



Sammy und Stanka betreiben „Das Seeham“ im Bioart-Campus. Zur Eröffnung kamen u. a. Bio-Heuregion-Obmann Franz Keil, Vizebmg. Christian Altenberger, Heukönigin Karin Holzinger, Landesrat Sepp Schwaiger, Lokalbetreiber Sammy und Stanka, Bioart-Campus-Initiator Robert Rosenstatter (kl. Bild von links).

BILDER: SW/STRÜBLER

Das Biodorf hat jetzt auch sein Bio-Lokal

„Das Seeham“ hat im Bioart-Campus eröffnet.

Seeham. Mit der offiziellen Eröffnung des Café-Restaurants „Das Seeham“ am vergangenen Samstag hat der Bioart-Campus jetzt auch seinen eigenen Bio-Gastronomiebetrieb.

Das Betreiberpaar Sammy und Stanka hat das Lokal nach seinen Vorstellungen planen lassen und selbst in die Einrichtung investiert. Geführt wird das Lokal mit

„Wir sind mit 28 vertretenen Firmen ausgehoben und tragen mit unserem Leuchtturmprojekt die Bio-Kompetenz der Region nach außen. Der Gastronomiebetrieb hat im Biodorf Seeham einfach noch gefehlt.“ Vertreter der Bio-Heuregion Trumer Seenland ließen sich die Eröffnung folglich genauso wenig entgehen wie Touristiker des Salzburger Seenlands und der Gemeinde Seeham.

Als Unterstützer der ersten Stunde hat Landesrat Josef Schwaiger nicht nur den Bieranstich bei der Eröffnung übernommen, sondern gibt sich vom Erfolg des Bioart-Campus überzeugt. „Wir haben viel Zeit in das Projekt investiert. Aus Kleinklein wird niemals Groß, und hier hat es etwas Großes gebraucht. Wir haben jetzt eine namhafte, authentische Adresse in der Region, mit der die gelebte Nachhaltigkeit in die nächste Generation gebracht werden kann.“

Dringenden Handlungsbedarf ortet Schwaiger allerdings bei den Übernachtungsmöglichkeiten in der Region: „Hier wird es in weiterer Folge noch Anstrengungen brauchen.“

strü



„Wir tragen die Bio-Kompetenz der Region nach außen.“

R. Rosenstatter, Bioart-Campus

je 60 Sitzplätzen innen und auf der Terrasse als Ganztagesbetrieb – vom Frühstück bis zum Abendessen. „Das ist unser letztes Projekt, wir sind angekommen. Das ist unser Baby“, sagt Sammy Abdelhedi im Gespräch mit den FN. Zuvor hat er mit seiner Frau Stanka bereits Lokale in Oberndorf und Mondsee geführt.

Projektinitiator Robert Rosenstatter freut sich, dass „sein“ Campus endlich komplett ist:

DAS FÄNGT JA GUT AN

Mit Köpfchen für heimische Lebensmittel

Worauf man beim Lebensmitteleinkauf achten sollte, haben Köstendorfer Volksschulkinder bei einem Workshop der Seminarbäuerinnen gelernt.

Köstendorf. Es ist ein buntes Durcheinander, das Resy Strasser in ihren mitgebrachten Einkaufskörben hat. Aber nicht lange. Bald haben die Mädchen und Buben der 4A der Volksschule Köstendorf sämtliche Lebensmittel in „re-

Workshop der Seminarbäuerinnen absolviert.

„Die Zahl unserer Workshops nimmt ständig zu“, betont Seminarbäuerin Strasser aus Obertrum: „Die Schulen drängen darauf. Die Themen reichen von der Milch über ‚Wie kommt das Gras



Es ist wichtig, die Kinder dafür zu sensibilisieren.

Resy Strasser, Seminarbäuerin (BILD: STRÜBLER)



gional“ und „nicht regional“ eingeteilt. Einen Tisch weiter wird daran getüftelt, den fiktiven Kühlschrank richtig einzuräumen. „Eier, Säfte und Milch gehören in die Tür“, weiß Andi. Er hat so wie seine Klassenkameraden auch schon den Milchlehrpfad-

in den Burger‘ bis hin zum richtigen Einkaufen.“

Fragt eine Schule bei den Seminarbäuerinnen an, übernimmt die geografisch am nächsten gelegene Kollegin den jeweiligen Workshop. „Es ist wichtig, die Kinder dafür zu sensibilisieren, beim Einkaufen genau zu schau-

