

Was ist los

*JÄNNER - JUNI 2025

BIOHOF Achleitner

* RUDI ANSCHÖBER



Jänner

Mi, 8.1.
18-21 Uhr
VEGANE KÜCHE LEICHT GEMACHT
Kochkurs mit Gertraud Korber
Vollwertig, pflanzlich & gesund kochen, ohne Verzicht auf Geschmack & Genuss.
Kosten: € 95,-

Mo, 20.1.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Kleine Änderungen, große Wirkung: Mit neuen Essgewohnheiten zum Wohlbefinden.
Kosten: € 39,-

Fr, 24.1.
14.30-17 Uhr
NEURODINGS WURZELN
TRANSFORMATIVER ZEICHENWORKSHOP
Ergünde in kreativen Prozessen, was dich nährt und erdet. Mit Biohof-Mitarbeiterin und Neurodingstrainerin Anna Zangerle.
Kosten: € 60,-

Sa, 25.1.
10.30-12 Uhr
LUSTVOLL DIE WELT VERÄNDERN
Vortrag mit Claudia Lackner
Praktische Ideen für einfache Veränderungen im Alltag mit großer Wirkung.
Kosten: € 12,-



* ANNA ZANGERLE

April

Sa, 5.4.
9-14 Uhr
OSTERKÖRBCHE WICKELN
Workshop mit Bernadette Würmer
Lerne aus Gräsern und Zweigen dein eigenes Osterkörbchen zu wickeln.
Kosten: € 75,-

Fr, 11. & Sa, 12.4.
OSTERMARKT
KUNSTHANDWERK AM BIOHOF
Schöne Frühlingssdeko und nette Ostergeschenke für dich und deine Liebsten.
zu den Öffnungszeiten

Di, 15.4.
15-18.30 Uhr
OMA, BITTE KOCH MIT MIR
Kochkurs mit Gertraud Korber
Mit Unterstützung von Oma oder Opa lernen Kinder Osterleckereien zuzubereiten.
Kosten: € 75,-

Fr, 18.4.
15-18 Uhr
OSTERN AM BIOHOF
FINDE ALLE BIO-OSTEREIER
Freu dich auf Osterleckereien und mach bei der Ostereiersuche mit.
Eintritt frei

Do, 24.4.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Genuss ohne Gluten: Kochen und Backen leicht gemacht.
Kosten: € 39,-

Mo, 28.4. - Sa, 17.5.
PFLANZENMARKT
JUNGPFLANZEN FÜR DEINEN GARTEN
Kräuter, Fruchtgemüse, Blumen: Alles was das Gärtnerherz begehrt.
zu den Öffnungszeiten

Februar

Mi, 5.2.
17-18.30 Uhr
COOK & LOOK
SCHAUKOCHEN IN UNSERER SHOWKÜCHE
Ein Valentinstagsmenü schnell und ohne viel Aufwand für deine Liebsten gezaubert.
Kosten: € 10,-

Mi, 12.2.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Süß, aber gesund: Zuckeralternativen und Genuss ohne Reue
Kosten: € 39,-

Sa, 15.2.
9.30-12 Uhr
KOMPASS DURCH DIE WECHSELJAHRE
WORKSHOP MIT MARTINA MÜLLNER
Mit Ernährung und Hormonbalance zu mehr Wohlbefinden im Wechsel.
Kosten: € 45,-

Sa, 22.2.
10-13.30 Uhr
KOMBUCHA BRAUEN
WORKSHOP MIT ANDREA BIERWOLF
Lerne das gesunde Fermentationsgetränk Kombucha selbst herzustellen.
Kosten: € 86,-

Mai

Do, 8.5.
18-20 Uhr
SO WIRD DEIN GARTEN BIOFIT
Vortrag mit Karl Ploberger
Starte ins Gartenjahr und hol dir die besten Tipps fürs biologische Gärtnern.
Kosten: € 25,-

Sa, 17.5.
Sa, 24.5.
BIOKISTENTAG
EXKLUSIV FÜR ALLE BIKISTEN-KUNDEN
Besuch uns in Eferding und entdecke, woher die Biokiste kommt.
Eintritt frei

Di, 20.5.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Das Beste aus der Natur: Die Kraft von Bio-Lebensmitteln
Kosten: € 39,-

Fr, 23.5.
18 Uhr
HOFGENUSS
UNSER BIO-KULINARIUM TISCHT AUF
Lass dich mit einem saisonalen, regionalen 4-Gänge-Bio-Menü verwöhnen und verbringe einen gemütlichen Abend bei uns.
Kosten: € 55,-



* KARL PLOBERGER

März

Do, 6.3.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Gut für den Bauch, gut für die Seele: Wohlfühlküche für jeden Tag.
Kosten: € 39,-

Di, 11., 18. & 25.3., 19 Uhr
BASENFESTEN I
WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER
Tu deinem Säure-Basen-Haushalt Gutes. Für alle, die zum ersten Mal Basenfasten.
Kosten: € 165,-

Di, 11., 18. & 25.3., 17 Uhr
BASENFESTEN II
WORKSHOP MIT GERTRAUD KORBER
Neue Leichtigkeit und Energie: Basenfasten für Wiederholer:innen.
Kosten: € 135,-

Fr, 14.3.
15-16 Uhr
ÖFFENTLICHE FÜHRUNG
LERNE DEN BIOHOF KENNEN
Packbetrieb, Hochschaubahn, Schlaraffenland: Blicke hinter unsere Kulissen.
Kosten: € 8,-

Do, 27.3.
19-21 Uhr
WIE WIR UNS DIE ZUKUNFT ZURÜCKHOLEN
LESUNG MIT RUDI ANSCHÖBER
2040: Unser Leben ist besser geworden. Anschöber zeigt in seinem Buch wie.
Kosten: € 16,-

Juni

Mi, 4.6.
17-18.30 Uhr
COOK & LOOK
SCHAUKOCHEN IN UNSERER SHOWKÜCHE
Wir starten den Grill und zeigen dir schnelle Rezepte für deine Grillfeier.
Kosten: € 15,-

Fr, 13.6.
15-20 Uhr
WEIN & GENUSS
FÜR FEINSCHMECKER
Lerne Bio-Winzer vor Ort kennen und koste dich durch feine Spezialitäten.
Eintritt frei

Mo, 23.6.
17.30-20 Uhr
TAFELRUNDE
ERNÄHRUNGSTHEMEN MIT GERTRAUD KORBER
Essen, das guttut: Bekömmliche Küche bei Unverträglichkeiten
Kosten: € 39,-

Sa, 28.6.
10-13.30 Uhr
KOMBUCHA BRAUEN
WORKSHOP MIT ANDREA BIERWOLF
Lerne das gesunde Fermentationsgetränk Kombucha selbst herzustellen.
Kosten: € 86,-

NEUES
FORMAT

Tafelrunde

Freu dich jeden Monat auf spannende Ernährungsthemen in gemütlicher Runde.

Wissen: theoretischer Input, fundiert und alltagstauglich

Praxis: Schaukochen und Verkosten von verschiedenen Lebensmitteln, Speisen und Kennenlernen neuer Rezepte

Austausch: Zeit für Fragen, persönliche Erfahrungen und gegenseitige Inspiration

TERMINE:
20.1., 12.2., 6.3.,
24.4., 20.5., 23.6.
Jeweils von 17.30-20 Uhr

* FÜR ALLE, DIE EIN
GESUNDES UND BEWUSSTES
LEBEN FÜHREN MÖCHTEN.

* ANMELDUNG & INFO

www.biohof.at/termine
Termine werden laufend aktualisiert.
Änderungen vorbehalten.



* EVENT-NEWSLETTER

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



BIOHOF ACHLEITNER Unterm Regenbogen 1 | 4070 Eferding | www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner, Zangerle, Ploberger, Gianmaria Gava/Brandstätter Verlag, Korber