



Foto: © fotolia

Würziger Lammeintopf mit Winterwurzeln

(6 Portionen)

800 g Lammschulter, grob gewürfelt	Salz
2 EL Öl	3 EL Rosinen
2 Zwiebeln	400 g Karotten
2 Knoblauchzehen	300 g Pastinake
1 Stückchen Ingwer	300 g Sellerie
1 TL Zimt	1 EL Honig
½ TL Kurkuma	Petersilie
Pfeffer aus der Mühle	Zitronensaft

Fleisch, geviertelte Zwiebel, gehackten Knoblauch, gehackten Ingwer und die anderen Gewürze in Öl anbraten. Mit Wasser aufgießen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dann in grobe Scheiben geschnittene Wurzeln und Honig dazugeben und weitere 20 Minuten schmoren (Das Fleisch soll schön durch und die Soße darf ruhig sirupartig eingedickt sein). Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

BIO AUSTRIA

Linz: Auf der Gugl 3/3.0G, 4021 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at

Wien: Theresianumgasse 11/S1, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: T +43(0)2742-908 33, E niederoesterreich@bio-austria.at

Burgenland: T +43(0)2612-436 42, E burgenland@bio-austria.at

Oberösterreich: T +43(0)50-69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at

Salzburg: T +43(0)662-870 571-313, E salzburg@bio-austria.at

Kärnten: T +43(0)463-33263, E kaernten@bio-austria.at

Tirol: T +43(0)512-572 993, E tirol@bio-austria.at

Vorarlberg: T +43(0)5574-537 53, E vorarlberg@bio-austria.at

Steiermark: T +43(0)316-80 50-71 44, E steiermark@ernte.at

100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Alte Rassen in der Bio-Landwirtschaft

Weil es ums Ganze geht!



Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht.

Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine reich strukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere!
www.bio-austria.at/richtlinien

Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps.

Mehr über das Bioland Österreich auf www.landnet.at.

www.bio-austria.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



Wichtige Fragen und Antworten zu Bio-Alte Nutztierassen



Was zeichnet alte Nutztierassen aus?

Über Jahrtausende haben Menschen eine Vielzahl an landwirtschaftlichen Haus- und Nutztierassen gezüchtet, die ideal an die natürlichen regionalen Gegebenheiten angepasst sind. Sie sind besonders robust und widerstandsfähig gegenüber Witterung, Stress und Krankheiten und sind ausgezeichnete Futtermittelverwerter. So eignet sich zum Beispiel das Tuxer Rind aufgrund seiner Genügsamkeit und des geringen Gewichts für Berggebiete, in denen andere Rassen nicht erfolgreich genutzt werden könnten. Zudem eignet es sich, wie alle alten Rassen, für mehrfache Nutzung, liefert also sowohl Fleisch als auch Milch. Durch das langsamere Wachstum und die extensive Haltung zeichnen sich alte Rassen, egal ob Rinder, Hühner, Schafe, Ziegen oder Schweine, außerdem durch besondere Fleischqualität und Geschmack aus!

Weshalb sind sie gefährdet?

In einer Landwirtschaft deren oberstes Ziel die Ertragsmaximierung ist, können Rassen, die nicht auf Höchstleistung gezüchtet wurden, sich nur schwer am Markt behaupten. „Spezialisten“ erbringen Hochleistungen in bestimmten Bereichen, die für alte Nutztierassen unerreichbar sind: Milchkühe geben heute beispielsweise durchschnittlich 7.200 kg Milch, während alte Rassen um die 4.500 kg liefern. Doch auch durch geänderte Essgewohnheiten wurden alte Rassen verdrängt. Mangalitza und Turopolje, in der k.u.k. Monarchie allgegenwärtig, sind z.B. typische Fettschweine, die erst wieder Liebhaber finden mussten. Organisationen wie Arche Austria und ÖNGENE betreuen bedrohte Nutztierassen, doch jede/r Einzelne kann etwas beitragen: essen, was er/sie erhalten will!

Welche Rolle spielt die Bio-Landwirtschaft bei deren Erhalt?

Biobäuerinnen und -bauern wollen ihre Tiere möglichst deren Bedürfnissen entsprechend halten. Dazu zählt Freilandhaltung, artgemäße Fütterung und z.B. das Verbot von Wachstumsförderern. Die Tiere sollen robust und gesund sein und gute Lebensleistungen bringen – kurzfristige Höchstleistungen sind verzichtbar. Die standortangepassten, genügsamen, alten Rassen erfüllen diese Anforderungen perfekt und sind für die Bio-Landwirtschaft äußerst wertvoll: einerseits um sie direkt zu nutzen, andererseits um aus deren Genpool für weitere Züchtungen zu schöpfen. Gerade kleinen Höfen in weniger begünstigten Lagen bietet die Direktvermarktung regionaler Spezialitäten aus alten Rassen ein Einkommen. Und für die KonsumentInnen öffnet sich mit Produkten vom Waldviertler Blondvieh, dem Sulmtaler Huhn, dem Krainer Steinschaf u.v.m. eine Tür ungeahnten Genusses.



Foto: © fotolia

Linsensuppe mit Mangalitzaspeck (4 Portionen)

300 g Linsen	3 EL Balsamico
1 1/2 Liter Gemüsebrühe	4 EL Zucker
1 Möhre	Salz und Pfeffer
1 Stange Staudensellerie	1 EL Worcestersauce
300 g fest kochende Erdäpfel	1 EL Olivenöl bei Bedarf
1 Zwiebel	Cayennepfeffer
70 g Mangalitzaspeck	8 Dörrzwetschken
1/2 Zitrone	

Linsen mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und 30 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Gemüse und Kartoffeln putzen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Mangalitzaspeck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Jetzt das Gemüse und die Kartoffeln in der gleichen Pfanne 1-2 Minuten anbraten, evtl. 1 EL Olivenöl zugeben.

Gemüse und Kartoffeln mit zu den Linsen geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Speck hinzufügen, Dörrzwetschken vierteln und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken. Mit so viel Zitronensaft, Essig und Zucker würzen, bis die Suppe angenehm süß-sauer schmeckt. Heiß servieren.