Bio-Mandeln aus der Oststeiermark

Wie hat denn die Mandel zum NATUR.GUT.GERSTL in Markt Hartmannsdorf gefunden? Auf der Suche nach einer besonderen Kultur, pflanzte die Familie Gerstl 2018 die ersten Mandelbäume. Voller Erwartung wurde der ersten Ernte entgegengefiebert. Im Oktober 2020 waren die ersten Mandel gereift und vorsichtig geerntet. Die wertvollen Mandeln wurden mit riesiger Freude veredelt. Salzmandeln, gebrannte Mandeln und getrocknete Mandeln wurden von der eigenen Familie genossen. Für mehr reichte die erste Ernte leider noch nicht. Die Gerstl's wussten aber, dass sie auf die richtige Kultur gesetzt haben. Zwischenzeitlich wurde die Anbaufläche auf knapp 3 ha erweitert und viele Rätsel in der Kulturführung gelöst. Seit Oktober 2022 lagert die erste nennenswerte Ernte und trocknet im Lager, bis diese weiterverarbeitet werden können. Der Verkauf von steirischen BIO-Salzmandeln, steirischen BIO-Mandeln gebrannt und einigen weiteren Produkten startete im Dezember, rechtzeitig zur Vorweihnachtszeit. Ein Anliegen des Familienbetriebs ist die regionale Versorgung mit hochqualitativen Produkten und daher sind noch viele weitere Mandelprodukte in Planung. Wir freuen uns auf eine mandelreiche Zukunft.

www.natur-gut-gerstl.at
Pöllau 45
8311 Markt Hartmannsdorf

---

zentrale@lfi-steiermark.at oder 0316/8050 1305.

Anerkennung: 3 Stunde(n) für ÖPUL23-BIO, 1 Stunde(n) für Sachkunde PS Weiterbildung

Bio-Fachtage 2023

Die Bio-Fachtage 2023 sind im Februar als Präsenzveranstaltungen geplant. Zusätzlich wird es eine Online-Veranstaltung geben.

Referenten: Mag. Karl Waltl, Mag.ª Claudia Freiding

Inhalt: Öpul NEU, EU-Bio-Verordnung – Aktuelles, Boden und Biodiversität, Pflanzenschutz, Innovationen

Anmeldung: online über BIO AUSTRIA https://www.bio-austria.at/a/bauern/bio-obstfachtage-2023/ (spät. drei Werktage vor der Veranstaltung), telefonisch unter +43 732/654884 oder per E-Mail unter veranstaltung@bio-austria.at

Kosten: Präsenz: 36,- Mitglieder (BIO AUSTRIA bzw. LK-Team Obst); 46,- Nicht-Mitglieder; 72,- ohne LFBIS (Bekanntgabe notwendig!)

Webinar: 26,- Mitglieder; 36,- Nicht-Mitglieder; 52,- ohne LFBIS (Bekanntgabe notwendig!)

Anerkennung: Anerkennung von 2,5 Stunden für ÖPUL-Bio (alle) und 2,5 Stunden als Fortbildung für den PSM-Ausweis (alle außer Online Webinar).

Veranstaltung	Termin	Zeitraum	Ort
Bio-Kernobst-Fachtag I	07.02.2023	08:00 – 13:00 Uhr	Wolfgruben, Gasthaus Seidl
Bio-Kernobst-Fachtag II	14.02.2023	08:00 – 13:00 Uhr	Weiz, Gasthaus Allmer
Bio-Kernobst-Fachtag III	23.02.2023	08:00 – 13:00 Uhr	Feldbach, Gasthaus Schwarz
Bio-Kernobst-Fachtag IV	27.02.2023	08:00 – 11:00 Uhr	Online Webinar via Zoom
Bio-Steinobst-Fachtag	28.02.2023	13:00 – 18:00 Uhr	Wolfgruben, Gasthaus Seidl