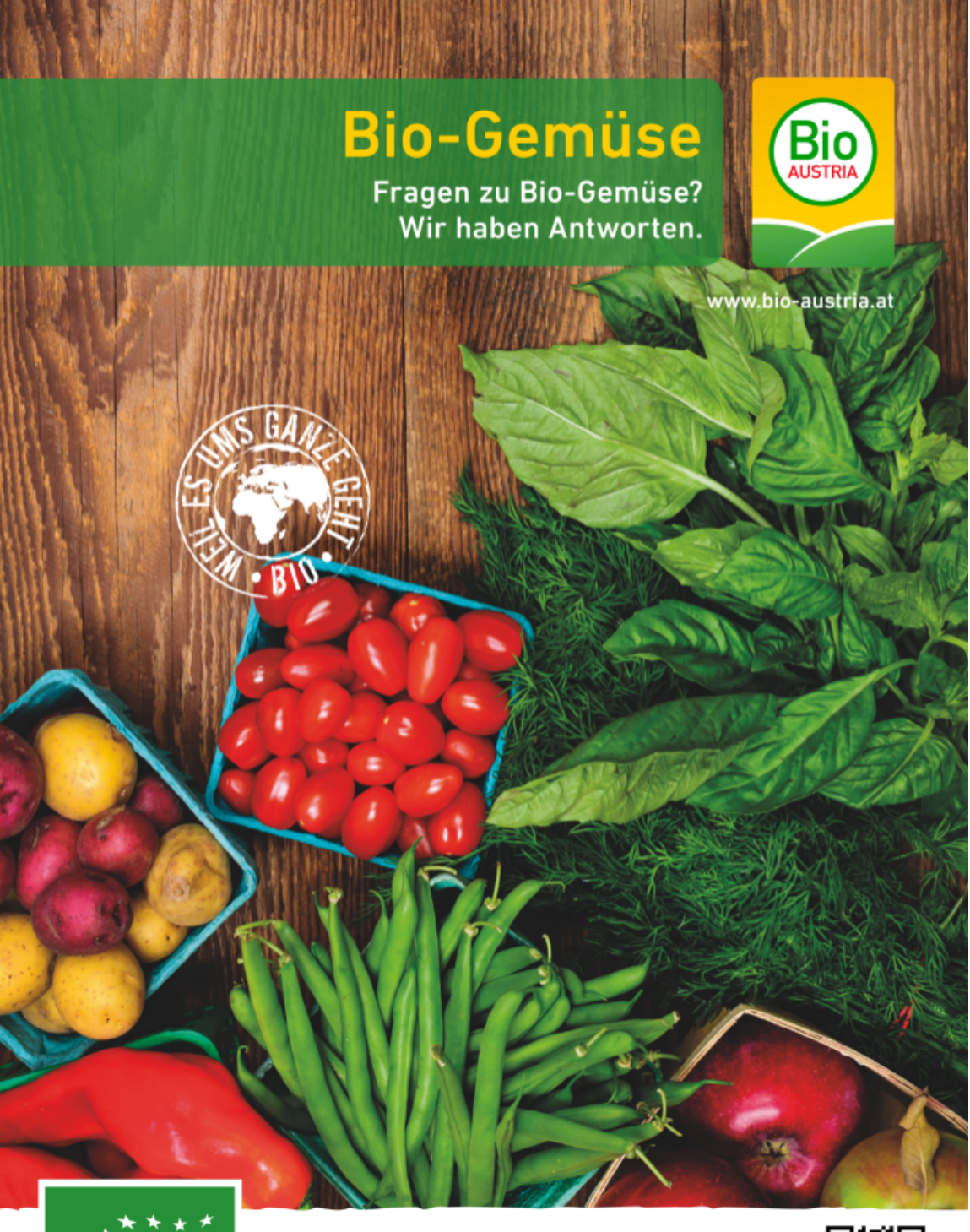
Bio-Gemüse

Fragen zu Bio-Gemüse?
Wir haben Antworten.

Bio AUSTRIA

www.bio-austria.at



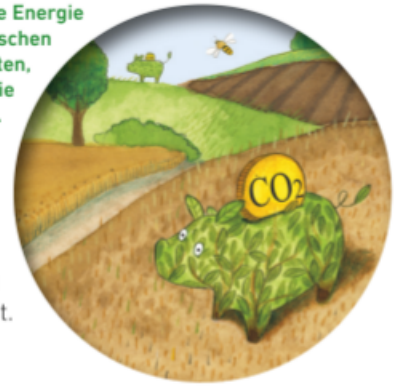
MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

LE 14-20

Mehr Infos

WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Für einen Liter Stickstoffdünger braucht es die Energie von rund einem Liter Erdöl. Würden alle heimischen Bauern und Bäuerinnen biologisch wirtschaften, könnte pro Jahr so viel Erdöl eingespart werden wie 100.000 ÖsterreicherInnen jährlich verfahren.



Gut für uns, gut fürs Klima

Biobäuerinnen und Biobauern düngen nicht die Pflanzen direkt, sondern den Boden. Unter anderem durch geeignete Fruchtfolge, Kompost oder Stallmist. Damit die Pflanzen von Grund auf kräftig werden statt künstlich hochgepuscht. Und weil es nachhaltig ist.

Starke Pflanzen, starker Geschmack

Wir wählen robuste, auch alte Sorten aus, die an den Standort angepasst sind. Das macht die Pflanzen widerstandsfähig – so können wir auf chemisch-synthetische Pestizide verzichten[1] und sie durch die Förderung von Nützlingen und kräftigende Kräutertees unterstützen. Die Pflanzen wachsen langsamer und haben mehr Zeit zum Reifen – das schmeckt man.

Bio sagt Nein, wo es klug ist

Zum Beispiel zu energieintensiven Düngemitteln. Wir fördern lieber die Regenwürmer, die bis zu 80 Tonnen Humus pro Hektar produzieren und unsere Bio-Böden lebendig halten. Wir sagen auch Nein zu Fungizidbädern für Kürbisse oder zu chemischen Keimhemmungsmitteln bei Erdäpfeln. Weil wir nur eingreifen, wo es sein muss.

1 In der Studie des EPRS (European Parliamentary Research Service), Scientific Foresight Unit (STOA): Human health implications of organic food and organic agriculture. European Parliament, Brussels, 2016, werden zahlreiche Studienergebnisse über den möglichen Zusammenhang von Pestiziden und Krankheiten wie Allergien, kognitiven Entwicklungsstörungen etc. angeführt.

Foto: fotolia: shuttersstock

Gebratenes Kürbisgemüse

Zutaten für 4 Personen

500g Kürbis (zB. Butternuss oder Hokkaido)
500g Erdäpfel, gekocht und geschält
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Rosmarin
2 feste Birnen
150g Fetakäse
Kräutersalz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

Kürbis halbieren, schälen (alle außer Hokkaido), und gemeinsam mit Erdäpfeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden. Birnen ebenfalls in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen. Alles abwechselnd aufs Backblech schichten, dazwischen salzen und pfeffern und Rosmarinzweige verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und gewürfelten Feta darauf verteilen. Ca. 15 Minuten im Rohr bei mittlerer Hitze braten.

Herausgeber: BIO AUSTRIA, Druck: Janetschek GmbH Wien