

WeFair 2025

*NACHHALTIG DIE WELT VERÄNDERN

Wolfgang Pfoser-Almer ist Geschäftsführer der WeFair, DER Messe für ein nachhaltiges Miteinander in Österreich. Drei Tage lang steht das Design Center Linz im Zeichen fairer Mode, biologischer Lebensmittel und ökologischem Lifestyle. Auch wir vom Biohof Achleitner sind mit dabei. Wolfgang hat uns verraten, was ihm persönlich besonders am Herzen liegt und welche Impulse ihn geprägt haben.

WAS MOTIVIERT DICH PERSÖNLICH ZU EINEM NACHHALTIGEN LEBEN?

Ich möchte meiner Tochter eine intakte Welt hinterlassen, in der sie ein gesundes, glückliches und friedliches Leben führen kann. Das motiviert mich jeden Tag aufs Neue, keine faulen Kompromisse einzugehen und ein nachhaltiges Leben auch für andere möglichst einfach zu machen.

WIE DEFINIERST DU NACHHALTIGES MITEINANDER?

Nachhaltiges Miteinander heißt für mich, dass wir's – alle miteinander – schaffen müssen, für alle Menschen auf der Welt ein lebenswertes Leben und eine intakte Umwelt zu erschaffen oder zu erhalten. Wir acht Milliarden Menschen sitzen hier auf der Erde alle im selben Boot. Deswegen ist ein nachhaltig gutes Leben für jeden einzelnen nur möglich, wenn auch die Menschen am anderen Ende der Welt nicht ausgebeutet werden und in einer intakten Umwelt leben können.

WELCHE WEFAIR-IMPULSE HABEN DEIN NACHHALTIGKEITSBILD AM STÄRKSTEN GEPRÄGT?

Das war auf jeden Fall der kompromisslose fakten- und gütesiegelbasierte Zugang zum Thema Nachhaltigkeit. Bei all dem Wildwuchs an Gütesiegeln gibt's ja dann doch einige, auf die man sich verlassen kann – etwa das GOTS-Siegel im Textilbereich oder das Bio-Siegel im Ernährungsbereich. Und durch die Beschäftigung mit diesen Gütesiegeln und Branchen habe ich eine nicht sehr schöne, aber leider in 99 % der Fälle richtige Erkenntnis gehabt: Jedes Produkt, das kein glaubwürdiges Gütesiegel trägt, ist katastrophal produziert. Ein Apfel, eine Karotte oder was auch immer ohne Bio-Zertifizierung ist in 99% der Fälle voller giftiger Pestizide und wächst in erdölbasiertem Kunstdünger. Und deswegen ist's so wichtig, hier keine Kompromisse einzugehen. Weil jeder Kompromiss bedeutet, dass wir Pestizide und andere Gifte in uns hineinstopfen.

WAS IST DIE WICHTIGSTE BOTSCHAFT DER WEFAIR 2025?

Einkaufen mit gutem Gewissen: Bei uns gibt's ja für annähernd jede Konsumentenscheidung, vor der ein Mensch stehen kann, eine nachhaltige Alternative. Auch für jede (Weihnachts-)Geschenkidee. Damit man mit jedem Weihnachtsgeschenk auch ein bisschen die Welt retten kann.

**WIR FREUEN UNS AUF DEINEN BESUCH
BEI UNSEREM STAND A20!**



*VIEL GLÜCK

Gewinne 2 x 2 Tickets

Schreib uns einfach bis 2. November eine E-Mail mit dem Betreff „WeFair“ an marketing@biohof.at und schon bist du im Lostopf.

*NICHT GEWONNEN? DOCH!

ERMÄSSIGTER EINTRITT FÜR ALLE BIOKISTEN-KUNDINNEN & -KUNDEN

Komm einfach mit diesem Abschnitt zur Kassa und kaufe dein Ticket vor Ort oder kaufe dein um 2 Euro ermäßigtes Ticket online und zeige diesen Abschnitt beim Eingang vor.

Achleitner
BIOKISTE

HERBSTLICHER KÜRBISSALAT

3 PERSONEN 35 MINUTEN

1 Batavia-Salat
1 Apfel
1 TL Honig
150g Hokkaido-Kürbis
1 EL Butter
Muskatnuss
30g Walnüsse
200g Korbkäse

3 EL Balsamico-Essig
7 EL Walnussöl
1 EL Kürbiskernöl
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer, gemahlen
1 TL Honig

Honig in einer Pfanne karamellisieren und den geviertelten, in Scheibchen geschnittenen Apfel kurz darin schwenken. Kürbis mit der Schale in Spalten schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten und ca. 7 Minuten garen lassen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Für das Dressing Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig in ein Schraubglas geben und gut durchschütteln.

Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Käse zerkleinern und zusammen mit Apfelscheiben, Kürbis und Nüssen darauf verteilen.

30 PFLANZEN CHALLENGE

Nähere Infos dazu
auf unserem Blog



Hokkaido

*VON NACHBARS GARTEN
AUS OFFERING



🍃 Nussiges Aroma

🍃 Besonders beliebt in Suppen, Eintöpfen, als Ofengemüse, für Quiches, Gnocchi, Salate oder Süßspeisen wie Kürbisschnecken.

Seine schöne orangefarbene Schale kann mitgegessen werden. Sie schmeckt besonders intensiv und sorgt in Suppen sowie Eintöpfen für eine noch kräftigere Farbe. Zudem enthält sie noch mehr Beta-Karotin und Spurenelemente als das Innere.



FAIRE PREISE AUF ALLEN EBENEN

Liebe Kundin! Lieber Kunde!

Mit jeder Biokiste unterstützt du eine gewissenhafte, aus innerer Überzeugung gelebte BIO-Landwirtschaft. Damit du weiterhin die gewohnte Qualität und wieder mehr Menge und Vielfalt in deiner Biokiste vorfindest, passen wir ab 1. November bei unseren Biokisten die Preise um 1 Euro an.

Wir sind überzeugt: Die BIO-Landwirtschaft ist der einzig sinnvolle Weg für unsere Gesundheit, unser Klima und eine enkeltaugliche Zukunft. Dafür nehmen wir und unsere Bio-Partner viel Mühe in Kauf und leben nach den Vorgaben der Natur.

DANKE, DASS AUCH DU HINTER UNSERER ARBEIT STEHST!

Andreas Achleitner & das Biohof-Team

FLEISCH & FISCH

SCHWEINEFLEISCH, BIOHOF HÖGLINGER, PUTZLEINSDORF

Auslieferung: 17. - 21. Nov. (KW 47) | Bestellung bis Di, 10. Nov.

001858	Schnelles Paket ca. 1,5 kg	€ 26,90/kg
	Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree	
001856	Familienpaket ca. 3 kg	€ 25,90/kg
	Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	
001859	Vorratpaket ca. 5 kg	€ 25,50/kg
	Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	
001506	Bauchfleisch ca. 1 kg	€ 21,90/kg

ANGUS, BIOHOF HASLMAYR, ALKOVEN

Auslieferung: 17. - 21. Nov. (KW 47) | Bestellung bis Di, 4. Nov.

001848	Spezialpaket, 3kg	€ 20,90/kg
	1,5 kg zum Braten oder für Schnitzel, 1 kg zum Kochen, 0,5 kg Gulaschfleisch	
001849	Vorratpaket, 4,5kg	€ 20,50/kg
	2 kg zum Braten oder für Schnitzel, 1,5 kg zum Kochen, 1 kg Gulaschfleisch	

WILDHENDERL, BIOHOF LANG, PETTENBACH

Auslieferung: 10. - 14. Nov. (KW 46) | Bestellung bis Fr, 7. Nov.

001847	Wildhenderl, ca. 1,5 kg	€ 16,50/kg
--------	-------------------------	------------

FISCH, JOHANN HAIDER, BAD ZELL

Auslieferung: 10. - 14. Nov. (KW 46) | Bestellung bis Fr, 31. Okt.

ENTEN & GÄNSE, FAM. HEHENBERGER, STROHEIM

Auslieferung: 3. - 14. Nov. (KW 45/46)

Bestellung bis 1 Woche vor Lieferung

www.biohof.at/fleisch-fisch

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten, Fotos: Biohof Achleitner, freepik.com, Enlumen

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



3. - 7. NOVEMBER

020242	Klare Hühnersuppe	410 ml	€ 4,90
012435	Erdäpfel-Pilzeintopf	410 ml	€ 6,80
018819	Grünkernlaibchen	6 Stk. 400g	€ 7,50
017258	Cannelloni mit Kräuter-Topfenfülle	400g	€ 9,90

10. - 21. NOVEMBER

Pastinakencremesuppe, Süßkartoffel-Erdnusscurry, Gemüselasagne, Murbodner Fleischlaibchen

www.biohof.at/hausgmoecht-speisen

Achleitner
BiokiSTE