BIODROM 2022

GRANITLAVENDEL® WELT

BIO.GENUSS.ERLEBNIS

MESSEBEGLEITER
HALLE 2

Foto: Gabriele Lackner Strauss

BIO REGION MÜHLVIERTEL

GRANIT LAVENDEL

EINE MARKE DER ÖSTERREICHISCHEN
BERGKRÄUTER GENOSSENSCHAFT eGEN

Die Gefühle der Blumen...
Foto: Gabriele Lackner Strauss

DAS BIODROM

DIE ERSTE **BIO.ERLEBNIS.WELT** FÜR UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE

VOM 12. BIS 15. AUGUST ÖFFNEN WIR DIE ERLEBNISWELT DES BIODROMS 2022 UND DAMIT DIE GROSSE VIELFALT DER BIOLANDWIRTSCHAFTLICHEN WERTSCHÖPFUNG IN DER BIOREGION MÜHLVIERTEL. AUF 900M² AUSSTELLUNGSFLÄCHE PRÄSENTIEREN WIR UNSEREN BESUCHER*INNEN EINE WELT VOLLER STAUNEN MIT INSPIRIERENDEN WORKSHOP- UND GENUSSPROGRAMMEN.

DIE UNGEAHNTE VIELFALT DES MÜHLVIERTELS WARTET DARAUF ENTDECKT ZU WERDEN

In diesem Jahr führt unsere kulinarische Sinnreise neben der Käse-, Speck- und Backwelt in die Korn- und Kräuterkammern des Mühlviertels hin zu den idyllischen Refugien und Anbauregionen des Granitlavendels. In einer atemberaubenden Ausstellungswelt, gehüllt in duftigem Lavendelblau, bietet unsere Granitlavendelwelt kleinen und großen EntdeckerInnen faszinierende Einblicke in die Feldforschungsprojekte unserer Klimawandel-Anpassungsstrategie. In Zusammenarbeit mit dem Biokompetenzzentrum und den Granitlavendel-Forschungspartnern, entstand das Kernstück der Ausstellungswelt. Ein großer Bildungs- und Ausstellungsbereich mit über 200m² Präsentationsfläche gewährt praktische Einblicke in die Anbauforschungsprozesse unserer Region und führt schließlich zu den Genuss-Ständen und den Produktentwicklungsbereichen des Bio-Kulinariums. Wir wünschen unseren Besucherinnen und Besuchern viel Freude und unvergessliche Genussmomente in der Granitlavendelwelt 2022.

ERLEBE DIE BESTEN BIO-GENUSSMOMENTE AUS DER BIOREGION MÜHLVIERTEL

Die Besonderheit der BioRegion Mühlviertel gründet auf einer Vielfalt wertvoller Bioprodukte, die in einer intakten und biodiversen Naturlandschaft gedeihen. Dahinter stehen traditionsreiche und innovative Betriebe, die höchsten Wert auf die Herstellung und Veredelung gesunder Lebensmittel legen. Im Rahmen unserer gemeinsamen Messeauftritte nutzen wir die Möglichkeit, unsere gelebte Begeisterung für biologische Lebensweisen einem breiten Publikum zu präsentieren und erlebbar zu machen. Mit dem Erlebnismessekonzept BIODROM wurde eine zeitgemäße Designlinie mit spannenden Bio-Erlebnisangeboten und hohem Wiedererkennungswert geschaffen. So gewähren wir unseren BesucherInnen tiefere Einblicke in die biokulinarische Lebenskultur des Mühlviertels.

GRANITLAVENDEL® EINE MARKE DER ÖSTERREICHISCHEN BERGKRÄUTER GENOSSENSCHAFT

Das Biokompetenzzentrum in Schlägl startete 2020 gemeinsam mit der Firma Bergkräuter aus Hirschbach und dem Maschinenbauer Johannes Mittermair aus Vorderweißenbach, das neue Projekt „Mühlviertler Granitlavendel". In diesem Projekt soll in den nächsten zwei Jahren der Lavendelanbau im Mühlviertel etabliert werden. Die gesamte Produktionskette vom Anbau der Pflanzen über die Entwicklung von Ernte- und Aufbereitungstechniken bis hin zur Produktentwicklung soll dabei speziell für die kleinstrukturierte Landwirtschaft im Mühlviertel entwickelt und erprobt werden.

Das Forschungsprojekt ist ein Kooperationsprojekt im Lebensmittel-Cluster der oö. Standortagentur Business Upper Austria. Dieses Projekt wird aus Mitteln der oö. Wirtschafts- und Forschungsstrategie #upperVISION2030 vom Land OÖ gefördert.

#upperVISION2030
Wirtschafts- & Forschungsstrategie OÖ

DIE FORSCHUNGSFELDER UNSERER LAVENDELBAUERN

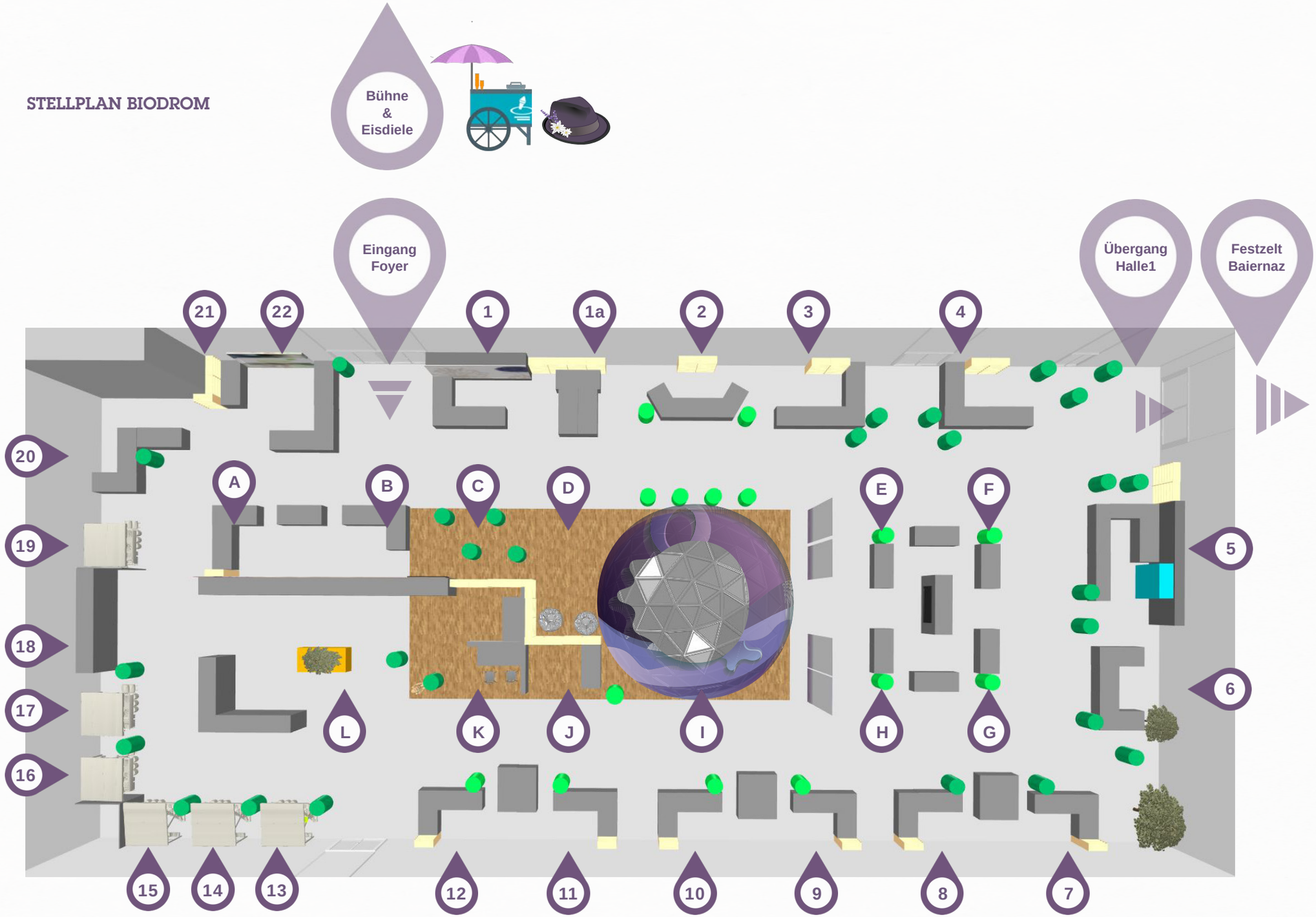
Reinhard Affenzeller	Feld Grünbach
Stefan Erlinger	Feld St. Gotthard
Michael Falkinger	Feld Putzleinsdorf
Sepp Peer	Feld Putzleinsdorf
Alois Resch	Feld Sarleinsbach
Josef Thaller	Feld Sarleinsbach
Albert Stallinger	Feld Auberg

UNSERE ZUKUNFT FINDET AUF DEN FELDERN STATT

Die Bio-Betriebe, Forschungs- und Bildungseinrichtungen der BioRegion Mühlviertel, leisten durch Innovationsgeist und Wissenspooling einen essentiellen Beitrag für unsere Regionsentwicklung. Mit der Uraufführung der Granitlavendelwelt im BIODROM 2022 soll unser biolandwirtschaftlicher Pioniergeist einem breiten Publikum zugänglich gemacht und vor den Vorhang geholt werden. Daher präsentiert sich heuer unsere Erlebniswelt auf der Messe Mühlviertel im violetten Blütenkleid und lädt Jung und Alt zu einem besonderen Sinnerlebnis ein.

Der Messegast darf sich neben höchstem Bio-Genuss auf eine duftend-informative Ausstellungswelt freuen, die interessante Einblicke in die Forschungsarbeit des Granitlavendelanbaus im Mühlviertel gewährt. Die Klimawandel-Anpassungsstrategien am Beispiel Granitlavendel und Schlägler Roggen, legen den Fokus auf die aufwändigen Prozesse der Feldforschung in unserer Region. Zugleich werden Meilensteine der Produktentwicklung in einer erlebbaren Bio-Genusswelt abgebildet und einzigartig vermittelt.

STELLPLAN BIODROM



BIOKULINARIUM

1 BIO-HOFBÄCKEREI MAURACHER
TRADITIONSBÄCKEREI SEIT 1625 AUS SARLEINSBACH

1a BIO-BACKWELT MAURACHER
LAVENDELKEKSE KINDER-BACKSPASS

2 DIE RÖSTER & SUCHAN KAFFEE
BIO-KAFFEERÖSTEREI AUS STEYREGG & FREISTADT

3 PEDACOLA
BIO-COLAMANUFAKTUR AUS ST.THOMAS/BLASENSTEIN

4 BRENNEREI DAMBACHLER
EDELBRÄNDE & BIO-BALSAMESSIG AUS GUTAU

5 BIOHOF RUDLSTORFER
MÜHLVIERTLER BIOBIERE & BIOSPECK AUS SUMMERAU

6 WÜDIAN WILDKULINARIUM
WILDSPEZIALITÄTEN AUS WEITERSFELDEN

7 GABIS GENUSSKISTL & KOCHMARIE
BIOAUFSTRICHE & KRÄUTERPRODUKTE AUS HASLACH
VEGANE AUFSTRICHSPEZIALITÄTEN AUS KIRCHSCHLAG

8 FERMENTISTA
EXPERTIIN FÜR FERMENTIERUNG AUS WARTBERG/AIST

9 BIENOTHEK BIOIMKEREI
BIOHONIGSPEZIALITÄTEN AUS LUFTENBERG/DONAU

10 ROMANAS KRÄUTEREI
EXPERTIN FÜR WILDKRÄUTERKULINARIK AUS KATSDORF

11 BIOHOF STEININGER
ARONIABEEREN-SPEZIALITÄTEN AUS ST.GEORGEN/GUSEN

BIOKULINARIUM

12 BÄCKEREI BRÄUER
DINKELBOTE, MOHNZELTEN & KEKSE AUS REICHENTHAL

13 KASTNER`S ZIEGENSPEZIALITÄTEN
BIO-ZIEGENKÄSE AUS BAUMGARTENBERG

14 SPECKUP
STARTUP ROBERT WEISSENGRUBER AUS ST.VEIT IM MÜHLKREIS

15 SCHAUMI`S AB HOF
BIO-ÖLE & ÖLSAAT-PRODUKTE AUS SCHENKENFELDEN

16 BIOHOF AICHBAUER & KRÄUTERKÖRBE
FR & SA MÜHLVIERTLER BIO-MOZZARELLA AUS PUTZLEINSDORF
SO & MO KRÄUTERKÖRBE VON KARIN MIKOTA AUS KÖNIGSWIESEN

17 NATURKOSMETIK MANUFAKTUR
STARTUP ROMAN SCHAUER AUS PREGARTEN

18 EBF ENERGIEBEZIRK FREISTADT
INFOPOINT PV-FREIFLÄCHENSTRATEGIE

19 SPEISKASTL JEANETTE MAYRHOFER KG
SORTIMENT & ONLINEVERMARKTUNG AUS BAD ZELL

20 BIOAUSTRIA
VERBAND OBERÖSTERREICH & INFOPOINT MIT GEWINNSPIEL

21 KOMPOSTIERBARE VERPACKUNGEN
BIO-VERPACKUNGSTECHNIK AUS ST. OSWALD BEI FREISTADT

22 GSUNDER DRUCKER
VEGAN-DRUCK & ETIKETTIERTECHNIK AUS LEONDING

BIOEIS STADLER IM FOYER
MÜHLVIERTLER BIOEISSPEZIALITÄTEN AUS PUTZLEINSDORF

GRANITLAVENDEL® WELT

A ÖSTERREICHISCHE BERGKRÄUTER eGEN
BIOKRÄUTERPRODUKTE AUS HIRSCHBACH

B BERGKRÄUTER GRANITLAVENDEL®
PRODUKTENTWICKLUNG IM FORSCHUNGSPROJEKT

C GRANITLAVENDEL LOUNGE
BIOKRÄUTERGENUSS FÜR ALLE SINNE

D SCHLÄGLER KORNMANDL
SCHLÄGLER ROGGEN URSORTENANBAU & SAATGUTFORSCHUNG

TOURISMUSPOINT MÜHLVIERTEL

E TOURISMUS DONAUREGION

F TVB MÜHLVIERTLER HOCHLAND

G TVB MÜHLVIERTLER ALM FREISTADT

H TVB BÖHMERWALD

I GRANITLAVENDEL®DOM
LAVENDEL-ORNAMENTGARTEN ZUM KRAFT TANKEN

J WILDE ROSE PERMAKULTUR
METHODIK SELBSTVERSORGUNGSGÄRTEN

K BIOSCHULE SCHLÄGL
EXPERIMENTIERWERKSTÄTTE
VISIONÄRE BETRIEBSENTWICKLUNG

L BIOKOMPETENZZENTRUM & FIBL
GRANITLAVENDEL®PROJEKT
KLIMAWANDEL ANPASSUNGSSTRATEGIE
LAVENDEL-ANBAUFORSCHUNG IM MÜHLVIERTEL

STELZHAMER BÜHNE & MODERATION
DIE „LUSITGE EICHT" MIT HANS GESSL UND DEM STELZHAMERBUND

BioRegion Mühlviertel
Industriestraße 6 | 4240 Freistadt

office(at)bioregion-muehlviertel.at
Mobil: 0664 13 59 406