Der „BioArt Campus“ als Tor zum Bio-Land Salzburg

Mit dem „BioArt Campus Seeham“ wurde ein neues, gemeinsames Dach für Bio, Innovation und Nachhaltigkeit geschaffen. Damit trägt der Ort, der im vergangenen Herbst von der EU zur Bio-Hauptstadt ernannt wurde, seinem Namen einmal mehr Rechnung.

Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist Seeham für das Bio-Engagement seiner Bewohner bekannt. Gut 80% der Landwirte arbeiten biologisch. Die Nachhaltigkeit wird in allen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens großgeschrieben und auch aktiv gelebt. Mit dem BioArt Campus erhielt das Bio-Dorf ein physisches Gebäude, das auf einer Fläche von 3.000 Quadratmetern all das widerspiegelt.

Bio Cluster & Bio Akademie

Was dem Initiator hinter dem BioArt Campus, dem Seehamer Unternehmer Robert Rosenstatter, besonders am Herzen liegt, ist, den Campus als Ort der Kommunikation und Weiterbildung, als Inkubator für Ideen und Innovationen zu entwickeln. Neben dem Genussangebot ist einer der Hauptzwecke des BioArt Campus, Brutkasten für Ideen und Innovationen zu sein und als Geburtshelfer für Ideen und Innovationen zu fungieren. „Wir wollen, dass sich hier nationale und internationale Expert:innen treffen, und dass sich Start-ups ansiedeln sowie an Zukunftsfragen geforscht wird. Damit wird der BioArt Campus zu einer Bewusstseinsbildung beitragen, die für eine lebenswerte Zukunft unabdingbar ist“, erklärt Rosenstatter.

Ein derartiges Projekt in dieser Dimension kann nur realisiert werden, wenn dahinter Menschen stehen, die neben einer Vision auch den Mut haben zu investieren.

Genuss & Forschung

Realisiert haben dieses Leuchtturmprojekt drei Familien aus Seeham bzw. aus dem Salzburger Land. Da ist zum einen die in Seeham ansässige Familie Rosenstatter. Das sind Robert Rosenstatter, Vorstand der BioArt AG, die seit 1997 Bio-Lebensmittel entwickelt und vertreibt, Peter Rosenstatter und sein Geschäftspartner Clemens Gaberscik, Geschäftsführer der peroga gmbh, welche das Projektmanagement für die Realisierung des BioArt Campus durchführte, und Manfred Rosenstatter, Eigentümer der Alumero Gruppe.

Insgesamt arbeiten hier 28 Unternehmen aus unterschiedlichsten Branchen unter einem Dach. Der Campus bildet als Leuchtturmprojekt eine Plattform für nationale und internationale Experten.
Neben den Räumlichkeiten, die Platz für Symposien, Seminare und Workshops bieten, bildet ein rund 300 Quadratmeter großer Bio-Laden das Herzstück im Erdgeschoß des Campus. Hier finden die Besucher:innen Produkte regionaler und überregionaler Bio-Produzenten. 28 Unternehmen sind seit Juli 2022 in den Campus eingezogen und machen Bio erlebbar. Sie produzieren und präsentieren ihre Bio-Lebensmittel, die die Gäste später im Bio-Laden erwerben können und die im Café verarbeitet werden.

Sinnliche Erlebnisse

Die Ölmühle gehört zum zweiten Baustein für das sinnliche Erlebnis im BioArt Campus: die Manufakturen. Fünf Produzenten zeigen vor Ort, wie ihre Genussprodukte entstehen. Dazu zählen neben der Ölmühle die Bio Destillerie Farthofer, die Manufaktur T3 Torten, Trainings und mehr, die Bio Kaffeerösterei „Naturkaffee“ und die Aufstrich-Manufaktur „Wås Guad's“. Die Genusswerkstatt vollendet das Konzept des sinnlichen Erlebens. Hier finden Kochkurse, Degustationen und Produktentwicklungen statt. Seit Mitte Mai lädt das Bio Café und Restaurant Seeham zum Genießen mit Blick auf den See ein.

www.bioartcampus.at

Die Meisterkonditorin Tina Tagwercher (r.) bildet mit ihrer Backstube eine der fünf Genussmanufakturen. © BioArt Campus

Der BioArt Campus widmet sich den Themen Bio, Nachhaltigkeit und vor allem einer lebenswerten Zukunft.

© BioArt Campus