

## Bio-Bergbauernfest in Hall: Tiroler Bio-Getreide als Star des Tages

Am 6. September 2025 steht in Hall in Tirol das heimische Bio-Getreide im Mittelpunkt. Bäcker, Konditoren und Genießer:innen dürfen sich auf ein Fest für alle Sinne freuen.



*Große Vorfreude bei den Organisatoren und Partnern des Bio-Bergbauernfestes in Hall in Tirol (v.l.n.r.): Ingo Panknin, Christoph Sailer, Georg Piegger, Christina Ritter, Veronika Brand und Björn Rasmus. © BIO vom BERG*

## Tradition trifft auf Nachhaltigkeit

Am Samstag, den 6. September 2025, verwandelt sich die Haller

Altstadt in Tirol erneut in ein Zentrum für regionale Bio-Kultur. Das **Bio-Bergbauernfest** findet heuer erstmals am Marktanger und in der Bachlechnerstraße statt und rückt das Thema Tiroler **Bio-Getreide** in den Vordergrund. Organisiert wird die Veranstaltung von **BIO vom BERG**, **BIO AUSTRIA Tirol** sowie dem **Stadtmarketing Hall** – und das bereits zum 23. Mal.

Für Bäcker, Konditoren, Pâtissiers und Landwirte bietet das Fest nicht nur kulinarische Vielfalt, sondern auch Einblicke in den nachhaltigen Bio-Anbau. Mit 19 Aussteller:innen aus der Region wird die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und handwerklicher Verarbeitung sichtbar.

## **Bio-Getreide in Tirol: Eine wachsende Nische**

Laut BIO AUSTRIA Tirol wird Getreide in Tirol wieder verstärkt biologisch kultiviert. Rund 40 Betriebe bewirtschaften derzeit knapp 100 Hektar Ackerfläche – vor allem mit Roggen, daneben mit Weizen, Dinkel, Gerste und Binkel. Letzterer gilt als uralte Weizenart, die heute eine Renaissance erlebt.

Die Vorteile reichen über die reine Erzeugung hinaus: Biologisch gepflegte Äcker tragen zur Artenvielfalt bei, schaffen Lebensräume für Insekten und stabilisieren die Böden. Zwar ist die Anbaufläche im Vergleich zu klassischen Ackerregionen klein, doch das Wissen um traditionelle und innovative Methoden bleibt durch Tiroler Bio-Betriebe lebendig.

## **Herausforderungen für heimische Bauern**

Landwirte wie Georg Piegger aus Sistrans berichten von den besonderen Bedingungen: Der Anbau erfordert sorgfältig gepflegte Böden, das richtige Timing bei der Ernte und witterungsabhängige Flexibilität. Regenperioden können die Backfähigkeit des Korns mindern, wodurch es nur noch als Futtermittel genutzt werden kann.

Da es in Tirol kaum zentrale Trocknungsanlagen gibt, setzen Bio-Getreidebauern auf kreative Lösungen und eigenes Know-how. Damit beweist die Region einmal mehr ihren innovativen Charakter im kleinstrukturierten Bio-Anbau.

## **Genussmeile mit regionalen Spezialitäten**

Neben Bio-Brot und Gebäck erwartet Besucher:innen ein reichhaltiges Angebot an Tiroler Lebensmitteln: Käse aus Kuh- und Ziegenmilch, frisches Gemüse, Obst, Speck, Würste, Eier sowie aromatische Kräuter. Ergänzt wird die Palette durch Honig, Marmeladen, Edelbrände, Wein und Bier. Auch die **Bäckerei Therese Molk** wird vor Ort sein und gemeinsam mit Lehrlingen die Herstellung von Brotspezialitäten demonstrieren.

Für Bäcker, Konditoren und Chocolatiers bietet das Fest eine Plattform, um sich mit regionalen Produzenten zu vernetzen und neue Produktideen aus biologischen Rohstoffen zu entwickeln.

## **Erlebnis für die ganze Familie**

Das Bio-Bergbauernfest versteht sich als Green Event. Neben Kulinarik wird ein buntes Rahmenprogramm geboten: Kinder können sich bei einer Hüpfburg, einem Sinnesparcours zum Thema „Bio-Getreide zum Anfassen“, Tattoos oder einer Tombola austoben. Unterstützt wird das Fest von der Raiffeisen Regionalbank Hall in Tirol, die seit vielen Jahren Partnerin ist.

## **BIO AUSTRIA als Motor der Bio-Landwirtschaft**

Mit rund 13.000 Mitgliedsbetrieben ist BIO AUSTRIA der größte Bio-Verband Europas und spielt eine zentrale Rolle in der Förderung nachhaltiger Landwirtschaft in Österreich. Die Organisation unterstützt Produzent:innen in allen Bundesländern – von der Umstellung auf Bio bis hin zur Vermarktung.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**