

DAS BIODORF ERLEBEN

In Seeham gibt es zahlreiche Möglichkeiten, um in eine ganz bewusste Lebensführung einzutauchen: Bei „Immer wieder freitags Seeham SEHEN“ können interessierte Besucher HandwerkerInnen, ProduzentInnen und KünstlerInnen über die Schulter schauen.

Im Öko-Kultur-Projekt Teufelsgraben werden bis in den Spätherbst hinein geführte Wanderungen durch die mystische Schlucht, aber auch Vorführungen in den Schäumühlen und Werkstätten angeboten.

Facettenreiche Veranstaltungsreihen mit Kultur-, Sport- und Kulinarik-Events für die ganze Familie: Seebühne, Blütenfest, Märkte, Wanderungen, Naturentdecker - Kids-Workshops, Kurse und Konzerte sowie Traditionsfeste im Rahmen des „Salzburger Bauernherbstes“ füllen den Veranstaltungskalender.

www.seeham-info.at



c/o Helmut Mühlbacher

BIO AKADEMIE *Seeham*

Biodorf-Weg 4, 5164 Seeham
info@bioakademie.at www.bioakademie.at

Die Bio Akademie Seeham versteht sich als Impulsgeber, als Bildungs- und Erlebnisplattform, die Menschen und Organisationen zusammenbringt, die Bio & Nachhaltigkeit als Kultur-, Wirtschafts- und Zukunftsmodell sehen.



Kulinarik & Genuss



Landwirtschaft & Produktion



Ernährung & Gesundheit



Aktivität, Bewegung & Gesellschaft



Kunsthandwerk & Kreativität

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

16. & 17.
Oktober
2026



Seehamer **BIO TAGE**

GENUSS, WISSEN, ERLEBNIS

*Wir feiern 25 Jahre
Biodorf Seeham!*

**BIO
AKADEMIE**
Seeham



BioArt Campus Seeham
Biodorf-Weg 4, 5164 Seeham



**Wir bedanken uns für die
Unterstützung und Mitarbeit bei den
Seehamer Biotagen:**

- ARGE Heumilch
- BIOGAST GesmbH
- Gebrüder WOERLE Ges.m.b.H
- Trumer Privatbrauerei GmbH & Co KG
- Salzburger Ölmühle
- Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH
- Rösterei Naturkaffee
- Süße Backstube
- Ois Handgmocht HandWerkstatt
- Atelier Brigitta Kaiser
- Sinn & Zen Praxis
- Atlaspraxis
- Praxis Körperwerk
- Atelier Helmut Adelsberger
- Koriandergrün

Freitag, 16.10

13:00 - 18:00 Uhr



Verkostungen von Bio-Produzenten im Bioladen - EG

Handwerksvorführungen von „Ois handgmocht“ – EG

Ausstellung „symBIotisch“ über die
Nachhaltigkeitsinitiative der Bio-Heu-Region - EG

Rösterei Naturkaffee: Verkostung SIGL Bio Hafer
& Gerste – EG

Sinn & Zen: offene Praxis & Schnupperberatungen,
kostenlos und ohne Anmeldung - 1. Stock

Bio Austria Info Stand und Glücksrad - 1. Stock

Atlaspraxis & Praxis Körperwerk: offene Praxis &
Kennenlernen – 1. Stock

Offene Galerie von Helmut Adelsberger - 2. Stock

Samstag, 17.10

10:00 - 17:00 Uhr



ab 10:00 Uhr

Musikalische Umrahmung durch „Gentle Sax“ Willi Streb

Verkostungsstationen im Bioladen - EG

Handwerksvorführungen von „Ois handgmocht“ – EG

Ausstellung „symBIotisch“ über die
Nachhaltigkeitsinitiative der Bio Heu Region - EG

Sinn & Zen: offene Praxis & Schnupperberatungen,
kostenlos und ohne Anmeldung - 1. Stock

Bio Austria Info Stand und Glücksrad - 1. Stock

Praxis Körperwerk: Gratis Körpermessungen
und Gewinnen beim Glücksrad - 1. Stock

Offene Galerie von Helmut Adelsberger - 2. Stock

10:00 bis 11:00 Uhr

Koriandergrün: „Ayurveda im Herbst – was jetzt
gut tut“, gratis Vortrag über saisonale Ernährung,
praktische Impulse und Vorschläge für bekömmliche
Gerichte – Denkwerkstatt, 1. Stock

ab 11:00 Uhr

WOERLE Kinderprogramm – EG
WOERLE Fotobox

11:00 bis 12:00 Uhr

Bio Austria: „Was ist wirklich bio - Bio verlässlich
erkennen“, gratis Vortrag zum Thema Erkennbarkeit
Denkwerkstatt, 1. Stock

13:00 bis 14:00 Uhr

Praxis Körperwerk – „Wie wichtig ist mentale
Gesundheit“ – gratis Vortrag -Denkwerkstatt, 1. Stock

ab 14:00 Uhr

Rösterei Naturkaffee: Verkostung SIGL Bio Hafer &
Gerste - EG

14:00 bis 15:00 Uhr

Milch in der Kunst – Brigitta Kaiser zeigt die
Entstehung eines Lehm-Naturbildes mit Rohstoffen
aus der Bio-Heu-Region. – EG

14:30 bis 16:30 Uhr

Süße Backstube - Anna Maria Ebner backt Keckserl mit
Kindern - Unkostenbeitrag 6,- € pro Kind - EG

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch! ♥*