

Presseinformation „Ramsauer Bioniere“ Natürlich Urlaub in Ramsau am Dachstein

www.bioregion-ramsau.at



Leitbild

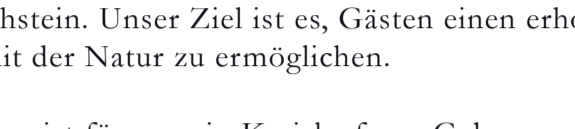
Wir bieten unseren Gästen beste Urlaubsqualität im Einklang mit der Natur.

Die Säulen dafür sind vollbiologische Landwirtschaft, aktiver Umweltschutz, Klimaverantwortung, Ernährungsbewusstsein und die Liebe zu Natur und Mensch.

Wir achten auf umweltgerechte und sozial verträgliche Produktbeschaffung, Energie- und Abfallwirtschaft.

Wir wirtschaften nachhaltig und betreiben sorgsam den Umgang mit den Ressourcen unserer Erde.

Zu unser aller Wohl und dem unserer Kinder.



Umweltbewusstes Denken und Handeln

Wir, die Ramsauer Bioniere, sind Biobauern, Kaufleute und Gastronome aus Ramsau am Dachstein. Unser Ziel ist es, Gästen einen erholsamen und aktiven Urlaub, im Einklang mit der Natur zu ermöglichen.

Die Natur ist für uns ein Kreislauf aus Geben und Nehmen, daher Denken und Handeln wir „nachhaltig“.

Nachhaltig bedeutet für uns vollbiologische Landwirtschaft ohne den Einsatz von Gentechnik oder GVO (Gentechnisch veränderte Organismen), keine chemisch-synthetischen Pflanzen- und Lagerschutzmittel, keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe in unseren Produkten.

Wir achten auch beim Zukauf von Lebensmitteln auf biologischen und sozial verträglichen Anbau und Handel (FairTrade) und auf regionale Verfügbarkeit.

Weitere Bereiche die für uns „Nachhaltigkeit“ definieren sind umweltfreundliches Management bei Abfall- und Energiewirtschaft, natürlichen Baustoffen und soziale Verantwortung.

Zu unser aller Wohl und dem unserer Kinder.

Allgemeiner Presstext

Ramsauer Bioniere geben Quartier

Aktiver und erholsamer Urlaub im Einklang mit der Natur vermitteln die Ramsauer Bioniere. Ein Projekt von Bio-Bauern, Kaufleuten und Gastronomen gemeinsam mit der Natur.

Ramsau am Dachstein ist eines der beliebtesten und bekanntesten Feriengestirne in den Alpen. Beschützt im Norden durch den majestätischen Dachstein, gen Süden offen durch das Hochplateau. Der Charme der Ramsau und die besondere Stimmung ist geprägt durch eine außergewöhnliche Landschaft, faszinierender Natur, gesunder und klarer Luft und herzlichen Menschen.

Die Ramsauer Bioniere, eine Gruppe von Bio-Bauern, Kaufleuten und Gastronomen, zeigen wie man mit der Philosophie der Bio-Landwirtschaft nicht gegen, sondern mit der Natur Tourismus betreiben kann.

Das Programm der Ramsauer Bioniere erstreckt sich dabei von Exkursionen für Kindergärten und Schulklassen in Bio-Betrieben, Bio-Catering, Themenabende und Bio-Sommerfest bis hin zum Urlaub für Gäste.

Die bereits mehrere Male ausgezeichnete Initiative der Ramsauer Bioniere läßt das Herz umweltbewusster Gäste höher schlagen. Das Angebot reicht dabei vom Bio-Bauernhof bis zur rein vegan-vegetarischen Pension. Viele der Betriebe haben individuelle Aktivitäten, um Wissen an Gäste und Kinder weiter zu geben. Vorträge über den Kräutergarten mit alten Heil- und Genussmittel gehören ebenso dazu wie geführte Wanderungen und spezielle Kinder- und Aktivprogramme. Jeder kann natürlich auch am Bauernhof einmal mitarbeiten, während die Kinder am Hof echte, glückliche Tiere beobachten.

Information:
Ramsauer Bioniere
Obmann Georg Berger
Vorberg 33
A-8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81835
info@bioregion-ramsau.at
www.bioregion-ramsau.at

Geschichte, Entwicklung und Ausblick

Initialzündung für die „Ramsauer Bioniere“ war die Nordische Ski-WM 1999 in Ramsau am Dachstein. Im Rahmen der sportlichen Wettkämpfe wurde ein „steirisches Bio-Dorf“ errichtet mit 12 Bio-Selbstvermarkter aus der Steiermark. Der große PR- und Vermarktungserfolg war Ansporn für die Vision der „Bioregion Ramsau am Dachstein“. Diese Vision beinhaltet den Umstieg sämtlicher landwirtschaftlichen Betriebe zu Bio- Bauernhöfen und ein Biofrühstück für alle Gäste der Region Ramsau am Dachstein. Die Vision bleibt, umgesetzt wurde diese Idee von den „Ramsauer Bionieren“. 10 Betriebe, vom Bio-Bauernhof bis zur veganen Pension, verpflichteten sich nach den strengen Richtlinien der Austria Bio Garantie zu wirtschaften.

Link zur Basisverordnung für biologische Landwirtschaft:
http://www.raumberg-gumpenstein.at/cms/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=283&Itemid=53

Bis dato wurden vorwiegend Bio-Produkte am Frühstückstisch und in der Speisekarte besonders gekennzeichnet und vermarktet. Seit 2009 ist die Speisekarte der „Ramsauer Bioniere“ zu 100 % aus kontrollierter Bio-Qualität. Ein weiteres Standbein der „Ramsauer Bioniere“ in der Selbstvermarktung ist das Bio-Catering. Bei verschiedensten Veranstaltungen wird gerne auf 100 % Bio-Qualität zurückgegriffen. 2008 wurden Events, wie das Steiermark Fest am Wiener Rathausplatz, die „Via Ferrata Dachstein“, ein Klettersteigfestival, die Eröffnungveranstaltung zu „Weg des Buches“ und der Adventmarkt in Ramsau am Dachstein mit Bio-Köstlichkeiten versorgt.

Konsequent wird jetzt in verschiedenen Bereichen weiter gearbeitet und investiert. Themen für die nahe Zukunft, nach Erreichen der Ziele in der biologischen Landwirtschaft und in der Versorgung der Gäste mit biologischen Lebensmitteln, sind sanfter Mobilität und die Initialisierung einer Nachfolge-Gruppe zu den „Ramsauer Bionieren“.

Sanfter Mobilität wird mit der Anschaffung von Elektro-Scootern, gebrandet mit dem Logo der „Ramsauer Bioniere“, gefördert. Die Nachfolge-Gruppe soll mit Angeboten, wie z.B. Bio-Ecke am Frühstücksbuffet, Bio-Menüs auf der Speisekarte und Standard-Kriterien für Abfall- und Energiewirtschaft in einem angemessenen Zeitrahmen, gemeinsam mit den „Ramsauer Bionieren“ als Leader, zur „Bio-Region Ramsau am Dachstein“ werden.

Zu unser aller Wohl und dem unserer Kinder.

Portrait

Quelle: www.sustainable.at/Testimonials/Georg_Berger.htm

Georg Berger - Der Bionier!

Ramsau ist ganzjährig eine der schönsten und reizvollsten Urlaubsregionen der Steiermark. Am Fuße des Dachsteins gelegen hat man ein wunderbaren Blick auf das Tauernmassiv. Immer wieder ist die Ramsau Austragungsort von sportlichen Großveranstaltungen und es war bei der Nordischen WM 1999, als die Bioregion Ramsau ihren Startimpuls bekommen hat, wie Georg Friener, einer der Ramsauer Bioniere erklärt: „Die WM ist 1999 unter dem Motto „Sport, Natur und Kultur“ gestanden und zu diesem Anlaß wurde ein großes Biobauerndorf aufgebaut, das beim Publikum sehr gut angekommen ist. Ich war zu dieser Zeit im Gemeinderat tätig und habe den Umweltausschuss geleitet und es ist die Idee entstanden, Tourismus und Landwirtschaft besser zu verbinden und eine eigene neue Linie im Bereich Tourismus zu gehen, nämlich die Ramsauer Bioregion.“

Die anfängliche Euphorie mußte allerdings bald der Realität weichen, als sich herausstellte, dass diese Arbeit nicht vom Obmann eines Ausschusses übernommen werden, sondern entsprechende Personalressourcen benötigt und auch hohe Kosten anfallen würden. Nachdem sich dann auch die Gemeinde und der Tourismusverband von der ursprünglichen Idee ein wenig zurückgezogen haben, mußte ein anderer Weg gewählt werden. „Wir beschlossen, es mit einem Arbeitskreis zu probieren und haben die Bevölkerung eingeladen, Bauern, die Hotellerie und die Vermieter und haben ihnen erklärt haben, was wir machen wollen. Aus diesen Treffen hat sich eine Gruppe herauskristallisiert, die dann gesagt hat, das tun wir, das packen wir an und das sind nun eben die Ramsauer Bioniere“ erläutert Berger den modifizierten Weg. Zur Zeit gehören zehn Betriebe zu dieser Gruppe: die meisten bieten Urlaub am Bauernhof an und es sind auch zwei große Hotelbetriebe dabei. Allen gemeinsam ist, dass sie als Mindestvoraussetzung das Umweltzeichen Tourismus tragen.

Parallel zur Gründung der Ramsauer Bioniere stellte Georg Berger den Frienerhof, den er 1991 von den Eltern übernommen hatte, auf biologische Produktion um. Die Umstellung war nicht ohne Schwierigkeiten, erzählt er, weil er sich schon länger mit dem Thema befasst hat und beim Neubau des Stalls im Jahr 1996 bereits auf die Biotauglichkeit geachtet hat: „Irgendwann ist mir klar geworden, dass ich ein Zeichen setzen muss, das besagt: Ja, der steht zu dem, der ist davon überzeugt“. Am Hof wird vor allem Milchwirtschaft betrieben und die Milch wird über die Molkerei Stainach als Bio-Milch verarbeitet. Mit der Zeit wurde begonnen, immer mehr Produkte selbst zu verarbeiten und zu vermarkten.

Der Frienerhof bietet ganzjährig Urlaub am Bauernhof an und im Winter darüber hinaus auch untertags eine Gastwirtschaft. Die Gäste nehmen die Bioprodukte sehr gut an, wie Georg Friener ausführt: „Wir haben schon früher, bevor wir auf Bio umgestiegen sind, sehr viele Stammgäste gehabt. Die sind sehr neugierig und begeistert, weil sich mit der Umstellung ja auch am Hof sehr viel entwickelt hat: wir haben einen großen Kräutergarten, die Gäste können bei der Herstellung der Produkte zuschauen und sie können ausprobieren, wie die Produkte wirklich schmecken. Je jünger die Gäste sind, um so mehr interessieren sie sich für die Bioprodukte und um so mehr schätzen sie das Ganze.“

Überhaupt sieht Berger im Bereich der Gastronomie eine große Chance für die Bioszene: „Wenn der Gast zu Dir ins Lokal kommt, kannst Du offen mit ihm über Bioprodukte reden, er ist interessiert und es ergeben sich viele Fragen. Ich glaube, dass man da im Gespräch sehr viel bewirken kann und wir nutzen einfach jede Gelegenheit, dass wir möglichst viele von diesem Weg überzeugen können!“

Die Ramsauer Bioniere vermarktet sich gemeinsam mit Prospekt, Homepage und bei anderen Werbeaktionen, das wichtigste Ereignis ist aber am 3. Sonntag im Juli das große Bio-Hoffest, das mittlerweile aus der Ramsau nicht mehr wegzudenken ist.

Zur Zukunft des Biosektors befragt ist Georg Berger optimistisch: „Ich hoffe, dass der Konsument verstärkt die Qualität der Produkte anerkennt und bereit ist, auch ein bißchen mehr dafür zu bezahlen. Das Argument, dass die Bioprodukte zu teuer sind, stimmt ja nicht. Man muss sich anschauen, was ich dafür alles bekomme. Es muss mir etwas wert sein, dass ich ein Grundwasser habe, das ich noch trinken kann, oder dass ich einen Boden habe, der noch lebt. Als Biobauer bin ich ein Humusvermehrer und betreibe damit eigentlich Umweltschutz. Wenn man das berücksichtigt, dann sind Bioprodukte eigentlich billiger. Die Entscheidung hat natürlich der Konsument. Ich bin wirklich optimistisch, weil ich glaube, dass wir bei den Problemen, die wir auf Dauer bekommen werden oder jetzt schon haben, andere Wege einschlagen müssen. Ich glaube, dass wir es uns in Europa leisten können, auf Bio zu setzen. Schwieriger ist es in der Dritten Welt, dort haben die Menschen keine Entscheidungsfreiheit mehr, weil sie ums Überleben kämpfen. Wir können uns immer noch überlegen, welchen Weg wir gehen wollen. Diese Freiheit haben wir und wir sollten sie auch nutzen!“

Links:
<http://www.bioregion-ramsau.at>
<http://www.ramsau.com>
<http://www.ernte.at>
<http://www.umweltzeichen.at>
<http://www.abg.at>

Voll Bio

10 Ramsauer Betriebe setzen seit 1999 auf Bio:was dabei herausgekommen ist, ist hundertprozentig bio, erfolgreich, authentisch, nachhaltig und nach wie vor dynamisch – Bioniergeist eben. Am Anfang stand eine Idee. Und, was aber noch wichtiger war, Menschen, die diese Idee mit Enthusiasmus durchsetzten.

Der Ursprung der „Ramsauer Bioniere“ ist im Jahre 1999 zu finden. Im Rahmen der Nordischen Ski – WM errichtete man ein „steirisches Bio-Dorf“. Der große Erfolg desselben ließ die Geburtsstunde der „Ramsauer Bioniere“ schlagen. Zunächst noch als gesamte Bioregion konzipiert, musste man sich bald der Realität beugen. „Wir haben einen Arbeitskreis gegründet und die Bauern, Hoteliers und Vermieter zu diesem eingeladen“, erklärt Georg Berger, Initiator und „Mann der ersten Stunde“. Aus diesen Treffen hat sich eine Gruppe herauskristallisiert, die „angepackt“ hat. Und aus der Ursprungsidee einer Bioregion wurden die „Ramsauer Bioniere“.

Zu den heute zehn Unternehmen gehören neben landwirtschaftlichen Betrieben, Pensionen, eine innovative Bäckerei, eine Bio Salz Manufaktur und eine Bio Hühnerfarm.. Sie haben sich dazu entschlossen, nach den strengen Richtlinien von „Bio Austria“ (Europas größtem Biobauernverband) zu wirtschaften und sich Qualitätskontrollen zu unterziehen.

Was war nun aber das Bahnbrechende, Wegbereitende und Vorkämpferische der Ramsauer Bioniere? Bio in der Landwirtschaft war und ist nichts Neues.

„Den Bio-Gedanken in den Tourismus einzubringen, das war Pionierarbeit“, so Georg Berger. Was daraus entstanden ist, ist ein „Urlaubsgesamtkunstwerk“ für Touristen: vom Abfall- über das Energiemanagement bis hin zu gesunder Ernährung und umweltfreundlicher Anreisemöglichkeiten. Und der Erfolg gibt ihnen recht. Die Urlauber kommen immer wieder, fühlen sich wohl und lassen sich vom Nachhaltigkeitsgedanken anstecken. „Wenn der Gast zu Dir ins Lokal oder auf Deinen Betrieb kommt, kannst Du offen mit ihm über Bioprodukte reden, er ist interessiert und es ergeben sich viele Fragen. Ich glaube, dass man im Gespräch sehr viel bewirken kann und wir nutzen einfach jede Gelegenheit, dass wir möglichst viele von diesem Weg überzeugen können“, ist sich Georg Berger der Verantwortung für den sorgsam Umgang mit den Ressourcen der Erde für unser Wohl und das unserer Kinder bewusst.

Auch die anfänglichen Schwierigkeiten und Rückschläge – wie zum Beispiel die Versorgung der Betriebe mit Bio-Produkten, die sich in den ersten Stunden äußerst schwierig gestaltete – hat der Gruppe nichts von ihrem Enthusiasmus genommen.

Das Geheimnis des Erfolges der „Ramsauer Bioniere“ ist eigentlich ein ganz einfaches: „Wir leben den Biogedanken selbst“ bringt es Georg Berger auf den Punkt. „Es geht ums Tun, nicht reden, sondern handeln.“

Und vielleicht auch darum, auch nach zehn Jahren noch Ziele und vor allem Visionen zu haben, nämlich aus der ganzen Ramsau eine Bioregion zu machen.