



Samstag, 28. Juni 2025 in ganz Österreich:
Demeter lädt zur „Langen Nacht der Demeter-Höfe“

Ende Juni öffnen Demeter-Bäuerinnen und -Bauern in ganz Österreich bereits zum fünften Mal ihre Hof- und Kellertüren. Interessierte dürfen sich auf ein vielfältiges Programm freuen – von Hofführungen über Kulinarisches bis hin zu Lesungen, Lagerfeuerromantik und musikalischem Programm. Im Mittelpunkt stehen die Menschen, ihre Betriebe und jene herausragenden Biolebensmittel, die sie auf ihren Höfen produzieren und veredeln. Vor allem geht es bei der „Langen Nacht der Demeter-Höfe“ auch darum, was die Philosophie von Demeter ausmacht – und wie sich all das positiv auf Natur, Tierwohl sowie natürlich Qualität und Geschmack der LEBENSmittel auswirkt.

Wenn am 28. Juni Demeter-Betriebe österreichweit zur „Langen Nacht der Demeter Höfe“ laden, dann steht eines im Vordergrund: hochwertige, biodynamisch produzierte Biolebensmittel kennenzulernen, zu verkosten und zu erleben. Denn für köstliche und bekömmliche Lebensmittel steht Demeter seit mehr als 100 Jahren genauso wie für Kreislaufwirtschaft, Artenschutz, Bodenverbesserung, sozialen Zusammenhalt und wesensgemäße Tierhaltung. 16 Demeter-Betriebe in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark, dem Burgenland, Tirol und Kärnten, öffnen ab dem Nachmittag ihre Hof- und Kellertüren, zeigen ihre Tiere, kredenzen Naturweine und Schmankerl, machen Lagerfeuer und erzählen, was Demeter so besonders macht. Mit dabei sind Winzer, Hofläden, eine Imkerei, Betriebe mit Ackerbau und Tierhaltung und Gemüsebetriebe.

Das Programm im Überblick

In **Wien** lädt Marc Mössmers „**Biofisch Manufaktur**“ gemeinsam mit dem "Demeter-Familienweingut **Wimmer-Czerny**" und weiteren Biodynamikern zur Verkostung von Demeter-Fischspezialitäten, -Gemüse und -Weinen. In **Niederösterreich** treffen am „**Bio Zottelhof Ettenauer**“ Hochlandrinder auf Weine vom „Weingut Jakob“; bei **Robert Kasser** dreht sich alles um Bienen und Honig; bei „**Eurocrop**“ gibt es Leckeres & Information zur Demeter-Verarbeitung vom Demeter-Berater; Kinderreiten und Pferdestreicheln, Spaziergang über die Kräuterkelder, Demeter-Weinbar und Kaffee gibt es nebst Präparatevorführung am Waldviertler „**Wegwarthof**“.

Alles über den biodynamischen Gemüsebau, Zwergzebus und Lagerfeuerromantik erwartet die Besucher bei Tristan und Verena Spalt am „**Orterhof**“ in **Oberösterreich**. In der **Steiermark** lädt der Biohof Birnstingl-Gottinger im Grazer Quitten-Rosengarten zur Wein- und Saftverkostung. Das „**Weingut Harkamp**“ öffnet seine Kellertüren zum Gespräch am Koglberg. Wissenswertes zum Demeter-Weinbau und Weinverkostung bietet auch das „**Weingut Warga-Hack**“. Am „**Weinhof Monschein**“ gibt es "Wein & Wandel" mit Naturweinverkostung und mehrgängiger kulinarischer Begleitung. Wer gerne mal bei einem Kuh-Austrieb dabei sein möchte, schaut am „**Pircherhof**“ vorbei – dort gibt es auch eine Lesung der Mundartdichterin Lisa Lenz, Wein von den Monscheins und einen Grillabend am Naturteich.

„Vom Acker auf den Teller“ lautet das Motto am „**Ballhaushof**“ in **Tirol** – Verkostung des hofeigenen Gemüses und der Köstlichkeiten von Demeter-Freunden inklusive. In **Kärnten** kann man den ältesten Demeter-Betrieb Österreichs, den „**Wurzerhof**“, besuchen – dort werden Präparate gezeigt, begleitet von einer Schmankerl-Verkostung. Im **Burgenland**



wartet „Die Spezerey“ mit einer Führung durch den Gemüsegarten, den Weg ihrer Spezereyen ins Glas und anschließender Verkostung auf, der Obst- und Weinbau „Julius Kuhm“ lädt zur Verkostung und am Weingut von Biodiversitätsbotschafterin „Birgit Braunstein“ geht es bei Tango-Klängen und Demeter-Wein heiß her.

Warum Demeter?

Seit über 100 Jahren stehen Bioverband und Marke Demeter für die biodynamische Landwirtschaft und damit für lebendige Kreislaufwirtschaft, Artenschutz, Bodenverbesserung, sozialen Zusammenhalt und wesensgemäße Tierhaltung. Die Demeter-Landwirtschaft gilt als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht deutlich über die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hinaus. In Österreich bewirtschaften rund 260 Betriebe ihre Höfe auf ca. 8.700 ha nach Demeter-Richtlinien (davon 65 im Weinbau, 50 im Obstbau, 50 in der Verarbeitung). Weltweit wird von rund 7.080 Höfen und über 1200 Verarbeitungsbetrieben auf Basis der gleichen Richtlinien gearbeitet, alle Demeter-Betriebe werden jährlich überprüft und zertifiziert.

Gut für die Umwelt, gut für unsere Gesundheit

Dass Demeter-Lebensmittel gut schmecken und unserem Körper und unserer Umwelt guttun, bekräftigen auch jüngste Studienerkenntnisse: In internationalen vergleichenden Untersuchungen zwischen biologischen und konventionellen Anbausystemen (DOK-Versuch von FiBL Schweiz und Agroscope) hebt sich das biodynamische Bewirtschaftungssystem insbesondere in puncto lebendiger Boden, Humusaufbau und geringeren negativen Klimaauswirkungen ab (*Quelle DOK-Dossier <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1260-dok-dossier.pdf>*). Auch aktuelle Studienergebnisse in der Mikrobiomforschung stellen Demeter-Lebensmittel eine gesundheitlich besonders vorteilhafte Wirkung aus: So konnte in einer Vergleichsstudie am Fallbeispiel Apfel, durchgeführt an steirischen Demeter-Äpfeln, nachgewiesen werden, dass zwar nicht die Anzahl, aber sehr wohl die Gleichmäßigkeit in der Verteilung sowie die Vielfalt der Bakterien durch die biodynamische Bewirtschaftungsmethode positiv beeinflusst werden (*Wassermann B, Müller H, Berg G (2019): «An apple a day: Which bacteria do we eat with organic and conventional apples?» Front. Microbiol. 10:1629;doi: 10.3389/fmicb.2019.01629*).

Andreas Höritzauer, Obmann Demeter Österreich: *„Demeter-Lebensmittel schmecken nicht nur hervorragend, sie tun auch unserer Umwelt und unserem Körper gut. Essen ist schließlich weit mehr als nur Nahrungsmittelaufnahme. Die Demeter-Betriebe in ganz Österreich sind eine wichtige Säule für verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion. Sie haben die Enkeltauglichkeit in der DNA: achtsam im Umgang mit Natur, Gesellschaft und Gesundheit.“*

Details zu den Beginnzeiten und dem Programm der teilnehmenden Demeter-Betriebe gibt es unter <https://www.demeter.at/langenacht/>

Manches Programm ist ideal für Familien, andere Betriebe bieten wiederum eine umfassende Verkostung ihrer Produkte wie Naturweine an oder gehen in die Tiefe der Biodynamie. Wer Demeter im Speziellen und Biolandwirtschaft im Allgemeinen erleben möchte, ist jedenfalls bei der „Langen Nacht der Demeter-Höfe“ genau richtig!



Demeter ist Verband und das Qualitätslabel für Produkte der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die größtenteils über die strengen Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hinausgehen. Es steht für konsequente Bio-Lebensmittel, die in Einklang mit der Natur hergestellt werden und einen ganzheitlichen Ansatz in der Landwirtschaft verfolgen. Aktuell wirtschaften in Österreich ca. 260 Höfe nach Demeter-Richtlinien auf einer Fläche von rund 8.700 ha (davon ca. 800 ha in Umstellung auf Demeter). Rund 65 Betriebe betreiben Weinbau und gut 50 Betriebe Obstbau. 50 Verarbeitungsbetriebe (zB. Getreide- oder Ölmühlen, Kosmetikbetriebe, Brauereien, Kellereien oder Röstereien) veredeln die Demeter-Produkte behutsam und schonend.

Rückfragehinweis:

Demeter Österreich

Birgit Heinrich

Tel +43 1 879 47 01

info@demeter.at

<http://www.demeter.at/>