

Sehr geehrte Redaktion,

Die gelebte Bio-Vision des Mauracherhofes und der Hofbäckerei in Sarleinsbach ist für den österreichischen Klimaschutzpreis 2016 nominiert! Publikumsvoting entscheidet über den Sieg mit!

„Wir sind stolz und freuen uns, dass unsere Entwicklung ‚Vom Bio-Landwirt zum Umweltvorzeigeprojekt‘ so viel Wertschätzung erfährt. Ohne unser Netzwerk an Fachleuten verschiedener Bereiche und das befruchtende Miteinander wäre das Umsetzen unserer Idee mit und in der Natur zu leben und zu produzieren nicht möglich gewesen“, sagt Josef Eder, Geschäftsführer und Mitinhaber der Bio-Hofbäckerei Mauracher.

Der Mauracherhof bittet um die Unterstützung aller, die Mauracher wertschätzen, denn er braucht jede Stimme, um den Klimaschutzpreis zu gewinnen! Neben einer Fachjury darf jeder und jede ÖsterreicherIn ihre Stimme für ein nominiertes Projekt abgeben. Auftakt dazu sind TV-Berichte in der Sendung „heute konkret“. Wir bitten Sie in Ihrem Medium über den Fernsehbericht zum Mauracher-Klimaschutz-Projekt am 18. Oktober, 18.30 Uhr in „heute konkret“ auf ORF 2 zu informieren. Das Publikumsvoting via Telefon, Facebook und Online startet für die Kategorie „Landwirtschaft“ am 21. Oktober. Josef Eder: „Wir bedanken uns für jede Stimme. Sie ist uns wertvoll und motiviert uns den bewussten Weg weiterzugehen!“

Link zum Voting:

<http://www.klimaschutzpreis.at/regeln-zum-mitstimmen-fuer-den-oesterreichischen-klimaschutzpreis>

oder direkt auf der Mauracher-Website:

<http://www.mauracherhof.com/>

Der Preis wird vom Lebensministerium am 14. November vergeben.

Zum Klimaschutzgedanken des regionalen Vorzeigeprojekts

„Wir alle sind nur Gast auf diesem Planeten und so sollen wir Mutter Erde und all ihre Lebewesen auch behandeln. Alles was wir in der Landwirtschaft tun und wie wir produzieren hat Auswirkungen auf unsere Zukunft. Unser Motto heißt: Das Leben im Lebensmittel lassen. Daher bemühen wir uns, die natürliche Ordnung in Boden, Pflanze, Insektenwelt und den natürlichen Kreislauf aufrecht zu erhalten und zu schützen. Wir haben uns am Hof immer auf unser Gefühl verlassen, auch wenn es nicht immer leicht war unsere Ideen umzusetzen“, erzählt Josef Eder.

Der Bio-Gedanke wird in allen Bereichen der Landwirtschaft und Hofbäckerei gelebt. Dabei holen sich Josef und Elisabeth Eder auch moderne Technologien herein. „Wir heizen zum Beispiel die Backöfen mit Holz und fahren unser Brot in naher Zukunft mit Biogas aus, das aus dem Vergären des Mists unserer Rinder stammt. Wir nutzen natürliche Kältemittel in der Kühltechnik, Holz und andere nachwachsende Materialien zum Bauen und natürlich biologisches Saatgut. Heuer wurde eine 200 kW Photovoltaikanlage installiert und in Zukunft wollen wir neue ‚leichtere‘ Wege der Bodenbearbeitung gehen“, denkt Josef Eder den Bio-Gedanken schon wieder weiter.

Seit 36 Jahren wird der Mauracherhof als Bio-Landwirtschaft geführt und das Mauracher Brot ist national und international ausgezeichnet und geschätzt.

Der Betrieb mit mehr als 70 Mitarbeitern ist für seine Maßnahmen zum Schutz von Lebensraum, Ressourcen und natürliche Kreisläufen bei Energieversorgung, Recycling und Transportwesen auch schon für andere Wirtschaftsprize nominiert gewesen.

Text:

Mag.Christine Radmayr

Foto 1:

Josef Eder mit seinem Brot

Foto 2:

Josef Eder vor Natur-Kreislauf-Schautafel

Foto-Credit:

www.andares.at