

HOFKARTE

Erlebe die Bio-Streuobstwelt vom Pankrazhofer auf einem Spaziergang entlang der Rundwege.

LUST AUF EINE KOSTPROBE?

GENIESS DIE STREUOBSTWIESE: LAUSCHE DEN GERÄUSCHEN DER NATUR UND SCHMECKE DIE FRUCHTIGKEIT BEI EINER KOSTPROBE.



KLEINE STREUOBSTWELT-RUNDE
Gehzeit ca. 15 Min.

GROSSE STREUOBSTWELT-RUNDE
Gehzeit ca. 1 Std.

ERFAHRE AUF DEN INFO-TAFELN, WIE DIE KREISLÄUFE AUF DEM BIOHOF FUNKTIONIEREN UND VERSTEHE, WIE EHRLICHE LEBENSMITTEL ENTSTEHEN.

- 1 Hofladen & Selbstbedienungs-Labstelle
- 2 Stall für Abkalbung, Pferde und Schweine
- 3 Freilaufstall der Rinder
- 4 Apfelplantage
- 5 Birnenplantage
- 6 Mobiler Hühnerstall
- 7 Bauerngarten
- 8 Trinkwasserspeicher
- 9 Feldgemüse und Kartoffeln
- 10 Wohnhaus
- 11 Maschinen- und Lagerhalle

DIE NATUR LIEFERT UNSERE ENERGIE:

- 12 Holzvorrat für Hackschnitzelheizung
- 13 Photovoltaikanlage
- 14 Solaranlage

INFO-STATIONEN AUF DER STREUOBSTWELT-RUNDE

- A Willkommen
- B Biologische Kreislaufwirtschaft & Bio Jungrind
- C Wo wächst dein Obst?
- D Streuobstwiese
- E Vielfalt im Ackerbau
- F Wald: Energielieferant, CO₂-Speicher, Baustoff, Erholungsraum
- G Brücke mit Original-Geländer der Linzer Eisenbahnbrücke von 1900
- H Steinbrücke am Mühlweg

Streuobstwelt
VOM
pankrazhofer



WILLKOMMEN IN DER BIO-STREUOBSTWELT!

Ein Appell an dich
von Eva und Norbert



Schön, dass du da bist. Wir freuen uns sehr, dass du dir die Zeit nimmst, dir einen persönlichen Eindruck von uns und unserem Betrieb zu machen. Spaziere auf unserem Rundweg, verweile auf der Streuobstwiese und staune über die Natur.

Bitte bedenke: Du bist hier nicht auf einem nur für Besucher*innen erbautem Hof. Wir sind auch nicht der Hochglanz-Betrieb aus der Werbung, bei dem die Schweinderl vielleicht auch noch sprechen können. Hier findet unser Alltag statt. Unser Leben, unsere Arbeit. Du verstehst bestimmt, dass deshalb auch mal etwas herumsteht, nicht aufgeräumt ist oder gerade an etwas gearbeitet wird.

Wir bemühen uns, die vielen Ressourcen der Natur mit unserem Handwerk wertzuschätzen. Es ist uns ein großes Anliegen, das uns anvertraute Stück Land so zu bewirtschaften, dass folgende Generationen noch genauso viel Freude daran haben. Und trotzdem wissen wir, dass es immer Raum für Verbesserungen gibt. Falls du konkrete Ideen für uns hast, nur her damit.

Weshalb wollen wir überhaupt, dass du und viele andere zu uns kommen? Weil wir als Gesellschaft vergessen haben, wo und wie unsere Lebensmittel entstehen. Beim Einkauf im Supermarkt tritt der Ursprung der Lebensmittel in den Hintergrund. Besonders bei den Eigenmarken der Lebensmittelhändler steht meist nur mehr drauf „sorgfältig hergestellt für...“. Aber wer hat diese Lebensmittel produziert? Unter welchen Bedingungen? Woher stammen die Rohstoffe?

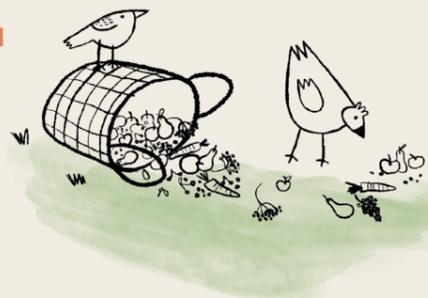
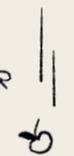
Deshalb unser Appell: Schau drauf und hinterfrage, wo deine Lebensmittel herkommen! Du entscheidest, wen du mit deinem Geld beauftragst, Produkte herzustellen. Wir freuen uns, wenn dich die Eindrücke und Informationen bei uns am Hof bei deinem nächsten Einkauf ermutigen, bewusst zu ehrlichen, regionalen Lebensmitteln zu greifen. Kaum auszuma-len was passiert, wenn Landwirte und Produzent*innen wie wir aufhören, sich um die Felder, Wiesen, Wälder, Bäume, ... zu kümmern.

ARTENREICHTUM STREUOBSTWIESE

Auf Oberösterreichs Streuobstwiesen gibt es ca. 5.000 Obstsorten. Welche Sorten rund um unser Bauernhaus wachsen, siehst du hier. Die zugehörigen Nummern findest du auf den Bäumen wieder.



- | | | | |
|-----|-------------------------------|---------|----------------------------|
| 301 | Berner Rosen | 336 | Roter Trierscher Weinapfel |
| 302 | Ehrbachhofer Mostapfel | 337 | Rheinischer Bohnapfel |
| 303 | Wintergoldparmäne | 338 | Brettacher |
| 304 | Tumbacher Lederbirne | 340 | McIntosh |
| 305 | Speckbirne | 342 | Böhmischer Brünnerling |
| 306 | Schöner von Boskoop | 344-352 | Speckbirne |
| 307 | Winawitzbirne | 354 | Jonagold |
| 308 | Schweizer Wasserbirne | 355 | Williamsbirne |
| 309 | Schmiedberger Renette | 357 | Kriecherl |
| 310 | Kleine Landlbirne | 358 | Rotbirne |
| 311 | Großer Böhmischer Brünnerling | 359 | Böhmischer Brünnerling |
| 312 | Speckbirne | 360 | Oldenburger |
| 314 | Schweizer Wasserbirne | 361 | Klosterbirne |
| 315 | Ehrbachhofer Mostapfel | 362 | Dönissens Gelbe |
| 316 | Brünnerling | 365 | Schneiders Späte |
| 317 | Rheinischer Bohnapfel | 366 | Jakob Lebel |
| 318 | Gravensteiner | 367 | Kanada-Renette |
| 319 | Cox Orange Renette | 370 | Hauxapfel |
| 320 | Speckbirne | 375 | Baumanns Renette |
| 322 | Berner Rosen | 376 | Berner Rosenapfel |
| 323 | Lederbirne | 377 | Böhmischer Brünnerling |
| 324 | Roter Gravensteiner | 381 | Champagner-Renette |
| 325 | Klarapfel | 382 | Hauszwetschke |
| 326 | Rheinischer Bohnapfel | 383 | Jonathan |
| 327 | Zabergäu Renette | 384 | Krummstiel |
| 328 | Gelber Bellefleur | 385 | Pinova |
| 331 | Zabergäu Renette | 386 | Red Topaz |
| 332 | Gellerts Butterbirne | 387 | Relinda |
| 333 | Danzinger Kantapfel | 388 | Rewena |
| 334 | Kleine Landlbirne | 389 | Sirius |
| 335 | Speckbirne | 390 | Karneval |
| 336 | Sämling, Lokalsorte (weiß) | | |



UNSERE BIO-GENUSSMOMENTE

In (fast) jedem steckt ein Teil Bio-Streuobstwiese.
Entdecken und kaufen!



HOFLADEN GEÖFFNET
MO – SA 8 – 12 Uhr
und Freitag zusätzlich
von 14 – 18 Uhr

JEDERZEIT ONLINE UNTER
pankrazhofer.at