen wir von einer Biene, als würde es sie einzeln geben. Demeter ImkerInnen sind alles andere als normal. Sie beobachten genau, sie fühlen sich ein, sie öffnen ihre Herzen und entwickeln ein tiefgreifendes Verständnis für eine wesensgemäße Bienenhaltung.

Das Bienenwesen, ein geniales soziales Gefüge, lebt im Stockdunkel und strahlt mit der Sonne. Die zigtausend Bienen eines Stocks sind verbunden zu einem Wesen, einer seelisch-geistigen Einheit, dem Bien. Jedes Volk hat sein eigenes einzigartiges Summen, seinen eigenen unverkennbaren Duft, ist ein geschlossener Staat, der offener nicht sein könnte. Sind die Arbeiterinnen auf ihrem Flug von Blüte zu Blüte unterwegs, dehnt sich das Wesen des Biens auf Kilometer aus, geht die Sonne unter, zieht es sich zusammen auf die Kleinheit einer unscheinbaren Kiste.

Eine Biene allein kann nicht leben, nur als Bien können sie Wachs schwitzen, das magische Wunder der Waben bauen, die Temperatur des Stocks auf zehntel Grad genau regulieren, den unvergleichlich süßen Honig herstellen und für die Fruchtbarkeit unserer Nahrungspflanzen sorgen.

Wenn wir die Bienen retten wollen, ist der erste und wichtigste Schritt, sie als das zu erkennen, was sie wirklich sind: ein Wunder. Bienen sind Schöpferinnen von Beziehungen, völlig gewaltlos verbinden sie sich mit jeder Blüte. Sie sind bereit, Reichtum zu nehmen und Reichtum zu geben. Die Bienen schaffen so mehr als Honig und Wachs. Sie beleben, sie befeuern, sie beseelen und sie begeistern! Wenn wir die Liebe zum Bien entdecken, ist dies ein bedeutender Beitrag für unsere Zukunft.



# Biohof Riemel



*Die Familie bei der Weinlese!*

Vor vielen Millionen Jahren formte strömendes Wasser sanftes Hügelland, dann vollendete der Wind das schöne Bild. Er trug äolische Sedimente herbei, heute als Löss bekannt. Löss lässt Reben gedeihen und macht es leicht, tiefe, haltbare Keller zu graben. So kam das Viertel unter dem Manhartsberg zu seinem verheißungsvollen Ehrentitel: Weinviertel.

Wir betreiben Weinbau bereits in der dritten Generation, die letzte hat sich dem biologischen Weinbau verschrieben und bewirtschaftet seit 1997 biologisch-organisch und seit 2010 biologisch-dynamisch, diese Umstellung hat einige Zeit in Anspruch genommen aber nun findet sich die einzigartige Landschaft und Boden in der Flasche wieder.



Durch konsequente Umstellung in Weingarten und Kellerwirtschaft auf natürliche Abläufe ergeben sich komplett neue Geschmacksansätze und Langlebigkeit der Weine.

Wir können Ihnen Weinverkostungen in urigem Ambiente anbieten und Ab-Hof-Käufer sind uns stets willkommen!!

## Produkte

Landweine, Qualitätsweine, Orange Wine,  
Frizzante, Traubensaft, Edelbrände,  
Liköre, Bio-Catering

## Verkauf:

Biomärkte in Wien: Nordmanngasse,  
Gerasdorferstraße, Bruckhausen  
Ab Hof Verkauf: Fr 14.00 – 18.00  
oder gegen Voranmeldung:  
Tel.: 0664/5430390

## Biohof Riemel

Claudia & Martin Riemel  
Fenthgasse 6, 2070 Retz  
Tel.: 02942/28545  
Fax.: 02942/28545  
Mob.: 0664/5430390  
office@biohof-riemel.at  
www.biohof-riemel.at

## Familie Leo Wöber



Unser Betrieb ist seit 1848 im Familienbesitz und liegt im nördlichen Niederösterreich, unweit von Retz, am Fuße des Manhartsberges. Das pannonische Klima (heiße Sommer, kalte Winter und wenig Niederschlag) bietet die optimale Voraussetzung für den Weinbau.

Im Jahre 1979 haben wir auf rein biologisch-dynamischen Wein- und Landbau umgestellt. Durch die Mitgliedschaft bei Demeter Österreich unterliegen wir strengen Kontrollen der ökologischen Landwirtschaft:

- Anwendung biologisch-dynamischer Präparate
- Gezielte Begrünung der Weingärten
- Artgerechte Rinderhaltung
- Optimale Fruchtfolge auf den Feldern.

Damit fördern und erhalten wir die Fruchtbarkeit unserer Böden und die Qualität unserer Weine.

Dass wir auf unseren Feldern auf den Einsatz von Herbiziden, Pestiziden und wasserlöslichen Düngern verzichten, versteht sich von selbst.

Unsere Weingärten werden ausschließlich mit organi-

chem Dünger, wie dem Kompost von Rindermist, versorgt. Durch gezielte Bodenbegrünung schaffen wir die Basis für reichhaltige Biodiversität mit vielen Nützlingen.

### Produkte

Weine:

Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling, Gemischter Satz, Zweigelt-Rosé, Blauer Portugieser, Zweigelt

Sonstiges:

Traubensaft, Frizzante, Weinbrand



### Ab-Hof-Verkauf:

gegen tel. Voranmeldung  
gerne auch Zustellung  
innerhalb von Österreich  
und Bayern auf Anfrage

### Demeterhof Familie Leo Wöber

2073 Obermarkersdorf 83  
Tel.: 02942/8209  
Fax: 02942/82094  
fam-leo-woeber@aon.at

# Wimmer-Czerny FamilienWeingut



*Hier sitzen wir im Grünen (Veltliner)*

Im FamilienWeingut Wimmer-Czerny wachsen auf tiefgründigen Lössboden rund um Fels am Wagram 2/3 Grüner Veltliner, Riesling, sowie die traditionelle Wagramer Sortenspezialität Roter Veltliner, daneben Weißburgunder, Traminer sowie Zweigelt und Pinot Noir. Hervorragende Lagen sind Fumberg, Weelfel und Scheiben.

Der vielfältige Hoforganismus besteht neben 15 ha Weingärten auch aus den biologisch-dynamisch bewirtschafteten Äckern und Tieren (Mangalitzaschweine und Rinder der lokalen Rasse Waldviertler Blondvieh), Obstbäumen und Bienen.

## WIMMER-CZERNY, FamilienWeingut

Astrid und Hans Czerny  
Ob. Marktstraße 37, 3481 Fels am Wagram  
Tel.: 02738/2248, Fax: 02738/2248-4  
weingut@wimmer-czerny.at  
www.wimmer-czerny.at

Einige Schlagworte zur Bewirtschaftung:

Vielfältige Bodenbegrünungen sowie eigener Kompost, biodynamische Präparate und Pflanzentees sowie Beachtung natürlichen Rhythmen, keine Bewässerung, Handlese, die Möste werden ausschließlich mit eigenen Hefen vergoren, keine Additive und natürliche Sedimentation statt Filtern. Authentische klassische Weipersönlichkeiten voll traubiger Frucht sind das Ergebnis, von Hans Czerny in 25 Weinjahrgängen immer wieder in verlässlicher Qualität vinifiziert. Das Weingut wurde seit 1990 vielfach prämiert, beispielsweise 2015 vom Gault-Millau mit drei Trauben ausgezeichnet. Die älteste Presseerwähnung der Familie stammt von der allgemeinen Weinzeitung vom Feber 1896 über zwei sehr gelungene RoterVeltliner-Weine.



*So tief geht  
unser Lössboden!*

## Produkte

Qualitätswein,  
Schaumwein,  
Naturweine,  
Traubensaft,  
Marmeladen,  
Mangalitzaspeck  
(auf Anfrage)  
Waldviertler Blondvieh

**Ab-Hof-Verkauf:**  
gegen Voranmeldung

# Familiengut Sepp Moser



Atriumhaus

Wir betreiben Weinbau in der fünften Generation im Kremstal und seit etwa 50 Jahren auch im Burgenländischen Seewinkel.

In Niederösterreich sind es vor allem ausdrucksvolle und mineralische Weißweine, die in den steilen Terrassenweingärten gedeihen, während der Schwerpunkt im Burgenland bei strukturreichen Rotweinen und edelsüßen Tropfen liegt.

Besucher sind bei uns für Weinverkostungen und Ab-Hof-Kauf stets willkommen! Das im römischen Stil erbaute Atriumhaus – es wurde vom Großvater erbaut – wird auch gerne für Seminare, Hochzeiten und Feierlichkeiten aller Art gemietet.

## Weingut Sepp Moser

Andrea und Nikolaus Moser  
Unt. Wienerstraße 1  
3495 Rohrendorf/Krems  
office@sepp-moser.at  
www.sepp-moser.at

### Onlineshop:

www.sepp-moser.at/store

### Ab-Hof-Verkauf:

MO-FR 8-12 u. 14-17 Uhr  
oder gegen Voranmeldung

## Produkte

Qualitätsweine  
Prädikatsweine  
Traubensaft  
Lammfleisch  
Marillenmarmelade



Mit unserer Rasselbande  
ist es immer lustig!

# Christoph Hoch

## Winzer aus Hollenburg an der Donau



Christoph Hoch baut auf 370 Jahre Weinbautradition in seiner Familie. Er konzentriert sich darauf, den Charakter der einzigartigen geologischen Formation „Hollenburger Konglomerat“ und des speziellen Mikroklimas seiner Heimat Hollenburg in seinen Weinen, Perl- sowie Schaumweinen zu transportieren.

Der Hollenburger Konglomerat ist sehr kalkreich, was für die kultivierten Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling bedeutet, dass sie hochmineralische und würzige Weine mit hoher Reife und speziellem Mundgefühl ergeben können. Christophs Beschäftigung mit der Geologie und den anderen natürlichen Gegebenheiten führten zu dem Entschluss, die Weingärten biodynamisch nach Demeter zu bewirtschaften. Alle Weine werden spontan vergoren und in traditionellen Holzfässern ausgebaut.

### Christoph Hoch

Schlosssteig 3  
3506 Hollenburg  
Tel.: 0660/6562567  
hollenburg@christoph-hoch.at  
www.christoph-hoch.at

### Onlineshop:

www.christoph-hoch.at

### Ab-Hof-Verkauf:

Bitte um Voranmeldung

### Produkte

Weißwein  
Schaum- &  
Perlwein

die Idee



# Nikolaihof Wachau



*Im Innenhof unter der Kaiselinde.*

2000 Jahre lebendiger Geschichte und Tradition

Der Nikolaihof Wachau ist das älteste und traditionsreichste Weingut Österreichs, dessen Geschichte 2.000 Jahre bis in die Römerzeit zurückreicht. Seit 1971 wird im Weinanbau nach den bio-dynamischen Demeter Richtlinien gearbeitet.

Nikolaus und Christine Saahs waren damit nicht nur in Österreich Pioniere und ihrer Zeit voraus, sondern zählen weltweit zu den Vorreitern im Demeter Weinbau. Das oberste Prinzip ist stets: Möglichst viel Kraft und Energie in den Weinbau legen, indem der Natur so wenig wie möglich ins Handwerk gepfuscht wird. In den Weingärten des Nikolaihof wird im Einklang mit der Natur und ihren Nützlingen gearbeitet, mit natürlichen Hefen vergoren und nach dem Mondkalender an Fruchttagen auf die Flasche gezogen.

## Produkte

Qualitätsweine  
Sekte  
Brände & Liköre  
Traubenkernöl  
Fruchtsäfte  
Marmeladen  
dieNikolai Demeter Naturkosmetik

## Nikolaihof Wachau

Christine und Nikolaus Saahs  
Nikolaigasse 3  
3512 Mautern  
Tel.: 02732/829 01  
wein@nikolaihof.at  
www.nikolaihof.at

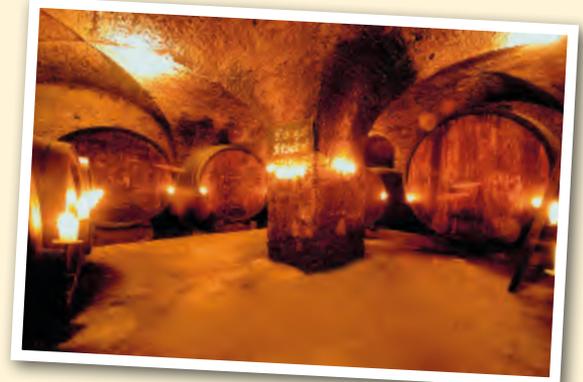
## Ab-Hof-Verkauf:

Mo-Fr 8-12 Uhr und 13-16 Uhr  
mit telefonischer Voranmeldung  
+ zu den Öffnungszeiten der Weinstube

## Nikolaihof Weinstube:

Ende April bis Mitte November  
Mi, Do, Fr: 17 Uhr bis 23 Uhr  
Sa: 12 Uhr bis 23 Uhr

*Antiker Nikolaihof-Weinkeller.*



## Demeter Weinkultur: die Hinwendung zum Ausgewogenen



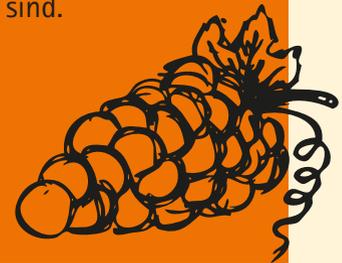
Demeter WinzerInnen handeln aus tiefer Einsicht in das Naturschehen, respektieren lebendige Zusammenhänge und fördern sie. Sie gestalten nicht nur den Lebensraum zwischen den Rebzeilen als Biotop mit üppiger und vielfältiger Begrünung, sondern ihren ganzen Hof als lebendigen und individuellen Organismus.

Demeter ist nicht nur der einzige weltumspannende Bio-Verband, Demeter hat auch die ersten und bis heute weitreichendsten Kellerei-

Richtlinien erarbeitet. Im Vordergrund steht eine pure Vinifikation, frei von künstlich gezüchteten Hefen, Schönungsmitteln und Zusatzstoffen.

Viele unserer WinzerInnen beschäftigen sich überdies mit individuellen Ausbaumethoden und Behälterformen (ungeschwefelt und völlig unfiltriert, vom Erdfass bis zum Beton-Ei).

So entstehen einzigartige, harmonische Weine, die mit jedem Schluck ein Genuss sind.



## Bio-Baumschule Schafnase

Unsere Demeter-Baumschule im südlichen Waldviertel bietet Ihnen viele altbewährte Obstsorten und lokale Spezialitäten für den Hausgarten und die Streuobstwiese. Die Begeisterung für die Vielfalt alter Obstsorten, ihre Erhaltung ist uns ein großes Anliegen. Entsprechend bieten wir viele Aktivitäten rund um dieses Thema an: Obstsortenberatung und Sortenbestimmung, Wunschveredlungen, Obstgarten-Konzepte und -Pläne, Obstschnitt- und Veredelungskurse, Streuobstkartierungen, Sorten-Erhaltungsprojekte.

Besonderen Wert legen wir auf Sortenechtheit. Deshalb pflegen wir intensiven Austausch mit Pomologen, unterhalten einen eigenen Sortengarten und führen die Arbeiten vom Edelreiserschnitt bis zur Veredelung der Bäume eigenhändig durch.

Ab Hof können sie bei uns ganzjährig pflanzfertige Bäumchen in Töpfen aussuchen. Wurzelnackte Bäume senden wir im Herbst und Frühling auch gerne zu.

Wir bieten Ihnen robuste Bäume aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft, auch für raue Lagen.



Wunschveredlung:  
wir setzen Ihren  
alten Baum auf  
junge Wurzeln!



Sortenbestimmung:  
bei uns bekommt  
Ihr Apfel seinen  
Namen.

### Bio-Baumschule Schafnase

Dr. Michael Suanjak & Mara Müller  
Eisenberg 19, 3544 Idolsberg  
Tel.: 0650/9822404  
info@schafnase.at  
www.schafnase.at

**Verkauf:**  
Ab-Hof-Verkauf  
gegen Voranmeldung

# Weingut Hager Matthias

## Weingut Hager Matthias

Doris und Matthias Hager  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
Tel: 02733/8283  
Fax: 02733/76494  
wein@hagermatthias.at  
www.hagermatthias.at



Mollands – ein wunderbar ruhiger Ort im nördlichsten Teil des Kamptals auf einem Hochplateau gelegen – das ist unsere Wohn- und Arbeitsstätte. Unsere Vorfahren hätten den Platz nicht besser aussuchen können.

Wir, das sind Doris und Matthias Hager mit unseren drei Kindern Barbara, Anika und Matthias Johann, sowie unsere Oma Marianne, bewirtschaften zusammen 12,5 ha Rebfläche, einen kleinen Gemüsegarten und ein paar Ackerflächen.

Die Stärke unseres Familienbetriebes ist seine Vielfalt. Von Löss und Lehm über unterschiedliche Urgesteinsarten ist im nördlichen Kamptal alles vertreten. Ebenso vielfältig ist unser Sortiment. Zur besseren Orientierung unterscheiden wir unsere Weine daher je nach Ausbaurart in einer blauen, einer braunen und einer roten Linie.

Verkosten können Sie das Ganze in der Weinbeisserei zu den Öffnungszeiten oder gegen Voranmeldung.

### Onlineshop:

[www.hagermatthias.at/online-shop-demo.htm](http://www.hagermatthias.at/online-shop-demo.htm)

### Ab Hof Verkauf:

in der Weinbeisserei  
Mi-Fr ab 16 Uhr, Sa-So  
und feiertags ab 12 Uhr  
oder gegen Voranmeldung

### Produkte

Qualitätsweine  
Prädikatsweine  
Sekt (Flaschengärung)  
Perlwein  
Verjus  
Traubensaft  
Linsen



# ReinSaat *Demeter Saatgut*



*Unser Tomatensugo-  
Geschmack in vielen Farben!*

Wenn man im NÖ Kamptal von Gars weiter westlich in das Waldviertel fährt, liegt auf der ersten Anhöhe in St. Leonhard am Hornerwald seit 1979 der landwirtschaftliche Demeterbetrieb von Reinhild Frech-Emmelmann. Seit der Gründung der ReinSaat®KG 1998 werden dort neben biologisch-dynamischem Dinkel, Weizen und Lichtkornroggen vor allem Gemüse, Kräuter und Blumen zur Saatgutproduktion angebaut.

Die Landwirtin und Züchterin kultiviert und vermehrt mit Ihrem Team in Höhenlagen bis zu 500 m über NN im Freiland und im geschützten Anbau. In diesen eher rauen Lagen sind die Umweltbedingungen und das Klima prägend für neue Züchtungen und Sortenentwicklungen. Dies zeichnet sich in der Saatgutvermehrung in erhöhter Vitalität wie Wurzelwachstum, Frühzeitigkeit und Robustheit der Pflanzen aus. Der Gemüseanbau

ist Grundlage für Selektion, Erhaltungszüchtung und Neuzüchtung. Jährlich werden bei ReinSaat und bei Vermehrerbetrieben im In- und europäischen Ausland viele Arten und Sorten kultiviert um daraus frisches, samenfestes Saatgut zu gewinnen.

Der Saatgutverkauf findet über den jährlich erscheinenden ReinSaat® Saatgut Katalog und den Internet Shop [www.reinsaat.at](http://www.reinsaat.at) statt.

Da die vielen Tomaten- und Paprikasorten zur Saatgutherstellung auch verarbeitet werden wollen, können Sie ab Hof die Vielfalt von bis zu 20 Sorten der unterschiedlichsten Sugas kennen lernen.

Jährlich einmal im Frühjahr, immer am letzten Wochenende im April, öffnet der ReinSaat® Demeterbetrieb seine Türen zum Jungpflanzenverkauf. Das Kulturprogramm wird abgerundet mit dem schon legendären Puppen-theater und Kulinarik.

*Reinhild Frech-Emmelmann  
bei der Selektion*



## ReinSaat Demeterbetrieb

Reinhild Frech-Emmelmann  
3572 St. Leonhard am  
Hornerwald 69  
Tel.: 02987/2347 Fax DW 4  
[office@reinsaat.at](mailto:office@reinsaat.at)  
[www.reinsaat.at](http://www.reinsaat.at)

# Demeterhof Martin Allram



Unser Demeterbetrieb liegt direkt an der Waldviertel Bundesstraße B2, zwischen Horn und Waidhofen an der Thaya.

Durch den Anspruch an eine sehr hohe Nahrungsqualität wurde die Vision geboren, selber Lebensmittel zu produzieren. Ohne Kompromisse hergestellt, nachhaltig und verantwortungsbewusst, in Demeterqualität, der höchsten Form von Biolandwirtschaft!

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, einen Beitrag zur Erhaltung und Steigerung der genetischen Vielfalt und der Biodiversität zu leisten, da uns die Erhaltung alter Kulturpflanzen und Nutztierassen besonders wichtig ist!

## Produkte

Korn, Mehl, Reis, Nudeln vom Waldstaudekorn, Einkorn, Emmer und Dinkel

Veredeltes Gemüse:

Rote Rüben Salat, Apfel-Knoblauch Chutney u.v.m.

Paleo:

Brot und Weckerl

Backware:

Waldstaude Weißmohzelten, Mohnstrudel, Rote Rüben Küchlein u.v.m.

## Demeterhof Martin Allram

Dietmannsdorf 12  
3595 Brunn an der Wild  
Tel.: 02825/20008  
info@allramdaham.at  
www.allramdaham.at



# Wegwarte Hof Stutenmilch & Kräuter



Der Wegwarte Hof, ein kleiner feiner Demeterbetrieb, liegt auf der Hochebene der Wild, einem großen rauen Waldgebiet im oberen Waldviertel. Hier widmen wir uns der Erzeugung von Stutenmilch und dem Anbau von Heil- und Gewürzkräutern.

Von jeher ist der Mensch vom Pferd fasziniert. Sanftmut und Schönheit, Dynamik und Kraft spiegeln sich in der Stutenmilch und ihrer guten Verträglichkeit vom Säugling bis zum Erwachsenen. Unsere vielen positiven Erfahrungen und die Beobachtung, dass immer mehr Menschen, besonders Kinder, Hautprobleme plagen, haben uns bewogen, unsere Demeter Körper- und Gesichtspflege zu entwickeln. In ihr verbinden sich die pflegenden Eigenschaften der Stutenmilch mit denen unserer wohltuenden Kräuter.

Seit über 20 Jahren gedeiht bei uns eine Vielfalt an Lebendigkeit, das macht den Wegwarte Hof zu einem ganz besonderen Ort, das spürt man, in den erlesenen Produkten und wenn man bei uns zu Gast ist.

Hofladen, Exkursionen, Seminare und Reitveranstaltungen laden immer wieder ein zu uns nach Merkenbrechts zu kommen!

*Seit über 20 Jahren nur das Beste.*

## Wegwarte Hof

Andreas Höritzauer  
& Brigitte El Mongi  
3800 Merkenbrechts 1  
office@wegwarte.hof.at  
www.wegwarte.hof.at

Onlineshop:  
[www.wegwarte.hof.at](http://www.wegwarte.hof.at)  
[/blog.php/wwh-shop](http://blog.php/wwh-shop)

Ab-Hof-Verkauf:  
Fr 14.00-18.00  
oder gegen Voranmeldung

## Produkte

Stutenmilch und -kapseln, Pflegelinie, Schokolade, Kräutertees, Kräutersalze, Kräutersirupe

Außerdem für PferdefreundInnen:

Kinderreitwochen, Sommer-, Frühlings- & Herbstreiten  
Wegwarte Hof-Glückstage

*Stutenmilch. Kräuter. Demeter.*



# Erste Raabser Walzmühle M. DYK



*Demeter Mehl mit  
wertvollem Keimling*

Die Müller Tradition der Familie Dyk geht bis ins Jahr 1881 zurück. Bereits Anfang der 70er Jahre wurde mit der Produktion von Vollkornmehlen aus sogenanntem ungespritzten Getreide begonnen und in der Folge mit der Herstellung von Bio Mehlen.

Wir achten besonders darauf, hohe Qualitätsanforderungen zu erfüllen und wertschätzend mit unserer Umwelt umzugehen. Eine Kleinwasserkraftanlage deckt zirka die Hälfte unseres Strombedarfes ab.

Die Dyk Mühle ist eine zu 100% Bio und Demeter Getreidemühle. Das Bio und Demeter Getreide stammt von Landwirten aus der Region.

Nach einem patentierten Spezialmahlverfahren wird das Bio und Demeter Getreide verarbeitet, wobei der wertvolle Keimling mit seinen Vitalstoffen im Mehl verbleibt! Trotzdem kann eine lange Haltbarkeit gewährleistet werden. Eine ständige Forschungs- und Entwicklungstätigkeit im Bereich Müllereitechnologie gewährleistet Produktneuheiten und eine gleichbleibend hohe Qualität der Erzeugnisse.

## Produkte

Wir bieten Demeter Mehle aus Weizen, Roggen, Dinkel und alten Sorten sowie Demeter Kleie. Auch führen wir im Sortiment diverse Bio Mehle, Bio Weizengluten, Bio Malzquellmehle sowie Bio Snacks. Weiters bieten wir auch die Möglichkeit für Lohnverarbeitungen (Entspelung, Vermahlung, etc.) von Demeter Getreide ab einer Menge von ca. 10t / Charge.

## Erste Raabser Walzmühle M. DYK GmbH & CO KG

Hauptstraße 26, 3820 Raabs/Thaya  
Tel.: 02846/3700, Fax: 02846/3708

Email: [office@dyk-mill.com](mailto:office@dyk-mill.com)

Homepage: [www.dyk-mill.com](http://www.dyk-mill.com)

## Unsere Bürozeiten:

Mo-Do: 8.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 17.00 Uhr

Fr: 8:00 – 12.00 Uhr

Wir bitten vorab um telefonische Anmeldung/Bestellung.

# Hödlgut - Eva & Wolfgang Ehmeier



Auf unserem Hödlgut in Oftring, mitten im Einzugsgebiet zwischen Linz und Wels, betreiben wir unsere biodynamische Landwirtschaft. Neben Baumschule, Grünlandwirtschaft und Tierhaltung führen wir die Hofkramerei. Ein bäuerlicher Nahversorger, eingebettet in unserem Hofkreislauf.

Doch vor allem die außergewöhnlichen Helfer am Hof machen das Hödlgut so besonders. Vier große Norikerpferde werden für die Arbeiten rund um den Hof eingespannt. So werden nicht nur die Erdäpfel mit Pferdekraft eingelegt und auch im Herbst wieder geerntet, sondern auch bei einem Großteil der Heu- und Holzarbeiten kommt die österreichische Kaltblutpferderasse zum Einsatz. Daraus entstand die Idee des Labels Prädikat: Pferdvoll! Damit werden alle Artikel im Hofkramerei-Sortiment gekennzeichnet, die von einem landwirtschaftlichen Betrieb kommen, der Pferdekraft im bäuerlichen Alltag einsetzt.

## Produkte

Hainbuchen, Kirschlorbeer, Eiben, Hortensien, Spieren und viele andere Ziergehölze und -bäume

In der Hofkramerei bieten wir ein breites, biologisch-dynamisches Sortiment, mit dem wir versuchen alle Bereiche des täglichen Bedarfes biologisch abzudecken.

Speziallehrgänge für Fuhrleute und Ausbildung von Arbeitspferden und -rindern.

Entwicklung von pferdegezogenen Geräten für die Baumschule oder Gemüsebau.



*Man nehme ein Pferd in die Hand  
und führe es elegant zum Ackerland!!*

## Hödlgut

### Hofladen:

Hofkramerei  
www.hofkramerei.at

### Öffnungszeiten:

DO: 17.00-20.00 Uhr  
FR: 9.00-19.00 Uhr  
SA: 9.00-13.00 Uhr

Eva & Wolfgang Ehmeier  
Mitterbachhamer Straße 10  
4064 Oftring

Tel.: 0664/4227654  
ehmeier@hoedlgut.at  
www.hoedlgut.at  
www.hofkramerei.at

# Biohofkäserei Lang

Die LANG Bio-Hofkäserei führt den bäuerlichen Betrieb im oberen Mühlviertel nach den Richtlinien des traditionellen Bioverbandes Demeter.

Veronika und Herbert Lang widmen sich der Erzeugung von Ziegenprodukten, sowie verschiedener Kuhmilchprodukte schon seit mehr als 18 Jahren. Sie bewirtschaften insgesamt 33 Hektar landwirtschaftlichen Nutzgrund, wovon 13 Hektar Ackerfläche und 20 Hektar Grünfläche bearbeitet werden. Ihre Arbeit konzentriert sich besonders auf die Maßnahmen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und auf die Stärkung und Harmonisierung der Lebensprozesse in der Natur. In den Verarbeitungsrichtlinien wird besonders darauf geachtet, die innere Qualität der Produkte zu erhalten bzw. zu steigern.

Der Großteil der Vermarktung der Produkte erfolgt durch direkte Hauszustellung mit dem Verkaufsbus.

Neben dem Verkauf ab Hof, beliefert die Bio-Hofkäserei Lang auch noch einige Großhändler, sowie Bioläden mit den qualitativ hochwertigen Bio-Produkten.



## Produkte

Ziegenmilch  
 Ziegenfrischkäse  
 Ziegenjoghurt  
 Ziegenaufstriche  
 Kuhmilch  
 Joghurt  
 Sauerrahm  
 verschiedene Sorten Sauermilch (Vanille, Heidelbeere, Natur)  
 verschiedene Camembertsorten (Kräuter, Pfeffer, Nuss, Natur)  
 halbfester Schnittkäse (Basilikum, Chilli, Pfeffer, Natur)  
 Topfenaufstriche (Paprika, Kräuter, Natur)

## Biohofkäserei Lang

Veronika und Herbert Lang  
 Obergahleiten 5  
 4151 Oepping  
 Tel./Fax: 07289/6207  
 Mob.: 0664/2362309



## Casa Blanca und Demeter-Hof Bernhard

Höchste Fleischqualität mit  
gutem Gewissen genießen!

### Seminaroase Casa Blanca e.U.

Eveline Mittermayr und Michael Schmid  
4174 Niederwaldkirchen, Witzersdorf 22

Tel.: 0664/3004105

michael@casa-blanca.or.at

www.casa-blanca.or.at

### Angebote

Fleischteilstücke zum Kochen, Braten,  
Dünsten vom Rind und Schwein  
Dry-Age Steaks am Knochen  
von verschiedenen Rinderrassen  
Burger-Patties auch in größeren Mengen  
Ausgefallene Fleischteilstücke zum Smoken  
Grillkurse und Grill-Events, Beef- & Porkclub  
Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen  
Grillshop

### Verkauf:

Fleischbestellungen jederzeit über Telefon und Mail  
Grillkurse und Kulinarikveranstaltungen auf der Homepage

Im wunderschönen oberen Mühlviertel, eine halbe Autostunde von Linz entfernt, erzeugen wir auf 13 ha Grünland aus einer alten, bedrohten Nutztier rasse, dem Hinterwälder-Rind, sowie aus Freiland Schweinen echte Fleischspezialitäten für unseren Grillclub und den Kundenverkauf. Das Tierwohl steht bei uns im Vordergrund: Ganzjahresweidehaltung, kein Silo- und Kraftfutter, würdevolles selbstständiges Leben im Herdeverband, keine Kastrationen, kein Enthornen, stressfreie Schlachtung. Aus Respekt und Verbeugung vor dem Leben werden unsere Rinder frühestens mit 3 Jahren geschlachtet. Tiere mit 6, 10 oder mehr Lebensjahren sind keine Seltenheit und erhöhen die unglaubliche Qualität unserer gereiften Steakfleischteile (Dry Age).

Viel Spaß und gutes Essen werden bei uns geboten, aber auch das Philosophieren über Fleischqualität und das Beraten bei Teilstücken ist mir als Fleischsommelier wichtig.



# Landwirtschaft Gut Oberhofen

Die Landwirtschaft Gut Oberhofen ist ein Teil des Gesamtprojektes Kulturraum Gut Oberhofen (siehe Homepage), in dem eine Lebensgemeinschaft mit vielfältigen Lebens- und Arbeitsbereichen entsteht.

Die Vielfältigkeit der Landwirtschaft und eine intensive Beziehung zwischen Mensch und den Tieren, den Pflanzen und dem Boden ist unser Herzensanliegen.

An der Grenze des Mondseelandes gelegen, bewirtschaften wir 52 ha Grünland und Ackerland. Die Tiroler Grauviehherde mit Nachzucht bildet das Herz des Be-

etriebes. Die Legehennen, ein Gänsepaar und vier Ziegen beleben das Hofgelände.

Auf dem Acker bauen wir Kartoffeln, Gemüse und Getreide für die eigene Backstube an. Die Ernte wird in unserem Hofladen und teilweise über Großhändler vermarktet.

Wir verstehen die Landwirtschaft als Lieferant von Nahrungsmitteln, aber vor allem als Quelle des Lebendigen, das ist der Keim, den wir mit unserer Arbeit legen wollen.



## Produkte

Gemüse, Kartoffeln,  
Brot (aus eigenem Getreide),  
Milchprodukte,  
Hofladen mit eigenen  
und regionalen Produkten

## Hofladen:

mit eigenen und regionalen  
Produkten, Trockensortiment  
Di, Mi, Fr: 13:00 – 18:00 Uhr  
Sa: 9:00 – 12:00 Uhr  
Lagerkartoffeln  
auf Bestellung

## Landwirtschaft Gut Oberhofen

Claudia Fischer u. Stefan Roth  
Oberhofen 3

4894 Oberhofen am Irrsee

Tel.: 0676/9407164, 0676/5700201

lw@gut-oberhofen.at

www.gut-oberhofen.at

## Haben Sie schon einmal das Horn einer Kuh berührt?

Sollten Sie die Gelegenheit dazu haben, greifen Sie zu, denn es ist faszinierend! Hörner sind imposant und ein wichtiger Teil der Erhabenheit der Kühe.

Was wenige wissen: Das Horn ist nicht nur beeindruckend schön, es ist auch wesentlich für die Verdauung der Kuh. Wenn die Kuh wiederkäut, wird das stark durchblutete Horn deutlich wärmer.



Was noch weniger wissen: Von den circa zwei Millionen Kühen in Österreich darf fast keine ihre Hörner behalten. Bei sogenannten „effizienten“ landwirtschaftlichen Praktiken gehört die Enthornung der Tiere zum Standard.

Demeter ist der einzige Verband, der in seinen Richtlinien verankert hat, dass die Kühe ihre Hörner behalten müssen. Das ist eine der vielen Forderungen an Demeter Bäuerinnen und Bauern bezüglich wesensgemäßer Tierhaltung.

# Gut Oggau

*Arbeitsplatz*



## Gut Oggau Familie Tscheppe-Eselböck

Hauptstraße 31  
7063 Oggau  
Tel.: 0664/2069298  
Fax: 02685/47948  
office@gutoggau.com  
www.gutoggau.com

**Ab-Hof Verkauf:**  
April-September  
Donnerstag-Sonntag  
12h-22h  
oder gegen Voranmeldung

Das Gut Oggau blickt zurück auf ein langes Bestehen, und wird jetzt von Stephanie und Eduard Tscheppe-Eselböck in modernem Sinne fortgeführt. Der biologisch-dynamische Weinbau und die Konzentration auf das Wesentliche führen zu einem sehr straffen Sortiment an regionaltypischen und authentischen Weinen. Jeder dieser Weine hat dabei seine eigene Persönlichkeit und steht in enger Beziehung zu den anderen Wein-Charakteren. So werden die Weine zu markanten Personen, die im Ganzen eine einzigartige Weinfamilie bilden. Eine überaus spannende Dynastie, die ein näheres Kennenlernen immer lohnt.

# Schmelzers Weingut



VORANMELDUNG  
KELLERFÜHRUNG SEHEN

Das Weingut Schmelzer zählt zu den Urgesteinen biodynamischen Weinbaus – davon zeugen u.a. Weine, die mit 20 und mehr Jahren Reife immer noch nicht am Ende ihres Potenzials angelangt sind.

Blutjunges kommt erst gar nicht auf den Markt: „Menschen wie Weine müssen reifen, um Größe zu erlangen.“ sagt der Winzer, der gemeinsam mit seinem Sohn

Georg Jr. seit 2013 zwei neue faszinierende Linien vinifiziert: „Zauber des Verzichts“ kommt als seltener Roesler (maischevergoren) oder Weißburgunder auf den Markt; „Schlicht und ergreifend“ wird der Frührote Veltliner bezeichnet. Alle schwefelfrei, unfiltriert, orange.

Schmelzers Weine überzeugen wie aufrechte Handschläge – tägliches Ziel ist, der Ursprünglichkeit noch näher zu kommen. Um dabei ihr Bestes zu geben, verlassen sich die Schmelzers auch auf ein sehr ursprüngliches Signal: Intuition.



## Weingut Georg Schmelzer

Heideweg 3, 7122 Gols  
Burgenland

Tel.: 02173/2573

Mob.: 0699/17705166

E-Mail: [wein@schmelzer.at](mailto:wein@schmelzer.at)

[www.schmelzer.at](http://www.schmelzer.at)

[www.facebook.com/  
schmelzers.weingut](https://www.facebook.com/schmelzers.weingut)

**Ab-Hof-Verkauf:**  
gegen Voranmeldung  
0669/17705166

WEINE MIT ARCHAISCHER ELEGANZ

# Schmelzer<sup>®</sup>

design>ebersteller.at

foto: linsberger.com



[www.schmelzer.at](http://www.schmelzer.at)

# Meinklang

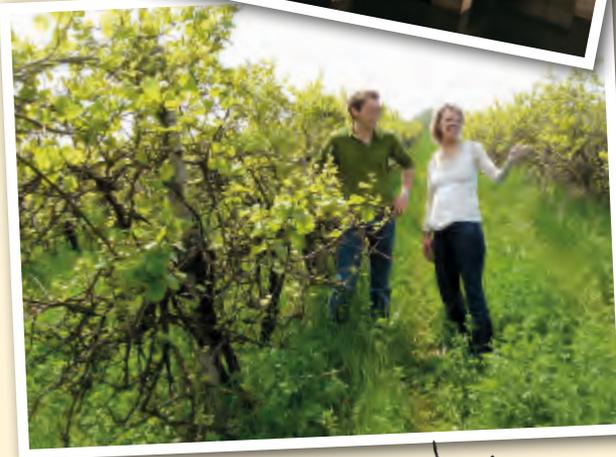
Meinklang ist das, was früher allorts auf dem Lande anzutreffen war: ein vielseitiger Bauernhof bewirtschaftet von einer Großfamilie. Mit im Team sind auch viele Tiere. Die Rinderherde, beispielsweise, liefert wertvollen, natürlichen Dünger und sorgt damit für den geschlossenen Produktionskreislauf am Hof.

Besonderheiten im Weingut sind der Graupert von nicht geschnittenen Grauburgunder Reben, die in völliger Freiheit wachsen können und selbst zu ihrem Gleichgewicht finden. Im Keller reifen die Weine in eigens angefertigten, übergroßen 900l Betoneiern und haben so die Möglichkeit durch die feinen Poren des Naturbetons Luft aufzunehmen.

Weitere Spezialitäten sind die sortenreinen Säfte aus Topaz-Äpfeln, Grüner Veltliner und Zweigelt Trauben, sowie fassgereifte Essige.



*die Ei-Form -  
perfekte Geometrie*



*Freiheit beim Wachsen*

**Onlineshop:**  
www.meinklang.at  
**Ab-Hof-Verkauf:**  
Mo-Fr: 8.00-16.00

## Produkte

Weine  
Säfte  
Essige  
Weingebäck  
Urkorn-Bier

## Meinklang

Familie Michlits  
Hauptstraße 86  
7152 Pamhagen  
Tel.: 02174/21680  
office@meinklang.at  
www.meinklang.at

# Wo Himmel und Erde sich begegnen

Immer mehr Menschen erkennen, dass neben den Inhaltsstoffen auch Kräfte in den Lebensmitteln wirken. Für Demeter Bäuerinnen und Bauern geht es darum, diese Kräfte zu stärken, zum Beispiel mit biodynamischen Präparaten. Die Präparate aus Kuhdung und Heilpflanzen wie Kamille, Löwenzahn oder Baldrian unterstützen jene Prozesse, die Fruchtbarkeit aufbauen. Sie stärken die Sensibilität der Pflanzen für kosmische Rhythmen und fördern

das Zusammenwirken zwischen Boden und Pflanze unter dem Einfluss der Gestirne.

Demeter beruht auf einem tiefen Verständnis der Gesetze des Lebens, also der natürlichen Kreisläufe und des Wirkens der Planeten auf die Erde,

basierend auf einer qualitativen, ganzheitlichen Betrachtungsweise der Natur. So steht Demeter seit bald 100 Jahren für Agri-Kultur zwischen Himmel und Erde.



## Weingut Ploder - Rosenberg



DIE FAMILIE BEIM GEMÜTLICHEN  
BEISAMMEN SEIN...

„Da wir uns auf den Weg machen, öffnet der Horizont seine Grenzen.“

Unser Weingut Ploder - Rosenberg liegt in St. Peter/O., mitten im Steirischen Vulkanland. Familie samt tüchtigen Mitarbeitern bearbeiten biodynamisch 12,5 ha Weinberge. Die Lagen sind: Alte Riede, Eichholz, Michlkeller, Kreuzfeld, Luttenberg, Kapellen, Steinriede & Mitteregg.

Mit Leidenschaft, Kompetenz und Beharrlichkeit ist es uns gelungen nachhaltig in die Topliga österreichischer Winzer aufzusteigen. Unseren Weinen ist jene Zeit an Fass- und Flaschenreife zu Eigen, welche zur optimalen

Entwicklung notwendig ist. Immer mehr Weingenießer sehnen sich nach dem Mehrwert an Genuss und Bekömmlichkeit, welchen entschleunigte Weine bieten.

„Von Lebewesen lassen wir uns gerne inspirieren, nehmen Imaginationen wahr und spüren eigenen Intuitionen nach.“

Deshalb wird bei Ploder - Rosenberg ganzheitliche biodynamische Landwirtschaft so angestrebt, dass die geistige Anteilnahme samt Beachtung irdischer und übergeordneter astraler kosmischer Kräfte den Vorstellungen einer I(i)ebenswerten Welt entspricht. Hier auch der Kontext Weinbauernhof, Architektur und Präsentation der biodynamischen meisterlich handwerklichen Erzeugungen. Schlicht und funktional fügen sich Keller und Weinhaus in die landschaftlichen Gegebenheiten ein. Laufend sorgen initierte und integrierte künstlerische Elemente für Lebensfreude, Wertigkeit & Weiterentwicklung. Autarkie inklusive!



„Sehnsucht bestimmt das Handeln;  
Wir sind sehr bewegt, spüren Herausforderungen nach, schälen Prioritäten heraus. Unerschöpfliche Aufgaben, spannend deren Lösungen und sehr interessant unsere Weggefährten!“

Nütze dieses hohe Maß an Nachvollziehbarkeit - denn es geht um Bewusstseinsmachung. „Alles fließt!“



LYDIA PLODER REINIGT  
DIE TONAMPHOREN...

## Ploder-Rosenberg

Familie Ploder  
Unterrosenberg 86  
8093 St. Peter am Ottersbach  
Tel.: 03477/3234  
office@ploder-rosenberg.at

### Onlineshop:

www.ploder-rosenberg.at

### Ab-Hof-Verkauf:

Mo-Fr 08:00-18:00;  
Sa 10:00-17:00  
(Mittags geschlossen)  
BITTE um tel. Voranmeldung



## Produkte

Biodynamisch- &  
Vegan zertifizierte  
Qualitätsweine  
Maischevergorene  
Weißweine  
Essig  
Destillate  
Trink- & Würzessige  
Traubenkernsalz  
Verführungen durch  
Gärten- & Veredelungs-  
räumlichkeiten samt  
Weinbegleitung

# Weingut Rebenhof



*Blick ins herrliche Weinland...  
von Hartmut*

Der Rebenhof, in Familienbesitz seit 1924, gelegen am höchsten Punkt der alten Steirischen Weinstraße, seit 2008 geführt von Hartmut Aubell.

Ich bewirtschaftere eine Rebfläche von knapp 10 Hektar, sowohl extreme Steillagen als auch Terrassenanlagen. Rebsorten finden sich in meinem Betrieb Sauvignon blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Weißburgunder und Welschriesling. Mein ältester Weingarten wurde in den 40er Jahren gepflanzt. Altes Rebmaterial zu erhalten, dem habe ich mich verschrieben. Diese natürliche Arbeit führen wir auch im Keller fort. Ich lasse meinen Weinen die Zeit die sie brauchen.

Meine Gästezimmer, die „Moarhäuser“ und mein Wirtshaus, die „Einkehr“, laden zum Verweilen und Genießen in unserem schönen Weinland ein. Mit weinbaulichen Grüßen! Hartmut AUBELL

## Weingut Rebenhof

Hartmut AUBELL  
Ottenberg 38  
8461 Ratsch an der Weinstraße  
der@rebenhof.at

## Produkte

Steirische Weine aus eigenem Anbau  
Branntweine aus eigenem Obst  
Marmeladen & Essige aus eigenen Früchten



**Onlineshop:**  
[www.rebenhof.at](http://www.rebenhof.at)

Wirtshaus „Einkehr“ und  
Gästezimmer „Moarhäuser“  
von Ostern bis Ende Oktober

Verkostung und Kellerführung  
mit dem Weinbauern –  
Voranmeldung erwünscht

*Tradition ist  
uns wichtig...*

# Tauss



*Ein Lieblingsplatz unserer Gäste ....*

Wir, Alice und Roland Tauss, führen unser Weingut im Süden der Steiermark seit 25 Jahren. Die Trauben für unseren Wein werden von Hand geerntet und spontan in Holzfässern vergoren.

Alle Tätigkeiten sind auf den Erhalt der Lebenskräfte ausgerichtet und so schmecken unsere charaktervollen Weine, wie sie gewachsen sind.

Es gibt ein Winzerhaus mit zwei Grüne-Erde-Ferienwohnungen, zehn Winzerzimmer, teilweise mit offenem Kamin, einen solarbeheizten Pool und viele gemütliche, stimmungsvolle Plätze im Freien.

Neu ist das Haus der Stille, das für Yoga, Meditationen und zum Lesen genutzt wird. Für unsere Hausgäste gibt es Frühstück und Abendessen in 100% Bio-Qualität.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Biologisch-Dynamisches Weingut Alice & Roland Tauss

Schlossberg 80, 8463 Leutschach  
Tel.: 03454/6715, Fax.: 03454/67154  
info@weingut-tauss.at, www.weingut-tauss.at

### Produkte

Weiß- u. Rotweine (auch maischevergorene Weißweine und Weine ohne Schwefelzusatz),  
Sekt – Flaschengärung Brut natur, Süßweine,  
Traubensaft, Edelbrände



*Wein, so wie er von der Erde kommt*

### Online-Shop und Verkauf ab Hof:

März bis November von Mo-Sa von 14-18.00 Uhr  
und So von 10-12.00 Uhr bzw. auf Voranmeldung,  
Dezember bis Februar nur auf Voranmeldung

## Alles ganz anders und es wirkt

Eine vergleichende Studie aus Neuseeland, veröffentlicht in der Nummer 260 von Science kam zu dem Ergebnis, dass „die Böden der meisten Demeter Betriebe überragende biologische und physische Qualitäten aufweisen und dass deutlich größere Mengen an organischem Material, eine erhöhte mikrobielle Aktivität und mehr Regenwürmer zu einer besseren Bodenstruktur und Durchlässigkeit sowie einer dickeren Mutterbodenschicht“ beitragen.

Die Präparate werden im Frühling und im Herbst auf den Demeter Höfen meist gemeinschaftlich hergestellt. Bodenständige Bäuerinnen und Bauern aus der Region kommen zusammen und arbeiten an der Gesundheit der Erde. Das bedeutet achtsame Arbeit,

die profundes Wissen erfordert, und zugleich ein Fest des Lebens und der Begegnung.

Tiefgang und Freude. So schön kann Landwirtschaft sein!



# Wurzerhof

Der Wurzerhof liegt bei St Veit an der Glan in Kärnten, 20 Kilometer von Klagenfurt entfernt. Seit 1960 bietet die Lebensgemeinschaft Wurzerhof als sozialtherapeutische Einrichtung eine individuelle berufliche Ausbildung in Form einer Anlehre sowie Assistenzleistungen in fähigkeitsorientierter Beschäftigung an.

In drei Wohnhäusern leben 30 Menschen mit Assistenzbedarf, Jugendliche und Erwachsene, welche nach ihren Möglichkeiten in Landwirtschaft, Gärtnerei, Küche, Hauswirtschaft und im Kindergarten angelernt und in fähigkeitsorientierter Beschäftigung gefördert und assistiert werden.

*Der Wurzerhof ist der älteste  
bio-dynamische Hof weltweit!*



## Produkte

Gemüse, Obst, Apfelsaft, Tee aus dem eigenen Kräutergarten, Getreide, Brot aus dem eigenen Holzofen, Nudeln aus eigener Produktion, Eier von unseren Hühnern und regelmäßig Fleisch in DEMETER Qualität.

## Hofladen:

Unser Hofladen ist freitags von 11 bis 16 Uhr geöffnet.

## Lebensgemeinschaft Wurzerhof Gem. GmbH

Mag. Rudolf Keiblinger-Bartsch,  
Scheifling 7, 9300 St. Veit/Glan  
Tel.: 04212/2536, Fax: DW-5  
leben@wurzerhof.com  
www.wurzerhof.com



# demeter

## Möchten Sie mehr wissen?

Wir freuen uns über Ihr Interesse

Demeter Österreich

*(Herausgeber und Medieninhaber)*

1040 Wien, Theresianumgasse 11

Telefon 01 - 879 47 01, Telefax 01 - 879 47 22

info@demeter.at

www.demeter.at

Fotorechte bei den jeweiligen Betrieben

Redaktion: Martina Fink, Niki Moser

Grafik: Satz & Design, van Veen

Druck: Gugler Melk



Höchster Standard für Ökoeffektivität. Weltweit einzigartig:  
Cradle-to-Cradle®-Druckprodukte innovated by gugler.  
Sämtliche Druckkomponenten sind für den biologischen  
Kreislauf optimiert.



„Biodynamie ist ein Weg, eine Metamorphose dessen was war,  
um darin die Keime der Zukunft zu legen.“ Dr. Manfred Klett