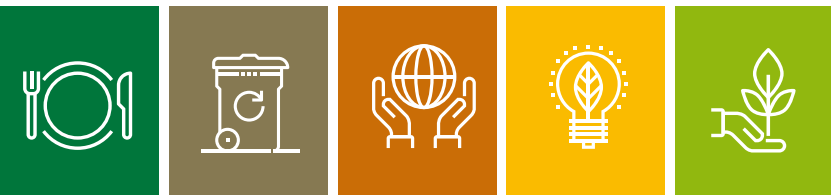


Bewusst feiern

Bäuerliche Feste nachhaltig gestalten





BÄUERLICHE FESTE NACHHALTIG GESTALTEN

Verpflegung – Regionalität leben	4
Abfall – Müll vermeiden	6
Soziale Nachhaltigkeit und Mobilität	8
Sicherheit gewährleisten	9
Regionalität bringt's!	10
Das Programm macht den Unterschied	12
Kontakte: Verpflegung, Infrastruktur, LK Tirol	13

Impressum

Herausgeberin und Eigentümerin:
Landwirtschaftskammer Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, tirol.lko.at

Für den Inhalt verantwortlich: Landwirtschaftskammer Tirol

Bilder: Archiv LK Tirol, Die Fotografen, Michaela Kölle, BillionPhotos.com/bloomicon/
Brian Jackson/Budimir Jevtic/davizro photography/ExQuisine/eyewave/guy/K.-U. Häßler/
Irina Schmidt/Jenny Sturm/Jiri Hera/netohhaya/remus20/Petra Schüller/Thomas Reimer/
VRD_XL/vulcanus/Fotolia, LK Tirol/Bernhard Aichner, Schule am Bauernhof

Grafik: Heide Messner-Mitic, LK Tirol
Druck: Druckerei Pircher, Ötztal-Bahnhof

Februar 2017

VORWORT FEIERN MIT MEHRWERT



HELGA BRUNSCHMID
VIZERÄSIDENTIN LK TIROL

Bäuerliche Feste sind Publikumsmagnete. Ob Viehausstellung, Festumzug, Hoffest oder Almwandertag – die Leute kommen gern zu unseren Veranstaltungen und die Botschaft ist klar: Wir sind stolz auf unsere Leistungen und das wollen wir herzeigen. Natürlich braucht es bei einem Fest auch etwas zu essen. Hier ist diese Botschaft leider oft nicht mehr erkennbar und die Produkte aus unserer heimischen Landwirtschaft gehen in der Fülle des Angebotes unter. Die Verpflegung wird häufig nur als Mittel zum Zweck gesehen – dabei sollten wir mit den angebotenen Lebensmitteln vielmehr ein Zeichen setzen und beispielsweise unsere hochwertigen Fruchtsäfte und Molkereiprodukte anstelle von teurem „Zuckerwasser“ anbieten. Der Erklärungsbedarf in der Landwirtschaft steigt stetig, weil immer weniger Menschen einen direkten Bezug zu einer Bäuerin/einem Bauern haben. Es ist dringend notwendig, jede Gelegenheit zu nutzen, um die Konsumenten zu informieren und Werbung für unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft mit ihren hochwertigen Produkten zu machen. Unsere bäuerlichen Feste ziehen die Massen an und deshalb braucht es gerade hier Vorbildwirkung. Es ist wichtig, von wo die Lebensmittel bezogen und wie sie serviert werden. Die Broschüre „Bewusst feiern“ soll eine Hilfestellung bieten, um unseren Festen eine ganz besondere Note zu geben!





VERPFLEGUNG REGIONALITÄT LEBEN!

Bäuerliche Feste und Veranstaltungen sind ein wichtiger Bestandteil der Tiroler Kulturlandschaft. Dementsprechend soll bei der Ausrichtung und der Planung Wert auf regionale Lebensmittel und heimische Partnerfirmen gelegt werden.

- Bäuerliche Feste müssen als Chance genutzt werden, um heimische Erzeugnisse für Konsumentinnen und Konsumenten erlebbar zu machen!
- Es sollen frisch zubereitete Speisen aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln angeboten werden.
- Die Verpflegung muss auf die Art der jeweiligen Veranstaltung angepasst werden – ideal sind Produkte aus eigener landwirtschaftlicher Erzeugung.

Für die Besucherinnen und Besucher ist es interessant zu wissen, woher die verwendeten Produkte und angebotenen Speisen kommen.

Werden Lebensmittel und Spezialitäten aus bäuerlicher Herstellung angeboten, stellt eine genaue Herkunftsangabe einen zusätzlichen Mehrwert für den Konsumenten dar. Daher sollte man auf der Speisekarte oder persönlich darauf hinweisen, dass hier Hochwertiges aus der Region auf die Teller kommt.

- Industrieware und Fertigprodukte sollen möglichst vermieden werden.
- Achtung bei der Bestellung im Großhandel: Oft werden die Produkte nach dem Billigstpreis-Prinzip ausgewählt, deshalb schon

regional nachhaltig saisonal



- bei der Bestellung klar machen, dass ausschließlich regionale Produkte gewünscht werden!
- Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molkegetränke oder selbst gemachten Sirup statt Cola & Co. anbieten!



ABFALL

MÜLL VERMEIDEN!

Viele schöne Erinnerungen sind das Ziel jeder Feier. Aber auch den Veranstaltern soll nicht nur der Müllberg am Ende im Gedächtnis bleiben.

Ziel muss es sein, auf jeder Veranstaltung so wenig Abfall wie möglich zu erzeugen:

- Es sollen ausschließlich Mehrweggeschirr, -besteck und -kunststoffbecher (beziehungsweise Gläser – je nach Sicherheitsvorschriften) verwendet werden.
- Auf Alu-Dosen sollte gänzlich verzichtet werden.

■ Entsprechende Behälter zur Mülltrennung müssen auf dem gesamten Festgelände zur Verfügung stehen.

■ Nachhaltigkeit ist auch beim Tischschmuck wichtig: Wiederverwendbare Tischdecken benutzen und auch bei der Deko auf Natürlichkeit setzen und Plastik vermeiden!



- Keine Portionspackungen bei Ketchup, Mayonnaise, Senf etc., sondern Großgebilde kaufen!
- Lebensmittel sind kostbar: Schon bei der Planung muss realistisch kalkuliert werden – wie viel wird eingekauft bzw. was kann auf Kommission gekauft werden?
- Entscheidend ist, die Portionsgrößen zu überdenken: Die Besucher sollen natürlich satt werden, allerdings müssen „XXL-Portionen“ nicht sein!
- Respekt gegenüber den Produkten: Den Besuchern muss klar gemacht werden, dass hinter qualitativ hochwertigen Lebens-

Mehrweggeschirr

Verein ISSBA – Tiroler Becher- und Geschirrverleih

Brennbichl 84, 6460 Imst
Mobil 0680 333 37 62
mehrweg@issba.at
www.issba.at

Geschirrmobil Stadt Hall

Renate Mayr
Oberer Stadtplatz 12
6060 Hall in Tirol
Tel. 05223 584 52 73
renate.mayr@stadthall.at

mitteln ein hoher Produktionsaufwand steckt. Deshalb sind günstigere Kinder- bzw. kleine Portionen eine gute Alternative!

Feste ohne Reste verhindern nicht nur eine Menge Müll, sondern sparen letztendlich auch Material- und Entsorgungskosten!



SOZIALE NACHHALTIGKEIT UND MOBILITÄT

**Ein unbeschwertes Fest für alle:
Barrierefreiheit und eine organisierte
Anreise werden von Gästen geschätzt.**

Der Begriff „Nachhaltigkeit“ beinhaltet nicht nur ökologische und ökonomische Aspekte, sondern hat vor allem auch einen sozialen Anspruch – das heißt unter anderem, dass:

- gerechte Arbeitsbedingungen geschaffen werden müssen,

- Aufträge fair unter regionalen Anbietern aufgeteilt werden sollen,
- die Sicherheit von Personal und Besuchern gewährleistet sein muss,
- die Veranstaltung für jeden barrierefrei zugänglich sein soll.

Ein gutes Fest beginnt mit einer stressfreien Anreise, deshalb entsprechend der Größe der Veranstaltung:

- auf öffentliche Verkehrsmittel hinweisen,
- Shuttledienste organisieren,
- genügend Parkflächen zur Verfügung stellen,
- entsprechende Fahrradabstellplätze schaffen,
- Kooperationen mit Bus und Bahn anbieten – zum Beispiel durch Kombipakete bei den Eintrittskarten.

Green Events

Wer nicht nur ein klares Bekenntnis zu Produkten der Tiroler Landwirtschaft setzen will, sondern auch nachhaltig in Sachen Umwelt und Natur handelt, kann seine Veranstaltung als „green event“ ausrichten bzw. auszeichnen lassen. Alle Infos zum Thema sowie Checklisten und Anmeldeverfahren unter: www.greenevents-tirol.at

SICHERHEIT GEWÄHRLEISTEN

Damit sich die BesucherInnen richtig wohl fühlen, muss ihre Sicherheit gewährleistet sein. Vorsicht ist besser als Nachsicht!

Je nach Veranstaltungsort müssen unterschiedliche Faktoren berücksichtigt werden, um ein sicheres Fest zu gewährleisten.

Die wichtigsten Punkte:

- Sind gesperrte Bereiche klar gekennzeichnet und abgesichert?
- Sind alle Schutzvorrichtungen in Gebäuden (Geländer, Treppen statt Leitern, Handläufe) angebracht und überprüft?
- Sind alle Bereiche, in denen sich Kinder aufhalten, auch kindersicher gestaltet?
- Sind Fahrzeuge gegen Aufklettern gesichert?
- Sind Rauchverbotschilder aufgestellt und Löschdecken, Sandkübel und Schlauch griffbereit?



Wichtig beim Hoffest

- Sind alle Giftstoffe (Düngemittel, Öl, Fett, Pflanzenschutzmittel, Treibstoffe, Giftpflanzen etc.) abgesichert?
- Gibt es geeignete Schutzvorrichtungen und Absperrungen bei Tieren?
- Sind alle Maschinen gesichert?
- Silos und Güllegruben: Sind die Leitern entfernt und die Deckel gesichert?

- Ist die Feuerwehr verständigt?
- Sind Verbandskästen aufgefüllt und griffbereit sowie Rotkreuzhelfer vor Ort? (Bei Veranstaltungen unter 1.000 TeilnehmerInnen nicht vorgeschrieben.)

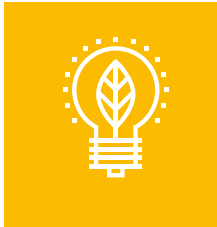
kurze
Transportwege
hohe Qualität



Von Land- und Forstwirtschaft
profitieren auch Wirtschaft
und Tourismus



Arbeitsplätze
werden
gesichert



Wertschöpfung,
die im Land bleibt
kleine Strukturen –
große Spezialisierung

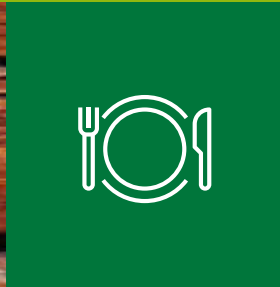
REGIONALITÄT BRINGT'S!

Qualität und Transparenz
bei Lebensmittelproduktion

hochwertige
Spezialprodukte



Tirols Bauern erhalten
unseren Lebens- und
Erholungsraum



100 %
hormon- und
gentechnikfreie
Lebensmittel



DAS PROGRAMM

MACHT DEN UNTERSCHIED

Bäuerliche Veranstaltungen sollen sich auch in ihrem Rahmenprogramm von anderen Events unterscheiden – hier einige Ideen dazu.

- Bei Hoffesten bieten **regelmäßige Führungen** am landwirtschaftlichen Betrieb interessante Einblicke in die bäuerliche Arbeit.
- Wichtig ist ein umfangreiches **Kinderprogramm** – das nicht nur Spaß machen, sondern auch Wissen über die Landwirtschaft vermitteln soll! Ideen für die Unterhaltung der Kleinsten gibt es auf: **www.schuleambauernhof.at** Die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend vermietet entsprechende „Bauernhofkisten“ mit Spielmaterialien.
- Informieren Sie ihre Gäste! Filme über den Jahresablauf am Betrieb und Schautafeln sind ideal dafür geeignet. **Hintergrundinformationen** können in Flyern verarbeitet werden und bieten „Wissen zum Mitnehmen“.
- Informationsstände von **Partnerbetrieben und -organisationen** runden das Programm ab. Imker, Direktvermarkter aus der Region, Maschinenring, die Tiroler Bäuerinnenorganisation, verschiedene Degustationsstände usw. sind eine Bereicherung für jede Veranstaltung!

KONTAKTE

Die folgende Liste an Kontaktdaten ist ohne Anspruch auf Vollständigkeit und wird laufend ergänzt. Die aktuellste Version finden Sie immer unter: tirol.lko.at → Tirol → Publikationen

GETRÄNKE

Chabeso

Karl-Heiligenstraße 15, 6112 Wattens
Mobil 0660 522 75 99
chabeso@chello.at
www.chabeso.at

EO Oberinntalobst

Wiesrainstraße 13, 6425 Haiming
Mobil 0664 340 88 02
office@obstlager-haiming.at
www.oberinntalobst.at

Floberry

Matzen 9, 6235 Reith im Alpbachtal
Mobil 0650 225 25 16
abhof@floberry.at
www.floberry.at

Mair's Beerengarten

Bichl 2, 6421 Rietz
Mobil 0664 162 34 89
stefan@mairs-beerengarten.at
www.mairs-beerengarten.at

Zillertal Bier

Bräuweg 1, 6280 Zell am Ziller
Tel. 05282 23 66
verkauf@zillertal-bier.at
www.zillertal-bier.at

FLEISCHPRODUKTE

Jahrlingsfleisch

In jeder **M-Preis-Filiale** erhältlich – auf Anfrage auch größere Mengen

Jahrling-Smoker

Tiroler Vieh Marketing

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Christian Ruetz
Tel. 05 92 92-1814
christian.ruetz@lk-tirol.at
www.tiroler-viehmarketing.at

Ötztaler Lammragout zum Kochen

Neurauter frisch* GmbH

Olympiastraße 14, 6430 Ötztal-Bahnhof
Tel. 05266 89 01-33
office@neurauter-frisch.at
www.neurauter-frisch.at

Ötztaler Lammragout gekocht

Á LA CARTE Fleischspezialitäten GmbH & Co.KG

Siedlungsstraße 10, 6425 Haiming
Tel. 05266 89 09
info@a-lacarte.at
www.a-lacarte.at



Edelweisse

Andrä Hörtnagl Produktion und Handels GmbH

Trientlstraße 5, 6060 Hall
Tel. 05223 506 33
www.hoertnagl.at

Edelbrater

TANN Wörgl

Spar-Straße 1, 6300 Wörgl
Tel. 05332 796 329 11

Kalbli-Börger & Kalbfleisch

Kälberschlächtere Huber GmbH

Anichweg 9
6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05352 635 30-12
office@huber-tirol.at

GEMÜSE

Nordtiroler Gemüse – Produzenten und Verarbeiter

Franz Appler

Kirchgasse 4, 6063 Rum
Mobil 0664 522 14 56

Bio-Pilz Tirol GmbH

Essacherweg 8, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 146-200
www.tirolerbiopilz.at

Markus Falkner

Bahnhof-Umgebung 8, 6170 Zirl
Mobil 0664 136 25 26
www.falkner-gemuese.at

Bernhard Falkner

Oberdorf 23, 6175 Ranggen
Tel. 05232 811 46

Andreas Felderer

Moosgasse 4, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 197

Feldgemüsebau Romed Giner

Auweg 1, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 843
gastro@gemuese-giner.at
www.gemuese-giner.at

Feldgemüsebau Theresa Norz

Dorfstraße 21, 6060 Mills/Tirol
Tel. 05223 492 800

Tanja Fischler

Karl-Zanger-Straße 19, 6067 Absam
Tel. 05223 464 15

Josef Föger sen.

Langer Graben 19, 6063 Rum

Gärtnerei Jägerbauer

Dr. Stumpf-Straße 115, 6020 Innsbruck
Tel. 0512 285 778

Gemüse Müssigang KG

Langgasse 17/1, 6065 Thaur

Gemüsebau Müssigang

Moosgasse 11, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 812

Gemüsebau Müssigang vulgo Proscher

Bauerngasse 3, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 760

Gemüsebau Wopfner

Essacherweg 1, 6065 Thaur
Tel. 05223 493 428

Anton Giner

Solegasse 7, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 191

Familie Knapp

Samerweg 27, 6060 Hall in Tirol
Tel. 05223 435 61

Kinzachhof Gemüsebau

Dörferstraße 37, 6065 Thaur
Tel. 05223 493 434
kinzachhof@aon.at
www.kinzachhof.at

Konrad Norz

Schulgasse 8, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 875

Kramerhof Karotten

Michelfeld 4, 6175 Kematen
Tel. 05232 22 95

Kuen-Hof

Bauerngasse 12, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 700

Stefan Kuprian

Hauptstraße 24, 6179 Ranggen

Landwirt und Gemüsebau Plank

Solegasse 19, 6065 Thaur
Mobil 0664 394 04 57

Josef Lechner

Römerstraße 35, 6060 Ampass
Tel. 0512 346 472

LW Kräuterproduktion Heisinger

Hallerfeld 18, 6060 Hall in Tirol
Tel. 05223 440 86

Karl Neuner

Kirchgasse 7, 6063 Rum
Tel. 0512 266 591

Georg Pfurtscheller

Umlberg 3, 6123 Terfens
Tel. 05224 519 95



Plank Gemüse

Bauerngasse 6, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 146
www.plank-gemuese.at

Plank vulgo Simeler

Bauerngasse 2, 6065 Thaur

Regina Plunser

Dorfstraße 19, 6175 Kematen/Tirol

Walter Schindl

Dorfplatz 3a, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 161

Hannes Schirmer – Biogemüseanbau Stubai/Tirol

Scheibenbichl 2, 6063 Rum
Tel. 0512 268 812

Schotthof

Lorettoweg 1–3, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 800
www.schotthof.com

Tiroler Gemüsebauvereinigung

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel. 0512 268 812

Ulrichshof

Bauerngasse 5, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 859

Josef Wopfner

Solegasse 4, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 762

Josef Wopfner jun.

Essacherweg 5, 6065 Thaur

Romed Wopfner

Schloßgasse 3, 6065 Thaur
Tel. 05223 492 849

OBST, FRUCHTEIS UND SORBET

Äpfel

EO Oberinntalobst

Wiesrainstraße 13, 6425 Haiming
Mobil 0664 340 88 02
office@obstlager-haiming.at
www.oberinntalobst.at

Fruchteis und Sorbet

Mair's Beerengarten

Bichl 2, 6421 Rietz
Mobil 0664 162 34 89
stefan@mairs-beerengarten.at
www.mairs-beerengarten.at

Bauernhofeiss

Martina und Johann Millinger

Winkl-Sonnseite 35
6380 St. Johann in Tirol
Mobil 0664 453 99 09
bauerneis@gmail.com

Simon Koller

Pirchmoos 16, 6306 Söll
Tel. 0664 281 57 09

Bettina und Markus Vögele

Moosen 36, 6233 Kramsach
Mobil 0650 251 50 58
info@am-haflingerhof.com

Daniel Habicher

Novelles 166, 6543 Nauders
Mobil 0664 161 25 91
habicher166@gmx.at

Ziegenhof Peter

Lähngraben 10, 6632 Ehrwald
Tel. 05673 39 31
ziegenhof-peter@live.at
www.ziegenhof-peter.at

MILCH UND MILCHPRODUKTE

Agrargemeinschaft

Holzalm (Almkäse)
Wildschönau
Mobil 0664 826 10 06
misslinger.samer@aon.at

Agrargemeinschaft Sennerei Grins

Dorfstraße 41, 6591 Grins
Mobil 0650 821 33 44
info@sennerei-grins.at
www.sennerei-grins.at

Alpe Lizum im Wattental Almkäserei

Zimmertal 11, 6070 Ampass
Mobil 0680 206 62 24
michael.nock@gmx.at

Alpbachtaler Heumilchkäserei

Kirchfeld 3, 6235 Reith im Alpbachtal
Tel. 05337 621 37
kaese-von@kaeserei-reith.at
www.kaeserei-reith.at

Bergkäserei Biedermann

Seestraße 1, 6673 Grän
Tel. 05675 64 63
info@biedermann-kaese.com
www.biedermann-kaese.com

Bergkäserei Zillertal

Hausnummer 58, 6262 Schlitters
Tel. 05288 723 62-0
info@bergkaeserei-zillertal.at
www.bergkaeserei-zillertal.at

Biokäserei Walchsee

Alleestraße 9, 6344 Walchsee
Tel. 05374 52 96
info@biokaeserei-walchsee.at
www.biokaeserei-walchsee.at

Bio-Sennerei Hatzenstädt

Gränzing 22, 6346 Niederdorferberg
Tel. 05373 617 13
bio@hatzenstaedt.at
www.biokaeserei-tirol.at

Biosennerei Kolsass

Florian-Waldauf-Straße 1, 6114 Kolsass
Tel. 05224 674 06
info@biosennerei.com





Burgeralm

Osenthal 61, 6347 Rettenschöss
Tel. 05373 618 09
anton.fahringer@utanet.at
www.burgeralm.at

Dorfsennerei Flirsch

(nur in den Wintermonaten)
HNr. 133, 6572 Flirsch
Mobil 0664 574 77 85
dorfsennerei-flirsch@hotmail.com

Dorfsennerei See

Schnatzerau 23, 6553 See
Tel. 05441 85 89
info@dorfsennerei.com
www.dorfsennerei.com

Engalm Schaukäserei

Eng Nr.11, 6215 Hinterriß
Mobil 0676 841 185 48
karin.radinger@aon.at
www.engalm.at

ErlebnisSennerei Zillertal

Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen
Tel. 05285 624 59
expedit@sennerei-zillertal.at
www.sennerei-zillertal.at

HBLFA Rotholz

Rotholz 50a, 6200 Jenbach
Tel. 05244 622 62-525
verkauf@bam-rotholz.at
www.bam-rotholz.at

Hofkäserei Scheiber

Plachfeldweg 10, 6424 Silz
Mobil 0699 142 166 63
scheibers.hofkaeserei@gmx.at

Kaiserwinkl Sennerei Kössen

Mühlbachweg 3, 6345 Kössen
Tel. 05375 53 31
a.schwentner@pinzgaumilch.at

Käserei Niederkaseralm

Kurzer Grund 23, 6361 Kelchsau
Mobil 0664 553 91 01,
0664 321 82 27

Käserei Plangger

Durchholzen 22, 6344 Walchsee
Tel. 05374 56 17
bio@kaeserei.at
www.kaeserei.at

Käsewerk Wildberg

Bahnhofstraße 26, 6600 Reutte
Tel. 05672 625 11
wildberg.reutte@aon.at

Lechtaler Naturkäserei

Steeg 16, 6655 Steeg im Lechtal
Tel. 05633 56 36
info@kaesereisojer.at
www.kasereisojer.at

Lieb Thomas GmbH

Graukäseerzeugung
Waldeben 1, 6133 Weerberg
Tel. 05224 682 44
lieb@graukaese.at
www.graukaese.at

Milko

Spitzarche 1, 6123 Terfens
Mobil 0664 530 54 24
bioladen@milko.at
www.milko.at

Musteralpe Schaukäserei

Am Plansee, 6600 Breitenwang
Mobil 0664 401 58 13
ratz.meusburger@gmx.at
www.plansee-tirol.at

Schönangeralm Schaukäserei

Auffach 36, 6313 Wildschönau
Tel. 05339 85 26
klinglerfredy@aon.at
www.schoenangeralm.at

Sebastian Danzl's Sennerei

Dorfstraße 25, 6385 Schwendt
Tel. 05375 68 18
office@sennerei-danzl.at
www.sennerei-danzl.at

Sennerei Westendorf

Sennereiweg 1, 6363 Westendorf
Tel. 05334 62 81
sennerei.westendorf@aon.at
www.sennerei-westendorf.at

Tirol Milch

Latellaplatz 1, 6300 Wörgl
Tel. 05332 780 11 32
www.tirolmilch.at

Wilder Käser

Schwendter Straße 76, 6382 Kirchdorf
Tel. 05352 636 66
b.widauer@wilder-kaeser.at
www.wilder-kaeser.at

Zillertaler Heumilch Sennerei

Sennereistraße 22, 6263 Fügen
Tel. 05288 623 34
info@heumilch.tirol
www.heumilch.tirol



BAUERNLÄDEN

Bauernladen Häselgehr

Gramais 10, 6650 Gramais
Tel. 05634 200 38
bscheidle@gmx.at
www.bauernhaus-gramais.at

Bauernladen Hippach

Augasse 3, 6283 Hippach
Mobil 0664 790 05 23

Bauernladen Hopfgarten

Brixentaler Str. 41a, 6314 Hopfgarten
Salvena-Parkplatz
Tel. 0676 928 48 90
rehaberhof@aon.at

Bauernladen Imst, Pitztal

Industriezone 32, 6460 Imst
FMZ (Gärtnerei Oppl)
Tel. 05414 877 49

Bauernladen Verein Insrix – Bauernland Gurgeltal-Imsterberg

Pflegezentrum Imst-Gurgltal
6492 Imsterberg
Mobil 0660 734 53 63
christine.schnegg@aon.at
www.insrix.at

Bauernladen Inzing

Kohlstatt 1, 6401 Inzing
Mobil 0650 314 27 34
hof.schweizer@aon.at
www.hof-schweizer.at

Bauernladen Kirchberg

Badergasse 2, 6365 Kirchberg
Mobil 0664 167 33 00

Bauernladen Kundl

Dorfstraße 15, 6250 Kundl
Mobil 0664 192 15 32
josef.margreiter@kundl.at

Bauernladen Längenfeld

Unterlängenfeld 88, 6444 Längenfeld
Mobil 0664 471 08 07
brigitte.klotz@aon.at

Bauernladen Leutasch

Lochlehn 232, 6105 Leutasch
Tel. 05214 60 46
joslhof@gmx.at
www.leutascher-bauernladen.at

Bauernladen – Talmarkt Osttirol Matrei in Osttirol

Rauterplatz 4, 9971 Matrei in Osttirol
Mobil 0664 410 51 32
info@talmarkt.at
www.talmarkt.at

Bauernladen Mieminger Plateau

Obermieming 205, 6414 Mieming
Mobil 0664 466 20 95
p.knapp@aon.at

Bauernladen Niederndorf

Hauptstraße 61, 6342 Niederndorf
Tel. 05373 614 06

Bauernladen – Außerferner

Bauernladen Reutte
Obermarkt 3, 6600 Reutte
Mobil 0676 575 45 88
hackl.tauernhof@aon.at

Bauernladen Sillian

Sillian Nr. 8, 9920 Sillian
Mobil 0680 55 72 072
bauernladen.sillian@gmail.com
www.bauernladen.wordpress.com

Bauernladen Thaur

Dorfplatz 10, 6065 Thaur
Mobil 0664 737 467 46
bartlhof@aon.at

Bauernladen Villgraten

Innevillgraten 116
9932 Innervillgraten
Mobil 0664 300 19 97
office@villgraternatur.at
www.villgraternatur.at

Bauernladen Virgen

Virgentalstr. 61, 9972 Virgen
Mobil 0664 304 11 77
bauernladen@vereine-virgen.at
bauernladen.vereine-virgen.at

Bauernladen Volders

Langeasse 13, 6111 Volders
Mobil 0676 581 30 69

Bauernladen Weerberg

Kirchgasse 17, 6133 Weerberg
Museum Rablhaus
Tel. 05224 682 50

Bauernladl Wildschönau

Oberau 40, 6311 Wildschönau
Mobil 0664 733 130 33
thaler.holzalm@aon.at
www.bauernladl.at

Bauernladen Zams

Buntweg 14, 6511 Zams
Mobil 0664 602 598 2504
josef.grissemann@lk-tirol.at





Infrastruktur

MEHRWEGGESCHIRR

Verein ISSBA – Tiroler Becher- und Geschirrverleih

Brennbichl 84, 6460 Imst
Mobil 0680 333 37 62
mehrweg@issba.at
www.issba.at

Geschirmobil Stadt Hall

Renate Mayr
Oberer Stadtplatz 12, 6060 Hall in Tirol
Tel. 05223 584 52 73
renate.mayr@stadthall.at

MARKTSTÄNDE

IAI VeranstaltungsgmbH

Angerzellgasse 4, 6010 Innsbruck
Mobil 0664 465 03 84
info@christkindmarkt.cc
www.der-stand.at

EINWEGGESCHIRR BIOLOGISCH ABBAUBAR

BIOBAG AUSTRIA

Zeilergang 11, 4030 Linz
Tel. 0732 310 802
biobag@aon.at
www.biobag.at

ZELTE, ZELTZUBEHÖR, BÜHNEN, BARS, WC-ANLAGEN

Tiroler Zeltverleih GmbH

Hans-Liebherr-Straße 19, 6410 Telfs
Tel. 05262 622 52
info@tiroler-zeltverleih.at
www.tiroler-zeltverleih.at

Landwirtschaftskammer Tirol

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Mag. Judith Haaser

Tel. 05 92 92-1050
judith.haaser@lk-tirol.at

REFERAT FÜR BÄUERINNEN

Theresia Gschöber

Tel. 05 92 92-1103
theresia.gschoesser@lk-tirol.at

TIROLER JUNGBAUERN- SCHAFT/LANDJUGEND

Ing. Bernadette Eberl, BE

Tel. 05 92 92-1102
bernadette.eberl@lk-tirol.at



Nachhaltigkeit

... HEISST, NICHT MEHR ZU VERBRAUCHEN
ALS NACHWACHSEN KANN. NACHHALTIGKEIT
STEHT FÜR ZUKUNFT UND LEBENSQUALITÄT.
SIE BEINHALTET DIE BERÜCKSICHTIGUNG
DER INTERESSEN DER ORTSANSÄSSIGEN
BEVÖLKERUNG UND EINBINDUNG
REGIONALER PRODUKTE.



Landwirtschaftskammer Tirol

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

Tel. 05 92 92-0
office@lk-tirol.at
tirol.lko.at



Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.



Dieses Druckprodukt entspricht den Richtlinien des Österr. Umweltzeichens
ÖKO DRUCKEREI PIRCHER - gedruckt mit Bio-Pflanzenfarben - UW-Nr.795