

# BIO-AWARD STEIERMARK 2016

## FAMILIE PÖLLABAUER GEWINNT WAHL ZUM BESTEN BIOBETRIEB

Bio Ernte Steiermark zeichnet Betriebe aus, die herausragende Leistungen für den steirischen Bio-Landbau erbringen, mit ihrem engagierten, nachhaltigen Verhalten besonders aufs Ganze schauen und den Mehrwert der biologischen Landwirtschaft sichtbar machen. Diesmal ging der Bio-Award an die Familie Pöllabauer aus Gasen.

Bereits zum fünften Mal wurde der beliebte Bio-Award verliehen. Mit der öffentlichkeitswirksamen Prämierung wird die zukunftsweisende, nachhaltige und biologische Wirtschaftsweise der Bio-Betriebe thematisiert. Im Mittelpunkt stehen die Biobauern und Biobäuerinnen, ihre ganzheitliche Wirtschaftsweise und die daraus resultierenden Leistungen für Umwelt und Gesellschaft, die weit über die Lebensmittelproduktion hinausgehen.

### Hochegger-Hof ist bester Bio-Betrieb Steiermarks

Aus allen eingegangenen Nennungen wählte eine Fachjury drei Bio-Betriebe, darunter auch den der Familie Pöllabauer aus Gasen, und schickte diese in die finale Abstimmungsphase. Vom 11. bis 26. September konnte man online bzw. mittels einer Abstimmungskarte seine Stimme für einen der Finalisten abgeben. Im Rahmen des Bio-Festes am Grazer Hauptplatz fand Ende September die feierliche Preisverleihung statt. 68 Stimmen Vorsprung haben entschieden, wer den 5. steirischen Bio-Award in Empfang nehmen durfte. Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen, aus dem Erna und Franz Pöllabauer aus Gasen mit ihrem Biohof Hochegger als Sieger hervorgingen. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung, ist sie doch eine Anerkennung für unsere arbeitsintensive biologische und nachhaltige Landwirtschaft und zeigt, dass wir auch dem richtigen Weg sind. Wir bedanken uns bei allen, die für uns gestimmt haben“, so Familie Pöllabauer.



### Hochlandrinder und Kräuterspezialitäten

Der Hochegger-Hof von Erna und Franz Pöllabauer in Gasen ist seit jeher ein Vorzeigebetrieb im Almenland und vielen ein Begriff, sei es wegen der Hochlandrinderzucht oder den zahlreichen selbst hergestellten Kräuterprodukten. Der seit 1993 biologisch geführte Bauernhof umfasst 14,7 Hektar und inkludiert 6 Hektar Wald. Die Weiden werden von 11 Hochlandrindern genutzt und das schonend getrocknete Heu ist in den Wintermonaten die Futtergrundlage für die 3 Mutterkühe und deren Jungtiere. Die Jungrinder werden nach 2,5 Jahren geschlachtet, fachkundig gereift und in Mischpaketen an Konsumenten direkt ab Hof abgegeben. Das würzige, feinfasrige Bio-Rindfleisch ist bei den Hochlandrinder-Gourmets sehr beliebt.

War am Hochegger-Hof das Sammeln und Verwenden von Bergkräutern schon in der Elterngeneration üblich, so beschäftigen sich Erna und Franz seit 2002 näher mit dieser nachgefragten Produktgrup-

pe. 150m<sup>2</sup> Bergwiese dienen zunächst hauptsächlich dem Anbau von Ringelblumen und Thymian. Mittlerweile hat sich die Anbaufläche auf 1000m<sup>2</sup> ausgedehnt und mehr als 30 unterschiedlichste Kräuter und Blumen werden mit großem Erfolg kultiviert. Aus diesen werden dann zahlreiche Kräuterprodukte wie Teemischungen, Kräutersalze, Kräuterkissen und vieles mehr hergestellt. Besonders beliebt ist die „Almfee“, ein nach dem Rezept der Familie Teemischung hergestellter Eistee. Da die Kräuterspezialisten ihr Bio-Wissen gerne weitergeben, ist ihr Betrieb ein gern besuchter Exkursionsbetrieb.

Mit großer Freude lebt und arbeitet die Familie Pöllabauer mit und in der Natur, um gesunde, energiereiche Lebensmittel zu produzieren. Hier wird auf künstlichen Dünger verzichtet und so ein gesunder Lebensraum für Bienen und Insekten gewährleistet. Somit wird der Kreislauf der Natur nicht gestört und die schöne Kulturlandschaft geschützt und erhalten.



V.l.n.r.: Erwin Reisenhofer (Fa. Etivera), LR Hans Seitinger, Hans Matzenberger (GF Austria Bio Garantie), Franz und Erna Pöllabauer, Gerti Grabmann (Bundesobfrau BIO Austria), Herbert Kain (Obm. Bio Ernte Steiermark), Franz Titschenbacher (Präsident der steir. LK)



## 1/2 Backhendl mit Salat

nur **EUR 6,80**

Jeden Samstag und Sonntag im Oktober/November



GASTHAUS SCHOBER  
Auen 11 | 8162 Hohenau/Raab  
Tel. 03179/23637 Montag Ruhetag