

Lackenhof am
ÖTSCHER
sagenhaft alpin



Ötscher:Lamm



NATURPARK
ÖTSCHER
TORMÄUER



Orth
Biobauernhof

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Ernährung für die Ländlichen Räume



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Vorwort

Die naturbelassene Region des Großen Ötschers ist für die Schafhaltung geradezu geschaffen. Hier finden die Tiere in einer natürlichen Umgebung alles, was sie zu ihrer prächtigen Entwicklung benötigen. Nur ein Tier, das sich wohl fühlt und artgerecht gehalten wird, liefert perfektes Fleisch.

Die **Ötscher:Lammer** werden in der Region geboren und aufgezogen. Nach einem glücklichen Sommer auf unseren Wiesen ist das **Ötscher:Lamm** ab sofort erhältlich, damit jeder den herrlichen Geschmack des regionalen Lammfleisches erleben kann.

Andreas Buder

Geschäftsführer der Ötscherlift-Gesellschaft m.b.H.
Obmann-Stellvertreter Ötscher-Tourismusverband



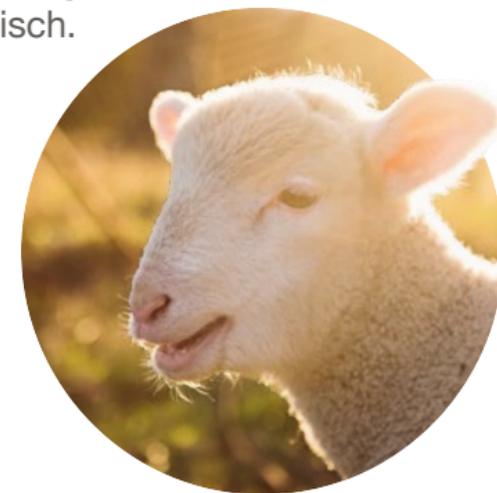
Vorwort

„Wir haben schon länger überlegt, die Lämmer in der Region zu vermarkten. Das ist eine tolle Gelegenheit, dass man die Lämmer im Frühjahr auf die Weide bringt und im Herbst dann schlachtet.“

Unsere Lämmer verbringen die Zeit von Frühling bis Herbst auf den Hängen des Großen Ötschers. Die Höhenlage bietet besonders nährstoffreiches Futter und bewirkt langsam gereiftes, geschmackvolles, würziges Fleisch. Das ist gut für die Tiere und gut für die Fleischqualität.

Berthold Schrefel

Biobauernhof Orth





Ötscher:Lamm

Die Schafprodukte sollen langfristig unter dem Titel **Ötscher:Lamm** in der regionalen Gastronomie und in regionalen Läden vermarktet werden.

Das **Ötscher:Lamm** soll für die Gäste direkt in den Ybbstaler Alpen zu genießen sein und ist der Anfang für weitere Schritte in diese Richtung.

Biobauernhof Orth
Berthold & Birgit Schrefel
Lassing 29, 3345 Göstling/Ybbs
T +43 680 334 8395
E orth@biobauernhof.com



Von 850m bis 1.400m Höhe
genießen unsere Lämmer beste
Futterqualität und viel Platz.



Das Ötscher:Lamm als Weidehelfer

Im Winter sorgen unsere MitarbeiterInnen mit den Pistengeräten für die perfekten Bedingungen, seit dem Sommer 2020 unterstützen nun die Schafe von Biobauer Berthold Schrefel bei der Pflege der Pisten.

Die Beweidung mit Schafen, im Herzen des Naturparks Ötscher-Tormäuer hilft bei der Ausbildung einer kompakteren Grasnarbe und verbessert somit den Schutz gegen Erosion. Weiters fördert es die Artenvielfalt der Tier- und Pflanzenwelt.

Das Projekt **Ötscher:Lamm** wird von den Ötscherliften und dem Ötscher Tourismusverband gemeinsam mit der LEADER-Region Eisenstraße NÖ, dem Biobauernhof Orth sowie dem Naturpark Ötscher-Tormäuer durchgeführt.

Die Lämmer werden in der Region geboren – liebevoll aufgezogen vom Biobauer Berthold Schrefel und den Mitarbeitern der Ötscherlifte.

Jedes einzelne Lamm ist wertvoll und so wird darauf geachtet, dass selbst der Transport bis zum Schlachthof in Hohenlehen so kurz wie möglich ist.

Durch sein zartwürziges, feines Aroma erfreut sich das Junglammfleisch steigender Beliebtheit und ist ein wertvoller Beitrag zur gesunden Ernährung.

Winter am Ötscher

Familienspaß im Ötscherdorf Lackenhof genießen

Der Wind saust euch um die Ohren und der Schnee glitzern im Sonnenlicht. Die Luft auf über 1.500 Metern ist glasklar und belebt Körper und Geist.

Ihr seht also: Auf dem Vaterberg des Mostviertels, dem Ötscher, lässt sich ein Winterurlaub aushalten. In den Ski-ferien im Ötscherdorf Lackenhof sind die Alltagsorgen einmal hintenangestellt. Quality time mit der Familie steht am Plan. Denn das Skigebiet Lackenhof am Ötscher bietet Winter-sportbegeisterten aller Alters- und Könnernstufen ideale Bedingungen. Vom „First-Timer“ bis zum Profi findet garantiert jeder seine Lieblingspisten.

Das Gefühl am höchsten Gipfel Niederösterreichs? Frei wie ein Vogel zu sein und mit einem Lächeln die bestens präparierten Pisten hinunter zu carven.

Doch nicht nur am Berg, auch im Tal warten Freizeitaktivitäten für die ganze Familie.

