



Biohof Oberabfaltern

Maria und Martin
Klingenschmid
Unterberg 50
6111 Volders



Das sind wir

Wir bewirtschaften gemeinsam mit unseren drei Kindern, Oma und Opa den kleinstrukturierten Biohof Oberabfaltern am Volderberg. Unser Biohof wird seit 1780 traditionell von Generation zu Generation weitergegeben. Wir möchten Gutes erhalten, sowie uns auch stets weiterentwickeln. Das Leben am Hof ist sehr arbeitsintensiv, da unsere Berghänge größtenteils nur mit Hand bewirtschaftet werden können. Es war schon lange unser Traum, unsere wertvolle Bio-Milch in unserer hofeigenen Käserei zu veredeln. Natürlich regional und nachhaltig! Dies haben wir uns Ende 2022 erfüllt und produzieren leidenschaftlich unsere Milch, Joghurt und Tiroler-Fruchtzubereitung.



Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit

Da wir auf schwere Traktoren verzichten und unsere Flächen größtenteils mit Hand bewirtschaftet werden, gibt es bei uns auf dem Hof eine viel größere Artenvielfalt. Neben vielen Naturschutzflächen gibt es bei und am Hof viele Sträucher sowie alte Obstbaumsorten, die wir pflegen. Die Kreislaufwirtschaft, wie wir sie betreiben, ist uns besonders wichtig! Wir ernten auf unseren Feldern unser Grundfutter und diese werden mit unserem Dünger wieder genährt. Auch die Pflege und der Erhalt unserer Alm gehören zu unserer Arbeit

In unseren Produkten steckt sehr viel liebevolle Handarbeit! Wir setzen auch auf die Wiederverwendung unserer Gläser. Wir gehen 7 Tage die Woche in den Stall und betreuen unsere Herde. Wir helfen alle zusammen ob alt, ob jung, tun es gerne und sind stolz darauf. Unsere Produkte haben einen ehrlichen fairen Preis verdient.

Unsere Produkte

Bio-Vollmilch in der Mehrwegflasche
Bio-Naturjoghurt sowie Fruchtojoghurts mit selbstgemachter Fruchtzubereitung aus Tiroler-Früchten

Leuchtturmprojekte - Dafür stehen wir

Unsere kleine Herde kann sich in unserem Freilaufstall frei bewegen und ist ganzjährig draußen auf der Weide, oder im großzügigen Außenbereich. Unsere Tiere nennen wir beim Namen, der persönliche Kontakt und die Vertrautheit ist uns sehr wichtig! Sie bekommen ausschließlich unser ausgezeichnetes Grundfutter, denn nur eine Kreislaufwirtschaft kann wirklich nachhaltig sein! Die Sommermonate verbringen unsere Kühe und Kälber auf der Steinkasereralm wo sie beste Bergkräuter genießen. Wir verarbeiten unsere wertvolle Bio-Milch zu bestem Bio-Joghurt und pasteurisierter Trinkmilch! Unsere Tiroler Früchte werden größtenteils von uns mit Hand geerntet und zu feinsten Fruchtzubereitungen verarbeitet! Ganz natürlich - Ein Blick aufs Etikett lohnt sich!



Unsere Ziele für die Zukunft

Wir möchten:

Die heimische Bio-Landwirtschaft stärken;
Vernetzung und Austausch mit den heimischen Biobauern - gemeinsam sind wir stark;

Immer ein offenes Ohr für Meinungen anderer haben;

Uns stets weiterentwickeln und uns immer wieder neu reflektieren.

Das Wohl unserer Tiere steht immer im Vordergrund!

Warum habt ihr die Speis als Kooperationspartnerin ausgewählt?

Es ist einfach wunderbar mit Menschen zusammenzuarbeiten, die unsere Arbeit und unsere Produkte so schätzen. Wir bekommen natürlich auch einen fairen Preis, das uns wiederum ermöglicht, auf Tierwohl und Qualität ganz besonders zu achten!