

Leeb
BALKONE ZAUNE



nger, Oberfeistritz 119
62, Gratishotline: 0800 20 2013

Frisch

statt 1.49

074

SalzburgMilch Gouda
fein-milder Geschmack,
45% Fett i. Tr., 100 g

statt 2.39

119

**Felix Fisolen-, Kartoffelsalat,
Sandwichgurken** oder
Gurken klein, versch. Sorten
580 ml (100 ml = 0.21)

statt 2.99

149

Herzen, die

Erna und Franz Pöllabauer in Gasen durften den Bio-Award 2016 entgegennehmen.

Anneliese Grabenhofer



Wir kaufen daheim

Überwältigt und freudestrahlend nahmen die Pöllabauer ihre Auszeichnung entgegen. Mit einem hauchdünnen Vorsprung von 68 Stimmen ging der Bio-Award zu ihnen auf den Hohegger Hof auf 1100 Meter Seehöhe in Amassegg, Almenlandgemeinde Gasen. Für sie ist es eine schöne Bestätigung, dass der eingeschlagene biologische Weg der richtige ist. 30 verschiedene Kräuter sind es, die am Hof der Familie Pöllabauer auf einem Areal von rund

1000 m² gedeihen. Dazu gibt es noch eine Wildkräutersammlung und Anbaufläche für Wurzelgemüse. Zusätzlich betreibt man am Hof eine Hochlandrinderzucht.

Boden und Pflanzen

„Will man gute Lebensmittel, muss man auf die Gesundheit des Bodens achten. Denn nur dann können gesunde Pflanzen wachsen. Somit kann man Gutes für andere und für sich selbst tun“, sagt Franz Pöllabauer, dem Thymian und Salbei besonders ans Herz gewachsen sind. Seine Frau Erna freut sich Jahr für Jahr über die Blütenpracht und könnte nicht wirklich ein Lieblingskräutl definieren. „Es riecht gut und im Garten ist so eine besondere Ruhe, die Kräuter – ein echter Genuss. Unzählige Hummeln, Wildbienen und Schmetterlinge sind die Draufgabe.“ Die Kräuterernte ist abgeschlos-

für Bio schlagen

sen. Derzeit findet die letzte Ernte vom Wurzelgemüse statt. Dann wird's ruhig. Alles bereitet sich auf die Winterruhe vor. Pflanzen werden erneuert, Anbauplätze intern gewechselt. Die Arbeit im Kräutergarten und bei der weiteren Verarbeitung wird gemeinsam gemacht. Jeder weiß Bescheid über die Arbeitsvorgänge. Unterstützung bekommen die Eltern von Sohn Christoph, der auch Ideengeber für den Hofladen war, der 2014 errichtet wurde. Untergebracht ist dieser im einstigen Stallgebäude, wo sich auch Trockenanlage und Lager befinden. Denn die Hochlandrinder sind das ganze Jahr über im Freien und benötigen nur eine überdachte Futterstelle. Für die Pöllabauer, deren Betrieb auch ein Slow-Food-Styria-Betrieb ist, ist es wichtig, ihre Produktqualität weiterhin zu stärken, aber auch neue Kreationen herzustellen.



Erna und Franz Pöllabauer freuen sich über ihre Auszeichnung, die beim Bio-Fest auf dem Grazer Hauptplatz verliehen wurde.

Anne

WISSENSWERT

- Seit 1993 Biobetrieb
 - Seit 1994 Hochlandrinder
 - Seit 2002 Kräutergartenbetrieb
 - Geöffnet ist der Hofladen individuell
 - Anmeldung unter 0664/2571336
 - An den Freitagen im Advent von 13 bis 18 Uhr Teeverkostung
- biohof-hohegger.at

Bezirksblättergewinnspiel: 1 Woche Wärme & Genuss

„Die Kurzentren“ verlosen in Zusammenarbeit mit der „Woche“ 2x eine Woche „Zeit für Wärme und Genuss“. Zusätzlich erhalten die Gewinner ein Wohlfühlpaket inkl. Hydrojet- und Ganzkörpermassage, Entspannungsbad und Teilkörperpackung mit Naturfango. Der Gewinn umfasst zusätzlich Halbpension (Frühstück



Eleonore aus Weppersdorf
**Neurodermitis, Migräne
Schlafstörungen**

Die Hautprobleme - Neurodermitis - traten bei mir vor 15 Jahren auf und ich hatte schon Narben an den Beinen und Armen. Zusätzlich träumte ich sehr schlecht, wachte oft in der Nacht auf und hatte zwischenzeitlich auch Migräneanfälle. Nach der 1. Testung wurden einige Unverträglich-

Biosonie
Bioresonanz Irene

03112/35 500 oder 0664/410 7 41

Energetische Hilfestellung bei:

Klassisch

* Allergien

Gew

* Energeti