

Philosophie

Der BIOhof Geinberg vereint Nachhaltigkeit und Umweltschutz auf einzigartige Weise mit zeitgerechten und effizienten Produktionsmethoden. Unsere Tomaten, Paprika und Gurken wachsen im besonders nährstoffreichen Geinberger Mutterboden, geschützt durch eines der modernsten Gewächshäuser Europas.

Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich durch alle Bereiche unseres Betriebes, angefangen bei unserem einzigartigen Energiekonzept, über die ressourcenschonende Bewässerung, die umweltfreundliche Verpackung bis hin zum respektvollen Umgang mit unseren Mitarbeitern handeln wir stets verantwortungsbewusst im Sinne unserer Umwelt.



Besucherführungen

Bei unseren Führungen durch den BIOhof erfahren Sie alles zum Thema „Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau von Bio-Früchtgemüse unter Vermeidung von CO₂ Emissionen.“

Nach einer kurzen Präsentation zeigen Ihnen unsere Gästeführer die gesamte Produktion von der geothermischen Beheizung über die ressourcenschonende Wassertechnik, die natürliche Schädlingsbekämpfung bis hin zu Verpackung und Logistik.

Anmeldungen und Information unter

www.biohof-geinberg.at/besucherfuehrungen

Adresse

BIOhof Geinberg
Moosham 33
4943 Geinberg

Kontakt

Telefon: +43 77 23 21521810
E-Mail: info@biohof-geinberg.at
www.biohof-geinberg.at



GEINBERG HOFLADEN



HOCHWERTIGE
PRODUKTE



40 REGIONALE
ANBIETER



In unserem Hofladen finden Sie eine Riesenauswahl an kulinarischen Spezialitäten, von mehr als 40 Produzenten aus der Region.



Der Hofladen ist geöffnet
von März/April bis Dezember
Mo bis Fr von 08.00 bis 18.00 Uhr
und Sa von 08.00 bis 12.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**S'INN
VIERTEL**

Tourismus
Neugierig auf noch mehr?
innviertel-tourismus.at

**BIO
hof
Geinberg**

**NATUR
SCHMECKT**

Gesundes Gemüse aus bester Erde



Nachhaltigkeit

Anbau und Pflege

Von der Pflanzung bis zur Ernte - stets im Einklang mit der Natur



Wir legen besonderen Wert auf den Geschmack und die Qualität unserer Früchte. Nur die besten und wohlschmeckendsten Sorten werden ausgewählt und täglich frisch an den österreichischen Lebensmittelhandel geliefert.

Regionaler Kompost

Nur aus bester Erde kann etwas Gutes entstehen

Um den besten Boden für unsere Pflanzen zu garantieren, beziehen wir unseren Kompost bei regionalen Produzenten. Durch die Zugabe dieses Kompostes erhalten unsere Tomaten, Paprika und Gurken die wichtigen Nährstoffe und Mineralien, die sie zur Ausbildung von geschmackvollen und gesunden Früchten brauchen.



Natürliche Helfer gegen Schädlinge

Natürliche Bestäubung durch Hummeln

Die Bekämpfung von Schädlingen im Gewächshaus erfolgt ausschließlich natürlich durch den Einsatz von Nützlingen. Dabei werden Blattläuse, Thripse und andere Schädlinge durch Florfliegen und Schlupfwespen bekämpft. Bei uns findet eine effektive und natürliche Bestäubung durch Hummeln statt. Dadurch haben wir beste Fruchtansätze und gleichmäßige Fruchtausbildung.



Unsere Produkte

Der Geschmack überzeugt

Gewachsen im schönen Innviertel in Oberösterreich



Durch eine gezielte Sortenwahl und Ernte im vollreifen Zustand überzeugen unsere BIO-Tomaten, -Paprikas und -Gurken mit ihrem exzellenten Geschmack und Haltbarkeit.

Vollreif geerntet

Wir geben unseren Früchten die Zeit, die sie zum Reifen benötigen,

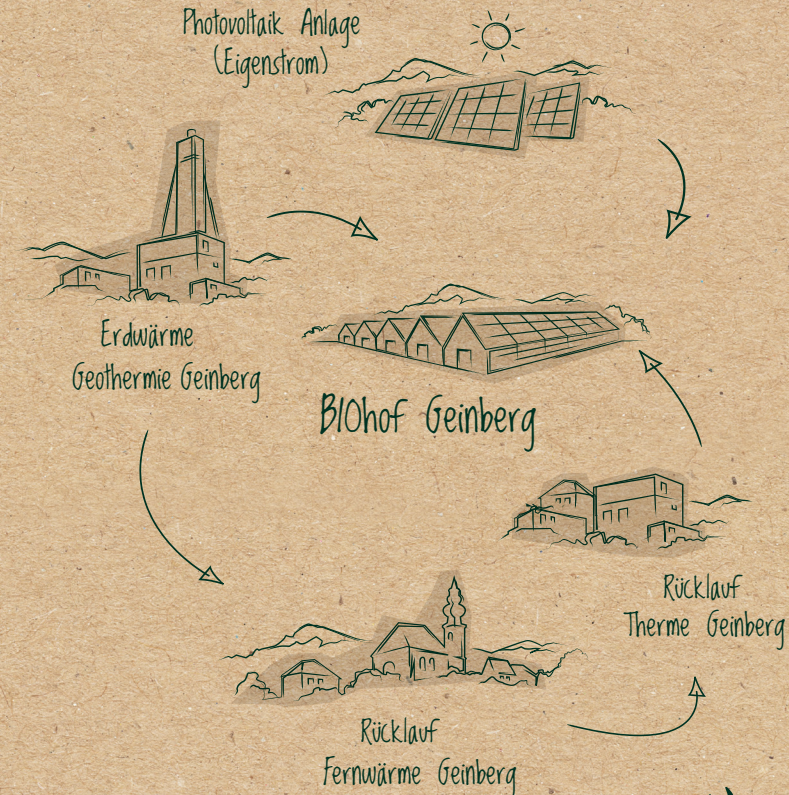
denn für die Ausbildung des guten Geschmacks zählen ausschließlich die Reifestunden an der Pflanze. Danach werden die Tomaten, Paprika und Gurken schonend von Hand geerntet und sorgfältig verpackt an den österreichischen Handel geliefert.



Unser Energiekonzept

Absolut nachhaltig und vorbildhaft in Europa

Die Beheizung des Betriebes erfolgt vollkommen CO₂-frei aus der bestehenden Geothermiequelle der Firma VAMED und dem Rücklauf der Therme Geinberg sowie dem Rücklauf des örtlichen Fernwärmenetzes.



NATUR SCHMECKT