

*EVENT-NEWSLETTER

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



März

Di, 3., 10. &
17.3., 19 Uhr

BASENFASTEN I

WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER

Kosten: Tue deinem Säure-Basen-Haushalt Gutes.
€ 165,- Für alle, die zum ersten Mal Basenfasten.

Di, 3., 10. &
17.3., 17 Uhr

BASENFASTEN II

WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER

Kosten: Neue Leichtigkeit und Energie: Basenfasten
€ 135,- für Wiederholer:innen.

Fr, 13.3.
15-16 Uhr

ÖFFENTLICHE FÜHRUNG

LERNE DEN BIOHOF KENNEN

Kosten: Biokisten-Packbetrieb, Hochschaubahn,
€ 8,- Schlaraffenland: Blicke hinter unsere Kulissen.

Mi, 18.3.
18-21 Uhr

KREATIVE GEMÜSEKÜCHE

KOCHKURS MIT JÜRGEN BAUMGARTNER

Kosten: Variable, unkomplizierte Gerichte, die du aus
€ 95,- deiner wöchentlichen Biokiste kochen kannst.

Sa, 21.3.
10-13 Uhr

OSTERLOOPS GESTALTEN

KREATIVWORKSHOP MIT PATRIZIA HASLINGER

Kosten: Gestalte mit Naturmaterialien frühlingshafte
€ 65,- Deko für dich oder zum Verschenken.

*PATRIZIA HASLINGER

betreibt in Offenhausen
ihren mehrfach preisgekrönten
Schaugarten.



April

Fr, 10.4.
16-19 Uhr

BABYBEIKOST SELBST GEMACHT

KOCHKURS MIT TCM-ERNÄHRUNGSBERATERIN

SIGRID STADLER

Kosten: Lerne wie du dein Kind mit gesunder und
€ 93,- schmackhafter Beikost verwöhnen kannst.

Fr, 17.4.
10-18 Uhr

GESUNDHEITSTAG AM BIOHOF

THEMENSCHWERPUNKT: LONGEVITY

Wie können wir gesund 100 Jahre alt werden?
Freu dich auf Vorträge, Aussteller, Schaukochen
und Kulinarik zum Thema.



Fr, 24.4.
14.30-17 Uhr

NEURODINGS ZEICHNEN

KREATIVWORKSHOP MIT ANNA ZANGERLE

Kosten: Deine Mitte finden: Entdecke die transformative
€ 60,- Kraft des neurokreativen Zeichnens.

Mo, 27.4. -
Sa, 9.5.

PFLANZENMARKT

JUNGPFLANZEN FÜR DEINEN GARTEN

zu den Öff- Kräuter, Fruchtgemüse, Blumen:
nungszeiten Alles, was das Gärtnerherz begehrt.

VORSCHAU

Freu dich auf unser Pflanzenfest im
Mai mit Aussteller:innen, Vorträgen
und Workshops.



Veranstaltungen am Biohof

*JÄNNER - APRIL 2026



BIOHOF
Achleitner

Jänner



Di, 13.1.
18-21 Uhr

VEGANE KÜCHE LEICHT GEMACHT

Kosten:
€ 95,-

KOCHKURS MIT GERTRAUD KORBER

Vollwertig, pflanzlich und gesund kochen, ohne Verzicht auf Geschmack und Genuss.

Do, 29.1.
18-19.30 Uhr

GESUND ESSEN, NACHHALTIG LEBEN

Kosten:
€ 20,-

VORTRAG MIT MAG.A DR.IN THERES RATHMANNER

Wie pflanzenbetonte Ernährung zugleich unsere Gesundheit, das Klima und das Tierwohl stärkt.

*THERES RATHMANNER

ist Ernährungs- und Gesundheitswissenschaftlerin. Ihr Spezialgebiet ist nachhaltige Ernährung. Sie ist Gründerin und Leiterin der „Schule des Essens“. Von ihr stammt die wissenschaftliche Einleitung zum Buch „30 Pflanzen pro Woche“.

Weinverkostungen

Koste exquisite Bio-Weine aus unserem Sortiment und lass dich von Weinexperte Heinrich in die Welt der Weine entführen.

TERMINE jeweils von 11.30-14 Uhr

Sa, 17. Jänner Sa, 18. April
Sa, 14. Februar Sa, 9. Mai
Sa, 21. März Sa, 13. Juni

*FARZANA & ZAHRA

aus unserem Küchenteam laden dich beim Iranischen Brunch ein, die Aromen ihrer Heimat kennenzulernen.

Februar

Sa, 7.2.
10-13.30 Uhr

KOMBUCHA SELBST GEMACHT WORKSHOP MIT ANDREA BIERWOLF

Kosten:
€ 94,-

Lerne das gesunde Fermentationsgetränk Kombucha selbst herzustellen.

Sa, 14.2.
9-14 Uhr

IRANISCHER BRUNCH BRUNCH MIT THEMATISCHEN SPEZIALITÄTEN

Kosten:
€ 27,50

Tauche ein in die aromatische Welt der iranischen Küche.

Sa, 21.2.
10-11 Uhr

INFOS ZUM BASENFASTEN VORTRAG MIT GERTRAUD KORBER

kostenlos

Informiere dich über das begleitete Basenfasten im März am Biohof.

Fr, 27.2.
14-18 Uhr

KAFFEEGENUSS FÜR ZUHAUSE BARISTAWORKSHOP MIT MICHAEL PAUZENBERGER

Kosten:
€ 139,-

Lerne an deiner Maschine den perfekten Kaffee zuzubereiten und ihn mit Latte Art zu verzieren.

*ANMELDUNG & INFO

www.biohof.at/termine

Termine werden laufend aktualisiert.
Änderungen vorbehalten.



Biohof erleben

*MIT ALLEN SINNEN

Verbinde deinen Veranstaltungsbesuch mit Genuss in unserem Bio-Kulinarium oder lerne den Biohof bei einer Führung ganz persönlich kennen.

AUSGEZEICHNETER BIO-GENUSS

In unserem zertifizierten Bio-Restaurant wird täglich mit regionalen und saisonalen Zutaten frisch gekocht. Starte mit unserem abwechslungsreichen Frühstücksbuffet in den Tag. Zu Mittag machen ein buntes Salatbuffet, Tages-suppen, ein Buffet mit vegetarisch-veganen Speisen und zusätzliche Fleischgerichte jede und jeden satt. Hausg'machte Kuchen versüßen den Nachmittagskaffee.

Frühstück

Mo-Fr, 8-10.45 Uhr
Sa, 8-13 Uhr

Mittagessen

Mo-Fr, 11-14.30 Uhr
Sa, 11-13.30 Uhr

*TISCHRESERVIERUNG

07272 4859 60 (8-13 Uhr)
biokulinarium@biohof.at

BLICK HINTER DIE KULISSEN

Auf der Suche nach einem Ziel für den nächsten Vereinsausflug? Ab 10 Personen bieten wir Führungen zum Wunschtermin an. Dabei tauchst du ein in die Welt von 100 % Bio, besichtigst unseren Biokisten-Packbetrieb und erfährst, was „Bio über den Feldrand hinaus“ am Biohof bedeutet.

*JETZT ANFRAGEN

VALERIE TIEFENBACHER

07272 2597-31
events@biohof.at



Unterm Regenbogen 1, 4070 Eferding · www.biohof.at