

BIORAMA NIEDERÖSTERREICH

Ausgabe 9 erscheint
im Juni 2022.

Ausgabe 10 erscheint
im November 2022.

MIT ZWEI AUSGABEN INS SECHSTE JAHR

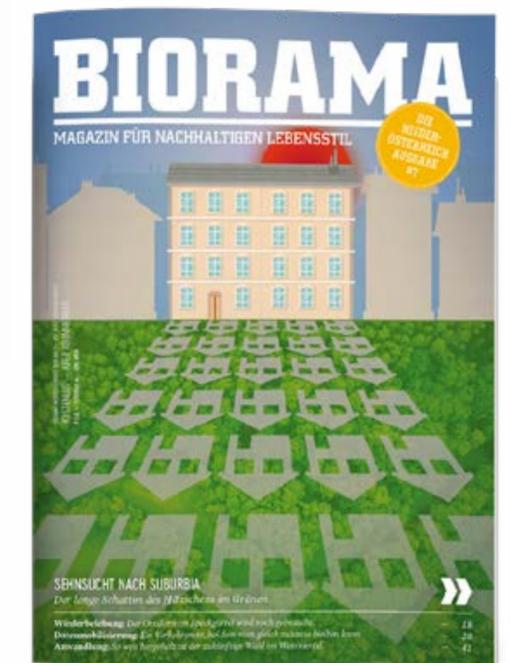
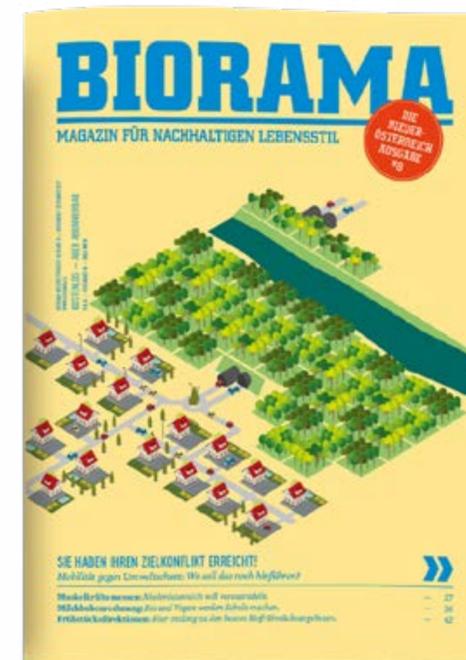
Nach den beiden ersten Regionalausgaben von BIORAMA Niederösterreich 2017 und 2018 erscheint BIORAMA nun seit 2019 zwei Mal jährlich speziell für Niederösterreich.

»Das Spannende an den Heften ist, dass sie für mich wirklich völlig neue Informationen bieten, die in den Alltagsmedien in der Form gar nicht behandelt werden.«

RIKE PRISCHING, Leserin aus St. Pölten

»BIORAMA – denkt global und schreibt regional. Das ist wichtig. Denn so wird Nachhaltigkeit in und für Niederösterreich erlebbar und auch darüber hinaus. Wir kooperieren seit einiger Zeit erfolgreich mit BIORAMA und haben die Zusammenarbeit im Vorjahr intensiviert, weil wir sehen, dass sich mit BIORAMA hochwertige Inhalte entwickeln lassen, die auch über das Medium selbst hinauswirken.«

JASMINE BACHMANN, Geschäftsführerin
Verein Naturparke Niederösterreich



»BIORAMA ist ein wichtiger Partner, wenn es darum geht, die Ökologisierung von privaten Gärten und öffentlichen Grünflächen in Niederösterreich voranzutreiben. Das ist gelebter Klimaschutz im eigenen Wirkungsbereich, da verfolgen wir das selbe Ziel.«

MATTHIAS WOBORNIK UND CHRISTA LACKNER,
GeschäftsführerInnen Natur im Garten



Bild: Thomas Weber

Bei der Verleihung der gemeinsam von BIORAMA und der Messe Wieselburg vergebenen Preise für das »Bioprodukt des Jahres«.

»Wer BIORAMA einmal gelesen hat, wird es immer wieder tun! Das liegt an der Vielfaltigkeit der Themenbereiche, der zeitgemässen Umsetzung von Print- und Online-Content, sowie am Herzblut, das jedeR einzelne MitarbeiterIn in das Heft steckt, das man beim Lesen definitiv spürt. Aus diesen Gründen arbeiten wir seit Jahren gerne – auch regional – mit BIORAMA zusammen und kooperieren auf unterschiedlichen Ebenen.«

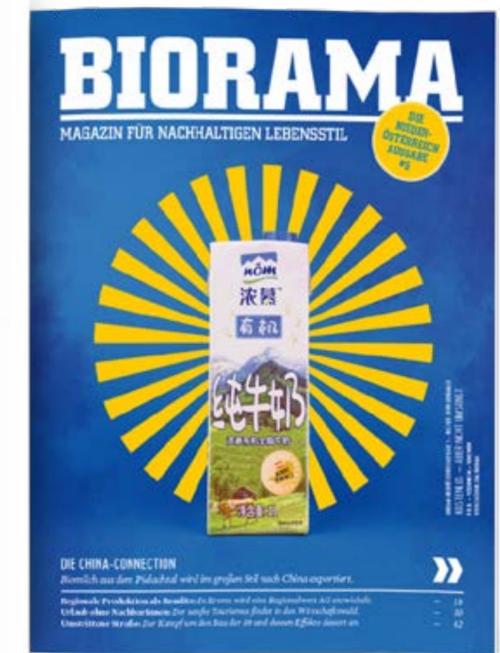
LISI KLINGER, Head of Events, Filmladen Filmverleih

»Das Magazin halte ich immer wieder gerne in Händen. Es ist so wunderbar unaufgeregt. So sachlich und informativ. Dabei handlich und voller interessanter Fakten, die oft so nahe liegen und mir doch noch nicht bekannt waren.«

MATTHIAS PACHER,
Geschäftsführer des Museum Niederösterreich



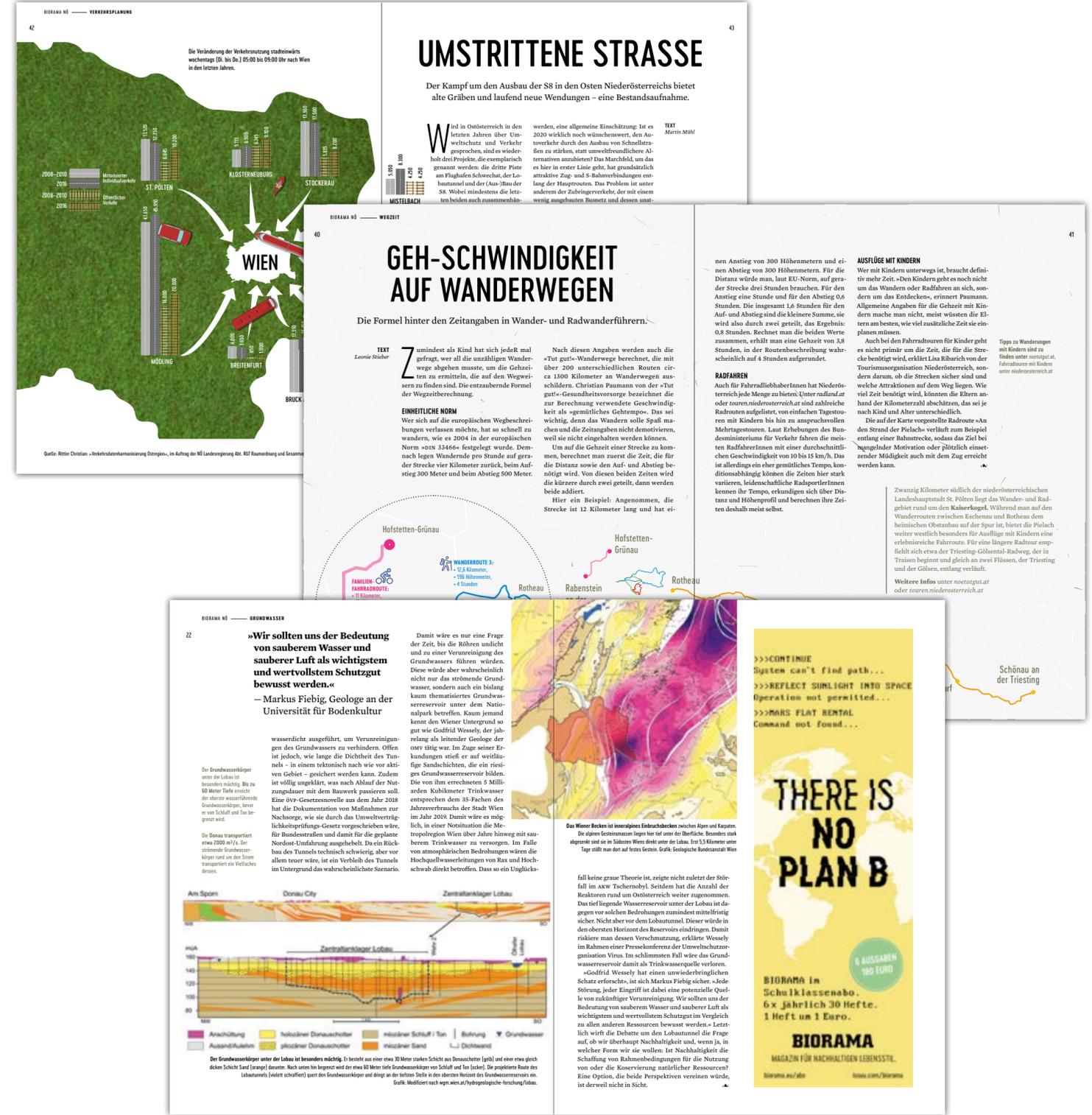
Aktiv und bereichernd



Auch alle NÖ-Regionalausgaben finden sich zum Durchblättern unter issuu.com/biorama

GROSSE THEMEN, REGIONAL ERZÄHLT.

Regionalmedien bleiben auch im Onlinezeitalter relevant. Allerdings wandelt sich ihre Bedeutung. Sie dienen ihren LeserInnen nicht mehr als wichtigste Quelle für aktuelle Informationen über das Weltgeschehen, sondern versorgen sie mit regionalen Special-Interest-Inhalten und bringen große Themen auf eine regionale und lokale Ebene. Diesem Zweck dient auch BIORAMA NIEDERÖSTERREICH, und zwar im Bereich des nachhaltigen Lebensstils.



JOURNALISTISCH, INFORMATIV, UNTERHALTSAM.

BIORAMA NÖ
#9 23. Juni 2022
#10 10. November 2022

BIORAMA NIEDERÖSTERREICH rückt Menschen, Initiativen, herausragende Ideen und Projekte in den Vordergrund – und das stets mit Hintergrund.

Alle journalistischen Formen und Textsorten – Interview bis Reportage, Glosse, Kommentar oder Fotostrecke – kommen dabei zum Einsatz. Denn das Thema »Nachhaltigkeit in Niederösterreich« gibt einiges her, das wir für berichtens- und erzählenswert halten.

»DIE HEILIGE KUH: DAS SCHNITZEL DARF NICHT TEURER WERDEN«

33 Jahre lang leitete Karl Gröbler die St. Pöltner Landhausküche, bekochte Landesbedienstete, PolitikerInnen, Prominente. Ganz nebenbei schraubte er den Bioanteil in der Küche auf 70 Prozent hinauf. Wie geht das?

»Wer kommt denn aber zum Essen?«
Chewig sind die Landesbediensteten, aber auch die im Registerregister eingetragene Politik, Beschäftigte von landesnahen Organisationen – etwa der Hippo NÖ, von Kooplos, von der Fördervereinsbewegung, von der Landjugendbewegung, von der Bildungsaktion, wir befragen auch den Bedienstetenverband und ich hab sicher noch irgendjemanden vergessen. Ach ja, die PolitikerInnen essen natürlich auch bei uns.

Sie sind selbst begeisterter Koch. Wie viel kulinarischer Anspruch ist in einer Kantine möglich?
Ich glaub, es ist ein relativ hoher Anspruch möglich, aber du musst die Rezeptur so adaptieren, dass sie großkitchenfähig sind. Alles muss in Warmhaltecontainern transportierbar sein. Schräge Maßgebungen z.B. sind da schwer. Aber zuerst muss das natürlich überhaupt definieren, was du mit Anspruch meinst. Für mich ergibt sich der durch die Frage, welche Art von Lebensmitteln ich einsetzen und da bedeutet Anspruch biologisch, frisch, regional. Theoretisch könnte man einen kollektiven

Sie sind selbst begeisterter Koch. Wie viel kulinarischer Anspruch ist in einer Kantine möglich?
Ich glaub, es ist ein relativ hoher Anspruch möglich, aber du musst die Rezeptur so adaptieren, dass sie großkitchenfähig sind. Alles muss in Warmhaltecontainern transportierbar sein. Schräge Maßgebungen z.B. sind da schwer. Aber zuerst muss das natürlich überhaupt definieren, was du mit Anspruch meinst. Für mich ergibt sich der durch die Frage, welche Art von Lebensmitteln ich einsetzen und da bedeutet Anspruch biologisch, frisch, regional. Theoretisch könnte man einen kollektiven

»Unsere Top-Angebote: Digitale Vermarktung, Förderung im Wert von bis zu € 1.000,- für Ihre Website.«

Lassen Sie es alle wissen und werden Sie kostenlos »So schmeckt Niederösterreich«-Partnerbetrieb!

Ihre Vorteile:
- Bekannte Marke mit Website und Onlineshop
- Präsentations- & Verkaufsfähigen auf Veranstaltungen
- Starkes Netzwerk
- Gemeinsame Marketingaktionen

Info & Anmeldung:
www.unidoma.klima.at/partnerbereich
Service-Telefon: 02742 251 11

»Es ist die heilige Kuh: Das Schnitzel darf nicht kleiner werden.«



KARL GRÖBLER, leitete 33 Jahre lang die St. Pöltner Landhausküche

»Vieles ist in Zahlen messbar: in Geld und in CO₂. Aber die Zufriedenheit, die es ins Team bringt, die bemerke ich auch dort, wo ich keine entsprechenden Zahlen in den Berichten hab.«

MATTHIAS PACHER, Geschäftsführer des Museum Niederösterreich



»SO KITSCHIG WIE EIN ROSAROTER SONNENUNTERGANG«

Das Museum Niederösterreich trägt seit Dezember 2020 das Österreichische Umweltzeichen.

Helfen oder stören dabei die in Zahlen gemessenen Besuchsmark?
Ich muss meine MitarbeiterInnen nicht an dem mit Zahlen füttern. In jedem Jahr finde ich das Thema Ökologisierung auf der Tagesordnung: Vieles ist in Zahlen messbar in Geld und in CO₂, aber die Zufriedenheit, die es ins Team bringt, die bemerke ich auch dort, wo ich keine entsprechenden Zahlen in den Berichten hab. Wenn jeder merkt, dass sie oder er etwas beiträgt und dass das gutgeheißene und gezeigte wird.

Wo stößt man an die Grenzen des Machbaren?
Vorweg: Wir konnten auch deshalb so schnell die für Österreichischen notwendigen Standards erfüllen, weil wir nicht bei null begonnen haben. Das Gebäude ist relativ neu und außerdem wurde in diese Richtung schon zuvor einiges unternommen.

Aber zu den Grenzen: Wir sind ein Landesmuseum mit 6000 Quadratmetern, das ein großes Haus. Vor allem im Haus der Geschichte haben wir Objektschutz zu gewährleisten: Damit organische Exponate auch noch Generationen überdauern, müssen die Vorlinsen temperaturgeprüft werden. Das braucht einfach Energie, da heißt es dann einsparen und nachfolgende Energiequellen suchen. Eine wichtige Stellenschraube war hier aber auch, umweltbewusstende Sponsoringen zum Abschluss des Vorprojekts zu finden. Aber auch bei der Verpackung von Ausstellungsgegenständen kann durch nachhaltige Alternativen sehr viel Kunststoffabfall vermieden werden.

Wofür braucht es den meisten Mut?
Es gibt eine Scheu, denn ein solcher Prozess bindet viele Personaltunden und die Budgets

»MACH DEIN ZUHAUSE KLIMAFREUNDLICH!«

Im Vorhaben der nach im August 2020 laufenden Austattung »Klimafreundlich« gab den Grund zur Zielsetzung, das Österreichische Umweltzeichen zu bekommen.

Unser Haus für Natur ist auch ein Zoo, in dem wir einen Teil der lebenden Tierwelt Niederösterreich zeigen. Zur Wasserkühlung beispielsweise ist ein gewisser Energieverbrauch unvermeidbar. Im Winter kühlen wir mit einer Free-Cooling-Anlage, die das Wasser über kalte Luft aus der Umgebung kühlt. Aber wir haben auch unsere Stromerzeugung gebündelt und vier phasen- und Frequenz-Einsparung durch die künftige eigene Photovoltaikanlage.

Das Museum Niederösterreich ist das zweite Museum, das das Österreichische Umweltzeichen trägt. Was machen denn die anderen?
Gerade bei Museen muss man auf die BesucherInnen schauen, da kann es schon schwierig werden. Es befinden sich derzeit einige auf dem Weg zum Umweltzeichen, das geht gerade in Schwung. Je mehr Betriebe da positive Erfahrungen sammeln, umso größer ist der Mut in der Branche, sich auf solche komplexen Prozesse einzulassen.

Insgesamt gibt es bereits 100 Umweltzeichen für das Österreichische Umweltzeichen aus den verschiedenen Branchen.



DISTRIBUTION

Der Vertrieb von BIORAMA NÖ erfolgt über:

- die **Biokistln** des Adamah Biohofs
- das **Museumsdorf Niedersulz**
- das **Museum Niederösterreich**
- das **MAMUZ Mistelbach** und **Asparn/Zaya**
- ausgewählte **Sommerkinos** quer durchs Land, sowie **saisonale Märkte** (z. B. Advent im Park/Baden)
- eine **flächendeckende Verteilung in St. Pölten** (über ein sozialpädagogisches Jugendarbeitsprojekt)
- relevante **Kunst- und Kulturstellen**
- diverse **Kultureinrichtungen und Cafés**
- ausgewählten **Biohofläden**
- ausgewählte **öffentliche Bibliotheken**
- diverse **Bildungseinrichtungen** sowie die **Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Niederösterreichs**

AUFLAGE:
20.000 Stück



UNSERE ANZEIGENFORMATE UND PREISE

KLASSISCHE ANZEIGENFORMATE



PLATZIERUNG

U2/ UMSCHLAGSEITE EUR 4.000,—

U3/ UMSCHLAGSEITE EUR 4.000,—

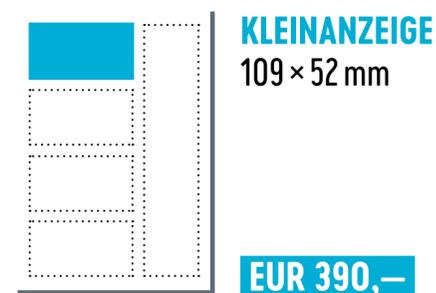
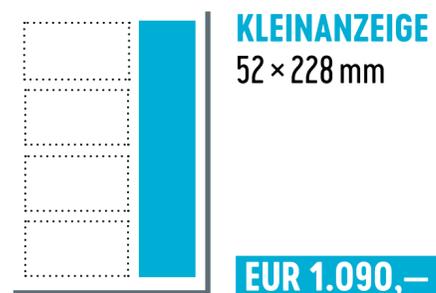
U4/ UMSCHLAGSEITE EUR 4.700,—

BEILAGEN (ohne Fremdanzeigen) pro 1.000 Stück EUR 140,—

Panorama und 1/2 Panorama, Beikleber, Beihefter und Sonderwerbeformen sowie Goldideen zur Wettbewerbseinreichung, Preise auf Anfrage.

KLEINANZEIGENFORMATE

im Satzspiegel, ohne Beschnittzugabe



AUFLAGE

20.000 STÜCK

UNSERE FORMATE FÜR IHRE GESCHICHTEN

ADVERTORIAL CONTENT



1 / 1 SEITE
EUR 3.900,-

2 / 1 SEITEN
EUR 5.000,-



1 / 2 SEITE
EUR 2.400,-

BRANDED CONTENT



Entwickelt für und mit Sonnentor

BIORAMA unterstützt mit seiner Reichweite beim Roll-out die Storytelling-Formate seiner PartnerInnen, transparent ausgewiesen als entgeltliche Einschaltung. Dabei liegt die Texterstellung und Beistellung von Bildmaterial bei Ihnen oder gegen Aufpreis und nach Ihrem Briefing bei BIORAMA.

BIORAMA hilft bei der Entwicklung individueller Erzählformate für Ihre Brand Message. Branded Content im BIORAMA bedeutet: Artikel mit individuellem Mehrwert für unsere LeserInnen, die wir mit den Kommunikationszielen unserer KundInnen verbinden. Dabei setzen wir auf direkte Ansprache, eine jeweils passende Bildwelt, appellativen Charakter mit klarem Call-to-action.

Wir erstellen Branded Content inhaltlich fundiert und glaubwürdig, zielgruppengerecht und treffen den richtigen Ton. Branded Content wird transparent als »entgeltliche Einschaltung« und bei Koabsenderschaft als »entgeltliche Kooperation« ausgewiesen, entspricht dabei aber konsistent dem Look and Feel von BIORAMA.

AB 2 SEITEN, PREIS AUF ANFRAGE

BIORAMA

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

WIR LEBEN
JETZT
BEWUSST

KONTAKT

BIORAMA GmbH
Windmühlgasse 9/14
1060 Wien
Österreich
+ 43 664 887 205 91

WWW.BIORAMA.EU

E-Mail: redaktion@biorama.eu
Content, Corporate Publishing,
weitere Agentur- und
Beratungsleistungen:
www.biorama.media

Sales und Formatentwicklung
anzeigen@biorama.eu

Druckdaten an
grafik@biorama.eu

**FACEBOOK.COM
/BIORAMA**

Thomas Weber
Herausgeber
weber@biorama.eu
+43 676 474 13 13

Martin Mühl
Geschäftsführer
muehl@biorama.eu

Irina Zelewitz
Chefredakteurin
zelewitz@biorama.eu

**TWITTER.COM
/BIORAMA_MAG**

Herwig Bauer
Anzeigenberatung
bauer@biorama.eu
+43 699 195 33 718

Tanja Grossauer-Ristl
Anzeigenberatung
grossauer-ristl@biorama.eu
+43 680 506 99 25

**INSTAGRAM.COM
/BIORAMA_MAG**