

"Biolandwirt des Jahres" kommt aus dem SalzburgerLand



"Biolandwirt des Jahres" Sepp Eisl mit seinen Milchschaften am Seegut Eisl in Abersee.

Credit: Agrarheute / Timo Jaworr
Fotograf: Timo Jaworr



Stolze Preisträger bei der Galanacht der Landwirtschaft in Berlin: (v.l.) Biolandwirt Josef Eisl (Sohn), Minou Yussefi-Menzler (Stiftung Ökologie & Landbau), Sepp und Christine Eisl, Johanna Eisl (Tochter) und eine Vertreterin des Ceres Award.

Credit: Agrarheute / Timo Jaworr
Fotograf: Timo Jaworr

Utl.: "Bio-Europameister" SalzburgerLand beheimatet nun auch den "Biolandwirt des Jahres": Große Auszeichnung für Bio-Pionier Sepp Eisl vom Wolfgangsee. =

Hallwang (OTS) - Sepp Eisl aus Abersee am Wolfgangsee ist Biolandwirt mit Leib und Seele. Seit über 30 Jahren führt er seinen Milchschaft-Betrieb mit Pioniergeist, innovativem Denken und nachhaltiger Wirtschaftsweise. Nun wurde er mit der größten Auszeichnung für Landwirte im deutschsprachigen Raum belohnt: Bei der „Galanacht der Landwirtschaft“ am Donnerstagabend in Berlin bekam Eisl den Ceres Award in der Kategorie „Biolandwirt des Jahres“.

Eine Fachjury bewertete Eisl unter insgesamt 180 Bewerbern und am Ende drei Finalisten in seiner Kategorie am besten. „Ich bin überwältigt und überglücklich, diese große Auszeichnung nach Österreich holen zu dürfen. Es ist eine große Ehre und eine Bestätigung für unsere Arbeit“, so Sepp Eisl. „Ich möchte hiermit jungen Hofnachfolgern Mut machen, dass man mit einem landwirtschaftlichen Betrieb viele Chancen hat, wenn man selbst

initiativ wird. Auch dann, wenn es vielen Außenstehenden am Anfang nicht so erfolgsversprechend erscheint."

Zwtl.: „Biolandwirt des Jahres“ kommt aus dem Land des „Bio-Europameisters“

Im SalzburgerLand werden bereits 57% der landwirtschaftlich genutzten Fläche von Biobauern bewirtschaftet. Das ist der höchste Wert in ganz Europa! Zum Vergleich: Das Burgenland – die Nummer zwei in Österreich – liegt bei aktuell knapp über 30 Prozent Bio-Fläche. Aktuell werden rund 3.700 landwirtschaftliche Betriebe im SalzburgerLand als Bio-Bauernhöfe geführt, was bereits fast die Hälfte aller landwirtschaftlichen Betriebe ausmacht.

„Sepp Eisl hat sich diesen Erfolg durch jahrelange Pionierarbeit in der Biolandwirtschaft ehrlich verdient“, gratuliert Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH. „Das SalzburgerLand ist jetzt nicht mehr nur ‚Bio-Europameister‘, sondern beheimatet auch den ‚Biolandwirt des Jahres‘. Wir gratulieren Sepp und seiner Familie von ganzem Herzen und freuen uns mit ihnen über diesen riesigen Erfolg.“

Zwtl.: Sepp Eisl: Pioniergeist und Innovation auf einem 500 Jahre alte Erbhof

Seit über 30 Jahre lebt der Betrieb von Sepp Eisl von und mit seinen Ostfriesischen Milchschaften. In der eigenen Hofkäserei am Seegut Eisl, einem über 500 Jahre alten Traditions-Erbhof am Wolfgangsee, produzieren Sepp und seine Frau Christine ihre mehrfach ausgezeichneten Schafmilchspezialitäten. Die naturbelassenen Qualitätsprodukte wie Schaf-Frischkäse, Joghurt, Fruchtmolke und nun auch Schafmilcheis werden mit Sorgfalt und handwerklich in 100% Bio-Austria-Qualität hergestellt.

2017 hat sich Sepp Eisl mit seiner Familie zudem auf neues Terrain vorgewagt und hat in der Salzburger Altstadt den ersten Bio-Schafmilcheis-Salon Österreichs eröffnet – mit durchschlagendem Erfolg.

Umweltschutz, Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen ist für Sepp Eisl oberstes Gebot. Für die Produktion ihrer Spezialitäten verwendet die Familie Eisl ausschließlich Ökostrom und Energie aus dem eigenen Biomasseheizwerk.

Zudem ist auch die Verpackung der Schafmilchspezialitäten zu einem großen Teil biologisch abbaubar, recycle- oder wiederverwendbar.

Mehr Infos unter: [www.seegut-eisl.at]
(<http://www.seegut-eisl.at/>) / [www.eisl-eis.at]
(<http://www.eisl-eis.at/>)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

SalzburgerLand Tourismus
Gernot Hörwertner
+43 662 668875
g.hoerwertner@salzburgerland.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3865/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2018-10-19/12:11

191211 Okt 18

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20181019_TPT0004