

# 15 Jahre

## Biobauern-Markt Villach

15 Jahre Kundentreue

für  
nur  
Beste



Die erste Adresse für  
handgefertigte Lebensmittel  
aus biologischer Landwirtschaft

[www.biovillach.at](http://www.biovillach.at)





24.09.2012

15 Jahre Kundentreue

# 15 Jahre Bio-Bauernmarkt



## Liebe Freunde und Stammkunden des Bio-Bauernmarktes,

als vor 15 Jahren eine Handvoll Bio-Bauern mit einem Bio-Fest am Rathausplatz den Bio-Bauernmarkt ins Leben gerufen haben, war noch nicht absehbar, dass daraus eine Erfolgsgeschichte wird, welche mittlerweile schon 15 Jahre andauert.

Die Produktauswahl der ersten Jahre war noch sehr überschaubar. Auch die angebotenen Mengen waren bei einzelnen Produkten schon nach 1 Stunde ausverkauft, trotzdem hielten uns die Kunden die Treue und bewirkten durch positive Mundpropaganda weitere Kunden. Daher haben wir uns in all den Jahren bemüht, das Angebot und die Auswahl für die Kunden zu vergrößern. Seit 2004 gibt es am Markt auch morgenfrisches Gemüse aus Udine bei unserem italienischen Kollegen Luciano Romanelli und seit 3 Jahren auch Bio-Raritäten wie Bio-Fisch und Bio-Geflügel am Markt zu kaufen.

Den bisherigen Höhepunkt in der Geschichte des Marktes bildet der Umbau des hinteren Teiles des Hans Gasser Platzes durch die Stadt Villach für den Markt, wodurch der Markt auf derzeit 20 Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen vergrößert werden konnte.

Auch für die Zukunft werden das Kundenvertrauen und der direkte Kontakt zum Kunden für uns die wichtigsten Signale sein, den Markt positiv weiter zu entwickeln und auf diesem weiter hochwertige Lebensmittel aus handwerklicher Erzeugung anzubieten.

Auf Wiedersehen am nächsten Freitag!

Ihr Marktobmann

Ing. Christian Mayrbrugger



Beginn des Bio-Bauernmarktes in Villach 24.05.1997



# Das erste Bio-Fest



Eröffnung durch Bürgermeister Manzenreiter



Impressionen vom Rathausplatz



Fotos DI. Christiane Halder

# 15 Jahre Biobauern-Markt



Katharina und Franz Aichholzer, St.Egyden  
 Claudia u. Gert Abl, Stockeboi  
 Sieglinde und Erwin Greyer, Kraig  
 Dipl. Ing. Christiane Halder und Dr. Hans Madritsch,  
 St.Stefan/ Gail  
 Ulrike und Reinhold Hopfgartner, Lind / Drautal  
 Anita und Albert Jank , Egg bei Hermagor  
 Maria und Rudolf Koch, Ledenitzen  
 Berta und Toni Knotz, Birnbaum (Lesachtal)  
 Johann Kreschischnig jun., Kleinsattel (Villach)  
 Sigrid und Franz Rainer, Arriach  
 Johannes Stark, Riegersdorf (Arnoldstein)  
 Anni Weber, Politzen (Ferndorf)  
 Margit und Hans Winkler, St.Agathen (Villach)

**VILLACH**  
STADT UND LAND

**So freundlich** präsentierte sich jüngst der Biomarkt am Villacher Rathausplatz, der ab Juni zur fixen Einrichtung werden soll. Die Dekoration stammt von der Arriacherin Sigrid Rainer. DI. Christiane Halder (l.) vom Verband „Ernte für das Leben“ koordiniert, Biobauern der Umgebung, wie Hans Kreschischnig, liefern. FOTO: MORITSC

VIII Werbung VILLA

Kulinarisches

## Köstliches aus biologischer Landwirtschaft

14 Bauern bieten am Villacher Bio-Bauernmarkt ihre Produkte in einer vielfältigen, aufeinander abgestimmten Palette an.

**VILLACH.** Das Villacher Biofest am vergangenen Samstag bildete den gelungenen Auftakt für den Bio-Bauernmarkt, der künftig jeden Freitag von 13 bis 17 Uhr am Rathausplatz abgehalten wird. Von Gailtaler Speck und Sasaka über Gebäck, Reindling und die verschiedensten Käsesorten von Kuh, Ziege und Schaf bis zu Schnaps und Likören ist dort alles zu haben, was Gaumen und Herz erfreut - alles aus biologischer Landwirtschaft, versteht sich.

**„Biolandwirtschaft verzichtet auf synthetische und leicht lösliche Düng- und Pflanzenschutzmittel. Sie bemüht sich, den natürlichen Kreislauf Boden-Pflanze-Tier-Mensch aufrecht zu erhalten“**, sagt Dipl.-Ing. Christiane Halder vom Biobauernverband „Ernte für das Leben“. Alle Bauern des Biomarktes sind Mitglieder dieses Verbandes. Mit dem „Ernte“-Markenzeichen wird die Einhaltung strengst geregelter Bio-Richtlinien garantiert. „Biolandwirtschaft verzichtet auf Gentechnik und Chemie. Die Tierhaltung orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen der Tiere“, sagt Johann Kreschischnig, Villacher Obmann des Ernte-Verbandes.

**Vielfältige Produktpalette**  
14 Vermarkter aus den Bezirken Villach, Hermagor und Spittal haben sich zusammengeschlossen und bieten ihre Produkte in einer vielfältigen, aufeinander abgestimmten Palette an.

KTZ, 27.05.1997

Villachs „Ernte“-Obmann Johann Kreschischnig, Dipl.-Ing. Christiane Halder und Johann Kreschischnig sen. Foto: Moritsch

Kleine Zeitung, 21.02.1997



# Ein kleiner Rückblick

Vor 15 Jahren hat mich der Landesverband der Bio-Bauern mit der Aufgabe betraut, den Bio-Bauernmarkt Villach aufzubauen. Als Organisatorin und als Marktfahrerin der ersten Stunde bin ich stolz darauf, was aus unserem Markt nun geworden ist.

Jeden Freitag am Hans Gasser Platz, da ist so richtig was los. Waren wir am Anfang nur ein kleines Grüppchen, so sind wir im Laufe der Jahre immer mehr und das Produktangebot immer reichhaltiger geworden. Mit der Anzahl der MarktfahrerInnen ist auch die Zahl der KundInnen mitgewachsen. Sie kommen von Nah und fern, um unser Angebot an sorgfältig und liebevoll hergestellten Lebensmitteln anzunehmen. So sind auch viele langjährige enge, ja zum Teil sogar freundschaftliche Beziehungen mit den KundInnen entstanden, die weit über das Geschäftliche hinausreichen.

15 Jahre Bio-Bauernmarkt Villach – das ist auch ein Anlass, danke zu sagen. Als erstes der Stadtgemeinde Villach, die uns immer wohlwollend unterstützt hat und uns den nötigen Spielraum gelassen hat, ein eigenständiges Profil zu entwickeln. Danke auch unserem Bio-Bauern – Landesverband, der das Projekt initiiert hat, und uns bei verschiedensten Aktivitäten begleitet.

Danke auch der Regionalbetreuung der Landwirtschaftskammer Hermagor, die das Projekt vor allem in der Anfangsphase mitgetragen hat. Danke auch den Markt - Kolleginnen und Kollegen, denn nur durch die Kontinuität der Gemeinschaft und deren Zusammenhalt über die vielen Jahre hat unser Markt Bestand. Dank auch unserem langjährigen Obmann Ing. Christian Mayrbrugger und seiner Frau Barbara in ihrem unermüdlichen Bemühen, unseren Markt weiterzuentwickeln.

Und natürlich vor allem Dank an unsere treuen KundInnen und Kunden, die unsere Produkte schätzen und so den Erfolg unseres Marktes ermöglichen.



Dipl. Ing. Christiane Halder



1998/ 2009

# Umweltpreis der Stadt Villach & Ausgezeichnete Bio-BäuerInnen



## STADT VILLACH EINLADUNG

Es ist mir eine große Freude, Sie zur **Verleihung des Umweltpreises der Stadt Villach an den Verein Biobauernmarkt** am Dienstag, dem 15. Dezember 1998, um 18.00 Uhr, in das Rathaus, Paracelsussaal, recht herzlich einladen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Helmut Manzenreiter  
Bürgermeister



DONNERSTAG  
26. NOVEMBER 1998

### OBEN AUF

VILLACHER UMWELTPREIS

#### Dankeschön für Biobauern

Villach. - Diese Auszeichnung wird nicht nur die Villacher Landwirte freuen! Der Umweltschutzpreis der Stadt Villach wird im heurigen Jahr an die Biobauern vergeben, die an jedem Freitag nachmittag (Beginn um 13 Uhr) ihren Bio-Markt auf dem Rathausplatz veranstalten.

In der Begründung heißt es, der Markt stelle eine wesentliche Bereicherung des Nahrungsmittelangebotes in der Dreinstadt dar. Naturnahe Lebensmittel zu erhalten, sei für den Konsumenten ein unschätzbare Vorteil. Die Biobauern wollen mit biologischer Anbauweise die Böden schonen, indem sie auf künstliche Düngemittel und Spritzmittel verzichten. Durch diese Bewirtschaftungsweise gehe man verantwortungsvoll mit den Ressourcen um.

**Lob für Konsumenten.** Der Umweltschutzpreis - er ist mit 50.000 Schilling dotiert - soll symbolisch aber auch den Konsumenten gelten, die durch ihr Einkaufsverhalten dazu beitragen, daß umweltgerechte Landwirtschaft wirtschaftlich tragfähig ist.



Kleines Brot, Fleisch, Gemüse, bieten die Biobauern an

Kleine Zeitung, 26.11.1998



Bei der **4. Kärntner Käse- und Joghurtprämierung 2009** konnte die Bestbewertung GOLD gleich 3 Mal erzielt werden! Hopfgartner, Skofitsch, Koch v.l. nach r.

UND zukünftig -  
Die Verleihung des **Villacher Stadtwappens**.





www.villach.at

# VILLACH

REITAG, 1. OKTOBER 2004, SEITE 23



BioVillach-Obmann Christian Mayerbrugger (am Steuer) – hier mit weiteren Biobauern – kocht auf

## Die Biobauern tischen auf

Zum ersten Mal werden heute am Biomarkt die Köstlichkeiten frisch zubereitet. Spezialitäten aus Kärnten, Friaul und Slowenien warten.

PETER JUST

**H** heute, Freitag, ab 10 Uhr locken die Alpe-Adria-Biobauern auf den Hans Gasser Platz in Villach. Das Besondere: Diesmal werden die Bio-Köstlichkeiten direkt auf dem Markt zubereitet. 25 Bauern bieten Gaumenfreuden wie Gegrilltes vom Drautaler Bergschwein, Rindsgulasch, frische Maroni, Had'n Sterz und friulanische Frittata. „Alle Zutaten sind vollbiologisch, bis zum Senf“, erzählt Christian Mayerbrugger, der Obmann des Biobauern Marktes.

Auch bei den Getränken ist alles Bio: Neben Säften gibt es Bio-wein und Schleppe-Biobier. Für

### DER BIO-BAUERNMARKT

**Tradition.** Seit 1998 gibt es den wöchentlichen Biomarkt.

**Alles Bio.** Von 10 Uhr bis 17 Uhr am Hans Gasser Platz und diesmal erstmals auch in der Widmannngasse.

**Reichhaltig.** Die 25 Biobauern bieten neben Köstlichkeiten aus Kärnten auch Spezialitäten aus Slowenien und Friaul.

die Marktbauern haben sich die Biofeste zu einer wichtigen Einkommensquelle entwickelt.

Aber auch für viele Konsumenten ist der wöchentliche Biomarkt nicht wegzudenken. „4000 Besucher haben wir auf einem

normalen Markttag, heute rechnen wir mit weit mehr Besuchern“, sagt Mayerbrugger. Auch weil diesmal das Angebot noch reichhaltiger ist. Denn es kommen auch zusätzliche Biobauern aus Friaul und Slowenien.

„Finanziell überleben kann man als Bauer nur, wenn man sehr einfallsreich ist und eine gute Marktnische gefunden hat“, sagt Christiane Halden. Sie hat sich auf Gemüse spezialisiert. Mehr als 40 Gemüsearten züchtet sie: „Das ist ganz schön arbeitsintensiv!“ Besonders beliebt bei den Kunden sind die alten Apfelsorten und frisches Bauernbrot, erzählt Biobauerin Anna Weber aus Ferndorf.

Villacher Mitteilungsblatt, 07.2004

## Neu: Bio-Köstlichkeiten aus drei Ländern!

Mit dem neuen, grenzüberschreitenden Biobauernmarkt verwandelt sich der Hans-Gasser-Platz jeden Freitag in ein kleines Gourmet-Paradies. 16 Biobauern aus Kärnten, Friaul und Slowenien bieten ihre Köstlichkeiten an.

**E**in neues Konzept, ein neuer Obmann und neue Anbieter: Der Biobauernmarkt auf dem Hans-Gasser-Platz – jeden Freitag, ab 13 Uhr – präsentiert sich ab sofort moderner und kundenorientierter. „Die Villacherinnen und Villacher können sich ab sofort über ein Angebot an Köstlichkeiten aus Slowenien, Italien und Kärnten freuen“, erklärte Bürgermeister Helmut Manzenreiter anlässlich der Eröffnung des Biobauernmarktes und betonte, dass der Markt auch einen wesentlichen Beitrag zur weiteren Attraktivierung der Innenstadt bietet.

### Gourmet-Paradies

Ab sofort sorgen 16 Biobauern aus drei Ländern auf dem Hans-Gasser-Platz für ein kleines Gourmet-Paradies. Angeboten werden Schmankerln, wie Rohmilch-Sauerrahmbutter, würziges Kammutbrot, Speck, Sasaka genauso wie Hochprozentiges oder Bio-



Der neue Biobauernmarkt bietet ein breite Palette an Köstlichkeiten! Von links Bürgermeister Helmut Manzenreiter und Marktfahrer-Obmann Christian Mayerbrugger.

Produkte und Wein aus Italien und Slowenien.

### Weitere Standler

„Wir wollen uns in Zukunft noch mehr in Richtung Alpen-Adria-Schmankerln orientieren“, bekräftigt Barbara Hofer, Sprecherin der Biobauern. Bis Ende des Jahres sollen noch weitere vier Standler aus Italien und Slowenien dazukommen, um das

grenzüberschreitende Angebot an Köstlichkeiten zu komplettieren.

### Frischfleisch!

Neu am Biobauernmarkt in unserer Stadt ist auch der Verkauf von Frischfleisch: Hans Kreschischnig vom Petritsch-Hof in Maria Gail bietet mit seinem speziellen Frischfleisch-Kühlmobil ein Angebot, das kärntenweit seinesgleichen sucht.

Kleine Zeitung, 1.10.2004



## Baby – Boom am Bio-Bauernmarkt:

Helmut Ertler und Saralui mit Zoe und Irene, Christian Mayrbrugger mit Noah, Reinhard Skofitsch (Baby konnte leider nicht zum Fototermin kommen), Sandra und Andreas Weber mit David und Magdalena, Hans Kreschischnig mit Jana.

# Großes Marktfest

## Der Umbau

des Platzes war eine spannende Zeit. Fast jede Woche mussten die Stände anders aufgestellt werden. Manchmal wurde am Freitag noch während des Marktes unmittelbar hinter den Ständen betoniert ...

**Das Ergebnis** kann sich sehen lassen: Der Blick auf die Stadtmauer wurde freigelegt, ein großer freundlicher Platz mit neuen Gastgärten lädt zum Verweilen ein.



Fotos Mag. Margit Gietler



## Durnig Horst

Nussdorf 10  
9702 Ferndorf  
Tel: 0664/ 1509205  
Email: horst.durnig@aon.at

Bio-Rind + Schweinefleisch,  
Speck und Würste ohne  
Pökelsalz, luftgeselchten  
Speck, Sassaka, Eier, Sulze



## Fink Andreas & Ertler Helmut

Lechen 23  
8232 Grafendorf  
Tel: 0338/2445,  
0676/6135715,  
0676/9701803

Steirisches Bio-Obst und  
Gemüse, Äpfel, Fruchtsäfte,  
Kürbiskernöl



## Halder Christiane, DI

Karnitzen 2  
9623 St. Stefan/Gailtal  
Tel: 0664/9770021  
Fax: 04283/2482  
Email: Christiane.halder@netcompany.at

Bio-Jungpflanzen im Früh-  
sommer, Bio-Gemüse aus dem  
Gailtal nach Saison, Sauerkraut,  
Erdäpfel.



## Hopfgartner Reinhold & Ulrike

9753 Kleblach/Lind 18  
Tel: 0650/2525262

Drautaler Schafmilchprodukte



## Koch Maria

Eggerstraße 23  
9581 Ledenitzen  
Tel: 04254/3274

Bio-Ziegenmilch und Ziegen-  
milchprodukte, selbstgemachte  
Teigwaren (Nudeln und Gebäck)



## Knotz Toni

Birnbaum 3  
9562 Birnbaum  
Tel: 04716/645,  
0650/5486555

Frischfleisch und Würste vom  
Lesachtaler Lamm, Wolle und  
Filzprodukte.



**Mayrbrugger Christian, Ing.** [www.mallhof.at](http://www.mallhof.at)

Dorfstraße 29  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Tel: 04240/8332  
Fax: DW 20  
Email: Ing.mayrbrugger@mallhof.at

Kuhmilchprodukte (Butter, Käse, Joghurt, Topfen, Glundner, Käs-, Spinat- und Fleischnudeln, Eier, Schweine-, Jungrind- und Putenfleisch, Speck, Salami und Hauswürste, Sulze, selbstgem. Frankfurter und Extrawurst Bratwurst, gekochter Schinken

---



**Romanelli Luciano**

Udine  
IT  
Tel: 0039 0432 602574

BIO-Obst und Gemüse

---



**Skofitsch Reinhard**

Winklern 1  
9102 Mittertrixen  
Tel: 04231/2278,  
0664/4107204

[www.biohof-skofitsch.at](http://www.biohof-skofitsch.at)

Schaf- und Ziegenmilch-  
produkte (Milch, Joghurt, Käse)

---



**Stark Johannes & Monika**

Korpitsch 21  
9587 Riegersdorf  
Fax: 04257/4097  
Tel: 0650/7539095

Speck, Hauswürste, Salami,  
Rindfleisch

---



**Steiner Markus & Anneliese**

Lenzhof 2  
Gundersheim  
Tel: 04718/20927,  
0680/5565144

Gailtaler Bio-Speck, Fische,  
Nudeln

---



**Thausing Björn**

Matzendorf 5  
9064 Pischeldorf  
Fax: 0463/42541  
Tel: 0664/73721205  
Email: info@thausing-naturkost.at

[www.thausing-naturkost.at](http://www.thausing-naturkost.at)

Brot und Gebäck, Kuchen,  
Mehle und Grieße, kaltge-  
presstes Leinöl

---



**Weber Anni**

Politzen 6  
9702 Ferndorf  
Fax: 04767/554  
Tel: 0650/2607507

Brot und Gebäck, insgesamt 8  
Brotsorten, z.B. Kammutbrot,  
Dinkelbrot,...., Torten und  
Kekse, Äpfel, Säfte, Essig

---

## Regelmäßige Vermarkter:



### Brunner Hans

St. Donat 14  
9300 St. Veit  
Tel: 04212/5813,  
0664/9240562  
Fax: 04212/28534

Wildmasthendl, Eier, Erdäpfel,  
Gemüse

---



### Gursch Matthias

Ragglbach 18  
9422 Maria Rojach  
Tel: 0660/1412115  
Fax: 04355/26169  
Email: bioweidegans@gmx.at

Lavantaler Bauernente, Mini-  
truthahn, Kärntner Suppen-  
henne, Kärntner Weidegans

---



### Höfer Christoph

Göschl 5  
9554 St. Urban  
Tel: 0650/4003069  
Email: hoefer@naturkoestlichkeiten.at

[www.naturkoestlichkeiten.at](http://www.naturkoestlichkeiten.at)

Schaf-, Kuh- und Ziegen-  
milchprodukte

---



### Monsberger Christl

Steinberg Oberhaus 24  
9423 St. Georgen  
Tel: 0650/3251090  
Email: office@kraeuterchristl.at

[www.kraeuterchristl.at](http://www.kraeuterchristl.at)

Naturkosmetik

---



### Müller Karl Heinz

Wrießnitz 7  
9063 Maria Saal  
Tel: 0664/528 30 09

Brot und Gebäck

---



### Stampfer Erich

Höfling 2  
9640 Kötschach - Mauthen  
Tel: 04715/8162

Imkereiprodukte

---





**Jeden Freitag**  
**VILLACH**  
**Hans Gasser Platz**  
**10-16 Uhr**



[www.biovillach.at](http://www.biovillach.at)