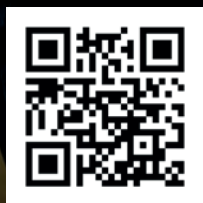




# Sinn.Voll.Bio



**BIO AUSTRIA Tage für  
Biobäuerinnen und Biobauern**  
28. bis 30.1. und 6. bis 7.2.2025  
Bildungshaus Schloss Puchberg, Wels und online

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR** leben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



## BIO AUSTRIA Tage für Bäuerinnen und Bauern

„Sinn.Voll.Bio“ – so lautet das Motto der europaweit größten Bio-Tagung im Jänner 2025.

Die BIO AUSTRIA Tage für Bäuerinnen und Bauern sind mehr als ein Ort für fachliche Weiterbildung. Bei dieser Veranstaltung geht es uns auch immer um die Frage, wie die Bio-Landwirtschaft in einer Welt im Wandel bestehen und sich weiterentwickeln kann. Welche Impulse bringen die Bio-Landwirtschaft in eine gute, sinnvolle Zukunft? Was kann und was leistet Bio im Vergleich zu anderen Landwirtschafts-Systemen? Innovative Konzepte, inspirierende Vordenker und spannende Diskussionen warten darauf, gemeinsam mit Ihnen die Bio-Landwirtschaft auf die nächste Stufe zu heben.

Zudem bringt uns das Wahljahr 2024 neue agrarpolitische Rahmenbedingungen in Österreich und in der Europäischen Union. Wir stellen uns die Frage, welche Rolle Bio zukünftig in der Agrarpolitik haben wird?

Neben vielen bewährten Fachtagen wird heuer neu ein Innovationstag, ein Agrofrosttag und ein Tag für die Vermarktung an Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geboten.

Einige Fachtage werden als Hybrid-Veranstaltung organisiert. So können Sie zwischen der Teilnahme vor Ort in Schloss Puchberg bei Wels oder von zu Hause aus wählen. Der Fachtag für Betriebe mit Fleischrindern findet ausschließlich online statt.

Bei den BIO AUSTRIA Tagen für Bäuerinnen und Bauern können Sie sich sowohl fachlich als auch persönlich austauschen. Nehmen Sie sich Zeit dafür – virtuell oder vor Ort. Wer für mehrere Tage ins Bildungshaus Schloss Puchberg anreist, den erwartet ein interessantes Abendprogramm.

Wir freuen uns auf Deine/Ihre Teilnahme!

Barbara Riegler, Bundesobfrau BIO AUSTRIA

Ruth Bartel-Kratochvil, Maria Jungreithmayr, Bettina Gutschi, Valerie Chorherr,  
Doris Hofer, Melanie Donnerbauer, Eva Marthe, David Luger,  
Abteilung Landwirtschaft, BIO AUSTRIA Bundesverband  
Julia Wöber, Bio Ernte Steiermark  
Birgit Heinrich, Demeter Österreich



Foto: © BIO-Markt Austria/Julia Mühlberger

# Überblick

Bildungshaus Schloss Puchberg, Wels und online

## Dienstag, 28. Jänner 2025, 10:00 bis 18:00 Uhr

- Eröffnungstag „Sinn.Voll.Bio“ Seite 05
- Abendprogramm: 18:30 Uhr Bio-Buffer und Musik

## Mittwoch, 29. Jänner 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr

- Ackerbautag (Hybrid-Veranstaltung) Seite 07
- Milchviehtag (Hybrid-Veranstaltung) Seite 09
- Tag für Vermarkter:innen Seite 11
- Innovationentag Seite 13

Abendprogramme: Beginn jeweils um 19:00 Uhr Seite 14

- rEISeckers REISEN
- Bio-Weinverkostung

## Donnerstag, 30. Jänner 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr

- Agroforsttag Seite 15
- Geflügeltag Seite 17
- Schweinetag Seite 19
- Bienentag (Hybrid-Veranstaltung) Seite 21
- Tag des biodynamischen Landbaus Seite 23

## Webinar

### Donnerstag, 6. und Freitag, 7. Februar 2025, jeweils 9:00 bis 12:30 Uhr

- Fleischrindertag – Teil 1 Seite 25
- Fleischrindertag – Teil 2

## Anmeldung

- Anreise und Organisatorische Hinweise Seite 26
- Teilnahmebeitrag und Anmeldung Seite 27

Unter den Teilnehmer:innen der Fachtage im Bildungshaus Schloss Puchberg wird ein Gutschein vom RETTER Bio-Natur-Resort in der Steiermark für 2 Personen und 2 Nächte im Wert von EUR 750,- verlost.

# AMA BIOSIEGEL

## MEHR BIO.

## MEHR QUALITÄT.



Das AMA-Biosiegel garantiert die hohe Produktqualität von Bio-Lebensmitteln. Mit dem umfassenden Qualitätssicherungssystem für das staatliche Gütesiegel sorgt die AMA-Marketing für Qualität und Transparenz. AMA-Qualitätsrichtlinien geben Planungssicherheit in einem klar geregelten Marktumfeld.

Darauf können Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf vertrauen: Lebensmittel, die mit dem AMA-Biosiegel ausgezeichnet sind, garantieren hohe Qualität auf Produkt- und Prozessebene. Zusätzlich werden die Herkunft der Rohstoffe und der Ort der Verarbeitung lückenlos dokumentiert.

**Mehr Infos unter [bioinfo.at](http://bioinfo.at)**



100 % BIO @ SONNBERG

# Tierwohl das weitergeht



# Eröffnungstag: Sinn.Voll.Bio

Bildungshaus Schloss Puchberg

**Dienstag, 28. Jänner 2025**

**09:30** Eintreffen und Registrierung

**10:00** Begrüßung & Eröffnung

Susanne Maier, Geschäftsführerin BIO AUSTRIA

Barbara Riegler, Bundesobfrau BIO AUSTRIA

**10:20** Die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft in Österreich

Norbert Totschnig, Landwirtschaftsminister

**11:10** Notwendiger Wandel zu mehr Nachhaltigkeit in Europa:

Das Ergebnis des Strategischen Dialogs gibt Hoffnung

Jan Plagge, Präsident IFOAM Organic Europe, DE

**12:00** Mittagspause

**13:30** Die Bio-Landwirtschaft in herausfordernden Zeiten:

Ihre Leistungen, die „neue“ Konkurrenz und Perspektiven

Jürgen Heß, Vorstand FiBL Deutschland, Prof. i.R. Ökolandbau Univ. Witzenhausen, DE

**14:20** Was müssen wir Bios von der Natur noch lernen?

Alfred Grand, Grand Farm, Forschungs- und Demonstrationsbauernhof, Absdorf, NÖ

**15:00** Pause

**15:30** Bio-Landwirtschaft sinnvoll in die Zukunft führen:

BIO AUSTRIA Partnerbetriebe im Gespräch

Victoria Seidl, Stiegl Gut Wildshut, St. Pantaleon, OÖ

Manfred Huber, Sonnberg Biofleisch, Unterweißenbach, OÖ

Karl Severin Traugott, Genusskoarl, Wolkersdorf im Weinviertel, NÖ

**16:40** Sinn finden und weitertragen in schwierigen Zeiten

Alfred Strigl, Österr. Institut für nachhaltige Entwicklung und plenum GmbH,

St. Pölten, NÖ

**17:30** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:** Susanne Maier, Geschäftsführerin BIO AUSTRIA

**18:30** Bio-Bufferet und gemütlicher Ausklang mit Musik von Paradicso

**Hinweis:** Eine Nächtigung im Bildungshaus Schloss Puchberg ist möglich.  
Bitte bei der Anmeldung unbedingt angeben!

 **hubers**

WIR SUCHEN MASTBETRIEBE FÜR

**Bio-Hühner**



Als der Pionier in der Produktion von **Bio-Hühnern** setzen wir bereits seit 1989 auf **artgerechte Tierhaltung** und **nachhaltige Produktion**.

Wir pflegen unsere **regionalen Partnerschaften** und suchen weiterhin Betriebe für die **Mast von Bio-Hühnern**.

**Peter Kaiser** freut sich auf Ihren Anruf:  
**+43 664 88 14 98 62**  
[p.kaiser@huberslandhendl.at](mailto:p.kaiser@huberslandhendl.at)

*wir bieten:*

- Langfristige Partnerschaft
- Respektvollen, fairen Umgang
- Fachliche Unterstützung



HUBERSLANDHENDL.AT · Hauptstraße 80 · A-5223 Pfaffstätt



## Das Pflanzenwachstum fördern

Mechanische Kulturpfliegermaschinen

- Leichtzügiges Multitalent - ROTOCARE Rollhacke
- Flexibilität trifft Präzision - FLEXCARE Hackgerät
- Bestes Arbeitsergebnis durch präzise Einstellmöglichkeiten
- Schlagkräftige Maschinen überzeugen mit hoher Produktivität

[www.poettinger.at/cropcare](http://www.poettinger.at/cropcare)

 **PÖTTINGER**



# Ackerbautag

Hybrid-Veranstaltung – Schloss Puchberg oder online

**Mittwoch, 29. Jänner 2025**

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

**09:15** Wasser in Extremen:

Im Bio-Ackerbau für Überschuss und Mangel gut vorbereitet sein  
Knut Schmidtke, Hochschule für Technik und Wirtschaft, Dresden, DE

**10:00** Resiliente Ackerböden als Puffer in der Klimakrise:  
Anpassungsstrategien im Trocken- und Feuchtgebiet  
Gernot Bodner, Universität für Bodenkultur, Wien

**11:00** Pause

**11:30** Innovation im Bio-Ackerbau:  
Praxiserfahrungen mit KI-gesteuerten Hacktechniken  
Roman Romstorfer, Biobauer, Matzen-Raggendorf, NÖ

**12:00** Mittagspause

**13:30** Gründe für mehr angewandte Forschung am Bio-Ackerbaubetrieb:  
Ein Plädoyer aus der Praxis  
Xaver Diermayr, Biobauer, Neuhofen, OÖ

**14:00** Phosphorversorgung im Bio-Ackerbau  
Andreas Surböck, FiBL Österreich, Wien

**14:30** Pause

**15:00** Nährstoffmanagement im Bio-Ackerbau optimieren  
Armin Bajraktarevic, AGES, Wien

**16:00** Aktuelle Marktentwicklungen und Zahlen für den Bio-Ackerbau  
Hermann Mittermayr, BIO AUSTRIA Marketing GmbH, Linz

**16:45** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:**

Heinz Köstenbauer, Berater Bio-Ackerbau, Bio Ernte Steiermark  
Franz Traudtner, Berater Bio-Ackerbau, BIO AUSTRIA Burgenland



LANDWIRTSCHAFTSBAU 

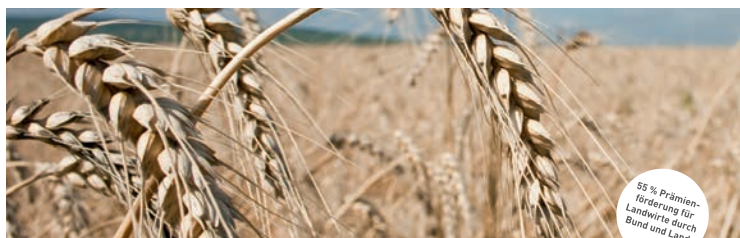
# Bauen für die ZUKUNFT. Nachhaltig mit HOLZ.

Ihr Partner für Hallen, Ställe & Dachkonstruktionen.

T: +43 3385 666-0

M: info@haas-fertigbau.at

www.haas-landwirtschaftsbau.at



55 % Prämien-  
förderung für  
Landwirte durch  
Bund und Land

Was, wenn es hagelt, oder stürmt? Was, wenn zu viel regnet? Oder zu wenig?

Jedes Jahr führen Hagel, Dürre, Sturm und andere Wetterextremereignisse zu großen Schäden. Schützen Sie Ihren Betrieb: Die **AGRAR UNIVERSAL PLUS** mit der Dürreindex-Versicherung ist maßgeschneidert für den Ackerbau. Beantragen Sie jetzt diese einzigartige Absicherung!

Kontakt: Ing. Wolfgang Winkler, 0664/411 84 75, winkler@hagel.at, www.hagel.at

Schäden durch  
Wetterextreme  
nehmen zu

**HV**   
ÖSTERREICHISCHE  
HAGELVERSICHERUNG

Wir sichern, wovon Sie leben.

# AUER



## Bestes Futter für Ihre Tiere



BIOLOGISCH

REGIONAL

auer-garsten.at





# Milchviehtag

Hybrid-Veranstaltung – Schloss Puchberg oder online

## Mittwoch, 29. Jänner 2025

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

**09:15** Zwischen Datenflut und Praxisnutzen:

Innovative Technologien im Milchviehstall sinnvoll einsetzen

Christian Fasching, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Stmk.

**10:00** Innovative Technologien am Bio-Milchviehbetrieb:

Unsere Erfahrungen mit dem Einsatz von smaXtec-Bolus und Melkroboter

Lorenz Erlacher, Biobauer, Klein St. Paul, Ktn.

**10:45** Pause

**11:05** Wirtschaftliche Bio-Milchproduktion:

An welchen Schrauben kann ich als Betrieb drehen?

Marco Horn, Landwirtschaftskammer NÖ

**12:00** Eutergesundheit mit Hilfe von Alternativmedizin unterstützen

Maria Angelika Kröll, Tierärztliches Zentrum für Osteopathie und alternative

Heilmethoden, Patsch, T

**13:00** Mittagspause

**14:30** Alternativmedizin in der Praxis:

Meine Erfahrungen zur Förderung der Eutergesundheit

Margit Glarcher, Biobäuerin, Ebbs, T

**15:15** Darf's ein bisserl weniger sein? Weniger Kraftfutter, mehr Artenvielfalt

Josef Steinmüller, Biobauer, Oberaudorf, DE

**16:00** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:**

Valerie Chorcherr, Beraterin Bio-Tierhaltung, BIO AUSTRIA Bundesverband

Agnes Scheucher, Beraterin Bio-Tierhaltung, BIO AUSTRIA Niederösterreich & Wien

VERPACKEN  
ETIKETTIEREN  
SCHÜTZEN

ETIVERA®

ETIKETTEN VERPACKUNGEN AUSTRIA



8321 St. Margarethen/Raab, Austria | Innovationspark 3 | Bestellhotline: +43 (0) 3115 / 21 999 | Online-Shop: [www.etivera.com](http://www.etivera.com)

## Einzelkorn- sämaschine für Gemüse

[www.agrartechnik.cc](http://www.agrartechnik.cc)  
[schaupp@agrartechnik.cc](mailto:schaupp@agrartechnik.cc)  
0664/1508510  
0664/88432920

**MONOSEN**

**MS**

**SCHAUPP GmbH**

2571 Altenmarkt, Nöstach-Dörfel 36





## Tag für Vermarkter:innen

Bildungshaus Schloss Puchberg

**Mittwoch, 29. Jänner 2025**

Wie kann die Nahversorgung mit Bio-Lebensmitteln in ländlichen Regionen belebt werden? Der Absatz über Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie stellt Bio-Betriebe vor besondere Chancen und Herausforderungen. Erfahrene Betriebe geben Einblicke und praktische Tipps.

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

**09:10** Bio-Ware in die Kochtöpfe!

**BIO AUSTRIA** Aktivitäten für die Vermarktung in die Großküchen

Susanne Maier, Geschäftsführerin **BIO AUSTRIA**

**09:30** Neue Wege für die Nahversorgung in Stadt und Land

Bernd Fischer, Dorfgemeinschaft Ums Egg, Losenstein, OÖ

**10:30** Bio-Modellregionen: Wir gehen neue Wege in der Bio-Direktvermarktung

Karin Magometschnigg, Bernhard Haller, Bio Ernte Steiermark

**11:00**

Pause

**11:30** Landwirtschaft trifft Gastronomie: Wie Partnerschaft gelingen kann

Tobias Lienhart, Berater Gastropartner, **BIO AUSTRIA** Tirol

**12:00** Gastronomie als Chance für den Absatz von Bio-Produkten

Klaus Bauernfeind, Bio-Landwirt und Bio-Gastwirt, Gramastetten, OÖ

**12:30** Aus der Praxis: Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit regionalen Gastrobetrieben

Margret Hörll, Biobäuerin, Saalfelden, Sbg.

**13:00** Mittagspause

**14:30** Vom Feld bis auf den Teller: Chancen und Herausforderungen für Bio in Großküchen

Johanna Hohensinner, Gemeinschaftsverpflegung **BIO AUSTRIA** Bundesverband

**15:00** Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung:

Diskussionsrunde und Erfahrungsaustausch mit Verarbeiter:innen

Josef Lummerstorfer, Bio-Milch und -Produkte, Gramastetten, OÖ

Peter Kadla, Gemüse Bio Lutz GmbH, Wieselburg, NÖ

Viktor Paisler, Catering und Gemeinschaftsverpflegung, Wulkaprodersdorf, Bgld.

**16:30** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:**

Claudia Grasser-Elias, Beraterin Bio-Direktvermarktung, **BIO AUSTRIA** Oberösterreich

Stefan Kopeinig, Berater Bio-Direktvermarktung, Biozentrum Kärnten

# BioAgenasol® Gesunder Boden – Gesunde Ernte!



[agrana.com/bioagenasol](https://agrana.com/bioagenasol)



**BioAgenasol®** – der rein pflanzliche, biologische Langzeit-Volldünger aus Österreich aktiviert und belebt den Boden. AGRANA's Dünger sorgt für bedarfsgerechte kontinuierliche Nährstoffversorgung und eine gesunde Ernte.

- Mindestens 90% Anteil an organischer Substanz
- Hohe Auswaschsicherheit
- Wirkt bereits bei geringen Temperaturen
- Bewertet nach Bio Austria Richtlinien

Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns unter [duenger@agrana.com](mailto:duenger@agrana.com)

**BioAgenasol®**  
EINE MARKE VON AGRANA



# Innovationentag

Bildungshaus Schloss Puchberg

**Mittwoch, 29. Jänner 2025**

Innovationen gehören zur DNA des Bio-Landbaus – besonders Bio-Köpfe sind voll nachhaltiger und zukunftsfähiger Ideen! Mit diesem Tag möchten wir Mut machen, Neues zu wagen, erste Schritte anstoßen und eine Plattform zur Vernetzung bieten.

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

**09:10** So geht's! Innovation am Bio-Betrieb

Local Exotics vom biotiger

Michael Deutsch, Biobauer, Neusiedl am See, Bgld.

Green Care am Dreierhof

Eva Hieret, Biobäuerin, Maria-Anzbach, NÖ

ÖsterReis

Gregor Neumeyer, Biobauer, Gerasdorf, NÖ

Blumen Lisi Grün

Elisabeth Rehr, Biobäuerin, Sattledt, OÖ

Bio-Damwild

Bernadette Watzenböck, Biobäuerin, Prambachkirchen, OÖ

**10:50** Pause

**11:10** Damit die Saat aufgeht: Bedingungen und Zutaten für geglückte Innovationen

Alfred Strigl, Österr. Institut für nachhaltige Entwicklung und plenum GmbH,  
St. Pölten, NÖ

**12:00** Mittagspause

**13:30** Innovationskompass: Von der Idee zur Umsetzung

Peter Stachel, Innovationsberater, LK Steiermark

**14:20** Der Weg entsteht im Gehen: Ideenwerkstatt für erste eigene Innovationsschritte

Stefanie Moser, BIO AUSTRIA Oberösterreich

**16:50** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:**

Ruth Bartel-Kratochvil, Leitung Abteilung Landwirtschaft, BIO AUSTRIA Bundesverband

Stefanie Moser, Leitung Kommunikation, BIO AUSTRIA Oberösterreich



## Abendprogramme

Bildungshaus Schloss Puchberg

**Mittwoch, 29. Jänner 2025, 19:00 Uhr**

Zur Auswahl:

### Abendprogramm 1

**rEISEckers REISEN –**

**Wo Film & Bio-Eis verschmelzen**

Michael Reisecker, bekannt aus der ORF-Kultserie „Reiseckers Reisen“ und seit 2021 auch als kreativer Bio-Eismacher tätig, nimmt uns einen Abend lang mit auf eine Reise durch seine filmische und kulinarische Welt. Die Frage nach dem Sinn des Lebens wird uns ebenso begleiten wie die Selbstverständlichkeit, mit der Reisecker sein Eis-Handwerk biologisch ausführt und auch sonst stets eigenwillige Wege bereist. Ein kurzweilig amüsanter aber auch informativer Abend ist vorprogrammiert.

**Hinweis:** Dieser Vortrag ist kostenfrei und kann auch unabhängig von einer Teilnahme an den Fachtagen besucht werden.

### Abendprogramm 2

**Bio-Weinverkostung –**

**Entdecken Sie die Vielfalt österreichischer Bio-Weine**

**Ein Abend – drei Themen – neun ausgewählte Weine**

An diesem Abend verkostet Christof Winkler-Hermaden vom renommierten steirischen Bio-Weingut mit uns neun ausgewählte Weine von verschiedenen BIO AUSTRIA Winzerinnen und Winzern. Verkostet werden die Weine entlang von drei Themen - Entwicklungen und Herausforderungen, die den Bio-Weinbau aktuell prägen:

- Themenblock 1 - Bio-Weinbau in Österreich
- Themenblock 2 - Klimawandel
- Themenblock 3 - Ein Trend im Bio-Weinbau. PIWIs

**Hinweis:** Eine Anmeldung zur Bio-Weinverkostung ist unbedingt erforderlich. Die Teilnehmer:innenzahl ist begrenzt! Kosten EUR 15,-.





# Agroforsttag

Bildungshaus Schloss Puchberg

## Donnerstag, 30. Jänner 2025

- 08:30** Eintreffen und Registrierung
- 09:00** Begrüßung
- 09:15** Was gibt's Neues im Agroforst?  
Klimaschutz, -anpassung und alternative Finanzierungsmöglichkeiten  
Sonja Kay, SilvoCultura, Bauma, CH
- 10:10** Agroforstsysteme erfolgreich planen, pflanzen und pflegen:  
Erfahrungen aus Deutschland  
Nikolas Haack, Triebwerk – Regenerative Land- und Agroforstwirtschaft, Eschwege, DE
- 11:00** Pause
- 11:20** Walnuss-Agroforst im Erdbeerfeld: Technische Lösungen für die Wurzelzerziehung  
Christian Weinbub, Biobauer, Hollabrunn, NÖ
- 12:00** Mittagspause
- 13:30** Agrarökologische und produktionsrelevante Funktionen von Hecken im Ackerbau  
Erwin Szlezak, Agrarbezirksbehörde Niederösterreich  
Eva Erhart, Bio Forschung Austria, Wien
- 14:20** Vielfalt gewinnt immer! Auf dem Weg in eine zukunftsfähige Landwirtschaft  
Alexander Steindl, Biobauer, Haidershofen, OÖ
- 14:40** Agroforstförderung im ÖPUL: Umsetzung und Ausblicke  
Christine Hörletzeder, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Wien
- 15:05** Pause
- 15:20** Agroforst auf meinem Betrieb umsetzen: Mit BIO AUSTRIA gut beraten!  
David Luger, BIO AUSTRIA Bundesverband  
Roland Teufl, BIO AUSTRIA Niederösterreich & Wien
- 15:40** Agroforst-Forschung in Österreich  
Theresia Markut, FiBL Österreich, Wien
- 16:00** Diskussion und Stationenbetrieb mit BIO AUSTRIA, FiBL und Praktiker:innen
- Moderation:**  
David Luger, Berater Agroforst, BIO AUSTRIA Bundesverband  
Roland Teufl, Berater Agroforst, BIO AUSTRIA Niederösterreich & Wien



**Schropper**

KÜKEN | JUNGHENNEN | STALLTECHNIK

Wir sind Ihr verlässlicher Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Geflügelzucht. Von Küken, über die Junghennenaufzucht bis hin zur individuellen Stalltechnik für Lege- und Mastgeflügel bieten wir höchste Qualität und Kundenservice. [www.schropper.at](http://www.schropper.at)

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:**  
Schropper GmbH • Austraße 35  
A-2640 Gloggnitz • +43 2663 8305  
office@schropper.at

**Erfahrung**  
seit über  
**90 Jahren**



Effiziente **Geflügeltechnik**  
für **BIO Mast- und Legehühner**



**STERRER**

**STERRER GmbH** | Kirchdorf 2, 4673 Gaspoltshofen  
+43 7735/6700-0 | office@sterrer.net | [www.sterrer.net](http://www.sterrer.net)



Die Firma Eiermacher GmbH ist  
seit mehr als 30 Jahren ein starker und  
verlässlicher Partner für landwirtschaftliche  
Betriebe in Österreich.

Bei uns erhalten Sie:  
Biomast- und Legeküken  
Bio Junghennen

Wir erweitern unsere Produktion  
in der  
**Bio-Legehennenhaltung!**

Interessierte Betriebe melden sich  
bitte telefonisch oder per Mail.



**Eiermacher GmbH**  
Krift 51

A 4550 Kremsmünster  
Telefon +43 (0) 75 83/215 50-0  
Fax +43 (0) 75 83/215 50-299  
office@eiermacher.at

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



**Die Eiermacher**







Foto: © BIO AUSTRIA/Sonja Fuchs

# Geflügeltag

Bildungshaus Schloss Puchberg

## Donnerstag, 30. Jänner 2025

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

**09:10** Klimafitte Geflügelställe: Maßnahmen und Potenziale

Eduard Zentner, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Stmk.

**09:40** Aktuelle Trends im Bio-Geflügelstallbau

Helmut Sterrer, Sterrer GmbH, Gaspoltshofen, OÖ

**10:00** Pause

**10:20** Eiweiß-Fütterung von Bio-Geflügel: Lösungen sind gefragt!

Rudolf Joost-Meyer zu Bakum, Meyerhof zu Bakum GmbH, Melle, DE

**11:20** Aktuelle Herausforderungen in der Tiergesundheit: Wie kann ich auf meinem Betrieb darauf reagieren?

Peter Mitsch, Fachtierarzt für Geflügel, Wien

**12:00** Mittagspause

**13:30** Bedarfsgerechte Eiweißversorgung von Bio-Geflügel:

Anforderungen und Möglichkeiten

Stefan Dubbert, Unser Lagerhaus WHG, Klagenfurt, Ktn.

**14:10** 10 Jahre Bruderhahn: Ein Überblick

Doris Hofer, Qualitätsmanagement, BIO AUSTRIA Bundesverband

**14:20** Zweinutzungshühner als Alternative zu Legehybriden und Bruderhahn?

Bernhard Hörning, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, DE

**15:00** Pause

**15:20** Podiumsdiskussion 10 Jahre Bruderhahn

Andreas Steidl, Ja! Natürlich; Manfred Söllradl, Die Eiermacher; Bernhard Hörning,

Hochschule Eberswalde; Johannes Asen, Martin Tragler, Biobauern; Johann Kreschischnig,

BIO AUSTRIA Bundesvorstand

Moderation: Susanne Maier, Geschäftsführerin BIO AUSTRIA

**16:50** Zusammenfassung und Abschluss

**Moderation:**

Doris Hofer, Qualitätsmanagement Landwirtschaft, BIO AUSTRIA Bundesverband

Dominik Sima, Berater Bio-Geflügel, Biozentrum Kärnten

**Wir sind zuverlässige Partner  
für BioschweinehalterInnen und  
Bioschweineverarbeiter.**

**Wir betreuen Sie umfassend in allen  
Bereichen der Bioschweinehaltung.**

**Als langjährige Profis organisieren  
wir den gesamten Ablauf von Ihrem  
Hof bis zur Theke.**



Bioschwein Austria VertriebsgmbH  
Linzerstr. 25 | A-4190 Bad Leonfelden  
T: 07213/200 77 | E: info@bioschweinaustria.at  
[www.bioschweinaustria.at](http://www.bioschweinaustria.at)



 **Brauer**  
STALLTECHNIK



**STALLEINRICHTUNG FÜR GENERATIONEN**

A-4441 Behamberg | T: +43 7252/73853-0 | [www.brauer.cc](http://www.brauer.cc)

**Stallklima**  
Regulieren geht über  
Probieren!



Scannen und  
Infos erhalten!



Mit Lubratic Smart realisieren Sie eine moderne Stallklimotechnik durch die intelligente Vernetzung von Lubratic Belüftungs- und Belichtungsprodukten. Mit Hilfe der Stallklima-Messwerte der neuen Lubratic SmartBox, die Ihnen in der SmartApp anschaulich visualisiert werden, wissen Sie immer, wie es Ihren Tieren geht. Steigern Sie jetzt Ihr Tierwohl.

 **Lubratic®**  
**smart**  
Einfach gesundes Stallklima



# Schweinetag

## Schloss Puchberg

### Donnerstag, 30. Jänner 2025

- 08:30** Eintreffen und Registrierung
- 09:00** Begrüßung
- 09:10** Low Stress Stockmanship: Mach langsam, wir haben keine Zeit!  
Ronald Rongen, Low Stress Stockmanship Europe, Hamont, BE
- 10:15** Klimawandel und Hitzestress in der Schweinehaltung:  
Maßnahmen und Potenziale  
Eduard Zentner, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Stmk.
- 11:05** Pause
- 11:30** Dicke Luft: „Nein Danke“! Hochdruckvernebler gegen Hitzestress  
Thomas Zotter, Biobauer, Drosendorf, NÖ
- 12:00** Welche Schweine braucht die Bio-Landwirtschaft von morgen?  
Bernhard Hörning, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, DE
- 12:45** Verleihung Anerkennungspreis der Bioschwein Austria VertriebsgmbH  
Christine Resch-Wöran und Hubert Stark, Bioschwein Austria VertriebsgmbH,  
Bad Leonfelden, OÖ
- 13:00** Mittagspause
- 14:30** Was fühlt das Schwein? Langeweile und Flow auf der Spur  
Sara Hintze, Universität für Bodenkultur, Wien
- 15:10** Pause
- 15:35** Hütthaler's Schlachthof: Wo Tierwohl im Vordergrund steht  
Florian Hütthaler, Hütthaler KG, Schwanenstadt, OÖ
- 16:15** Hausschlachtung: Wie ein achtsamer Umgang bis zum Lebensende gelingt  
Patricia und Alfred Tatzber, Biohof Sommerein, Sommerein, NÖ
- 16:50** Zusammenfassung und Abschluss
- Moderation:**  
Melanie Donnerbauer, Beraterin Bio-Schwein und Bio-Geflügel, BIO AUSTRIA Bundesverband  
Lisa Baldinger, Abteilungsleitung Management Bio-Schwein, Bio-Institut Raumberg-Gumpenstein

SUPERIOR  
☆☆☆☆  
**RETTER**  
BIO-NATUR-RESORT



## Zeit für S'ICH im ersten BIO | ORGANIC | SPA

Natur pur, 100 % Bio-Genuss und aktive Erholung – das RETTER Bio-Natur-Resort ist der Hotspot für alle, die Wellness, Natur und Fitness im Urlaub lieben.

Das RETTER Bio-Natur-Resort liegt im Naturpark Pöllauer Tal in der Oststeiermark und verwöhnt seine Gäste mit 100% Slow-Food Bio-Kulinarik auf Haubenniveau. Hausgebackene Bio-Brote, Marmeladen, Edelbrände, Speiseeis uvm. gibt es aus dem eigenen BioGut. Mit dem ersten BIO | ORGANIC | SPA Europas auf 3.200 m<sup>2</sup> hat die RETTER Familie einen einzigartigen Ort der Erholung und Inspiration entwickelt.

### YOGA UND PILATES KURSE

finden regelmäßig an Wochenenden statt, sowie Einzeleinheiten im Rahmen des täglichen Aktiv-Fit-Programms.

### WORKATION AUF STEIRISCH

#### „RETTER WORK-WELL“

Damit sich Urlaub und Arbeit perfekt vereinigen lassen, gibt es im BIO | ORGANIC | SPA zwei eigene Work-Well-Räume, die kreatives Arbeiten fördern und den Geist beflügeln.

### Wellnessurlaub mit 100 % BioGenuss

- Zeit für S'ICH im BIO | ORGANIC | SPA auf 3.200 m<sup>2</sup> mit 25m Sportpool, 20m Naturschwimmteich, 8 Saunen, 24 h Technogym-Fitnessraum uvm.
  - Führung und Verkostung im Retter BioGut
  - Umfangreiches Aktiv-Fit-Angebot: Yoga, Pilates, Wanderungen uvm.
  - Weinverkostung samstags mit einem BIO-Winzer
- 2 Übernachtungen inkl. Allzeit-BIO-Genuss  
ab € 189,- p.P./Nacht im DZ (Mo-Mi)



Tel.: 03335-2690; Fax DW 99  
A-8225 Pöllauberg 88  
hotel@retter.at  
[www.retter.at](http://www.retter.at)





## Bienentag

Hybrid-Veranstaltung – Schloss Puchberg oder online

**Donnerstag, 30. Jänner 2025**

Beim Bio-Bienentag erhalten Sie spannende Einblicke in den Schutz und die Förderung der Gesundheit von Honigbienen. Vorgestellt werden Methoden zur Verbesserung der Varroa-Resistenz sowie effektive Strategien zur Bekämpfung der Varroa-Milbe. Eine Honigweinverkostung sorgt für eine genussvolle Pause, bevor am Nachmittag aktuelle Trends auf dem Honigmarkt, die Verwertung von Melzitosehonig und die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Imkerei beleuchtet werden.

- 08:30** Eintreffen und Registrierung
- 09:00** Begrüßung
- 09:10** Gesundheit der Honigbienen erkennen, schützen und fördern  
Wolfgang Ritter, Bio-Imker, Biologe, DE
- 10:45** Pause
- 11:15** Biotechnik zur Förderung der Resistenz  
Thomas Rieck, Imker, BZV BeeFriends Metropolregion Nürnberg e.V., DE
- 12:15** Der Varroa Controller in der Praxis  
Thomas Klepp, Bio-Imker, Maissau, NÖ
- 13:00** Mittagspause mit Honigweinverkostung
- 14:30** Was geht ab am (Bio-)Honigmarkt?  
Wolfgang Mayr, Bienenhof Mayr, Pasching, OÖ
- 15:15** Vom Melzitosehonig zum Honigwein  
Hans Rindberger, Bio-Imker, Zell am Moos, OÖ
- 16:00** Pause
- 16:15** Landwirtschaft und Bienen im Einklang: So geht's  
Robert Brodschneider, Bienenforscher Universität Graz, Stmk.
- 16:50** Zusammenfassung und Abschluss

### Moderation:

Eva Marthe, Beraterin Bio-Bienenhaltung, BIO AUSTRIA Bundesverband  
Dietmar Niessner, Berater Bio-Bienenhaltung, BIO AUSTRIA NÖ & Wien

**UNSER**  
**X LAGERHAUS**

Die Kraft fürs Land

# Bio. Natürlich vom Lagerhaus.

## Die besten Ideen hat die Natur. Und das Lagerhaus.

Die Kraft fürs Land mit der Kraft der Natur – der umfangreichen Bio-Kompetenz im Lagerhaus.

**Ihre Vorteile im Überblick:**

- **Erstklassig ausgebildete Berater**
- **Breite Sortimentspalette**  
Saatgut & Betriebsmittel
- **Getreideübernahme**

onfarming.at



## Geld, das dem Leben dient

„Ich unterstütze Oikocredit, weil in ärmeren Regionen dieser Welt die Ideen und Hoffnungen der Unternehmer nachhaltig zum Wachsen gebracht werden.“

**Mag. Johann Huber**  
*Unternehmer aus Oberösterreich*  
*Mitglied & Anleger bei Oikocredit*

Hinweis: Werbeanzeige von Oikocredit Ecumenical Development Cooperative Society U.A., Verkaufsprospekt samt allfälligen Nachträgen abrufbar unter [www.oikocredit.at](http://www.oikocredit.at).



01 / 505 48 55  
[www.oikocredit.at](http://www.oikocredit.at)

# WERT-SCHÄTZUNG

Unterstützung für eine erfolgreiche Übergabe und Nachfolge.

[raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft](http://raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft)

**Raiffeisen Oberösterreich**



# Tag des biodynamischen Landbaus

Bildungshaus Schloss Puchberg

**Donnerstag, 30. Jänner 2025**

**08:30** Eintreffen und Registrierung

**09:00** Begrüßung

Andreas Höritzauer, Demeter-Obmann und Demeter-Bauer

**09:10** **Das Mikrobiom und seine Bedeutung für Bodengesundheit und Ernährung**

Birgit Wassermann, Assistenzprofessorin, Institut für Umweltbiotechnologie, TU Graz  
Martin Weberhofer, Demeter- und BIO AUSTRIA Bauer, Puch bei Weiz, Stmk.

**13:00** Mittagspause

**14:30** Fortsetzung Mikrobiom, Bodengesundheit und Ernährung

**16:00** Zusammenfassung und Abschluss

Das Mikrobiom im Boden steht in unmittelbarer Beziehung zum Mikrobiom der Lebensmittel, die darauf gedeihen und damit auch mit unserem Darmmikrobiom und unserer Gesundheit. Fragen nach dem Zusammenhang zwischen individueller Gesundheit und landwirtschaftlichen Praktiken rücken somit in den Fokus der aktuellen Forschung.

In den vergangenen Jahrzehnten war die Landwirtschaft als Bereitstellerin von Kalorien und Erhalterin von Kulturlandschaft definiert. Wird durch die Forschung am Mikrobiom ein Paradigmenwechsel eingeläutet, der die zentrale Rolle der Landwirtschaft für die grundlegende Gesundheit der Gesellschaft aufzeigt?

Birgit Wassermann vom Institut für Umweltbiotechnologie der TU Graz berichtet von Studien über das Pflanzen- und Bodenmikrobiom. Martin Weberhofer aus der Steiermark, Demeter-Bauer auf einem der beforschten Höfe, gibt Einblick in seine Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit der Forschung.

**Moderation:** Martina Fink, Demeter-Bäuerin



Dieser Tag findet in Kooperation zwischen BIO AUSTRIA und Demeter Österreich statt.



# Professionelle Bio-Getreide-Vermarktung

## Die Lagerhäuser als Bio-Getreidevermarkter zeichnet aus:

- Professionalität bei Übernahme und Lagerung
- Verlässlicher Partner der Landwirte
- Finanzkräftiger Partner
- 100 %ige Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt
- Langjährige Erfahrung im Getreidehandel
- Nationale und internationale Kontakte

onfarming.at

Das Lagerhaus und das BGA-Team sind die professionellen Vermarktungspartner der Bio-Landwirte.

Informieren Sie sich bei Ihrem Berater im Lagerhaus.



## NUR DAS BESTE FÜR DEINE ERNTE

AgriRootz bietet Dir die besten innovativen und nachhaltigen Lösungen im Bereich der Lagerung von landwirtschaftlichen Produkten, so wie Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch.

### Mittels der RootzControl:

- ✓ Bis zu 40% Stromersparnis
- ✓ Optimierung von bestehenden Lagern
- ✓ CO2 neutral lagern
- ✓ Intuitive Bedienung

Lass uns gemeinsam diese Ziele erreichen!

**Your Crops. Our solutions.**

# AGRIROOTZ

SOLUTIONS



Mehr  
Info







## Fleischrindertage – online

### Donnerstag, 6. Februar 2025 – Teil 1

- 09:00** Begrüßung und Einführung in den Webinarraum
- 09:10** Die Mischung macht's: Kreuzungszucht bei Mutterkühen  
Johann Häusler, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Stmk.
- 10:00** Aus der Praxis: Mit verschiedenen Rassen und Kreuzungen  
erfolgreich in der Mutterkuhhaltung  
Johanna und Josef Steindl, Bio-Betrieb, Gmünd, Ktn.
- 10:45** Pause
- 11:00** Aus der Praxis: Fleisch vom Angus-Rind veredelt mit dem  
Payer-Aging-Reifeverfahren  
Gabi Haslmayr, Biobäuerin, Alkoven, OÖ
- 11:45** Futterhecken: Innovatives Agroforst-Konzept auf der Weide  
Pirmin Adler, Agroforstbetrieb, Oberrüti, CH
- 12:30** Zusammenfassung und Ende Teil 1

### Freitag, 7. Februar 2025 – Teil 2

- 09:00** Fortsetzung Fleischrindertage
- 09:10** Rinderklassifizierung: Wie funktioniert's?  
Stefan Mader, Österreichische Fleischkontrolle, St. Pölten, NÖ
- 10:00** Aus der Praxis: Mutterkuhhaltung mit Junggrindermast –  
Mein Betrieb, mein Konzept  
Philomena Pierer, Biobäuerin, Thörl, Stmk.
- 10:45** Pause
- 11:00** Fruchtbarkeit bei Mutterkühen  
Walter Peinhopf-Petz, Tierarzt, Jöss, Stmk.
- 11:45** Aus der Praxis: Fruchtbarkeitsmanagement mit Hilfe von Sensortechnik  
Martin Huber, Biobauer, Gratwein-Straßengel, Stmk.
- 12:30** Zusammenfassung und Abschluss

#### Moderation:

Julia Wöber, Beraterin Bio-Wiederkäuer, Bio Ernte Steiermark  
Valerie Chorherr, Beraterin Bio-Wiederkäuer, BIO AUSTRIA Bundesverband

**Wichtiger Hinweis für den Erhalt der Weiterbildungsstunden:** Der Fachtag besteht aus zwei Teilen, diese können nur gemeinsam gebucht und müssen beide besucht werden.

# Anreise und Organisatorische Hinweise

## Tagungsort und Anreise

Bildungshaus Schloss Puchberg, Puchberg 1, 4600 Wels

Bitte nutzen Sie die gute Anbindung an die Bahn, vom Bahnhof Wels mit Buslinie 1, halbstündlich ab 7:27 Uhr, Fahrtzeit ca. 10 Minuten. Verlassen Sie den Bahnhof durch den Glasübergang in Richtung Neustadt. Die Busstation befindet sich links vom Ausgang bzw. nutzen Sie die Bildung von Fahrgemeinschaften z. B. mit der Plattform <https://www.blablacar.de/> <https://schlosspuchberg.at/kontakt/anfahrt>

## Hybrid-Veranstaltungen

HINWEIS: Drei Fachtage für Ackerbau, Milchvieh und Bienen finden als Hybrid-Veranstaltungen statt, das heißt, sowohl im Bildungshaus als auch online. Unbedingt das gewünschte Format bei der Anmeldung angeben!

## Webinar

Der Fleischrindertag wird ausschließlich als Webinar in zwei Halbtagen angeboten. Die Buchung eines einzelnen Halbtages ist nicht möglich. Für die Ausstellung einer Teilnahmebestätigung ist eine Teilnahme an beiden Tagen erforderlich.

Der Link für die Online-Veranstaltungen via Zoom wird nach der Anmeldung übermittelt.

## Technischer Support

Unter der Telefonnummer 0732 654884 999 helfen unsere Mitarbeiter:innen von der IT gerne weiter, sollten Sie bei der Online-Teilnahme technische Probleme haben.

## Geschäfts- und Stornobedingungen

Die Anmeldung kann bis eine Woche vor Beginn des jeweiligen Fachtages kostenlos storniert werden. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen verrechnet BIO AUSTRIA den vollen Teilnahmebeitrag. Die Nominierung einer anderen Person ist möglich.

Weitere Informationen unter [www.bio-austria.at/agb-bildung-referat-bildung/](http://www.bio-austria.at/agb-bildung-referat-bildung/)  
Informationen zum Datenschutz finden Sie unter [www.bio-austria.at/datenschutz](http://www.bio-austria.at/datenschutz)

## Weiterbildungsverpflichtung in der Maßnahme Bio im ÖPUL 2023+ und TGD

Die Stunden, die für die Weiterbildung pro Fachtag angerechnet werden, sind beim Programm des jeweiligen Fachtags rechts oben ersichtlich.

## Veranstalter

BIO AUSTRIA, Referat Bildung,  
Auf der Gugl 3/3. OG,  
4021 Linz  
Tel. 0732/654 884  
[veranstaltung@bio-austria.at](mailto:veranstaltung@bio-austria.at)



BIO AUSTRIA-Beratung und -Bildung ist zertifiziert nach EN ISO 9001:2015

# Teilnahmebeitrag

Nach der Veranstaltung erfolgt die Zusendung der **Rechnung per E-Mail**.  
Kosten inkl. Tagungsunterlagen (digital).

	Mitglieder von BIO AUSTRIA, Demeter, ORBI, BLW Ennstal	Nicht- Mitglieder	Nicht gefördert (ohne LFBIS)	Jugendtarif bis 26 Jahre und weitere Betriebsangehörige
1 Tag Puchberg	EUR 72,-	EUR 92,-	EUR 169,-	EUR 36,-
2 Tage Puchberg	EUR 122,-	EUR 152,-	EUR 272,-	EUR 72,-
3 Tage Puchberg	EUR 168,-	EUR 198,-	EUR 366,-	EUR 108,-
Online: pro Fachtag	EUR 39,-	EUR 59,-	EUR 115,-	EUR 19,-

Bio-Bufferet inkl. Getränke und Musik am Dienstag Abend: EUR 27,-

Abendessen am Mittwoch: EUR 16,- exkl. Getränke

Bio-Weinverkostung am Mittwoch: EUR 15,-

## Information zur Verrechnung

Im Teilnahmebeitrag inkludiert sind (Verrechnung über BIO AUSTRIA):

Bio-Mittagessen, Bio-Pausenverpflegung, Bio-Bufferet am Dienstag Abend zu EUR 27,-  
(wenn gebucht), Bio-Weinverkostung (wenn gebucht).

Die Nächtigung und das Abendessen am Mittwoch wird **direkt vom Bildungshaus Puchberg** verrechnet (Bezahlung an der Rezeption). Getränke zu den Essen sind im Speisesaal bar zu begleichen.

## Nächtigung

Übernachtung inkl. Frühstück und Ortstaxe im Tagungshaus:

Einzelzimmer EUR 82,40 | Doppelzimmer EUR 73,40 pro Person

Die Buchung erfolgt über BIO AUSTRIA bei der Anmeldung zur Tagung. Informationen zu weiteren Nächtigungsmöglichkeiten in der Umgebung erfahren Sie ebenso im Büro.

# Anmeldung



+43 732 654 884



[veranstaltung@bio-austria.at](mailto:veranstaltung@bio-austria.at)



[www.bio-austria.at/bauerntage](http://www.bio-austria.at/bauerntage)



**Anmeldeschluss: Dienstag, 21. Jänner 2025** (für Fachtage vor Ort und Hybrid)

## Teilnahmebestätigung

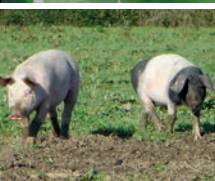
Sie erhalten die Teilnahmebestätigung per E-Mail.



**LAGERHAUS**

Mehr dahinter

# Das Beste für die Fütterung im Biobetrieb!



- Alpenkorn Fertig- & Ergänzungsfutter
- Garant Mineralfutter & Wirkstoffergänzer
- Alpenlecksteine & Alpenleckmassen
- Aqua-Eco Fischfutter

*Einfach tiergerecht füttern ...  
Fachberatung inklusive!*

