

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Wein

Fragen zu Bio-Wein?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Die Bio-Landwirtschaft trägt dazu bei, das ökologische Gleichgewicht aufrecht zu erhalten. So finden sich etwa 30 Prozent mehr Arten und 50 Prozent mehr Individuen auf Bio-Flächen.

Individuell statt uniform

Viele der renommiertesten Bio-WinzerInnen der Welt bewirtschaften ihre Weingärten biologisch – weil sie eigenständige, unverfälschte Weine kreieren wollen, die vom Geschmack der Beeren und ihrem Wissen leben und von sonst nichts.

Gut für Wein und Umwelt

Bio-WinzerInnen setzen in ihren Weingärten weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel noch schnelllösliche Düngemittel ein. Stattdessen begrünen sie die Weingärten ganzjährig, fördern Nützlinge und stärken die Bio-Reben durch Kräuter- und Kompostextrakte. Für lebendige Weingärten und ebensolche Weine.

Kleine Beeren, großer Geschmack

Durch die dauerhafte Begrünung der Weingärten kommt es zu einer gesunden Nahrungs- und Wasserkonkurrenz. Dadurch werden kleinere Beeren gebildet. Bei der Vinifizierung¹ können so mehr in der Beerenhaut konzentrierte Inhaltsstoffe extrahiert werden – für noch mehr unverfälschten Geschmack!

¹) Vinifizierung oder Vinifikation nennt man die Verarbeitung der Trauben zu Wein.

Bio-Zutaten für 4 Personen

75 g Speck, geräuchert	100 ml Schlagobers
1 EL Butter	200 g Frischkäse
500 g Lauch	Salz und Pfeffer
¼ l Weißwein	1 Bund Petersilie
¾ l Gemüsesuppe	2 EL Mehl

Speck fein würfeln. Butter erhitzen und den Speck darin anbraten. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Speck herausnehmen und Lauch im Speckfett andünsten. Mit Weißwein und Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen.

Schlagobers und Mehl verrühren. In die Suppe rühren und aufkochen lassen. Käse zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie fein hacken. Speck in die Suppe geben. Mit Petersilie bestreut servieren.



Käse-Wein- Suppe