

# „Das Seeham“ komplettiert den BioArt Campus

Seit einigen Wochen ist der BioArt Campus komplett. Das Zentrum für Bio, Nachhaltigkeit und Innovation hat sein Genussangebot vervollständigt. „Das Seeham“ bietet seit Mitte Mai Bio-Genuss pur.

Die Betreiber und Gastgeber, Stanka und Sammy, sind Gastronomen aus Leidenschaft und freuen sich, ihre Gäste willkommen zu heißen. Und das in einer modernen und gemütlichen Atmosphäre. Das coole Design und die Planung stammen aus der Feder der Firma Obermeier Objekt+Möbel GmbH. Den letzten Feinschliff und die Details haben die Betreiber von „Das Seeham“ mit viel Geschmack und Liebe zum Detail vorgenommen. Das Lokal hat insgesamt 60 Sitzplätze innen und noch einmal so viele auf der Terrasse. Und wie es sich für den BioArt Campus gehört, ist das Angebot an Speisen und Getränken ausschließlich bio. Der Tag startet gleich mit einer großen Frühstückskarte à la carte. Ob herzhaft oder süß, ob vegan oder vegetarisch – für jeden ist etwas geboten. Besonders hervorzuheben ist an den Wochenenden das Langschläfer-Frühstück bis 14 Uhr.

**Treffpunkt für alle**  
Zur Mittagszeit erwartet die Gäste ein spezielles tägliches Angebot, abhängig von der Saison. Am Nachmittag können sich die Besucher auf Kaffee und Kuchen, aber auch auf ein Heumilch-Softeis aus eigener Produktion freuen. Ganz-tägig werden verschiedene Vor-



Der BioArt Campus im Herzen von Seeham ist mit der Gastronomie „Das Seeham“ nun komplett.

speisen, Salate, Pizza und Pasta, Burger und Flammkuchen angeboten. Die Öffnungszeiten von „Das Seeham“ sind täglich ab 8 Uhr. Das Bio-Lokal soll zu einem Treffpunkt von Gästen und Einheimischen werden (noch bis Ende Juni ist Mittwoch Ruhetag).

**BioArt Campus in Seeham**  
Auf einer Fläche von 3000 m<sup>2</sup> entstand im Jahr 2022 der Campus, der sich voll und ganz den Themen Bio, Nachhaltigkeit und vor allem einer lebenswerten Zukunft für Generationen widmet. Neben 28 Unternehmen, die sich in dem Campus eingemietet haben, wird

Bio auch erlebbar gemacht. Im BioArt Campus produzieren und präsentieren Meister ihres Faches Bio-Lebensmittel, hier wird geschult und informiert, hier wird gekocht und verkostet. Im Bio-Laden Seeham kauft man Bio-Lebensmittel aus der Region und genießt diese auch im Bio-Café-Restaurant „Das Seeham“. Hier wird aber auch geforscht, an neuen Produkten und an einer nachhaltigen Zukunft gearbeitet. Der Campus als Leuchtturmprojekt wird eine Plattform für nationale und internationale Experten und der Platz für Symposien, Seminare und Workshops.

**Bio sinnlich erleben**  
Neben „Das Seeham“ ist ein weiteres Herzstück im Erdgeschoß ein rund 300 m<sup>2</sup> großer Bio-Laden, der regionale, aber auch überregionale Bio-Produzenten in seinem Sortiment führt. Die Familie Wallner, Betreiber des Ladens, ist auch der Eigentümer der Salzburger Ölmühle, die ihren Produktionsstandort nach Seeham verlegt. Die Ölmühle steht ebenfalls für das sinnliche Erlebnis im BioArt Campus und zählt zu den Manufakturen. Fünf Produzenten zeigen vor Ort, wie ihre Genussprodukte entstehen. Dazu zählen neben der Ölmühle: die Bio-Destilliererei Fart-

hofer, die Manufaktur T3 – Torten, Trainings und mehr..., die Bio-Kaffeerösterei Naturkaffee und die Aufstrichmanufaktur Wäs Guad's. Hier wird produziert, was der Gast, der Kunde im Bio-Laden erwerben kann bzw. dann auch im „Das Seeham“ verarbeitet wird. Ebenfalls im Erdgeschoß befindet sich die BioArt Genusswerkstatt, in der neben Kochkursen sowie Produktentwicklungen auch Degustationen und Verkostungen stattfinden.

Alle Infos zum BioArt Campus unter: [WWW.BIOARTCAMPUS.AT](http://WWW.BIOARTCAMPUS.AT)



„Das Seeham“: Modernes und sehr einladendes Design.



„Das Seeham“ bietet ab 8 Uhr tolle Frühstücksvarianten an – auch für Vegetarier und Veganer.

**peroga**  
ENTWICKLUNG | STEUERUNG | KONTROLLE  
[www.peroga.at](http://www.peroga.at)

**LOVRIC GmbH**  
Planung + Metallbau 5531 Eben im Pongau  
Stahl-, Alu- und Glasfassaden, Fenster, Portale, Dachkonstruktionen

**LOIBICHLER**  
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG  
[WWW.LOIBICHLER.COM](http://WWW.LOIBICHLER.COM) · [GASTRO@LOIBICHLER.COM](mailto:GASTRO@LOIBICHLER.COM) · 5310 MONDSEE

**PARKETT aus Salzburg**  
Nachhaltige Herkunft · Meisterhafte Verlegung  
Erstklassige Qualität  
Salzburg | Linz | Wien | Graz | Villach | Innsbruck · [www.fischerparkett.com](http://www.fischerparkett.com)  
**FISCHER Parkett**

**HÖRMANN**  
Tore · Türen · Zargen · Antriebe

[strauss-kaelte.at](http://strauss-kaelte.at) **Strauß**  
KÄLTE / KLIMA / KOMPETENZ  
Strauß Kälte-Klimatechnik Ges.m.b.H.  
Plainfelder Straße 13 · 5303 Thalgau bei Salzburg  
Tel: +43 6235 7030 · E-Mail: [office@strauss-kaelte.at](mailto:office@strauss-kaelte.at)