

BIO AUSTRIA - Mitgliederinformation 4/2015

SALZBURG



Salzburger BIOFEST 2015

10. und 11. Oktober, jeweils 10 bis 17 Uhr, Kapitelplatz, Stadt Salzburg



Programm:

umfangreicher BIO-Bauernmarkt
warme und kalte Verköstigung, Bier, Wein, Kaffee, Kuchen, Bauernkrapfen, Strudeln, frische Kartoffelchips, Käseraclette, Brot und Gebäck, Würste, Speck, Honig und Honigprodukte, Schnäpse, Tees, Kräuter, Kosmetik, Öle und vieles mehr.

tolles Kinderprogramm
Spiele, Schminken, Heubasteln, Heuhupfburg, Kinderkochen am Samstag, Holzstöcklbauen am Sonntag.

große BIO-Tombola
jedes Los gewinnt! Zusätzliche Chance auf einen der wertvollen Hauptpreise.

musikalische Unterhaltung

Modeschau am Samstag, 12 Uhr
mit der HBLA Annahof

Information rund um BIO
Konsumenteninformation, BioParadies Salzburger Land, Demeter, Südwind

Information für BIO-NEUEINSTEIGER
Vorträge, Rundgänge, Einzelberatung

diesmal NEU:

Weltcafé von EZA Fairer Handel
Bio-Bäcker Salzburgs mit Schaubäckerei
Smoothie-Fahrrad betreut durch BANG
uvm.

Programmänderungen möglich!

Fotos: BIO AUSTRIA

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern!

Ein Blick auf die Entwicklung der Biomärkte in den letzten Monaten freut jeden Landwirt sowie Biofunktionär.

Im konventionellen Bereich sind die Bauernpreise, teilweise dramatisch gesunken und haben in vielen EU-Staaten bereits Proteste ausgelöst. Bio-Produkte und Rohstoffpreise konnten sich hingegen halten bzw. sogar weiter steigen. Die für die Salzburger Biolandwirtschaft wichtige Fleisch- und Milchsparte hat sich, zu unser aller Freude, besonders gegen den Preisverfall behauptet.

Vom niedrigsten konventionellen Milchpreis bis zur höchsten Bio(spezial)-Sorte sind aktuell bis zu 20 Cent Unterschied und die Aussichten sind weiterhin gut.

Letztes Jahr um diese Zeit gab es, mit Hinblick auf den Herbstantrag und die Entscheidung für das neue LE-Programm 2015-2020, viel emotional geführte Diskussion über die „Sinnhaftigkeit“ Biobauer zu bleiben.

Gerade im Milchbereich wollten viele Bauern raus aus den Zwängen und Beschränkungen der Biolandwirtschaft um nach dem Quotenende „frei“ produzieren zu können.

Wer bei den Bezirkstreffen letzten Herbst dabei war, weiß meine Antwort auf diese Ausstiegsbewegung. Bei diesen Voraussetzungen kann man als Bauer in Salzburg langfristig nur mit der Strategie „Qualität statt Masse“ Erfolg haben. Bioprodukte haben diese besondere Qualität und sind auf dem Markt nur beschränkt verfügbar.

Des Weiterem ist Bio längst kein Nischenprodukt mehr, sondern in der Mitte der Gesellschaft ange-

kommen. Für viele Menschen ist Bio ein wichtiger Teil ihrer Ernährung und Lebenseinstellung geworden und das macht unsere Arbeit so begehrt.

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern, ihr habt für Eure Betriebe die richtige Entscheidung getroffen, die Entwicklungen im letzten Jahr haben dies mehr als bestätigt.

Damit dieser „Aufschwung“ in der biologischen Landwirtschaft auch nachhaltig von Dauer ist, braucht es eine starke Vertretung.

Seit mehr als 30 Jahren kämpft BIO AUSTRIA für die Interessen der Biobauern, mit mehr als 12000 Mitgliedern sind wir Europa weit die größte derartige Organisation. Je mehr Mitglieder wir jedoch haben, desto mehr Gewicht hat unsere Arbeit gegenüber unseren Umwelten.

Um neue Mitglieder zu erreichen und damit unseren Verein zu stärken, haben wir im Salzburger Vorstand beschlossen, diesen Herbst eine Offensive zu starten (siehe Beilagen im Innenteil). So gibt es z.B. die Aktion „Mitglieder werben Mitglieder“ womit wir Euch alle aufrufen selbst aktiv Freunde, Bekannte oder Nachbarn, welche noch nicht Mitglied sind oder auf Bio umstellen, unseren Verein näher zu bringen.

Euer Bemühen möchten wir auch belohnen. Jedem von Euch, der ein neues Mitglied in den Verein bringt, wird entweder pro Neumitglied auf den eigenen Jahresmitgliedsbeitrag 50 % Nachlass gewährt ODER er erhält 50 € Nachlass pro Neumitglied auf eine unserer Weiterbildungen!

Dem neuen Mitglied erlassen wir die Einstiegsgebühr in Höhe des Flächenmitgliedsbeitrages.

Auch bei unseren Kooperationspartnern sind Biobauern gefragt, so stellt uns z.B. der Raiffeisenverband Salzburg für die ersten 100 Neumitglieder jeweils einen Gutschein im Wert von 50 € für den Biofuttereinkauf zur Verfügung – schnell sein zahlt sich also zusätzlich aus! Neue Mitglieder stärken nicht nur BIO AUSTRIA als Interessensvertretung, sondern auch unsere Produkte und damit unsere Absatzchancen.

Biokonsumenten sind natürlich auch kritische Menschen und möchten ganz genau wissen, was sie kaufen. Dadurch wird Verbandsware immer mehr gefragt, denn bei unseren Produkten steht eine bäuerliche Organisation, eine eigene Qualitätssicherung und damit ein Gesicht dahinter.

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern, es kann nur in unserem gemeinsamen Interesse sein, eine starke Organisation zu haben. Mit einem Minimum an finanziellem Spielraum um wichtige Dinge angehen zu können und einem Maß an Mitgliedern, wodurch uns politisches Gehör und Chancen am Markt gesichert sind.

Jeder einzelne von Euch zählt, aber jeder einzelne von Euch kann auch etwas zum Erfolg beitragen.

Euer Obmann



Sebastian Herzog

Tel. 0676 842214-510

Mail [sebastian.herzog](mailto:sebastian.herzog@bio-austria.at)

@bio-austria.at



Impressum

Medieninhaber/Herausgeber und Anschrift der Redaktion: BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstr. 19, 5020 Salzburg, Telefon 0662/870571-313, Handy 0676/842214-386, Telefax 0662/878074, Mail salzburg@bio-austria.at, Web www.bio-austria.at. Anzeigenverwaltung und Redaktionsleitung: Ingrid Angerer. Redaktion: DI Andreas Schwaighofer, Mag. Peter Hecht, Markus Danner, Ing. Bernhard Altenburger, Martina Lang, Ingrid Angerer. Für den Inhalt verantwortlich: die Chefredaktion; namentlich gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des Autors wieder. Lektorat/Layout: Ingrid Angerer.

Druck: Samson Druck mit Pflanzenfarben auf FSC-zertifiziertem Papier. Erscheinungsweise 6 x jährlich. Auflage: 2.000 Stück. Verlagspostamt: 5020 Salzburg.

Schaubauernhöfe werden Teil vom Bio-Paradies SalzburgerLand

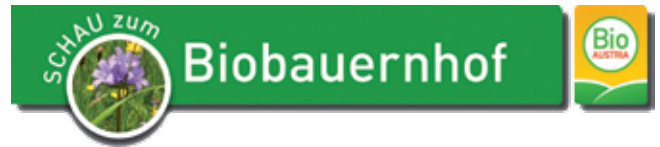
Im Rahmen unseres Projektes „Wir schauen auf Ganze“ bündeln wir Angebote auf Bio-Bauernhöfen, die ihre Hof-türen für Gruppen öffnen und Führungen, Workshops oder vielfältige Möglichkeiten zum Mitmachen anbieten.

Unsere „Schaubauernhöfe“ geben dabei Einblick in die vielfältige Welt des Bio-Landbaus und erklären die ganzheitlichen Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Boden, Wasser und Klima. Dabei sind auch die Auswirkungen einzelner Handlungen auf das große Ganze ein wichtiges Thema der Betriebsbesichtigungen. Bislang 30 Salzburger Schaubauernhöfe wurden mittels hochwertigen „Schuber“ veröffentlicht, aus dem jeder Schaubauernhof als Einzelblatt entnommen werden kann. Diese Schuber werden gezielt an Multiplikatoren ausgehändigt.

Jeder Schaubauernhof wird auf www.bio-austria.at vorgestellt, die aktuellen Termine sind mittels Suchfunktion nach Region und Inhalt abrufbar.

Ab Herbst diesen Jahres werden die Schaubauernhöfe zusätzlich in das erfolgreiche Bio-Tourismusprojekt „BioParadies SalzburgerLand“ integriert. Das BioParadies ist eine Vermarktungsplattform für Bio-Gastronomie, Hotellerie und Urlaub am Biobauernhof. Aufgrund von Gästerückmeldungen wissen wir, dass bioaffine Gäste gerne Bio-Zusatzangebote in der Region wahrnehmen möchten.

Die Schaubauernhöfe werden somit im BioParadies SalzburgerLand ein wertvolles Zusatzangebot.



Alle Biobetriebe, die Interesse und Voraussetzung haben, als Schaubauernhöfe beworben zu werden, melden sich bitte bei DI Regina Daghofer unter der Tel. 0676 84 22 14-281. Wir freuen uns auf Eure Teilnahme.

Mag. Peter Hecht

Tel. 0676 84 22 14-382,

Mail peter.hecht@bio-austria.at



Unser Mitgliedsbetrieb Oberbuchstätt, Maria und Paul Angerer in Anthering hat die "Wir schauen aufs Ganze" - Tafel besonders aufwändig und schön ins Szene gesetzt.

Ein guter Grund für Dich BIO AUSTRIA Mitglied zu sein:

Wir gehen für Dich durch's Feuer

BIO AUSTRIA ist die einzige Interessensvertretung in Salzburg, die sich wirklich für die Biolandwirtschaft einsetzt und für Deinen Erfolg und Deine Anliegen mit ganzer Kraft kämpft.



Telefon 0662 870 571 - 313
www.bio-austria.at

Biozertifikat für WTA Gastein Ladies

Inhalt:

Einladung Biofest	01
Vorwort Obmann	02
Schaubauernhöfe -> BioParadies, 1 guter Grund für die BIO AUSTRIA Mitgliedschaft	03
Inhalt, WTA Gastein Ladies 2015	04
Verbandsexkursion	05
Kasermann-Prämierung	06
Kursprogramm 2015-2016	07-11
Slow food Lungau Travel	12
Neue Bio-Heukönigin, Buchvorstellungen	13
Mitglieder werben Mitglieder	14
Beilagen: Werde Mitglied, Beitrittserklärung	15-20
Termine Schaubauernhöfe, Seehamer Biotage 2015	21-23
Österr. Naturschutztag, Fachtagung Kartoffelbau	24
Freilandtagung, Bio-Wissenmarkt, Fa. Jacoby	25
Lebensqualität Bauernhof	26
2015 - Jahr des Bodens	26-27
Energiespartipp August	28
Energiespartipp Innendämmung	29
Buchvorstellungen	30-31
Kleinanzeigen, Anzeigeninfo, Ferkelpreis	32

Das WTA-Turnier Gastein Ladies verwendet seit neun Jahren Bioprodukte und nimmt damit weltweit eine Vorreiterrolle ein.



Gemeinsam mit BIO AUSTRIA Salzburg und dem Salzburger Agrar Marketing werden für die Verpflegung der Spielerinnen, des Publikums und der VIP's Bio-Produkte, mitunter aus der Salzburger Landwirtschaft, eingesetzt.

Unserem Landesverband ist es ein Anliegen, internationale Veranstaltungen, die Bioprodukte verwenden, zu zertifizieren. Dies ist beim WTA Gastein Ladies nun zum dritten Mal gelungen.



Foto: GEPA pictures/ Matthias Hauer

Für ihr vorjähriges Nachhaltigkeitskonzept wurde das "WTA Gastein Ladies" sogar mit dem ersten Preis als „Green Event“ vom Lebensministerium ausgezeichnet.

Ein „grüner“ Weg, den man auch dieses Jahr weiterging.

Als Zeichen der Nachhaltigkeit hat die Turniersiegerin aus Australien, Samantha Stosur am Turniergelände erstmals einen Bio-Apfelbaum gepflanzt.

Auch dieses Jahr wurde die Turnierküche von der SLK GesmbH einer strengen Zertifizierung unterzogen. Nach einer zweistündigen Überprüfung konnte den Veranstaltern das begehrte Bio-Zertifikat überreicht werden.

Mit dem Salzburg Marathon und dem "Winterfest" gibt es in Salzburg drei biozertifizierte Veranstaltungen.

Unser jahrelanges Engagement findet immer mehr Nachahmer in anderen Bundesländern.

Musik- und Kulturveranstalter zB Ars Electronica verwenden teilweise oder zur Gänze Bioprodukte und bewerben dies als Mehrwert ihrer Veranstaltung.

Mag. Peter Hecht

Tel. 0676 84 22 14-382

Mail peter.hecht

@bio-austria.at



Wer eine Reise tut...

Über unsere Landesverbandsexkursion ins Burgenland, die am 12. und 13. Juli stattfand, lässt sich einiges erzählen.

Ganz abgesehen von mehreren kulinarischen Verwöhnpausen begann unsere Reise bei einem ehemaligen Obmann von BIO AUSTRIA Burgenland, Viktor Michlits, dessen Betrieb ein sehr vielfältiges Spektrum präsentierte: Vom Getreideanbau über Sauerkirschen, Walnüsse, Chili, Gewürze und Blüten inklusive Trocknung für Sonnentor bis hin zur eigenen Vermarktung von Suppengewürzen und Gewürzmischungen für die Gastronomie.



Mit Viktor Michlits auf seinem Feld.

Danach ging es per Kutsche ins Nationalparkgebiet von Illmitz, wo uns Franz Brunauer-Renz sein Beweidungs- und Naturschutzmanagementprojekt mit 125 Angus Mutterkühen vorstellte.



Pferdekutschenfahrt ins Nationalparkgebiet.

Am zweiten Tag konnten wir uns davon überzeugen, dass es weit mehr Tomatensorten als Tage im Jahr gibt.

Am Betrieb von Erich Stekovic werden nicht nur unzählige Tomatensorten, sondern unter anderem auch Chili, Knoblauch und Marillen produziert.

Auch den Glauben an ein gutes Marketingkonzept hat der gelernte Theologe wirklich nicht verloren.

Durch seine täglichen Führungen im Sommer steigert er seine Bekanntheit unter den Konsumenten kontinuierlich. Die Tatsache, dass Tomaten und Basilikum nicht gegessen werden sollen, wird uns wohl in Zukunft viel Zeit ersparen.



Erich Stekovic zeigt uns seinen Tomatenschauergarten.

Auch durch die prächtige Basilika in Frauenkirchen, die nach zweimaliger Zerstörung nun eine der bedeutendsten Wallfahrtskirchen des Burgenlandes ist, haben wir uns führen lassen.



Basilika Frauenkirchen.
Fotos: BIO AUSTRIA/Altenburger

Den Abschluss unserer Erkundungsreise machte der Weinbaubetrieb Kainz, der neben der üblichen Weinsorten auch einen wohlschmeckenden Erdbeer-Frizzante und Erdbeer-Nektar produziert.

Die Verkostung seiner besten Weine sorgte bei der Heimfahrt jedenfalls für ein sehr niedriges Geräuschniveau...

Ing. Bernhard Altenburger

Tel. 0662 870 571-315

Mail [bernhard.altenburger](mailto:bernhard.altenburger@bio-austria.at)

@bio-austria.at



"Das Kasermandl in Gold 2015"

Prämierung von Käse und Milchprodukten

Die hervorragende Entwicklung der Prämierung „Das Kasermandl in Gold“ konnte auch im Jahr 2015 eindrucksvoll bestätigt werden. So wurden heuer exakt 339 Käse und Milchprodukte verkostet und bewertet. Die konstant hohe Anzahl an Probeneinsendungen verdeutlicht die Wichtigkeit und Akzeptanz dieser, in der Art österreichweit einzigartigen Prämierung.

Mit diesem Wettbewerb soll auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. „Das Kasermandl in Gold“ ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar. Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke, Desserts...) und Butter, wurden abermals Milch/Milchmischgetränke verkostet und bewertet.

Folgender Salzburger BIO AUSTRIA Betrieb wurde für die hervorragende Qualität seiner **Sauerrahmbutter** mit einem „Kasermandl in Gold“ ausgezeichnet:

Aichhorn Doris und Martin, 5612 Hüttschlag, See 2, Vorderkree, Tel. 0664 129 04 58, S-2468.



Diese Salzburger BIO AUSTRIA Betriebe und Kooperationspartner können Ihre hervorragenden Produkte ebenfalls mit einer Medaille schmücken:

Lercher Peter & Heidi, 5622 Goldegg, Hasling 4a, Mitterurbsberg, Tel. 0664 152 63 18, S-0415

- Silber für die **Bio-Bauernbutter** (Butter)
- Bronze für den **Bio-Urlsbirgkas** (Schnittkäse – Kuhmilch)

Astl Margarethe, 5731 Hollersbach, Jochberg 9, Scharlern, Tel. 0664 128 60 80, S-0389

- Bronze für den **Bauernkäse aus Bio Heu-Rohmilch** (Schnittkäse – Kuhmilch)

Mangelberger Josef - Mattigtaler Hofkäserei, 5201 Seekirchen, Kraiham 9, Tel. 0660 376 60 66, S-0115

- Silber für den **Mattigtaler Vollmilchtopfen** (Frischkäse – Kuhmilch),
- Bronze für den **Mattigtaler Camembert** (Weichkäse – Kuhmilch),
- Bronze für den **Mattigtaler Heublumenkäse** (Schnittkäse – Kuhmilch)

Pinzgau Milch Produktions GmbH, 5751 Maishofen, Saalfeldnerstrasse 2, Tel. 0664 627 17 83, BV-0112

- Silber für den **Sennkäse** und
- Silber für den **Sennkäse mit Pfeffer**
- Silber für den **Almkräuterkäse**,
- Bronze für den **Pinzgauer Bierkäse** (alle Schnittkäse – Kuhmilch).

Wir gratulieren unseren Mitgliedsbetrieben und unserem Kooperationspartner der Pinzgau Milch recht herzlich zu dieser tollen Auszeichnung Ihrer hervorragenden Erzeugnisse.



Peter und Margreth Astl in Ihrem Hofladen.



Josef Mangelberger jun. und Gertraud Schober mit den Mattigtaler Käsespezialitäten.



*Die Pinzgau Milch beim Biofest 2014.
Fotos: BIO AUSTRIA*

Den Betrieb als Ganzes sehen

Abgestufte Wiesennutzung als Chance für Vielfalt

Dienstag, 8. September 2015, 9.30 Uhr, Fam. Herzog, Kleintödlingbauer, 5771 Leogang

Die abgestufte Wiesennutzung ist wirtschaftliche Notwendigkeit, bedeutet aber auch Förderung der Vielfalt am landwirtschaftlichen Betrieb.

Viele Studien belegen, dass sich der Bio-Landbau positiv auf die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen auswirkt. Trotzdem gibt es für Bäuerinnen und Bauern noch viele ungenutzte Möglichkeiten die Biodiversität am Betrieb zu steigern. Dieses Potenzial gilt es zu fördern und weiterzuentwickeln.



Vielfalt im Bauerngarten. Fotos: BIO AUSTRIA

Auf jedem Betrieb finden sich die Flächen und Möglichkeiten für mehr Struktur zur Förderung der Vielfalt. Direkt auf den Betrieben werden Einblicke in die vielfältigen Zusammenhänge von Naturkreisläufen gewährt und diese aus betriebswirtschaftlicher, wirtschaftlicher und natur-schutzfachlicher Sicht besprochen.

Inhalt:

- Grünlandbewirtschaftung
- Abgestufte Wiesennutzung
- Biodiversität
- Klimaschutz und umweltgerechte Bewirtschaftung
- Landschaftselemente
- Potentiale fördern
- Möglichkeiten für mehr Vielfalt entdecken

Zielgruppe: (Bio-)Bäuerinnen und Bauern

Mitzubringen: Schreibmaterial

Referent: Markus Danner, BEd und Dr. Hans Neumayer

Kursdauer: 6 Lehreinheiten

Kursbeitrag: 92 € ungefördert oder 48 € gefördert

Anmeldung **SOFORT** beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Kursnr. 40460-15-04

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!

Dieser Kurs ist eine Veranstaltung des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

Wie wär's mit Bio-Fisch?

am 28.09.2015, 9.00 - 17.00 Uhr, Treffpunkt ist beim Joglbauer in Obertrum, anschließend Fahrt zur Biofischzucht Krieg in Hallwang.



Die Anreise erfolgt jeweils mit privaten PKW's. In Österreich beschäftigen sich noch wenige Betriebe mit dem Thema Bio-Fisch.

Zu Zeiten, in denen 75 % des weltweiten Meeresfischbestandes überfischt sind, wird das Kaufverhalten von Fisch und Fischprodukten zunehmend überdacht.

Generell besteht eine große Nachfrage an heimischen Bio-Fischen, die momentan nicht zu befriedigen ist. Der Konsument ist auch bereit für ein qualitativ hochwertiges Produkt mehr zu bezahlen.

Die Vermarktung der Bio-Fische erfolgt fast zur Gänze über die Direktvermarktung.

Sollten Sie also Interesse haben in die Bio-Fischproduktion einzusteigen, um ihre Produktpalette dadurch zu erweitern oder an andere Direktvermarkter oder den regionalen Handel zu vermarkten, bietet Ihnen dieser Kurs mit Marc Mößmer von der Arge Bio-Fisch und einer anschließenden Exkursion zur Bio-Fischzucht Krieg die nötigen Grundlagen.

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet! →

Inhalt:

- Voraussetzungen für die biologische Teichwirtschaft
- Zukauf von Besatzfischen
- Fütterung
- Vermarktung
- Wirtschaftlichkeit

- Rahmenbedingungen in der Verarbeitung

Mitzubringen: Schreibmaterial
Referent: Marc Mößner
Kursdauer: 8 Lehreinheiten

Kurskosten inkl. Schulungsunterlagen:
ungefördert 215 €
gefördert 110 €

Anmeldung bis 18.09.2015 beim
LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40479-15-01

Biologische Pilzzucht

am 28.09.2015 beim Biohof Aicherbauer, Fam. Greischberger, Talacker 3, 5164 Seeham.



Winterausternseitling. Foto: Magdalena Wurth aus dem Buch "Pilze selbst anbauen"

Wer mag es nicht, das Schwammerlgericht? Dass die Anzucht von verschiedenen Pilzen auf dem eigenen Betrieb gelingen oder sogar zu einem Produktionszweig aufgebaut werden kann, soll dieser Kurs vermitteln. Verschiedene Speisepilzarten werden kennengelernt und deren Eigenschaften und Ansprüche werden diskutiert. Letztlich kann jeder Teilnehmer Substrat (Stroh, verschiedene Hölzer) beimpfen. Das Testobjekt kann anschließend mit nach Hause genommen werden. Nach nur einigen Wochen kann man sich bei richtiger Pflege der ersten eigenen Schwammerlerte erfreuen! Dieser Kurs wird mit 5 Stunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!

Inhalt:

- Speisepilzarten kennen lernen
- Eigenschaften und Ansprüche
- Grundlagen des Pilzanbaus
- biologische Pilzzucht mit geringem technischen Aufwand
- biologische Pilzzucht mit geringem Energieaufwand
- Vermarktungsmöglichkeiten

Mitzubringen: Schreibmaterial
Referent: Mag. Thomas Pfister
Kursdauer: 7 Lehreinheiten

Kurskosten:
ungefördert 181 €
gefördert 94 €
Anmeldung bis 18.09.2015 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40492-15-01

Schnupperkurs Bio-Imkerei

am 14.10.2015, 9.00 - 13.00 Uhr in der Bio-Imkerei Bienenlieb, Alpenstr. 54, 5020 Salzburg.



Foto: BIO AUSTRIA

Imker tun viel für die Landwirtschaft und den Naturschutz. Lernen Sie die Prinzipien der Bio-Imkerei kennen und werden Sie sich auch der Vorteile bewusst, die Ihnen eine Bio-Zertifizierung in der Vermarktung ihrer Produkte bringt. Dieser Halbttag soll eine Entscheidungsfindung ermöglichen, ob die Bio-Imkerei der passende Weg für den eigenen Betrieb sein könnte. In Folge wird ein 2-tägiger Umstellungskurs, der detailliert in die Thematik eintaucht, angeboten.

Inhalt:

- Besichtigung der Bio-Imkerei (Verarbeitung und Bienenstand)
- Rechtliche Grundlagen
- Unterschiede zum konventionellen Betrieb

- Möglichkeiten der Umstellung
Zielgruppe: Imker, die an biologischer Imkerei interessiert sind

Mitzubringen: Schreibmaterial
In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg

Referent: Daniel Pfeifenberger
Kursdauer: 4 Lehreinheiten

Kurskosten:
ungefördert 69 €
gefördert 38 €
Anmeldung bis 2.10.2015 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40483-15-01

Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

Bio-Kompakt

am 10.11.2015, 9.30 - 16.00 Uhr im
Hotel Kesselgrub, Lackengasse 1,
5541 Altenmarkt,
Anmeldung bis 30.10.2015 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40459-15-01

am 19.01.2016, 9.30 - 16.00 Uhr im
Hotel Königgut, Oberfeldstraße 1,
5071 Wals,
Anmeldung bis 8.1.2016 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40459-16-01

Dieses Angebot richtet sich an alle
Biobäuerinnen und Biobauern, die ihr
Weiterbildungserfordernis (bei Teil-

nahme am ÖPUL- Programm Bio)
noch nicht erfüllt haben.
Die Teilnehmer vertiefen sich in die-
sem Kurs in ein Bio-Thema ihrer Wahl
(Auswahl aus vier bis fünf vorgege-
benen Themen), arbeiten und diskutie-
ren in Gruppen und erhalten
am Kursende die Ergebnisse der an-
deren Themengruppen als Unterlage
zum Selbststudium.
Bei entsprechendem Interesse von
Ortsgruppen kann der Kurs in jeder
Gemeinde in Salzburg abgehalten
werden.
Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden
für die ÖPUL Weiterbildungsverpflich-
tung Bio angerechnet!

Inhalt:

- biologische Bodendüngung
- Bio-Grünland
- Bio-Milchwirtschaft
- Bio Grundlagen Prinzipien
- Bio-Richtlinien

Zielgruppe:

Biobauern und -bäuerinnen
Mitzubringen: Schreibmaterial
Referent: Markus Danner, BEd.
Kursdauer: 6 Lehreinheiten

Kurskosten inkl. Schulungsunterlagen:
ungefördert 80 €
gefördert 42 €

Kreatives Convenience aus Bio-Fleisch

am 18.01.2016, 9.00 - 17.00 Uhr bei
Fam. Gumpold, Bauernbräuweg 1,
5400 Hallein.



Wertschöpfung ent-
sprechend den
Richtlinien der biolo-
gischen Verarbeitung
herstellen können.
Marcel Kropf, gelernter
Fleischerfachmann und
ärztlich geprüfter Ge-
sundheitsberater berät
Sie mit Tipps und Tricks
aus seiner fast 40-jäh-
rigen Erfahrung.



Fotos: BIO AUSTRIA

Inhalt:

- richtiges, naturge-
rechtes Zerteilen
- welches Teilstück eignet sich wofür
- Dauerwaren und Frischwaren
- Produktinnovation
- Verarbeitungsrichtlinien,
Zutaten für Bio-Verarbeitung
- Gesunde Ernährung mit Fleisch

Kurskosten:

ungefördert 205 €
gefördert 105 €

Anmeldung bis 8.1.2016 beim LFI
Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 40491-16-01

Convenience Produkte sind bei den
Hausfrauen für die schnelle Küche
zunehmend gefragt, aber auch tradi-
tionelle bäuerliche Spezialitäten sind
wieder beliebt. In diesem Kurs sollen
Direktvermarkter von Rindfleischpa-
keten Anregungen bekommen, wie sie
aus den nicht so wertvollen Teilstü-
cken kreative Produkte mit höherer

Zielgruppe: (Bio-)Direktvermarkter
Mitzubringen: Schreibmaterial
Referent: Marcel Kropf
Kursdauer: 8 Lehreinheiten

*Diese Kurse sind Veranstaltungen des
LFI Salzburg in Kooperation mit BIO
AUSTRIA Salzburg!*

Ich werde Bio-Imker

am 10. und 17.02.2016 (zweitägig) in der Bio-Imkerei Bienenlieb, Alpenstr. 54, 5020 Salzburg.



Foto: BIO AUSTRIA

Imker tun viel für die Landwirtschaft und den Naturschutz.

Und es ist gar nicht so schwer, einen Schritt weiter zu gehen. Lernen Sie das System der Bio-Imkerei kennen bzw. verstehen und lassen Sie sich von Bio-Imker Daniel Pfeifenberger Schritt für Schritt in zwei Tagen zum Bio-Imker ausbilden. Werden Sie sich auch der Vorteile bewusst, die Ihnen eine Bio-Zertifizierung in der Vermarktung ihrer Produkte bringt.

Dieser Kurs wird mit fünf Kursstunden für die ÖPUL Weiterbildungsverpflichtung Bio bzw. UBB angerechnet!

Inhalt:

Besichtigung der Bio-Imkerei

(Verarbeitung und Bienenstand)

- Rechtliche Grundlagen
- Unterschiede zum konventionellen

- Betrieb
- Vorteile der Biozertifizierung
- Vermarktung & Produktpräsentation
- Schritte der Umstellung
- Vorbereitung der eigenen Umstellung, was wird benötigt
- Abwicklung der eigenen Umstellung*
- benötigte Unterlagen
- betriebsinterne Maßnahmen
- Unterschiede zum konventionellen Betrieb in der Praxis (Völkerführung, Verarbeitung, Behandlungen etc.)

Mitzubringen: Schreibmaterial
Referent: Daniel Pfeifenberger
Kursdauer: 14 Lehreinheiten

Kurskosten:
ungefördert 240 €
gefördert 122 €

Anmeldung bis 18.1.2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.

Kursnr. 40490-16-01

Professionelle Marmeladen- und Chutneyherstellung

Samstag, 9. April 2016, 9.00 - 16.00 Uhr bei Familie Pichler, August, Sonnbergweg 4, 5700 Zell am See.



Foto: LFI Salzburg

Bei diesem Kurs bekommen Sie viele Tipps und Anregungen, wie Ihre Marmeladen und Chutneys zu besonderen Spezialitäten werden und wie Sie bei Ihrer Familie, Freunden und Bekannten, aber vor allem auch Kunden punkten können. Denn nur ein gut informierter Produzent wirkt glaubhaft und kann seine Produkte erfolgreich verkaufen. Interessant ist das Seminar auch für alle Biolandwirte, da auch auf die Bio-Richtlinien eingegangen wird.

- Praxisteil
- Sie haben die Möglichkeit viele Fragen zu stellen

Referent: Georg Innerhofer
Kursdauer: 7 Lehreinheiten
Mitzubringen: Schreibmaterial, Kochschürze

Kurskosten inklusive Schulungsunterlagen und Materialkosten:
ungefördert 96 €
gefördert 52 €

Anmeldung bis 30. März 2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662 641248.
Kursnr. 30323-14-01

Diese Kurse sind Veranstaltungen des LFI Salzburg in Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg!

Grundlagenseminar

Marmeladen und Chutneys sind gefragte Produkte auf unseren Bauernmärkten.

Um hochwertige Produkte zu erzeugen, müssen viele wichtige Punkte beachtet werden, sodass Sie ein zufriedenstellendes und haltbares Endprodukt erhalten.

Inhalt:

- Welche Geliermittel können/dürfen verwendet werden?
- Welche Hilfsmittel gibt es?
- Wie kann ich den Zuckergehalt feststellen?
- Was ist in der biologischen Landwirtschaft zu beachten?
- Wie garantiere ich die Haltbarkeit?
- Wie erfolgt die richtige Kennzeichnung?

Kursangebot für Neueinsteiger in die Bio-Direktvermarktung

Neue Bio-Direktvermarkter sind immer gesucht!

Die Nachfrage nach handwerklich erzeugten Bioprodukten direkt vom Biobauernhof ist nach wie vor größer als das Angebot!

BIO AUSTRIA OÖ bietet in Zusammenarbeit mit dem LFI wieder spezielle Kurse für Biobetriebe an, die ihre Produkte selbst verarbeiten und vermarkten möchten. Gestartet wird im Herbst mit je einem Kurs für Bio-Getreide und Bio-Fleisch/Wurstwaren.

Die Kurse sind einerseits für Neueinsteiger gedacht, aber auch für Bio-Betriebe, die sich bereits mit der Verarbeitung beschäftigt haben und die ihre Produkte perfektionieren bzw. die Produktpalette erweitern möchten.

Perfektes Bio-Brot aus eigenem Getreide

Dienstag, 13.10.2015, 9-17 Uhr
am Biohof Pevny, Ruprechtshofen 46,
4491 Niederneukirchen, OÖ.



Foto: LFI OÖ

Sie wollen in die Direktvermarktung von Ihrem Biogetreide einsteigen oder Ihr Produktsortiment erweitern? Dieses Seminar gibt einen Überblick über (Ur)getreide, Eigenschaften und die richtigen Sorten, die notwendige

Getreideaufbereitung und Mehltypen, Backeigenschaften, Vermarktungsmöglichkeiten und Produktinnovation. Es wird handwerkliches Knowhow unter Berücksichtigung der Bio-Richtlinien vermittelt, besonderes Augenmerk wird auf die Verwendung von eigenem Biogetreide und regionalen Zutaten gelegt.

Weiters wird darauf eingegangen, was für die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Getreideprodukten speziell zu berücksichtigen ist.

Im ausführlichen Praxisteil stellen die Kursteilnehmer unter professioneller Anleitung von Anna Pevny verschiedene Sorten Biobrot und Gebäck her. Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die das eigene Biogetreide verarbeiten und vermarkten möchten.

Referentinnen:

Anna Pevny (Biohof Pevny),
Helma Hamader (Meierhof in Horn/
Waldviertel), Claudia Grasser-Elias
(BIO AUSTRIA OÖ)

Kurskosten:

gefördert	55 €
nicht gefördert	110 €

Anmeldung bis 3.10.2015 beim LFI OÖ,
Tel. 050 6902-91500, info@lfi-ooe.at.

Kursnr.: 8482/1E

Bio-Wurstherstellung einfach gemacht

Freitag, 16.10.2015, 9-17 Uhr
LFS Kirchschatl, Am Breitenstein 5,
4202 Kirchschatl, OÖ.

Handwerkliches Können und das Verstehen der biochemischen Prozesse sind für die erfolgreiche Herstellung von Würsten gemäß den Bio-Richtlinien sehr wesentlich, da nur sehr wenige Zusatzstoffe erlaubt sind.



Foto: yamix-fotolia

Der international bekannte Referent Hermann Jakob aus Franken (D) lehrt im Seminar die Grundlagen der Bio-Wurstherstellung, insbesondere von Koch- und Brühwürsten und gibt Tipps bezüglich Investitionen und Rezepte für Neueinsteiger sowie für schwer verkäufliche Fleischteile.

Die Kursteilnehmer stellen in Gruppenarbeit unter seiner Anleitung verschiedenste Produkte her (mit Wolf bzw. Cutter). Es können auch Produkte aus eigener Herstellung zur sensorischen Beurteilung und für Optimierungsvorschläge mitgebracht werden. Weiters wird darauf eingegangen, was für die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Fleisch- und -Wurstwaren speziell zu berücksichtigen ist.

Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die in die Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben.

Referenten:

Hermann JAKOB (Meisterschule in
Kulmbach, D), Claudia Grasser-Elias
(BIO AUSTRIA OÖ)

Kurskosten:

gefördert	55 €
nicht gefördert	110 €

Anmeldung bis 6.10.2015 beim LFI OÖ,
Tel. 050 6902-91500, info@lfi-ooe.at.

Kursnr.: 8481/1E

Gut, sauber, fair - das sind die Qualitätskriterien von Slow Food. Ganz im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung im UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau soll das Essen im Salzburger Lungau gut schmecken, auf saubere Art und Weise, das heißt ohne Beeinträchtigung der Umwelt und dem Wohlergehen der Tiere, hergestellt werden und für Fairness entlang der gesamten Wertschöpfungskette stehen.

Reisende werden im Sinne der Slow-Food-Philosophie zu Produzierenden, die hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion blicken und durch ihre aktive Teilnahme und ihren Austausch mit den Erzeugern neues Wissen erhalten können.

Dadurch werden Reisende in den regionalen Lebenskreislauf integriert. Ökonomisch, ökologisch und sozial. Slow Food Lungau Travel liefert über das Urlaubserlebnis hinaus einen

Impuls für die Veränderung des Einkaufs- und Essverhaltens im Sinne der Slow-Food-Philosophie.

Slow Food ist eine weltweite, non-profit Vereinigung, vertreten in 150 Ländern der Erde. Oberstes Ziel von Slow Food ist die Erhaltung der Biodiversität durch eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und verantwortungsvollen Konsum. Slow Food fördert den Erhalt der lokalen, kleinstrukturierten Landwirtschaft und regionalen Lebensmittelkulturen.

Slow Food bringt Produzenten, Händler, Verbraucher und Gastronomen miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Lebensmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Slow Food ist in Form von Regionalgruppen (= Convivien) organisiert. „Die Lungauer Arche“ ist ein Projekt von Lungauern, die sich zum Ziel gesetzt haben, alte Lungauer Sorten

(Getreide, Gemüse, Obst, Beeren) auf ihren Äckern und in ihren Gärten anzubauen, zu vermehren und zu nutzen.

Mit der Wiederentdeckung alter Lungauer Sorten und deren Vermehrung und Anbau leisten die Mitglieder einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der ökologischen Vielfalt, zur Bereicherung der Kulturlandschaft, sowie zur Prägung der regionaltypischen Esskultur.

Im Zusammenwirken verschiedener Sparten der Region, wie Landwirtschaft, Handel, Gewerbe, Gastronomie, Tourismus, Kultur soll ein neues regionales Selbstverständnis entstehen, das sich an ganzheitlicher, nachhaltiger Entwicklung orientiert.

Elisabeth Löcker

Slow food Lungau

Tel. 0650 99 33 640

Mail info@tauernroggen.at

www.tauernroggen.at



"GARTENREISE MIT KRÄUTERGENUSS"



Eintauchen in den Kräutergarten und der herzhaft Genuss der Kräuter

Jeden Montag bis 28. September 2015

Zeit: ab 13.30 Uhr

Ort: Trimmingerhof, Sauerfeld 40, 5580 Tamsweg

Preis: 39 €/Person

Besichtigung des Kräutergartens am Trimmingerhof mit der Kräuterexpertin Rosalie Hötzer. Gemeinsam werden Kräuter geerntet, welche dann beim Löckerwirt zu einem Kräutermenü verzaubert werden.

Anmeldung bis Samstag bei Rosalie Hötzer, Tel. 06474 8164, Mail trimmingerhof@aon.at.

"HONIG UND KÄSE"



Von der Bedeutung der Honigbienen zum Genuss mit Rohmilchkäse

Jeden Mittwoch bis 9. September 2015

Ort: Hiasnhof, Familie Naynar,

Fern 31, 5574 Göriach

Preis: 35 €/Person

Der Imker Leonhard Gruber führt durch den Göriacher Bienenlehrpfad, dann Besuch am Hiasnhof, Betrieb mit Herstellung von Rohmilchkäse aus Kuh- und Ziegenmilch inkl. Verkostung der div. Käsesorten.

Anmeldung bis Sonntag bei Familie Naynar, Tel. 06483 219, Mail hiasnhof@aon.at.

"LUNGAUER TAUERNROGGENBROT"



- das Brot das von Herzen kommt. Die Zusammenhänge vom Bodenleben am Acker bis zum Brotgenuss

Jeden Donnerstag bis 24.9.2015

Zeit: ab 14.00 - 17.00 Uhr

Ort: Fam. Sauschneider, Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen

Preis: 23 €/Person

Am Sauschneiderhof wird aus dem Lungauer Tauernroggen ein herzhaftes Natursauerteigbrot im Steinofen nach altem Rezept gebacken.

Anmeldung je bis Dienstag Abend: Familie Löcker, Tel. 06476 297, Mail sauschneider@sbg.at.

Königinnentreffen beim Dorffestjubiläum



Neue Heukönigin Maria III. (links) übernimmt das Zepter von Lorena Grabner (rechts).

Die 19 Jahre alte Maria Mühlbacher vom Kreise-derbauern in Berndorf hat das Zepter von Lorena Grabner aus Oberhofen übernommen und wird nun bis zum nächsten Sommer die Bio-Heu-Region Trumer Seenland, ein Gemeinschaftsprojekt von 240 Biobauern aus dem Salzburger Seenland, dem Mondseeland und dem Mattigtal, bei vielen Veranstaltungen im In- und Ausland repräsentieren.

Zur Amtsübergabe an die neue Heukönigin Maria III. gratulierten Obmann Franz Keil und ARGE-Heumilchobmann Karl Neuhofer sowie alle bisherigen Heuköniginnen der Bio-Heu-Region Trumer Seenland, welche anlässlich des 20. Oberhofer Dorffests zusammengekommen waren.

DI Regina Daghofer
Tel. 0676 84 22 14-281
Mail regina.daghofer@bio-autria.at
[@bio-autria.at](https://www.instagram.com/bio-autria.at)



Heukönigin Maria III. im Kreis der bisherigen Heuköniginnen.
Fotos: Mühlbacher Helmut



Er bohrt, gräbt und mischt – und hält damit im buchstäblichen Sinne die Welt zusammen. Kaum einem anderen Tier verdanken wir Menschen so viel, denn erst reiche, lockere Erde ermöglicht das üppig wuchernde Grün unserer Gärten, Felder und Fluren. Der Regenwurm mag taub, blind und "unsichtbar" sein – für das Funktionieren des Ökosystems Boden und damit für unsere Ernährung, ist er von immenser Bedeutung.

Amy Stewart, oekom Verlag,
ISBN 978-3-86581-731-0.
Preis 20,60 €.



Das Programm der Hartwigs orientiert sich an der so genannten Steinzeiter-nahrung (Paläo-Diät) und das Ziel ist eine strikte Entgiftung über 30 Tage. Das Ergebnis: auch hartnäckige Essgewohnheiten werden nachhaltig umgestellt und Gesundheit, Wohlbefinden und körperliche Leistungsfähigkeit dauerhaft verbessert. Ganz nebenbei führte es außerdem zu verblüffenden Verbesserungen bei Schlaf, Energiepegel, Stimmung und Selbstwertgefühl. Melissa u. Dallas Hartwig, riva Verlag, ISBN 978-3-86883-664-6.
Preis 20,60 €.

Große Beitrittsaktion: Mitglieder werben Mitglieder

Liebe BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und BIO AUSTRIA-Bauern!

Gerade jetzt ist ein ausgesprochen günstiger Zeitpunkt um bei BIO AUSTRIA Mitglied zu werden. Die Absatzchancen für Biomilch und Biofleisch sind sehr gut – die Preise für Bioprodukte steigen europaweit und auch in Österreich. In Biovermarktungsschienen, gerade auch im Ausland, ist immer mehr die „Verbandsware“ gefragt. Mit dem Herbstantrag im heurigen Jahr und im nächsten Jahr können sich Betriebe, die sich für die biologische Wirtschaftsweise entscheiden, für die gesamte Förderperiode die höchste Prämienstufe sichern. Ein späterer Einstieg oder Umstieg wird aus heutiger Sicht dann nicht mehr möglich sein.

Eine Mitgliederorganisation wie BIO AUSTRIA ist umso schlagkräftiger, je mehr Mitglieder sie hat. Das gilt für

alle Leistungen, von der Interessensvertretung - wir stehen in Salzburg für mehr als 1.650 Biobetriebe - über die Vermarktungsprojekte mit über 70 gewerblichen Partnern bis hin zur Beratung. Je mehr Betriebe sich uns anschließen, desto mehr können wir öffentliche Gelder abholen und damit kann ein breiteres Dienstleistungsangebot finanziert und aufgestellt werden – siehe folgende Leistungsbrochure.

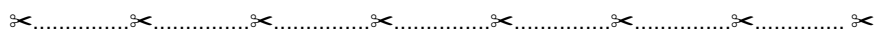
Der Vorstand von BIO AUSTRIA Salzburg hat deshalb beschlossen, gerade jetzt eine Mitgliederoffensive zu starten und möchte dazu alle Mitglieder zur Mithilfe einladen. Neben verschiedenen anderen Aktivitäten läuft ab jetzt die Aktion „Mitglieder werben Mitglieder“:

BIO AUSTRIA Mitglieder sprechen ihre bäuerlichen Nachbarn, Freunde, Bekannte an und laden sie ein Mitglied

bei ihrem Biobauern-Verein zu werden. Damit alle auch gleich unmittelbar einen „Vorteil“ haben, will BIO AUSTRIA diese Mühen belohnen und zwar für beide Seiten. Die geworbenen Mitglieder sparen sich die bisher eingehobene Beitrittsgebühr in der Höhe des Flächenbeitrages (je nach Betriebsgröße zwischen 40 und 200 € Ersparnis).

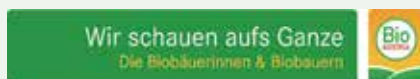
Die Werber können sich entscheiden, entweder eine Gutschrift auf den nächsten Jahresmitgliedsbeitrag (bzw. die nächstfolgenden) in der Höhe von 50 % für jedes geworbene Mitglied ODER 50 € Nachlass auf eine unserer Weiterbildungen für jedes geworbene Mitglied zu erhalten!

Da auch unsere Kooperationspartner aus dem Verarbeitungsbereich diese Aktion mittragen, gibt es von den Bioanbietern verschiedene „Zuckerl“. So stellt uns der Raiffeisenverband Salzburg für die ersten 100 Neumitglieder einen Gutschein im Wert von 50 € für den Biofuttereinkauf zur Verfügung – schnell sein zahlt sich also zusätzlich aus!



Diesen Abschnitt oder gleich die Beitrittserklärung auf Seite 19 und 20 bitte ausfüllen und an BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstr. 19, 5020 Salzburg senden oder unter 0662 87 80 74 faxen oder unter Tel. 0662 870 571-313 anrufen.

AKTION "Mitglieder werben Mitglieder"



WERBER:

Name: _____

LFBIS: _____ BIO AUSTRIA Nr.: _____

Datum, Unterschrift Werber:

INTERESSENT:

Name: _____

Straße, PLZ/Ort: _____

LFBIS: _____

Ich bin an einer BIO AUSTRIA-Mitgliedschaft interessiert und bitte um:
(bitte ankreuzen)

Kontaktaufnahme unter Telefon: _____

Zusendung eines unverbindlichen Infopaketes an obige Adresse

Datum, Unterschrift Interessent:.....

Zusätzlich gibt es für interessierte Betriebe eine zusätzliche Werbeaktion beim Salzburger Biofest am 10. und 11. Oktober 2015:

- jeweils von 10.30 - 11.30 und von 14.00 bis 15.00 Uhr, Kapitelplatz: Vorstandsvorstellung durch Obmann Sebastian Herzog und Mitarbeiter.
- danach gemeinsamer Rundgang durch das Biofest als Leistungsschau des Biolandbaus.
- Mitglieder des Landesvorstandes und Mitarbeiter stehen permanent für Einzelgespräche und Rundgänge mit interessierten Bauern zur Verfügung.
- umfangreiches Infopaket für Interessierte

Anmeldung im Büro, Tel. 0662 870 571-313. Eine gemeinsame Anreise wird auf Wunsch organisiert.

Werde Mitglied von BIO AUSTRIA Salzburg!



WIR LEBEN UNSERE WERTE

BIO AUSTRIA Salzburg ist die **Landesorganisation** des Verbandes BIO AUSTRIA. Rund 1700 Bio-Landwirte wirtschaften in Salzburg nach den Richtlinien von BIO AUSTRIA und garantieren somit Produkte aus hochwertigen österreichischen Bio-Rohstoffen.

BIO AUSTRIA ist eine **große Gemeinschaft** (rund 12.000 Mitglieder), die sich auf fünf wichtige Werte besinnt und diese auch lebt: Ökologie, die Würde der Tiere, Forschung und Innovation, Fairness und biobäuerliche Lebensmittelkultur. Diese Werte bilden das Fundament für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit allen Partnern und die Basis für unser Leitbild:

- **Wir sichern beste Bio-Qualität aus Österreich**
- **Wir schützen Klima und Umwelt**
- **Wir gestalten lebenswerte Lebensräume**

Du bekommst von uns ...

... UNTERSTÜTZUNG BEI ALLEN ANLIEGEN RUND UM BIO

Für deine Anliegen und Fragen steht Dir unser BIO AUSTRIA – Büro zur Verfügung. Unter der Nummer 0662 / 870 571-313 erhältst du individuelle Informationen für deinen Betrieb.

... POLITISCHE VERTRETUNG BEI WICHTIGEN BIO-THEMEN

Deine agrarpolitischen Interessen werden von uns bei den verantwortlichen Behörden und Politikern vertreten.

Wir kämpfen um Ausgleichszahlungen für Deine Leistungen. Bei den Marktpartnern aus dem Verarbeitungs- und Handelsbereich setzen wir uns für vernünftige Qualitätskriterien und gerechte Preisgestaltung ein.

... TOPAKTUELLES WISSEN UND WEITERBILDUNG

Deine fachliche Weiterbildung wird durch zahlreiche BIO AUSTRIA – Veranstaltungen unterstützt. Du bekommst Beratungsblätter, Newsletter und Fach-Infomails. Zweimonatig erscheint die Mitgliederinformation mit vielen interessanten Beiträgen rund um die Biolandwirtschaft und mit der Möglichkeit kostenlos zu inserieren. 6x jährlich gibt es eine neue Ausgabe der BIO AUSTRIA-Zeitung, dem einzigen Bio-Fachmedium Österreichs. Wir haben die Bio-Beratungsplattform www.biola.at entwickelt und halten sie laufend aktuell – Biowissen schnell und einfach verfügbar für alle.

... UNTERSTÜTZUNG BEI DER REGIONALEN VERMARKTUNG

Wir helfen bei Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Etikettierung, Kennzeichnung, Werbemaßnahmen, organisatorischen und rechtlichen Fragen. Du kannst im Bio-Guide, den Bio-Maps und im Web-Shop Deine Produkte anbieten. Du bekommst BIO AUSTRIA Verpackungsmaterial mit Logo zu günstigen Preisen und die Teilnahmemöglichkeit an regionalen Einkaufs- und Verkaufsgemeinschaften.

Deine Vorteile ...

... BIO-FACHBERATUNG

Unsere Berater sind in ein länderübergreifendes Netzwerk von verschiedensten Fachleuten eingebunden (Wissenschaft, Forschung, Praktiker, Marktpartner, uvm). Damit steht Dir mit ihrer Beratung das aktuelle Bio-Knowhow zur Verfügung. Du kannst an produktspezifischen Fokusgruppen, Exkursionen und Feldbegehungen teilnehmen.

... BIO-WEITERBILDUNG

Du kannst bei uns Bodenpraktiker für den Ackerbau, Bodenpraktiker für das Grünland, Kuh-, Weide-, Ziegen- und Geflügelpraktiker werden. Wir laden Dich ein, die BIO AUSTRIA Bauertage - als größte Bio-Weiterbildungsveranstaltung Europas - zu besuchen.

... WIR SCHAFFEN CHANCEN AM MARKT

Wir initiieren und koordinieren Vermarktungsprojekte in allen Produktionssparten. Mehr als 70 Salzburger Gewerbebetriebe setzen auf BIO AUSTRIA Qualität. Wir informieren Großküchen, Gastronomen, Lehrkörper, Multiplikatoren über die Vorzüge von Bioprodukten.

... WIR INFORMIEREN KONSUMENTINNEN ÜBER BIO

Wir verbreiten den Biogedanken in der Gesellschaft bei Bio-Festen, Bio-Aktionstagen und Bio-Info-points. Wir leisten intensive Öffentlichkeitsarbeit und Kundeninformation über Biolandwirtschaft und Bioprodukte und schaffen so Nachfrage und Absatz für Deine landwirtschaftlichen Erzeugnisse.

... GRÜNLAND UND MILCHPRODUKTION

- Deine Interessen werden von uns in Gremien wie ARGE Bio-Milch und beim Weidethema vertreten
- Kooperation und Kontakt mit Molkereien
- Unterstützung neuer Vermarktungsinitiativen wie Bio-Heumilch
- Weiterbildungsmöglichkeiten wie Grünland-Bodenpraktiker, Weide-Praktiker, Kuh-Praktiker und viele weitere Themenbereiche
- Preismonitoring bei Bio-Milch



... RINDERHALTUNG

- Wir vertreten Deine Anliegen in den politischen Gremien (z.B. beim Kälberauslauf)
- Interessensvertretung beim Projekt Ja!Natürlich
- Einsatz eines Produktmanagers im Fleischbereich
- Kooperation mit Versuchsanstalten wie Raumberg-Gumpenstein
- BIO AUSTRIA Servicetelefon „Tiergesundheit Wiederkäuer“, gratis Telefonberatung durch Tierärztin
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Rinder-Info



... SCHAFE UND ZIEGEN

- Kooperation und Kontakt mit Marktpartnern
- BIO AUSTRIA Servicetelefon „Tiergesundheit Wiederkäuer“, gratis Telefonberatung durch Tierärztin
- Vertretung der Bio-Interessen hinsichtlich Enthornung, Weideregulung u.a.
- Weiterbildungsmöglichkeiten (z.B. Ziegen-Praktiker)
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Ziegen-Info



... GEFLÜGEL

- Politische Vertretung in Gremien z.B. Einsatz zur Beibehaltung der 95 % Bio-Fütterung
- Kooperation und Kontakt mit Marktpartnern, Geflügel-Produktionsberatung
- Weiterentwicklung des Geflügelbereichs auch in Richtung Vermarktung von Weidegänsen und anderem Geflügel
- Weiterbildungsangebot Geflügelpraktiker
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Geflügel-Info



... SCHWEINE

- Diskussion aktueller Themen und Formulierung von Positionierungen in einer Fachgruppe innerhalb des Verbandes
- Kooperation und Kontakt mit Marktpartnern (z.B. Bio Schwein Austria)
- Produktmanager und länderübergreifende Beratung kümmern sich um Vermarktungsmöglichkeiten, Deckungsbeitragsrechnungen und Fütterungsalternativen
- Kooperation mit Versuchsanstalten wie Wels-Thalheim
- Weiterbildungsangebote wie Schweinegesundheitspraktiker
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Schweine-Info



... ACKERBAU

- Produktion der besten Bio-Qualität: BIO AUSTRIA Standard mit Mehrerlös am Markt
- Kooperation und Kontakt mit Marktpartnern im Getreidebereich (z.B. Erzeugergemeinschaft Bio-Getreide, Vermittlung von Futtergetreide - Bauer zu Bauer)
- Neue Initiativen, wie Sonderkulturenanbau und -vermarktung
- Weiterbildungsmöglichkeiten wie Ackerbau-Bodenpraktiker
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Acker-Info



... OBSTBAU

- Beratungsangebot in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Obst-Info



... GEMÜSEBAU

- Wir vertreten Deine Interessen bei Saatgut- und Pflanzgutregelungen
- Spezialberatung und Merkblätter für die Bereiche Kulturführung, Pflanzenschutz u. Nützlingleinsatz
- Aufzeigen von Vermarktungsmöglichkeiten wie Food Coops
- Länderübergreifende Fachgruppentreffen und Weiterbildungsmöglichkeiten werden von uns organisiert (z.B. BIO AUSTRIA Gemüsetage, Raritätenkurse, Kompostkurse u.v.m.)
- Regelmäßig: BIO AUSTRIA Gemüse-Info



Werde Mitglied bei BIO AUSTRIA und gehe mit uns den Weg in die Zukunft der Landwirtschaft.

BIO AUSTRIA Salzburg

Schwarzstraße 19
5020 Salzburg

T: 0 66 2 / 87 05 71 - 313

F: 0 66 2 / 87 80 74

M: salzburg@bio-austria.at

W: www.bio-austria.at www.biola.at

Facebook: www.facebook.com/bioinsalzburg



Wir schauen aufs Ganze
Die Biobäuerinnen & Biobauern

Beitrittserklärung BIO AUSTRIA



Der biologische Landbau ist jene Form der Landwirtschaft, die auf Grund ihrer Grundsätze Ökologie und Ökonomie bestmöglich zu verbinden trachtet.
Biobauern und Biobäuerinnen wollen den Konsumenten gesunde, möglichst rückstandsfreie Produkte anbieten und zum Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft einen maßgeblichen Beitrag leisten. Weiters ist uns der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft ein großes Anliegen.
BIO AUSTRIA versteht sich als Netzwerkorganisation, die eng mit den regionalen Bio-Verbänden zusammenarbeitet.

- Ich habe meinen Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt und habe bereits einen **Kontrollvertrag mit folgender Kontrollstelle:**.....
abgeschlossen am:
- Ich bewirtschafte meinen gesamten Betrieb biologisch.
- Ich beabsichtige meinen Betrieb umzustellen, melden Sie mich an folgende Kontrollstelle weiter:
- Ich bin bereits Mitglied beim Bio-Verband.....

Vor- und Nachname:.....

geb. am:.....

Beruf:

PLZ: **Ort:**

Straße/Nr.:..... **Bezirk:**.....

Tel: Fax:.....

Handy:..... Email:

Landwirtschaftliche Betriebsnummer:

Landwirtschaftliche Nutzfläche gesamt (ha):

davon: Grünland (ha):

davon: Ackerland (ha):

davon: Sonderkulturen (ha):.....

Tierhaltung (welche, Anzahl):

Ich bin mit der Weiterleitung meiner Betriebs- und Kontrolldaten durch meine Kontrollstelle an BIO AUSTRIA einverstanden.

Ich erkläre hiermit den Beitritt zu BIO AUSTRIA

Beitritt zu BIO AUSTRIA Salzburg angenommen

Beitritt zu BIO AUSTRIA angenommen

Mitgliedsnummer.....

Ort/Datum.....

Ort/Datum.....

Ort/Datum.....

.....
Unterschrift Landwirt

.....
Unterschrift Obmann BIO AUSTRIA Salzburg

.....
Unterschrift Obfrau BIO AUSTRIA

Bitte geben Sie uns diese zusätzlichen Informationen zu Ihrem Betrieb bekannt:

Hofname:

Homepage: www.....

Zufahrtsbeschreibung zu Ihrem Betrieb:.....
.....
.....

Fleischdaten für Biofleischprojekt:

Jungrindlieferung zur EZG erwünscht: ja (keine Abnahmegarantie) nein

Milchdaten für Biomilchprojekt:

Milchkontingent:.....kg

Molkerei/Käserei:.....

Liefernummer:.....

Silo frei: ja nein

Almkontingent:.....kg

Almliefernummer:.....

Direktvermarktung: ja nein

Wollen Sie unseren Erhebungsbogen für Direktvermarkter erhalten?

ja nein

Urlaub am Bauernhof:

Zimmer _____ Anzahl
 Ferienwohnung _____ Anzahl

Senden Sie die Beitrittserklärung bitte an:

**BIO AUSTRIA Salzburg
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg**

Anmerkungen für BIO AUSTRIA Salzburg:

Ich wurde von diesem BIO AUSTRIA Betrieb als Mitglied geworben:

Name: _____ Hofname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

"STRESS & CO., WAS SCHLÄGT MIR AUF DEN MAGEN?"



Datum: 23. September 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten, Spumberg 9, 5421 Adnet

Magen, Milz, Pankreas, Verdauung.
 In sich ruhen, zweifeln, werten, denken
 Gerne vorher Gartenbesichtigung ab 18.30 Uhr.

Preis pro Person: 30 €

"KOCHEN UND KRÄUTER-VERARBEITUNG IM HERBST"



Datum: 30. September 2015
Zeit: um 18.30 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten, Spumberg 9, 5421 Adnet
Preis pro Person: 38 €

Anmeldungen & Infos:

Christine Brunauer,
 Tel. 0664 73 72 59 78,
 Mail info@untereggs-kraeutergartl.at
www.untereggs-kraeutergartl.at

"ERKÄLTUNGSZEIT: EINFACH DURCHATMEN"



Datum: 4. November 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Untereggs Kräutergarten, Spumberg 9, 5421 Adnet

Lunge & Dickdarm.
 Leben annehmen, Atem, loslassen.
 Husten und Schnupfen.

Preis pro Person: 30 €

Seehamer Biotage

**MÜHLENFÜHRUNG
 "VOM KORN ZUM BROT"
 IN DER ROHRMOOSMÜHLE**

Jeden Dienstag im September u. Okt.
Zeit: 10.00 und 11.00 Uhr

Jeden Sonntag im September u. Okt.
Zeit: zwischen 14.00 und 16.00 Uhr

Ort: Teufelsgraben und Rohrmoosmühle, 5164 Seeham

Einkehr in die Bio-Brotzeitstube nach einer wild-romantischen Teufelsgrabenwanderung - gerne auch ohne Mühlenführung möglich. Die Führung findet ab 5 Personen statt.

Preis: 4,50 €/Person

Dauer: 30 min.

Anmeldung bei Familie Gruber, Tel. 06217 7318.

"ZÜNFTIGE BIO-RIPPERL IM MÜHLENSTÜBERL"

Jeden Samstag im September u. Okt.

Zeit: ab 17.00 Uhr
Ort: Rohrmoosmühle, Rohrmoosmühle1, 5164 Seeham

In der Bio-Brotzeitstube der Rohrmoosmühle werden kalte und warme Bio-Bauernschmankerl geboten, von der Wirtin Guiditta Gruber selbst zubereitet. Jeden Samstag auf Vorbestellung ab 4 Personen Bio-Ripperl mit Bratkartoffeln.

Anmeldung bei Familie Gruber, Tel. 06217 7318.



"HOLZSTÖCKERLBAUEN FÜR JEDERMANN"



Jeden Freitag im September u. Okt.

Zeit: ab 9.30 Uhr
Ort: Holzstöckerlbauer, Familie Greischberger, Talacker 3, 5164 Seeham

Besuch beim Holzstöckerlbauer. Kreativ sein mit 40.000 Holzstöckerl am Holzstöckerlboden & Ausstellung "Biokreislauf - nachhaltige Landwirtschaft".

Preis: 3 €/Person inkl. Glas Bio-Saft
 Anmeldung beim Tourismusbüro, Tel. 06217 5493.

"HAUSMITTEL FÜR BABYS UND KLEINKINDER"



Datum: 8. September 2015
19. Oktober 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Wir lernen verschiedene Anwendungen, wie Wickel, Kräuterauszüge, Honiganwendungen, einfache Salbenherstellung die sich bis heute bewährt haben, kennen.

Für die Wehwehchen von Baby´s und Kleinkinder.

Bei Schnupfen, Koliken, Husten, Durchfall, Neurodermitis,...

Preis pro Person:
28 € inkl. Buch

"RÄUCHERN MIT DEN SCHÄTZEN DER NATUR"



Datum: 1. Oktober 2015
14. November 2015
Zeit: um 19 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Das Räuchern mit heimischen Pflanzen wirkt reinigend, schützend, klärend und heilend. Bei Hofübergabe oder Neubezug räuchern wir "Haus und Hof" um diese von emotionalen und energetischen Altlasten zu befreien, wie auch bei oder nach Krankheit, Ärger, Streit, Leid, bei Neuanfang, ... Intuitiv stellt sich jeder seine eigene Räuchermischung zusammen. Wir treffen uns am Lagerfeuer.

Preis pro Person:
34 € inkl. Dufferlebnis

"ERÖFFNUNG UNSERES MAGISCHEN RÄUCHERGARTENS UND BUCHPRÄSENTATION"



Datum: 31. Oktober 2015
Zeit: 15 - 20 Uhr
Ort: Thurerhofs Kräuterwelt
Tur 1, 5164 Seeham

Bei einem Rundgang durch den "Räuchergarten" im Kreislauf der Natur – erzählen wir über die Bedeutung der verschiedenen Mond- und Sonnenfeste. Wir präsentieren unser erstes gemeinsames Buch „Räuchern mit den Schätzen der Natur“ Altes Wissen - neu erleben.

Anschließend gemütliches Beisammensein am offenen Feuer.



Anmeldung: Fam. Dirnberger, Tel. 0680 216 60 11, info@thurerhof.at, www.thurerhof.at

"KRÄUTERESSIG UND CO."



Termin: 12. September 2015

Zeit: 10 - 11.30 Uhr
Ort: Biohof Joglbauer,
Familie Hofer,
Hohengarten 3,
5162 Obertrum

Kosten: 24 € inkl. Infoschrift,
Kräuteressig und Ansatzmutter

Anmeldung und Infos bis spätestens
Dienstag vor Kursbeginn unter
Tel. 06219 6291,
Mindestteilnehmer:
10 Personen

www.hofladen-joglbauer.at

Bio-Hofladen
geöffnet ab 8.30 Uhr.



Die Alleskönner, vom "Naturheilmittel bis zum Saubermacher"
Ansetzen, Verkosten, Tipps,
Anregungen uvm.

"BROTBACKKURSE"



Datum: 3. Oktober 2015
10. Oktober 2015
Zeit: 10.30 - 16 Uhr
Ort: Kalchkendlalm, Fröstlberg-
weg 44, 5661 Rauris-Wörth

Gerne können Sie Ihre Kinder zu den Brotbackkursen mitbringen. Bitte beachten Sie aber, dass es sich bei diesen Brotbackkursen nicht um ein Kinderbetreuungsangebot handelt. Kinder dürfen ohne die Begleitung von Erwachsenen nicht teilnehmen.

Preis pro Person:
20 € Kinder,
80 € inkl. Mittagessen, Getränke und Laib Brot zum Mitnehmen.
Anmeldung Tel. 0664 430 72 17,
Mail roswitha.huber@rauris.net
www.schule-am-berg.at

"SALZBURGER ALMKÄSER"



Datum: täglich
(außer Freitag, Sonn- und Feiertag)
Zeit: um 10 Uhr
Ort: Niki Rettenbacher,
Fürstenhof, Fürstenweg 15,
5431 Kuchl

beinhaltet:
1 x Bio Frischkäse selbst hergestellt
1 x selbstgemachter Frischkäse
1 x Führung
"Von der Milch bis zum Käse"
1 x Mittagbuffet am Hof
1 x Zertifikat zum Salzburger Almsommer-Käser
1 x Möglichkeit Käseerzeugnisse zu erwerben (Formen, Lab, Kulturen)

Anmeldung Mail aktiv@fuerstenhof.co.at www.fuerstenhof.co.at

"AKTIV-PAKET BIO-KOSMETIK"



Datum: jeden Freitag
Zeit: um 10 Uhr
Ort: Niki Rettenbacher,
Fürstenhof, Fürstenweg 15,
5431 Kuchl

1 x Bio-Kosmetik aus Molke selbst herstellen
1 x 30 ml Dose selbst gemachte Pflegecreme
1 x Bio-Kosmetik Infomaterial und Rezeptur
1 x Führung
„Von der Milch bis zur Kosmetik“
1 x Mittagbuffet am Hof
1 x Bio-Kosmetik-Zertifikat

"BASTELN FÜR WEIHNACHTEN MIT NATURMATERIALIEN AUS DER WILDHECKE"

Datum: 24. November 2015
Zeit: 9 - 18 Uhr
Ort: Fam. Hörtlackner, Seeleiten-
str. 13, 5120 St. Pantaleon

Preis pro Person:
45 € inkl. Getränke und Mehlspeise.
Material gratis, vorgefertigte Kränze etc. gegen Bezahlung

Anmeldung bis 17.11. 2015 unter
Tel. 06277 7270, bio@seeleitnerhof.at,
www.seeleitnerhof.at



Foto: BIO AUSTRIA



Foto: Fürstenhof Kuchl

45. Österreichischer Naturschutztag

NATUR VERBINDET – Wie kommen wir zu mehr blühenden Landschaften?

14. - 15. Oktober 2015

Bildungszentrum St. Virgil, Salzburg



Bunte Blumenwiesen sind wichtige Lebensräume für viele bedrohte Arten.
Foto: Bio-Heu-Region

Bunte Blumenwiesen, artenreiche Wegränder, strukturreiche Hecken, wilde Gartenecken – diese vielfältigen und artenreichen Lebensräume spielen für die Erhaltung der Artenvielfalt eine entscheidende Rolle. Unter dem Titel NATUR VERBINDET will der Naturschutzbund zur Förderung dieser Flächen anregen und dabei auch Menschen im gemeinsamen Einsatz für eine lebendige, naturnahe und artenreiche Kulturlandschaft VERBINDEN! Der 45. Österreichische Naturschutztag startet am 14. Oktober 2015 im Salzburger Bildungszentrum St. Virgil um 18.00 Uhr mit einem Plädoyer des faszinierenden Wildbienenexperten Paul Westrich für blühende Landschaften. Danach wird der Österreichische Naturschutzpreis vergeben. Der 15. Oktober ist ganz dem fachlichen Inhalt gewidmet: Impulsvorträge, goodpractice Beispiele, Workshops zu naturfördernden Maßnahmen in den unterschiedlichsten Bereichen und ein Zukunftsdialo g, der erörtert, was die Gesellschaft für blühende Landschaften leisten kann, stehen auf dem Programm.

Detailinfos und Anmelde möglichkeit gibt es ab September auf www.naturschutzbund.at

Mehr Infos zur Kampagne NATUR VERBINDET: www.naturverbindet.at

VIELE VIEHSPERREN WERDEN ZU TODESFALLEN FÜR TIERE

Kröten, Frösche, Unken, Kleinsäuger,...



Einfache Hilfe für Kleintiere.
Fotos: Hans Kapeller

Der Naturschutzbund appelliert daher insbesondere an Grundeigentümer und Wegerhalter, aber notfalls auch an Wanderer, einfache Maßnahmen zur Rettung der Kleintiere zu unternehmen.



Kleintiere, die in die Grube unter dem Gitter der Viehsperre fallen, können sich meist nicht selbstständig wieder daraus befreien. Ist die Grube, etwa nach Starkregen, mit Wasser gefüllt, droht ihnen der Tod durch Ertrinken, ansonsten besteht die Gefahr des Verhungerns oder Vertrocknens. Als einfache Ausstiegshilfe für Kleintiere können beispielsweise schräg in einer Ecke platzierte Bretter vorgesehen werden.

Dr. Hannes Augustin

Naturschutzbund Salzburg

Tel. 0662 642 909

hannes.augustin@naturschutzbund.at

www.naturschutzbund.at

FACHTAGUNG BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT KARTOFFELBAU

Ergebnisse aus Forschung und Praxis

12. November 2015, 9.00 - 16.00 Uhr,
HLBLA St. Florian, Fernbach 37,
4490 St. Florian



Programm

- Einblick in den österreichischen Bio-Kartoffelbau, Birgit Vorderwülbecke, BIO AUSTRIA;
- Öko-Kartoffelanbau in der Schweiz, DI Hansueli Dierauer, FiBL Schweiz;
- Anforderungen des österreichischen und internationalen Lebensmitteleinzelhandels an die Biokartoffelqualität, Johann Ackerl, PUR Vertrieb gmbh
- Sortenwahl im Bio-Kartoffelbau, DI Josef Söllinger, AGES Linz;
- Postervorstellung: aktuelle Bio-Ackerbauerergebnisse;
- Einfluss der Sorte auf Krankheitsbefall auf unterschiedlichen Standorten, DI Waltraud Hein, HBLFA Raumberg-Gumpenstein;
- Bodenbearbeitung und Vorkeimung im Bio-Kartoffelbau, Peter Gadermaier, Landwirt aus Neuhofen;
- Kartoffelkrankheiten: aktuelle Probleme, Dr. Herbert Huss, HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

Kosten: 25 €

15 € Studenten

Anmeldung unbedingt online bis 6. November 2015 durchführen!

www.raumberg-gumpenstein.at

Freiland-Tagung

Für einen besseren Umgang mit (männlichen) Nutztieren am 24. September 2015 in der Veterinärmedizinische Universität Wien.

Weltweit werden jährlich 4,2 Milliarden männliche Küken unmittelbar nach dem Schlupf aussortiert und getötet. Männliche Ferkel werden in der ersten Lebenswoche routinemäßig ohne jegliche Schmerzausschaltung kastriert. Männliche Ziegenkitze oder auch Kälber von milchbetonten Rinderrassen gelten branchenintern als „Problem“. Nicht die Tiere, sondern unser Umgang mit als nicht wirtschaftlich eingestuftem „Tiermaterial“ sollte als Problem gelten. Tierethiker und Konsumenten reklamieren schon lange einen guten Umgang mit (männlichen) Nutztieren. Nun tut sich auch was am Markt.

Die 22. FREILAND-Tagung/28. IGN-Tagung wagt eine Standortbestimmung und stellt den nationalen und internationalen Wissensstand ebenso vor wie engagierte Praxisinitiativen.

Onlineanmeldung sofort.

Details: www.freiland.or.at

Bio-Wissensmarkt

Alles was rot ist

am 14. September 2015 in der Kunsthalle Exnergasse Wien.

Wir versammeln die Community an einem ungewohnten Ort: Nicht der Bauernmarkt oder der Supermarkt, nicht die Konferenz oder eine politische Gelegenheit, sondern eine Kulturinstitution – die „Kunsthalle Exnergasse“ im Wiener WUK – bildet den Rahmen für einen ganz besonderen Abend. Für Konsumenten sind Ernährung und Umwelt eine Frage ihrer (Alltags)Kultur. Daran wollen wir anknüpfen und das Sprechen und Nachdenken über Wissen und (Noch-) Nicht-Wissen in der Biolandwirtschaft auf sinnliche Art und Weise auf die Bühne bringen.

Die Szene: eine Reihe von inszenierten Experten-Gesprächen.

Ein Markt – 15 Bühnen – 15 Experten – 15 Objekte.

Teil 1 der Serie „Vier Farben Bio“.

Details und Anmeldung:

www.bio-wissen.org und <https://www.facebook.com/pages/bio-wissenorg/312213142225737?ref=hl>

www.freiland.or.at

FLIEGEN-BEKÄMPFUNG **AKTION FÜR BIOBAUERN**

JACOBY GM
PHARMA

FLY-CATCHER: Eine Rolle mit 440 m Fliegenfängerband, nicht klebende Enden, eine leere Spule, zwei Spulenhalter, eine robuste Kurbel, zwei Sperrhaken, zwei Stifte, vier Schrauben, drei Hakenschrauben, drei Blöcke, die aufgehängt und geöffnet werden.

Preis/Stk. € 27,- plus MwSt. - **Ersatzrolle:** 440 m Band € 14,90/Stk. plus MwSt.

BIOLOGISCHE FLIEGENFALLE: Hängevorrichtung, mit speziellem Lockstoff für weibliche Fliegen. Für den Außenbereich. Preis/Stk. € 12,50 plus MwSt.

Nachfüllpackung € 5,50/Stk. plus MwSt.

STALLEFLIEGENROLLE: 9 m lang, 30 cm breit-Preis/Stk. € 7,50 plus MwSt.

FLIEGENTOD BIO 2000: Biologisches Spritzmittel, 100% Wirkung, 250 ml für 3000 Quadratmeter Fläche-Preis/Stk. € 24,90 plus MwSt.

Bestellungen bitte an Fa. Jacoby GM Pharma; A-5400 Hallein, Teichweg 2;

Tel.: 06245/8951-27-Fax 06245/8951-68; E-mail: seec@jacoby.at

Handy: 0664/2803606

Ihr Ansprechpartner: Herr Christian Seewald

Homepage: www.jacoby-tierzucht.at

Bezahlte Anzeige

Vielfalt unter einem Dach: die bäuerliche Familie



Bauernhof: Es gibt hunderte Wirtschaftsweisen, verschiedenste Erwerbskombinationen und unterschiedlichste Menschen, die dort leben und arbeiten. Kaum wo gibt es noch eine so enge Verknüpfung von Familie und Arbeit wie auf bäuerlichen Betrieben. Gerade wegen dieser Vielfalt sind die Herausforderungen im täglichen Leben manchmal groß. So kann ein freudiges Ereignis, wie eine Hochzeit bzw. eine Einheirat, einige Steine ins Rollen bringen und manchmal auch eine Lawine losstreuen.

Ein neues Familienmitglied, meist ist es eine Schwiegertochter, stößt zu einem bestehenden Familiensystem dazu. Plötzlich werden Aufgabenverteilungen, Rollenbilder und Kommunikationsmuster hinterfragt. Für beide Seiten bedeutet dies „sich neu finden zu müssen“ und „zusammenzuwachsen“ zu einer neuen Einheit. Die junge Familie will sich natürlich in der täglichen Arbeit einbringen und eigene Ideen und Vorstellungen verwirklichen. Durch Ausbildung, evt. eine außerlandwirtschaftliche Ar-



beit, der aktuellen agrarpolitischen Situation und nicht zuletzt durch die Erfahrungen am eigenen Betrieb haben die Hofübernehmer meist eigene Vorstellungen, wie sich der Hof entwickeln sollte. Denn jede Generation bewirtschaftet den Hof so, wie es für die jeweilige Zeit und die jeweiligen Bewirtschafteter am besten war bzw. ist. Dabei gilt: etwas anders zu machen bedeutet nicht es schlechter oder besser zu machen. Beiden Generationen, den Jungen wie den Alten, möchte ich mit auf

den Weg geben: Ein wertschätzender Umgang, Vertrauen und eine positive Einstellung sind die wichtigsten Grundlagen für ein gutes Miteinander.

Lebensqualität Bauernhof Salzburg unterstützt seit 2002 bäuerliche Familien, Bäuerinnen & Bau-

ern in schwierigen Zeiten und wenn es einmal „nicht so rund läuft“.

Mehr über uns und unser Angebot auf: www.lebensqualitaet-bauernhof.at/sbg

Beratung & Terminvereinbarung:
Tel. 0664 410 50 65

Elisabeth Neureiter,
Lebensqualität Bauernhof
Tel. 0664 410 50 65
Mail lebensqualitaet@lk-salzburg.at



Jahr des Bodens

Bodenerosion

In einer Handvoll Erde finden wir mehr Lebewesen als Menschen auf der gesamten Erdoberfläche leben – eine Versinnbildlichung der Komplexität des Lebensraums Boden und dessen Wichtigkeit für die Gesellschaft. Weltweit gehen jedes Jahr Millionen von Hektar an fruchtbarem Boden, vor allem durch den Prozess der Bodenerosion, verloren. Im „Jahr des Bodens“ sollte daher das Thema Bodenerosion – neben der Versiegelung von Böden und der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit – eine wichtige Rolle in den Diskussionen spielen.

BODENEROSION: EIN RELEVANTES PROBLEM AUCH IN ÖSTERREICH

Laut Studien vom IKT Petzenkirchen sind etwa 25 % (839.000 ha) der landwirtschaftlich genutzten Flächen Österreichs wassererosionsgefährdet. Davon weisen 125.000 ha einen Bodenabtrag von mehr als 11 t/ha/Jahr und weitere 120.000 ha zwischen 6 und 11 t/ha/Jahr auf. Die Erosion von 10 Tonnen Boden entspricht bei einem Humusgehalt von 3 % einem Verlust von rund 300 kg Humus bzw. 175 kg Kohlenstoff. Die Bodenreuebildung kann derartig hohe Verluste nicht ausgleichen und



2015
Internationales
Jahr des Bodens

Bodenfruchtbarkeit wird langfristig gemindert – und damit auch die Grundausrüstung eines Betriebes. Andererseits entstehen Schäden in abseits des Feldes gelegenen Orten: Eutrophierung von Gewässern bis hin zu den Meeren, Verschmutzung von Straßen, Gräben und Kanälen. Die dadurch entstehenden off-farm-Kosten müssen von der Gesellschaft getragen werden. Hier wird der Ruf nach dem Verursacherprinzip stärker. →

DER SCHLÜSSEL: WAHRNEHMUNG VON BODENEROSION

Obwohl die physikalischen Prozesse der Bodenerosion wissenschaftlich gut erforscht sind, hinkt der praktische Erosionsschutz der Böden nach. Bodenerosion wird oft als rein physikalischer Prozess angesehen und daher rein aus Sicht der Naturwissenschaft untersucht. Damit wird die Wahrnehmung, das Umfeld und eine (mögliche) Lösung des Problems aus Sicht der Landwirte vernachlässigt. Von sozialwissenschaftlichen Studien aus der Schweiz und Deutschland wissen wir, dass Bodenerosion zwar meist im Bewusstsein der Landwirte verankert ist, oft aber als natürlicher Prozess gesehen wird. Häufig wird der Prozess von Akteuren unterschätzt oder auch verharmlost. Landwirte nehmen Rillen- und Rinnenerosion stark wahr, Flächenerosion hingegen weniger oder nicht. Die Forschung stellt auch einen gewissen „Gewöhnungseffekt“ fest, d.h. das Problem wird mit wiederholtem Auftreten und fortschreitender Dauer als immer weniger gravierend eingeschätzt. Darüber hinaus überlagern andere betriebliche Herausforderungen den Erosionsschutz und der ökonomische Druck führt auch im Biolandbau z.B. zu engeren Fruchtfolgen, einen hohen Anteil an erosionsfördernden (Hackfrucht-)Kulturen sowie in der Tendenz größeren Ackerschlägen mit weniger schützenden Landschaftselementen wie Hecken. Diese Entscheidungen der Landwirte sind stark wirtschaftlich geprägt und nicht unbedingt für oder gegen den Bodenschutz gerichtet.

BIO IST BODENSCHUTZ! JA, ABER ...

„Bio ist Bodenschutz!“, so der Slogan vieler Akteure der Biolandwirtschaft. Im Allgemeinen stimmt an dieser Aussage vieles, das zeigen wissenschaftliche Arbeiten sehr deutlich. Trotzdem ist die Aussage nicht auf alle Betriebe oder Ackerschläge gleich anwendbar. Bodenerosion ist auch im Bio-Landbau ein nicht zu vernachlässigendes Pro-



Bodenprobe mit Andreas Sarg. Foto: BIO AUSTRIA

blem und das Thema Erosionsschutz müsste ein wesentlich größerer Teil der Bodenfruchtbarkeitsdiskussion sein!

Der Biolandbau hat vielfältige Methoden des indirekten Erosionsschutzes mitentwickelt und stark geprägt (sh. Kasten). In Bezug auf konkrete Erosionsschutzmaßnahmen gibt es Verbesserungsmöglichkeiten, wie z.B. Quergräben, ständige Tallinienbegrünungen, Grasfilterstreifen, Querbebearbeitung, Untersaaten und Dammsohlenbegrünung oder Querdämme in Kombination mit Dyker bei Dammkulturen. Bei der reduzierten Bodenbearbeitung hinken wir den Kollegen aus der konventionellen Landwirtschaft noch nach. Die vielen Initiativen seitens der Biobauern bräuchten eine verstärkte Unterstützung aus der (angewandten) Forschung und Beratung, um auftauchende Fragen rasch zu klären. Klar ist, dass Erosionsschutzmaßnahmen nur dann angewendet werden, wenn sie für die Landwirte durchführbar, finanzierbar, praktisch und im landwirtschaftlichen Alltag integrierbar sind. Unterschiedliche Fruchtfolgen bzw. Kulturartenwahl für Flächen mit hohem und niedrigem Erosionsrisiko sind ebenfalls lohnende Strategien. Die digitale Bodenkarte von Österreich (eBod) stellt mittels online-Karten das Erosionsrisiko kleinräumig dar. Vom Bundesamt für Wasserwirtschaft (IKT Petzenkirchen) wurde das EDV-Programm „BoBB“ für erosionsgefährdete Ackerflächen entwickelt, welches in der Landwirtschaftsberatung eingesetzt wird.

Regional gesehen sind Konzepte wie Erosionsstammtische (LK Stmk) oder die Wasserbauern (Boden- und Wasser-schutzberatung OÖ, u.a. mit Bio-Arbeitskreisen) erfolgsversprechend, da der Erfahrungs- und Wissensaustausch direkt von Bauern für Bauern erfolgt, wodurch auch eher „beratungsferne“ Betriebe erreicht werden können. Die erfolgreiche Bekämpfung der Bodenerosion benötigt das Bewusstsein über die Existenz der

Bodenerosion bei den drei Akteuren Landwirte, Entscheidungsträger und Wissenschaftlern. Es ist kein leichtes Unterfangen und braucht viel Geduld. Gerade für den Biolandbau ist Wegschauen keine Lösung! Sie haben es in Händen, die Erosion so gut es geht zu mindern. Und: Erosionsschutz ist nicht nur Boden-, sondern auch Gewässer- und Ökosystemschutz.

Dr. Rainer Weisshaidinger,
FiBL Österreich

EFFEKTE DER BIOLANDWIRTSCHAFT AUF DIE BODENEROSION

Positiv wirkt sich die Biolandwirtschaft auf maßgebliche Faktoren des Erosionsschutzes aus – wie etwa Aggregatstabilität, Infiltration und Wasserspeicherkapazität Bodenbedeckung. Die erfolgt beispielsweise durch die Verwendung von Wirtschaftsdünger, restriktiveren Einsatz von Kalidüngern, höhere Humusgehalte des Bodens, der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel bzw. Düngemittel sowie der Anbau von (mehrjährigem) Klee-gras in der Fruchtfolge und einer höheren Beikrautdeckung. In der Biolandwirtschaft bodenerosionsfördernd sind die meist häufigere mechanische Beikrautregulierung und die verzögerte Kulturentwicklung durch eine geringere N-Verfügbarkeit.

Energiespartipp August 2015

Änderung der Photovoltaikförderung

Bei der Förderungspolitik im Photovoltaik tut sich Einiges. Kurz nach Fertigstellung des Energiespartipps für den Juni gab es eine markante Änderung bei der Photovoltaikförderung für die Land- und Forstwirtschaft.

Der Bund hat über den Klima & Energiefonds sehr überraschend mit 11.5.2015 eine spezielle Photovoltaikförderung für die Landwirtschaft aufgelegt.

Gleichzeitig gab es aber bereits die Photovoltaikförderung des Landes Salzburg für die Landwirtschaft.

Um eine Doppelförderung zu vermeiden hat sich nun das Land Salzburg entschlossen, die Salzburger Photovoltaikförderung ruhend zu stellen bis zum Auslaufen der Bundesförderung.

Was bedeutet dies nun konkret für diejenigen Landwirte, die eine Photovoltaikanlage installieren möchten?

Die Salzburger Photovoltaikförderung mit den sehr attraktiven Förderungssätzen kann derzeit nicht beantragt werden.



Mit Auslaufen der Bundesförderung am 13.11.2015 bzw. nach Ausschöpfung der Budgetmittel soll aber die Salzburger Landesförderung wieder in Kraft gesetzt werden.

Die Bundesförderung kann nur online unter www.klimafonds.gv.at beantragt werden. Die Förderungssätze betragen 275 €/kWpeak für freistehende bzw. Aufdachanlagen und 375 €/kWpeak für dachintegrierte Anlagen.

Neu ist, dass es im Gegensatz zur Landesförderung keine spezielle Eigenverbrauchsquote gibt.

Wesentlich ist nur dass die Anlage netzparallel betrieben wird, d.h. Strom ins öffentliche Netz einspeisen kann bzw. könnte.

Es besteht allerdings ein Punktesystem, dass kleine Anlagen unter 15 kWpeak bevorzugt.



Photovoltaikanlage. Fotos: BIO AUSTRIA

Auch werden mit diesem Punktesystem Dachanlagen sowie die Ost-West-Ausrichtung der Photovoltaik-Anlage besser gestellt.

Wichtig ist auch, dass die Förderung VOR der ersten rechtsverbindlichen Bestellung der Anlage bzw. von Anlagenteilen beantragt werden muss.

Die Anlage darf also vor der Beantragung der Förderung nicht nur nicht errichtet worden sein, sondern die Anlage darf auch nicht bestellt sein (Datum der Auftragsbestätigung).

Seitens des Landes Salzburg besteht allerdings noch eine sehr attraktive Förderung für Photovoltaik-Kleinanlagen zur Eigenversorgung bis zu 3 kWpeak Leistung.

Die Förderung beträgt 600 €/kWpeak, also in Summe maximal 1800 € für eine 3 kWpeak Photovoltaikanlage. Diese Förderung ist vor allem für extensiv bewirtschaftete Höfe mit geringem Stromverbrauch sehr interessant, weil mit einer 3 kWpeak-Anlage ein Gutteil des erzeugten Stromes selbst auf dem Hof verbraucht werden kann. Und mit jeder Kilowattstunde Strom, die nicht aus dem Netz zugekauft werden muss spart man bares Geld.

Weitere Informationen und Antragstellung unter www.energieaktiv.at

Kontakt:

Mag. Andreas Radauer,
Fa. FORSTWERK,
Tel 0664 7381 7252,
Mail forstwerk@aon.at,
www.forstwerk.at



Ökologisch und energieeffizient mit Ingenieurbüro Rauter

Innendämmung eine ökologische und sinnvolle Möglichkeit

Um den technischen und gesetzlichen Bauanforderungen in Bezug auf Wärmedämmung der Bauteile nachzukommen ist es nicht mehr möglich bzw. sinnvoll mit homogenem Mauerwerk das Auslangen zu finden. In jedem Fall ist deshalb für die Außenbauteile eine Kombination von austragenden Elementen und Dämmmaterialien herzustellen.

Normalerweise wird die Wärmedämmung von Außenbauteilen an der äußeren, kalten Seite vorgesehen, um eine möglichst umfassende, gleichmäßige Wärmedämmung des Baukörpers mit so wenigen Unterbrechungen als möglich zu erreichen.

Es gibt aber Fälle, in denen das Aufbringen einer Dämmung außen nicht möglich ist, zum Beispiel bei denkmalgeschützten Fassaden, stark strukturierten oder verzierten Fassaden (Kunstwerke) oder bei Bauernhäusern wo die Außenfassade nicht verändert werden soll.

Für diese Fälle kann eine Innendämmung eine sinnvolle Möglichkeit sein, bei einer Gesamtanierung ein energetisches Gesamtkonzept umzusetzen. Oft sind dann nur einzelne Wände betroffen.

Innendämmungen erlauben eine thermische Verbesserung ohne Veränderung der historischen Außenerscheinung eines Baudenkmals und ermöglichen ein differenziertes Eingehen auf thermische Erfordernisse. Es sind genaue Voraussetzungen definiert unter denen eine Innendämmung ohne Schädigung der Substanz und Beeinträchtigung des Baudenkmals angebracht werden dürfen.



Aicherbauer, Fam. Greischberger, Seeham. Foto: Bio-Heu-Region

Auch für Räume, die nur zeitweise beheizt oder genutzt werden kann eine Innendämmung sinnvoll sein. Die Aufheizzeit bleibt geringer, da nicht die ganzen massiven Mauern erwärmt werden müssen.



Suppangut, Fam. Prodingler, Mariapfarr. Foto: BIO AUSTRIA

Isocell bietet zwei Anwendungsmethoden, durch den der hoch kapillar leitende Dämmstoff Zellulose fugenlos als Innendämmung ein- bzw. angebracht werden kann.

Beide Varianten sind durch Forschungsvorhaben und Langzeitmessungen in ihrer Funktionalität bestätigt worden und bewähren sich bereits seit Jahren sehr erfolgreich in der Praxis. In beiden Fällen wird auf eine Dampfbremssfolie verzichtet.

Die luftdichte Ebene wird meist durch eine Putzschicht oder mit diffusions-offenen Plattenwerkstoffen, wie Gipsfaser oder MDF-Platten, erzielt.

Ungedämmte Altbauten sind sehr betriebskostenintensiv und unkomfortabel. Das Produkt RENOCELL ist durch seine hohen bauphysikalischen Eigenschaften für eine Innendämmung sehr zu empfehlen.

Das tragfähige, verputzbare Wandsystem aus Zellulosefasern wird aufgesprüht, dadurch passt es sich jeder Unebenheit nahtlos an.

So werden nicht nur Hohlräume zwischen Dämmung und Mauerwerk vermieden, es können auch Rundungen und „schiefe“ Oberflächen beibehalten werden, die den alten Bauwerken ihren unvergleichlichen Charakter geben.

Vorteile einer Innendämmung bei Altbauten:

- Oberflächentemperatur wird höher
- Räume behaglicher
- kürzere Aufheizzeiten
- verbesserter Schallschutz
- Energieeinsparung – Senkung der Heizkosten
- Mauerwerk bleibt trocken
- Wertsteigerung des Gebäudes

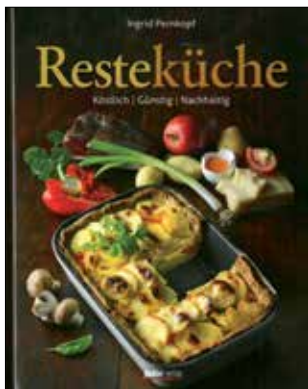
Weitere Informationen bei einer landwirtschaftlichen Energieberatung.

Kontakt:

Jürgen Rauter-Daghofer
Ingenieurbüro Rauter
Büro für ökologische
und energieeffiziente
Entwicklung
Tel. 0676 84 22 14-708



www.ingenieurbuero-rauter.at



Mit Liebe und großer Kreativität widmet sich die Autorin all jenen Resten und Überbleibseln, die wir nur allzu oft gedankenlos im Abfall verschwinden lassen, und beweist, dass diese mit ein bisschen Fantasie zu hervorragend schmeckenden Gerichten verkocht werden können. Ein Kochbuch, das umfassend demonstriert, wie man unnötiges Wegwerfen von Resten vermeidet und in der Küche nachhaltig und kostengünstig wirtschaftet!
Ingrid Pernkopf, Pichler Verlag, ISBN 978-3-85431-653-4. Preis 29,99 €.



Mit schönen Düften bepflanzt, wird das gewendelte Trockenmauerbeet zur Wohlfühloase. Heilpflanzen wie Römische Kamille und Johanniskraut, die in der Aromatherapie Anwendung finden, Nachtblüher, die ihre betörenden Düfte nach Sonnenuntergang verströmen, und Blüten, die nach Schokolade, Vanille oder Lakritze riechen – sie alle finden in Variationen der klassischen Kräuterschnecke optimale Standorte.
Irmela Erckenbrecht, Pala Verlag, ISBN 978-3-89566-344-4. Preis 16 €.



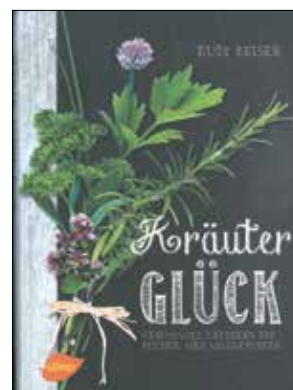
Antibiotika werden oft verordnet, sind aber häufig gar nicht notwendig. Im Gegenteil: Sie greifen die Darmflora an, schwächen das Immunsystem und bleiben oft wirkungslos, da die Krankheitserreger resistent gegen sie sind. Aus diesem Grund sind immer weniger Menschen bereit, im Krankheitsfall gleich zur chemischen Keule zu greifen. Dieses Buch zeigt das ganze Potenzial natürlicher Antibiotika.
Dr.med. Eberhard Wormer, Mankau Verlag, ISBN 978-3-86374-224-9. Preis 17,50 €.



Kärntn is lei ans: von Kärntner Låxn bis Bertram-Fingernudeln, Kirchtagssuppn, Maischalan oder Topfenplattln. Die köstliche traditionelle Küche des südlichsten Bundeslandes - mit regionalen Zutaten - in einem Kochbuch versammelt.
 Willi Tschernjak ist preisgekrönter Haubenkoch und Konditormeister und war langjähriger Küchenchef des Gasthofs Tschebull am Faaker See.
Willi Tschernjak, Styria Verlag, ISBN 978-3-85431-680-0. Preis 29,99 €.



Die Naturgartenplanerin erklärt Schicht für Schicht den Aufbau stabiler Wege aus Naturstein, Klinker oder Holz. Sie stellt die besten Pflanzen für die Begrünung vor und gibt erprobte Tipps für die nachhaltige Pflege. Zahlreiche Pläne zeigen, wie schön sich Gärten mit den passenden Wegen gestalten und an den individuellen Lebensstil anpassen lassen. Ein Buch gegen Flächenversiegelung und Artenschwund und für vielfältige Naturerlebnisse im Garten.
Ulrike Aufderheide, Pala Verlag, ISBN 978-3-89566-340-6. Preis 16 €.

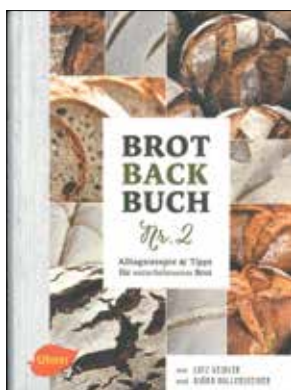


Kräuterglück ist, wenn frische Minze für den Tee und Basilikum für den Salat aus dem eigenen Garten kommen. Informationen zum Konservieren und zur Heilkraft von Pflanzen mit Basisrezepturen. Die größte Aufmerksamkeit richtet dieses umfangreiche Werk auf die Portraits von über 170 delikaten Pflanzen. Die Kräuter werden ausführlich mit ihren Besonderheiten für die kulinarische Nutzung beschrieben. Jedes Pflanzenportrait wird durch charakteristische Rezepte ergänzt.
Rudi Beiser, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-7522-2. Preis 30,80 €.



Die Bienen verschwinden auf unerklärliche Weise, sie verlassen uns... Mögliche Ursachen dafür können Krankheiten und Parasiten, Habitatverluste durch Monokulturen, Chemieeinsatz und GVOs in der Landwirtschaft, der weltweite Handel mit Bienenprodukten, vermehrte Bientransporte für Bestäubungszwecke sowie Auswirkungen des Klimawandels und nicht zuletzt die Abnahme der Bienenhaltung sein.

Stephan Lorenz, Kerstin Stark, oekom Verlag, ISBN 978-3-786581-713-6. Preis 30,80 €.



Im Grundlagenteil werden die wichtigsten praktischen Voraussetzungen vermittelt, die zum Backen der vorgestellten Rezepte nötig sind.

Das Buch beinhaltet über 100 Rezepte und Tipps für naturbelassene Alltagsbrote aus Weizen, Dinkel und Roggen. Alltagsbrote sind Brote, deren Basisrezepte ohne besondere Zutaten wie Körner, Saaten, Oliven, Käse und dergleichen auskommen

Lutz Geißler, Björn Hollensteiner, Eugen Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-8374-6. Preis 30,80 €.

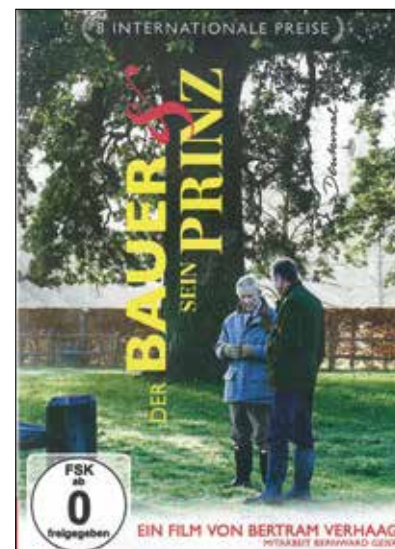


Anfang 2015 hat eine neue ÖPUL-Periode begonnen. Der Einstieg in die Maßnahme „Erhaltung gefährdeter Nutztierassen“ ist bis Ende 2015 möglich. Aus diesem Grund besteht die Notwendigkeit, das Thema Seltene Nutztierassen offensiv nach außen zu kommunizieren. Das ÖKL hat gemeinsam mit der ARCHE Austria und mit der ÖNGENE ein Projekt im Programm für ländliche Entwicklung eingereicht, das zum Ziel hat, die ÖPUL 2015 Fördermaßnahmen bekannt zu machen und das Wissen und die Kompetenz der Landwirtinnen und Landwirte zu steigern.

Im ÖPUL 07 nahmen über 7.000 Betriebe in Österreich an der Maßnahme „Seltene Nutztierassen“ teil. Durch die gezielte Förderung und die intensive Betreuung der Betriebe konnten in der letzten Förderperiode die Herdebuchzahlen um Durchschnitt um 21 % gesteigert werden. Diese Bemühungen sollen mit gezielten Informationsmaßnahmen für LandwirtInnen fortgesetzt werden.

Der Hauptteil umfasst 43 Rassensteckbriefe: vom Altsteirerhuhn bis zum Zackelschaf, von der Blobe Ziege bis zum Mangaliza Schwein, von den Ennstaler Bergschecken bis zum Waldviertler Blondvieh, von der Steirischen Scheckenziege bis zum Huzulenpferd oder Noriker, von der Dunklen Biene bis zum Österreichischen Pinscher. Vier beispielhafte Wirtschaftlichkeitsberechnungen (Betriebe mit Pustertaler Sprinzen, Tiroler Grauvieh, Braunem Bergschaf, Blobe Ziege und Tux-Zillertaler Rind oder mit Mangaliza Schweinen)

ÖKL, LTS 231, Bestellung bei ARCHE Austria, office@arche-austria.at, ISBN 978-3-85250-238-0. Preis 3 €.



Der Film zeigt ein Leuchtturmprojekt der biologischen Landwirtschaft. Vorbildhaft nicht nur für England, sondern für die ganze Welt! Augenscheinlich beweist die Duchy Home Farm und Prinz Charles mit seinem Farmmanager David Wilson wie biologische Landwirtschaft funktioniert und wie erfolgreich sie sein kann, im Ertrag und als Heilmittel für kranke Tiere und Böden. Der Film zeigt einen Prinzen, der nicht die landläufigen Vorurteile gegen ihn bedient, sondern der Verantwortung übernimmt und offen seine Meinung zu Problemen der konventionellen Landwirtschaft ausspricht.

Bertram Verhaag beobachtete die beiden Visionäre mehr als fünf Jahre durch alle Jahreszeiten hindurch. Der Prinz of Whales fühlte sich dem ökologisch nachhaltigen Gedanken schon verbunden, als wir das Wort "nachhaltig" in diesem Zusammenhang noch nicht kannten. Schon vor mehr als 30 Jahren war ihm klar, dass man nur mit praktischen Beispielen überzeugen kann, wenn es darum geht, das Land im Einklang mit der Natur ohne Gift zu bewirtschaften. Dieses Beispiel zu setzen, ist David und "seinem Prinzen" gelungen. Prinz Charles erscheint in einem gänzlich ungewohnten Licht, das den Zuschauer zwingt, viele Vorurteile gegenüber ihm und der ökologischen Landwirtschaft über Bord zu werfen.

DENKmal-Film Verhaag GmbH, ISBN 978-3-935573-91-7. www.denkmal-film.tv

VERKAUFE

Verkaufe 100 Stk.
Rundballen Heu,
1,30 m Ø;
1. Schnitt 2015.
Tel. 0664 786 06 21,
0-3591.

Verkaufe Wicken-
Roggen-Gemenge,
20 t. Tel. 07266 6794,
0-0214.

Verkaufe 2-3 to Gelb-
hafer, 2 to Schwarz-
hafer und 20 Stk.
Rundballen Stroh.
Tel. 0664 92 60 790,
0-2614.

Verkaufe Grimme 75-
30 Kartoffelvollernter
mit Zwiebelaufnahme. Josef Lunzer,
7162 Tadten,
Tel. 0699 10 77 95 89,
B-0144, ND.

Verkaufe REFORM
Metrac 3003 S mit
Scheibenmähwerk.
Tel. 0664 586 11 48,
0-3649.

**SUCHE
LEHRSTELLE**

Elias Griedl, 19 Jahre
alt, hat den großen
Wunsch Landwirt zu
werden. Er hat eine
Teilausbildung im Be-
reich Landwirtschaft

ANZEIGENINFO

Erscheinungsdatum der
BIO AUSTRIA Salzburg 5/2015:
20. Oktober 2015
Anzeigenschluss: 9. Oktober 2015
Kleinanzeigen an:
BIO AUSTRIA Salzburg
z. H. Ingrid Angerer
Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
Telefon 0662 / 87 05 71-314
Telefax 0662 / 87 80 74
Mail ingrid.angerer@bio-austria.at
Kosten: für Mitglieder gratis
für Nicht-Mitglieder 10 €

abgeschlossen und
bereits viel praktische
Erfahrung bei ver-
schiedenen Praktika
gesammelt.
Möchten Sie gerne
einen fröhlichen,
freundlichen, zuver-
lässigen, motivierten
und sehr fleißigen
Lehrling als Unter-
stützung auf Ihrem
Bauernhof? Dann ist
er genau der Rich-
tige!
Sehr gerne kommt
er zu einem persön-
lichen Gespräch oder
sendet Ihnen bei
Interesse seine Be-
werbungsunterlagen.
Kontakt: Elke Griedl:
Tel. 0676 945 41 45,
elke.griedl@gmail.com.

FERKELPREIS

Bio-Ferkelpreis:
4,44 €/kg gültig ab August 2015.

Für ein Ferkel mit einem Gewicht von 25 kg
ergibt das einen Preis von 111 € netto.
Übergewicht: 2,31 €/kg netto

BioSchwein Austria VertriebsgmbH
Fr. Sigrid Wagner
Linzerstr. 25, 4190 Bad Leonfelden
Telefon 0 72 13 / 200 77
Telefax 0 72 13 / 200 77-77
info@bioschweinaustria.at

Die Natursalzquelle bei Selen- und Schwefelmangel

QuellSalz
VERTRIEB AUSTRIA

100 % Naturbelassenes Quellsalz . Mit hohem natürlichen Selengehalt.
A-5133 Gilgenberg, Tel: +43 (0) 664/1423541 www.quellsalz.at

Karpaten-Steinsalz, Bergkern
aus dem Salzmassiv herausgeschnittene Blöcke zur freien Aufnahme für
Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie zur Bedarfsdeckung für das Wild

Karpaten-Kristallsalz, Speisesalz, unjodiert
Zustellung frei Haus

Karpaten-Zeolith, Klinoptilolith
der Stein (gemahlen) des Lebens
Futterzusatz für Gesundheit und höhere Produktivität im Stall

Tschadamer-Hof **Pirker GmbH**
Salz des Urmeeres  A-9556 Liebenfels
Tel. & Fax +43(0)4215/22 00
Mobil +43(0)664/406 57 57
E-Mail: tschadamer-hof@aon.at
www.tschadamer-hof.at

STEINSALZ-BERGGKERN-NATURLECKSTEIN
für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie Wild.
Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden!
Zustellung ab 500 kg frei Haus
in umweltfreundlicher wiederverwertbarer Holzkiste.
Beratung und Bestellung
Firma Renz - BIO AUSTRIA Lizenzpartner
Tel. 06245 / 822 79

Pbb „GZ 02Z030284 M“; Abs. BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstr. 19, 5020 Salzburg; DVR-Nr. 0749923; Aufgabeort 5581 St. Margarethen