

SN. 11/3/24

8 SALZBURG AKTUELL

Drei Salzburger Familien investieren neun Millionen Euro in den BioArt Campus in Seeham. Besucher können Produzenten dort künftig zuschauen.

STEFANIE SCHENKER

SEEHAM. Nur wenige Meter vom Bioladen Seeham und dem BioArt-Firmensitz befindet sich die schon ausgehobene Baugrube. Bis Mitte 2022 soll hier ein Biokompetenzzentrum entstehen. Dahinter stehen drei Familien: jene von BioArt-Vorstand Robert Rosenstatter, Bioladen-Betreiber Margit und Thomas Wallner (er und Rosenstatter sind auch ÖVP-

„Für das Erreichen der Klimaziele werden wir eine Lokomotive sein.“

R. Rosenstatter, BioArt-Vorstand



Ihr Appetit auf Bio ist groß: Margit und Thomas Wallner mit Ölen aus der eigenen Ölmühle und Robert Rosenstatter mit einer besonders großen BioArt-Schokolade.

BILD: STEFANIE SCHENKER

Hier ist jeder Bissen bio: Erlebniswelt für Biofans

Gemeindevertreter in Seeham) sowie die Bauunternehmerfamilie Hillebrand aus Wals-Siezenheim. Die Bauleitung übernimmt Robert Rosenstatters Bruder Peter Rosenstatter mit seiner Firma Peroga. Neun Millionen Euro investieren die Beteiligten in den „BioArt Campus“, der sich auf drei Ebenen mit jeweils 1200 Quadratmetern erstreckt. Eine weitere Million Euro wird durch Förderungen abgedeckt bzw. von den künftigen Mietern investiert.

„Die Idee war, gemeinsam Stärke zu zeigen“, sagt Robert Rosenstatter. Dass das in Seeham geschieht, kommt nicht von ungefähr. Nicht nur ist Salzburg österreichweit Vorreiter in Sachen Biolandwirtschaft. Seit gut 20 Jahren ist Seeham ein „Biodorf“ mit heute 33 zertifizierten Biobetrieben, vor 18 Jahren eröffnete der Bioladen Seeham und auch die für ihre aus Bioheumilch produzierte Schokolade bekannte Marke BioArt hat dort ihren Sitz.

Zudem ist Seeham eine von 27 Gemeinden der Bioheumilchregion Trumer Seeland mit 240 Bioheumilchbauern. Das alles und noch mehr soll in dem neuen Biokompetenzzentrum sichtbar und vor allem erlebbar werden.

Im Erdgeschoß des vom Planungsbüro Frauscher entworfenen Gebäudes wird nicht nur der vergrößerte Bioladen Platz finden, sondern auch mehrere Bioproduzenten. Ihnen kann man durch großzügige Glasfronten

bei der Arbeit zuschauen. Dazu gehört die noch in Anthering untergebrachte Salzburger Ölmühle, die Thomas Wallner kürzlich übernommen hat. Auch die in Eugendorf ansässige Naturkaffee-Rösterei übersiedelt nach Seeham. Die niederösterreichische Destilliererei Farthofer wird in einer Schaudestille Gin herstellen. Beim Tortenmachen wird man der mehrfach ausgezeichneten Salzburger Konditormeisterin, zertifizierten Lehrabschlussprüferin und Produktentwicklerin Tina Tagwercher zuschauen können. BioArt, deren Produkte (von der Schokolade bis zur Cocktailsauce) sonst bei 50 verschiedenen Produzenten in Lohnfertigung hergestellt werden, wird im BioArt Campus einen Schokoaufrich herstellen lassen.

So viel zuschauen könnte hungrig machen, deshalb wird es einen Gastrobereich mit bis zu 50 Sitzplätzen geben. Ein Herzstück wird die „Ideenküche“ mit Platz für Kurse und Produktentwicklungen sein. Auch einen Raum für Symposien zu Nachhaltigkeit und Klimaschutz wird es geben.

Daten & Fakten

Der BioArt Campus soll Mitte 2022 eröffnen

Ein Biokompetenzzentrum mit Tiefgarage (29 Stellplätze) entsteht in Seeham. Gebaut wird in Hybridbauweise – Betondecken und -säulen werden mit Holz ummantelt. Ins Erdgeschoß ziehen der Bioladen, Schauproduktionen und ein Gastrobetrieb ein. Darüber entstehen Lager und Büros der eingemieteten Firmen, eine Bio-Akademie und Platz für die Kreativwirtschaft.



BILD: STRAHLERSCHREIBER PLANUNGSGEMEINSCHAFT

Von meinem iPhone gesendet