

# Familie Tragler: Bio-Eier und Nudeln aus Schlierbach

BIO  
BAUERNLADEN  
KREMSTAL

## „Unseren Tieren ein artgerechtes Leben ermöglichen und gesunde Lebensmittel erzeugen“

– das ist das Motto von Martin und Tanja Tragler. Gemeinsam mit den Altbauern Alois und



Elisabeth und ihren vier Kindern bewirtschaften sie einen 12 ha großen Biobetrieb in Schlierbach. Hier halten Sie hauptsächlich Biolegehennen und erzeugen Bio-Freiland Eier. Martin stellte bereits 1990 mit seinen Eltern auf „bio“ um. Sein Vater Alois hatte die Geflügelwirtschaft in Schlierbach eingeführt. Viele kleine und mittelgroße Betriebe verschafften sich damit eine gute Existenzgrundlage.

Zusätzlich gibt es bei den Traglers aber noch andere Betriebszweige: z.B. Murbodner Mutterkühe und Jung-rinder – ihr Fleisch wird direkt ab Hof vermarktet.

Ein paar Schwäbisch-Hällische Zuchtsauen, zwei Mastschweine sowie ein paar Hasen und Katzen gibt es außerdem. Der Traglerhof ist nämlich Treffpunkt vieler Kinder mit ihren Eltern und Großeltern.

Die 1700 Biohennen werden zu 100% „bio“ mit einem ganz besonderen Futtermix ernährt: Sie bekommen neben Mais, Soja, Sonnenblumenkernen und Luzernegrünmehl täglich frische Weizenkeimlinge. Der Weizen keimt in einem großen Keimrad direkt am Betrieb. Damit bekommen die Hühner vitales, vitaminreiches Biofutter – und die Eier ihren besonderen Geschmack. Diese Art der Fütterung ist zurzeit einmalig in Österreich. Natürlich sind die Hühner bei nahezu jeder Witterung im Freien. Dort suchen sie sehr gerne die umliegenden Wiesen, Büsche und Bachufer auf. Die rund 1500 Eier, die sie täglich legen, werden im Betrieb sortiert und verpackt. Tagesfrisch kommen sie dann in den BioBauernladen Kremstal.

## Traglers Bioprodukte. Bei uns.

**Bioeier**, Größe L und M

**Bionudeln.** Bewährte Qualität in neuer Verpackung: Weizennudeln, Dinkel-vollkornnudeln mit und ohne Ei, sowie Kindernudeln im Buchstabenformat.



### **Rezept Biskuittorte** (für Schnitte (Backblech) oder 1 Torte Ø 28 cm)

6 Eier, 2 Dotter, 180 g Zucker, Vanille und 1 Prise Salz schaumig rühren. 200 g Weizenmehl (oder 100 g Dinkelvollkornmehl + 80 g Weizenmehl) und 1 Msp. Backpulver sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben. 50 g Butter flüssig vorsichtig einrühren. **Backen:** Schnitte ca. 12 min bei 190°C. / Torte ca. 40 min bei 175° C.

**Joghurtfülle:** 250 g Joghurt, 80 g Staubzucker und den Saft von ½ Orange vermischen. 6 Blatt eingeweichte, aufgelöste Gelatine einrühren. 400 g aufgeschlagenes Obers vorsichtig einrühren. Die Torte mind. 5 Std. kühlen, dann mit saisonalen Früchten belegen und mit Tortengelee überziehen.