

Was ist los

*JÄNNER - JUNI 2025

BIOHOF Achleitner

* RUDI ANSCHÖBER



Jänner

Mi, 8.1.
18-21 Uhr
VEGANE KÜCHE LEICHT GEMACHT
Kochkurs mit Gertraud Korber
Vollwertig, pflanzlich & gesund kochen, ohne Verzicht auf Geschmack & Genuss.

Mo, 20.1.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Kleine Änderungen, große Wirkung: Mit neuen Essgewohnheiten zum Wohlbefinden.

Fr, 24.1.
14.30-17 Uhr
NEURODINGS WURZELN
TRANSFORMATIVER ZEICHENWORKSHOP
Ergünde in kreativen Prozessen, was dich nährt und erdet. Mit Biohof-Mitarbeiterin und Neurodingstrainerin Anna Zangerle.

Sa, 25.1.
10.30-12 Uhr
LUSTVOLL DIE WELT VERÄNDERN
Vortrag mit Claudia Lackner
Praktische Ideen für einfache Veränderungen im Alltag mit großer Wirkung.



* ANNA ZANGERLE

April

Sa, 5.4.
9-14 Uhr
OSTERKÖRBCHE WICKELN
Workshop mit Bernadette Würmer
Lerne aus Gräsern und Zweigen dein eigenes Osterkörbchen zu wickeln.

Fr, 11. & Sa, 12.4.
OSTERMARKT
KUNSTHANDWERK AM BIOHOF
Schöne Frühlingssdeko und nette Ostergeschenke für dich und deine Liebsten.

Di, 15.4.
15-18.30 Uhr
OMA, BITTE KOCH MIT MIR
Kochkurs mit Gertraud Korber
Mit Unterstützung von Oma oder Opa lernen Kinder Osterleckereien zuzubereiten.

Fr, 18.4.
15-18 Uhr
OSTERN AM BIOHOF
FINDE ALLE BIO-OSTEREIER
Freu dich auf Osterleckereien und mach bei der Ostereiersuche mit.

Do, 24.4.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Genuss ohne Gluten: Kochen und Backen leicht gemacht.

Mo, 28.4. - Sa, 17.5.
PFLANZENMARKT
JUNGPFLANZEN FÜR DEINEN GARTEN
Kräuter, Fruchtgemüse, Blumen: Alles was das Gärtnerherz begehrt.

Februar

Mi, 5.2.
17-18.30 Uhr
COOK & LOOK
SCHAUKOCHEN IN UNSERER SHOWKÜCHE
Ein Valentinstagsmenü schnell und ohne viel Aufwand für deine Liebsten gezaubert.

Mi, 12.2.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Süß, aber gesund: Zuckeralternativen und Genuss ohne Reue

Sa, 15.2.
9.30-12 Uhr
KOMPASS DURCH DIE WECHSELJAHRE
WORKSHOP MIT MARTINA MÜLLNER
Mit Ernährung und Hormonbalance zu mehr Wohlbefinden im Wechsel.

Sa, 22.2.
10-13.30 Uhr
KOMBUCHA BRAUEN
WORKSHOP MIT ANDREA BIERWOLF
Lerne das gesunde Fermentationsgetränk Kombucha selbst herzustellen.

Mai

Do, 8.5.
18-20 Uhr
SO WIRD DEIN GARTEN BIOFIT
Vortrag mit Karl Ploberger
Starte ins Gartenjahr und hol dir die besten Tipps fürs biologische Gärtnern.

Sa, 17.5.
Sa, 24.5.
BIOKISTENTAG
EXKLUSIV FÜR ALLE BIKISTEN-KUNDEN
Besuch uns in Eferding und entdecke, woher die Biokiste kommt.

Di, 20.5.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Das Beste aus der Natur: Die Kraft von Bio-Lebensmitteln

Fr, 23.5.
18 Uhr
HOFGENUSS
UNSER BIO-KULINARIUM TISCHT AUF
Lass dich mit einem saisonalen, regionalen 4-Gänge-Bio-Menü verwöhnen und verbringe einen gemütlichen Abend bei uns.



* KARL PLOBERGER

März

Do, 6.3.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Gut für den Bauch, gut für die Seele: Wohlfühlküche für jeden Tag.

Di, 11., 18. & 25.3., 19 Uhr
BASENFESTEN I
WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER
Tu deinem Säure-Basen-Haushalt Gutes. Für alle, die zum ersten Mal Basenfasten.

Di, 11., 18. & 25.3., 17 Uhr
BASENFESTEN II
WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER
Neue Leichtigkeit und Energie: Basenfasten für Wiederholer:innen.

Fr, 14.3.
15-16 Uhr
ÖFFENTLICHE FÜHRUNG
LERNE DEN BIOHOF KENNEN
Packbetrieb, Hochschaubahn, Schlaraffenland: Blicke hinter unsere Kulissen.

Mi, 26.3.
19-21 Uhr
WIE WIR UNS DIE ZUKUNFT ZURÜCKHOLEN
LESUNG MIT RUDI ANSCHÖBER
2040: Unser Leben ist besser geworden. Anschöber zeigt in seinem Buch wie.

Juni

Mi, 4.6.
17-18.30 Uhr
COOK & LOOK
SCHAUKOCHEN IN UNSERER SHOWKÜCHE
Wir starten den Grill und zeigen dir schnelle Rezepte für deine Grillfeier.

Fr, 13.6.
15-20 Uhr
WEIN & GENUSS
FÜR FEINSCHMECKER
Lerne Bio-Winzer vor Ort kennen und koste dich durch feine Spezialitäten.

Mo, 23.6.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Essen, das guttut: Bekömmliche Küche bei Unverträglichkeiten

Sa, 28.6.
10-13.30 Uhr
KOMBUCHA BRAUEN
WORKSHOP MIT ANDREA BIERWOLF
Lerne das gesunde Fermentationsgetränk Kombucha selbst herzustellen.

NEUES
FORMAT

Tafelrunde

Freu dich jeden Monat auf spannende Ernährungsthemen in gemütlicher Runde.

Wissen: theoretischer Input, fundiert und alltagstauglich

Praxis: Schaukochen und Verkosten von verschiedenen Lebensmitteln, Speisen und Kennenlernen neuer Rezepte

Austausch: Zeit für Fragen, persönliche Erfahrungen und gegenseitige Inspiration

TERMINE:
20.1., 12.2., 6.3.,
24.4., 20.5., 23.6.
Jeweils von 17.30-20 Uhr

*FÜR ALLE, DIE EIN
GESUNDES UND BEWUSSTES
LEBEN FÜHREN MÖCHTEN.

*ANMELDUNG & INFO

www.biohof.at/termine
Termine werden laufend aktualisiert.
Änderungen vorbehalten.



*EVENT-NEWSLETTER

Abonniere unseren Newsletter
und erhalte 1x im Monat alle
aktuellen Events auf einen Blick.



BIOHOF ACHLEITNER Unterm Regenbogen 1 | 4070 Eferding | www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner, Zangerle, Ploberger, Gianmaria Gava/Brandstätter Verlag, Korber