

Ausgabe 2020

BioLife



WIE **BIO**
IST ÖSTERREICH?

**NACHHALTIG
ESSEN & LEBEN**

**BIO-LANDWIRTSCHAFT
& KLIMASCHUTZ**



WO DIE WELT NOCH IN ORDNUNG IST

Bei uns liegt der Hofladen direkt vor der Hoftür...

... und hat 24 Stunden für dich geöffnet. Atme tief ein, tanke Kraft und aktiviere deine Lebensgeister bei einem Urlaub am Bauernhof.

URLAUB AM BAUERNHOF ÖSTERREICH

Gabelsbergerstraße 19, 5020 Salzburg

Telefon: +43 (0) 662 88 02 02

office@urlaubambauernhof.at

www.UrlaubamBauernhof.at

 **Österreich**
ankommen
und aufleben

Vorwort

von Gertraud Grabmann

*Liebe Leserinnen
liebe Leser,*

Schön, dass Sie ein Exemplar unseres Magazins in Händen halten! Im BioLife beleuchten wir regelmäßig interessante Aspekte und Themen rund um das Thema Bio-Lebensmittel und Bio-Landwirtschaft. Ein Thema, das uns alle betrifft und das auch mit der Landwirtschaft an sich in Zusammenhang steht, ist das Klima. Das Bewusstsein über das ganze Ausmaß der Klimakrise und die Verantwortung des Menschen für diese Veränderungen ist in den letzten Monaten verstärkt in der breiten Gesellschaft angekommen. Das ist umso wichtiger, als das Zeitfenster, in dem noch steuernd bzw. regulierend eingegriffen werden kann, schon sehr begrenzt ist. Von selbst wird sich dieses für die gesamte Menschheit elementare Problem aber nicht lösen. Es braucht dazu gesamtgesellschaftliche Maßnahmen und individuelle Verhaltensänderungen. Nicht nur im Bereich der Mobilität, etwa durch Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel wie der Bahn, können wir alle zur Verbesserung beitragen. Auch unsere Ernährungsgewohnheiten beeinflussen das Klima massiv, oft auch über Umwege, die auf den ersten Blick nicht unbedingt ersichtlich sind. Wie und



Foto: © BIO AUSTRIA / Sonja Fuchs

warum Bio-Landwirtschaft und damit Bio-Lebensmittel zum Klimaschutz beitragen, haben wir daher in diesem Heft beleuchtet.

Hilfreich für eine klimafreundliche Ernährungsweise ist auch der Griff zu saisonalen Lebensmitteln ohne lange Transportwege. Wobei saisonal nicht nur auf Frühjahr, Sommer und Herbst reduziert werden sollte: Hätten Sie gewusst, dass in Österreich auch im Winter (Bio-)Gemüse ohne zusätzlichen Energie-Input durch eine Heizung produziert wird und verfügbar ist? Zu diesem Thema und zu zahlreichen anderen haben wir interessante Beiträge in dieser Ausgabe. Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern viel Vergnügen beim Schmökern und beim Entdecken der Vielfalt von Bio!

Ihre

Gertraud Grabmann
Obfrau BIO AUSTRIA

INHALT

Vorwort	3
Mehr vom Guten	5
Der Weg einer Bio-Kiste	6
Von der Windschutzhecke zur Blühhecke zum Naschgarten ..	8
Bio in Zahlen	10
Bio-Urlaubsland Österreich	14
(Bio)Landwirtschaft und Klima	16
Energie	20
Bio & Umwelt	22
Bio-Saisonkalender	24
Bio-Rezepte	26
Das Bio-Gütesiegel	28
Bio auf Reisen	30
Plastik: mehr Fluch als Segen?	32
Do it Yourself	36
Aus dem Alltag	38
Der Geist der Pioniere	40
Kinderseiten	42
Bio und Klimaschutz gehen Hand in Hand	44
Gastkommentar	46

Impressum

BioLife – Die BIO AUSTRIA-Konsumentenzeitschrift, Ausgabe 2020. **Medieninhaber und Herausgeber:** BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus, Büro Wien, Theresianumgasse 11/E1, 1040 Wien, T: +43 1 403 70 50, E: sekretariat@bio-austria.at, W: www.bio-austria.at;
Redaktionsleitung: Mag. Nadia El Daly; **Redaktion:** DI Regina Daghofer, Mag. Nadia El Daly, Anita Ericson, DI Veronika Gschöpf-Prochazka, Mag. Barbara Hauszer, Claus Holler, Michael Kühne, Markus Leithner MSc, Mag. Alexandra Ploy; **Grafik:** cchristof; **Fotos:** Shutterstock, Lisilis Biohof, Biohof Binder, Bio Ernte Steiermark, BIO AUSTRIA, Sigrid Weissengruber, Veronika Edler, Sonja Fuchs, Michaela Theurl, Nadia El Daly, Christoph Liebenritt; Illustration: © Katja Jäger; Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

MEHR VOM GUTEN LEBENSMITTEL AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT

Bio-Lebensmittel stehen für nachhaltige, gentechnikfreie Produkte mit wertvollen Inhaltsstoffen aus umweltschonender und ökologischer Produktion. Wer beim Einkauf zu Produkten aus biologischem Anbau greift, der unterstützt eine Landwirtschaftsform, die die Lebensgrundlagen auch für künftige Generationen erhält.

Bio steht für höchste Qualität

Produkte aus biologischer Landwirtschaft werden nach strengen Richtlinien produziert, deren Einhaltung mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft wird. Alle in der EU erhältlichen Bio-Lebensmittel werden gemäß Vorgaben der EU-Bio-Verordnung und zusätzlich auf nationaler Ebene gemäß Erlässen sowie der Richtlinie "Biologische Produktion" erzeugt. Wenn die Betriebe Mitglied eines Bio-Verbandes sind, wie beispielsweise bei BIO AUSTRIA, verpflichten sie sich auch noch die Richtlinien des Verbandes einzuhalten.

Bio achtet auf das Tierwohl

Mehr Platz im Stall, Auslauf ins Freie und artgerechtes Futter in Bio-Qualität, all das ist Tieren auf einem Biohof garantiert. Denn umso gesünder die Tiere sind, umso höher ist die Qualität der Produkte.

Bio entlastet das Klima

Im biologischen Landbau werden weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel noch schnelllösliche mineralische Düngemittel verwendet. Das spart eine große Menge CO₂ ein, das bei der Herstellung der chemischen Mittel anfällt. Außerdem binden die gesunden, humusreichen Böden Kohlendioxid aus der Luft und speichern es im Boden.

Bio setzt auf Diversität

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften im Einklang mit der Natur, um so beispielsweise den Schädlingsdruck am Bio-Feld zu verringern. Das gelingt einerseits durch die Förderung von Nützlingen wie Insekten, andererseits durch eine vielfältige Fruchtfolge und den Anbau von regionalen, dem Standort angepassten Pflanzensorten, die mit den natürlichen Bedingungen bestens umgehen können.

Bio ist garantiert frei von Gentechnik

Biobäuerinnen und Biobauern arbeiten in natürlichen Kreisläufen. Die Gentechnik zählt nicht dazu, daher ist deren Einsatz in der biologischen Produktion strengstens verboten und kommt auch nicht über Umwege, beispielsweise die Futtermittel, zum Einsatz.

Bio fördert gesunde Böden

In der Bio-Landwirtschaft werden zahlreiche Maßnahmen gesetzt, um die Fruchtbarkeit der Böden langfristig zu erhalten. Dazu gehören der Anbau von Zwischenfrüchten, eine ausgeklügelte Fruchtfolge und die Düngung mit Kompost, Tiermist oder Gülle.



Das Österreichische Umweltzeichen für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH



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 Raums;
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





DER WEG EINER BIO-KISTE

Bio ist in aller Munde. Immer mehr Menschen stellen sich deshalb die Frage, wie die frischen Bio-Produkte am schnellsten in die eigene Küche gelangen können. Eine der bequemsten Lösungen ist die Bio-Kiste. Warum diese für viele Menschen so besonders ist, weiß Brigitte vom BIO AUSTRIA-Betrieb Lisilis Biohof, von dem aus sich wöchentlich zahlreiche Bio-Kisten auf den Weg zu zufriedenen Kundinnen und Kunden machen:

„Die Nachfrage nach regionalen und biologischen Lebensmitteln wird immer größer. Die Konsumentinnen und Konsumenten möchten die Menschen und das Umfeld, aus dem ihre Lebensmittel herkommen, kennen und verstehen lernen. Um das Angebot zu erweitern und deutlich mehr Service zu bieten, wurde die Abokiste entwickelt.“

Um einen Einblick in die Entstehung einer solchen Bio-Kiste zu bekommen, haben wir beim BIO AUSTRIA-Mitglieds-



betrieb Lisilis Biohof in Vorarlberg nachgefragt. Auf einer Gedankenreise quer durchs Gemüsebeet und den Bio-Bauernhof wird erzählt, welcher Aufwand und welche Arbeitsschritte notwendig sind, bis schlussendlich eine genussvolle und vitaminreiche Bio-Kiste vor der Haustüre steht.

Am Beginn steht immer das Urprodukt selbst, in diesem Fall frisches Bio-Gemüse. Viele verschiedene Arten von Gemüse wachsen auf dem Lisilis Biohof, einem Bio-Bauernhof in Meiningen im Vorarlberger Rheintal. Bis die zahlreichen Gemüsesorten allerdings groß genug sind, um in eine Bio-Kiste gepackt zu werden, werden sie von den MitarbeiterInnen und HelferInnen des Biohofs gehegt und gepflegt.

Der Weg vom Samenkorn bis zur fertigen Bio-Kiste ist lang, schweißtreibend und aufregend: Die Pastinaken werden ebenso wie die Karotte, der Sellerie, der Salat, das Radieschen, der Randig – so werden die roten Rüben in Vorarlberg genannt – die Kartoffel und viele weitere Gemüsesorten ganz zeitig im Frühjahr in die Erde gebracht. Doch beginnen wir am Anfang. Damit die Pflanzen die besten Voraussetzungen zum Wachsen haben, sorgt der Biobauer Karl dafür, dass der Boden vor dem Säen und Setzen mit den verschiedensten Nährstoffen versorgt ist. Das geschieht durch unterschiedliche natürliche Maßnahmen, wie sie seit Jahrhunderten praktiziert und stetig verbessert werden. Beispielsweise durch Düngung mit Mist oder es wird über den Winter eine Gründüngung, zum Beispiel unterschiedliche Kleesorten, Bohnen oder Erbsen, auf den Feldern gesät. Diese Gründüngung sorgt für gute Stickstoffversorgung und wird im Frühjahr durch verschiedene Maschinen in die Erde eingebracht, dabei wird gleichzeitig der Boden aufgelockert. Weiters wird darauf geachtet, dass eine entsprechende Fruchtfolge eingehalten wird, damit der gute Boden nicht einseitig ausgelaugt wird. Ein wichtiger Faktor sind die Bodenlebewesen. Sie zersetzen die vorher eingearbeiteten Gründüngungspflanzen, versorgen die Gemüsepflanzen mit Nährstoffen und lockern die Erde auf.

Je nach Sorte wird das Gemüse entweder als Samen gesät oder bereits als Jungpflanze in den Boden gesetzt. Da es sich bei Pastinake, Karotte, Roter Rübe und

Co. um Gemüsesorten handelt, die hart im Nehmen sind – die Biobäuerinnen und Biobauern wählen sie genau deshalb aus – können sie im Freiland, das heißt auf dem Feld unter freiem Himmel angepflanzt bzw. eingesät werden. Sobald sie in der Erde sind, bekommen ein paar von ihnen sogar eine Decke, in der Fachsprache ein Vlies, übergelegt. Dieses Vlies dient als Schutz gegen Kälte. Weiters kümmert sich der Biobauer darum, dass die Pflanzen und Samen genügend Wasser bekommen. Er schaut zudem, dass das Gemüse nicht von Unkräutern überholt und im Wachstum behindert wird. Dies erfolgt in der biologischen Landwirtschaft durch unterschiedliche Hackgeräte. Bei fast allen Kulturen muss aber zusätzlich noch mühsam von Hand gejätet werden, wozu es viele helfende Hände braucht. Im biologischen Landbau wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden verzichtet. Denn Bio-Pflanzenschutz geschieht in der biologischen Landwirtschaft vorbeugend und bei den eingesetzten Mitteln handelt es sich ausschließlich um natürliche Substanzen.

Nach einigen Wochen der Pflege sind die Pastinake und die weiteren Gemüsesorten zur Ernte bereit und strotzen vor Vitaminen und Nährstoffen. Bevor sie jedoch mit der Bio-Kiste an die EndverbraucherInnen geliefert werden, steht noch eine Menge Arbeit an. Vom Erdboden herausgeholt landet das frische Gemüse zunächst in einer großen Holzpalette, die am Hof so schnell wie möglich in den Kühlraum gebracht wird, damit Pastinake, Salat, Karotte, usw. lange frisch bleiben und auch noch im Winter beste Vitamine liefern. Einige werden

aber sofort in eine große Waschmaschine gebracht und von der Erde befreit, um bald Platz in der Bio-Kiste zu finden. Während das Freilandgemüse darauf wartet, sortiert und gewogen zu werden, bringen MitarbeiterInnen Tomaten und Gurken. Sie werden erst kurz vor dem Kistenpacken im ungeheizten Folientunnel geerntet. Dort wachsen sie gemeinsam mit Paprika und Auberginen, die ebenfalls sehr empfindlich gegen Regen sind und lieber ein Dach über dem Kopf haben. Folientunnel werden im Biolandbau nicht beheizt, das spart Energie und schont die Umwelt. Auch diese empfindlichen Gemüsesorten werden von Biobauer Karl und seinen HelferInnen bestens gepflegt und regelmäßig mit Wasser versorgt. Die Beikraut-Entfernung erfolgt hier jedoch zum größten Teil händisch. Um Schädlinge erfolgreich zu bekämpfen, werden Nützlinge, das sind schädlingsfressende Insekten wie etwa Marienkäferlarven, im Tunnel frei gelassen. So hilft die Natur sich selbst.

Nachdem alle Gemüsesorten bis spät am Dienstagabend geerntet, gewaschen, sortiert und verwogen wurden, kann es mit dem Kistenpacken am Mittwoch los gehen. Dafür kommen Freunde und Verwandte der Bio-Bauernfamilie und helfen, die zahlreichen Gemüsesorten auf die große Reise zu schicken. Jede unterstützende Hand kümmert sich dabei um ein anderes Gemüse und ist auch dafür verantwortlich, dass die einzelnen Gemüse auch sicher in der Kiste ankommen. Viele helfende Hände bedeuten auch, dass es schnell geht.

Damit die wertvollen Bio-Produkte auch möglichst frisch und knackig bei den Kundinnen und Kunden zuhause ankommen, wird die erste Hälfte sofort nach dem Packen von Bio-Bauer Karl nach Rankweil und Umgebung, und von Bettina, der immer gut gelaunten Ausfahlerin, bis nach Dornbirn ausgeliefert. Dort werden die unterschiedlichen Gemüsesorten oft schon mit großer Vorfreude erwartet und sorgen für so manche Überraschung. Es kann schon einmal vorkommen, dass die Leute nicht wissen, was sie mit einem bestimmten Lebensmittel anfangen sollen, weil immer wieder vergessene Gemüsesorten ihren Weg auf die Felder des Lisilishof finden. Dank zweier, den Kisten beigelegter Rezepte bekommen die KundInnen aber tolle Tipps, welche köstlichen Mahlzeiten sie mit dem frischen Bio-Gemüse zubereiten können.

Unterdessen am Biohof kommt der Rest vom Gemüse wieder in den Kühlraum, damit es bis zur nächsten Tour am Donnerstagsmorgen frisch bleibt. Schon um vier Uhr morgens starten unsere zwei Bauern Karl und Michael mit der Auslieferung. Michael bringt die Bio-Kisten nach Feldkirch und die umliegenden Gemeinden und Karl fährt die frischen Bio-Produkte bis ins Montafon, alle zwei Wochen sogar bis in die Berge nach Lech.

Oft bekommt die Familie Besuch am Biohof, da sich viele genau anschauen möchten, wo ihr Essen herkommt. Wer dafür keine Zeit hat, erhält durch die Kisteninfo immer aktuelle Informationen über das Geschehen am Lisilis Biohof und über Veranstaltungen und aktuelle Ereignisse in der Bio-Szene.

VON DER WINDSCHUTZ-HECKE ZUR BLUHHECKE ZUM NASCHGARTEN

Leopoldine und Franz Binder sind fest davon überzeugt, dass der Biolandbau die einzige sinnvolle und nachhaltige Form der Landwirtschaft ist. So war es eine logische Entscheidung, den landwirtschaftlichen Betrieb bei der Übernahme im Jahr 1996 auf Bio umzustellen.

Die Beiden bewirtschaften zehn Hektar Ackerbau in Untermallebarn, im niederösterreichischen Weinviertel, nach den Richtlinien von BIO AUSTRIA. Kultiviert werden verschiedene Getreidesorten, viele Gemüsearten, Erdäpfel, Obst, Ölkürbis, Kräuter und Platterbsen. Der Verkauf von Gemüse, Erdäpfel, Obst, Kürbiskernöl, Kräuter und Brot sowie selbstgebackene Kuchen aus Dinkel und Roggen erfolgt auf ausgewählten Wiener Märkten: freitags am Liesinger Markt, samstags am Naschmarkt und Karmelitermarkt.

Ihr habt vor beinahe zwanzig Jahren zwei Windschutzhecken angelegt, die ihr mittlerweile als Mehrnutzungshecke bezeichnet, was war der Grund dafür?

Wir wollten einerseits einen Windschutz für unseren Boden und für die angebauten Kulturpflanzen erreichen und

andererseits auch wieder Vielfalt in die ausgeräumte Kulturlandschaft bringen: Einen Lebens- und Nahrungsraum für Insekten und viele weitere Tierarten schaffen.

Eine der beiden Hecken bildet zudem eine natürliche Abgrenzung zum konventionellen Nachbarfeld, die andere liegt mitten im eigenen Acker. Beide sind so angelegt, dass sie Pflanzen und Boden in der Hauptwindrichtung Nord-West schützen.

Wie hat sich die Hecke im Lauf der Zeit entwickelt? Was konntet ihr beobachten?

Aus den ursprünglich kleinen Gehölzen haben sich in den fast zwanzig Jahren große Bäume und Sträucher entwickelt. Der Pflegeaufwand ist gering: Je natürlicher die Hecke gehalten wird, desto mehr Vielfalt kann sich darin entwickeln.

Zum Beispiel brauchen manche Insekten

stehendes Totholz zum Überwintern. Deswegen lassen wir abgestorbene Bäume, die es in unserer noch relativ jungen Hecke auch schon gibt, einfach stehen.

Aufgrund des Futterangebotes hat die Anzahl und Vielfalt an Insekten, Vögeln und Wildtieren stark zugenommen. Sehr zum Vorteil unserer Kulturpflanzen, denn wenn Schädlinge am Feld auftreten, sind die Nützlinge sofort zur Stelle. Marienkäfer, Schlupfwespen, etc. fressen die Blattläuse.

Auch in Bezug auf Wildverbiss bei Gemüse hat sich Überraschendes gezeigt: letztes Jahr war es sogar so, dass wir auf einer Gemüsefläche ohne Hecke mehr Wildverbiss hatten, als am Feld neben der Hecke.

Auch die „innere Qualität“ des Gemüses und der Kräuter verbessert sich durch die Hecke: Durch den Windschutz trocknet der Boden nicht so schnell aus, und die Pflanze verbraucht weniger Wasser für den Verdunstungsschutz. Ohne künstliche Bewässerung entwickeln die Pflanzen ein größeres Wurzelsystem, dadurch können sie mehr Nährstoffe aufnehmen. Vereinfacht gesagt: mehr wertvolle Inhaltsstoffe in BIO AUSTRIA-Lebensmitteln.

Noch eine Beobachtung, die auch durch das Begleitprojekt der Bio Forschung Austria belegt ist: Direkt neben der Hecke ist der Ertrag bei unseren Kulturpflanzen zwar geringer, insgesamt auf der Fläche neben dem Windschutzgürtel jedoch höher.

Welche Auswirkungen auf das Kleinklima konntet ihr beobachten?

Wenn es im Sommer heiß ist, herrscht ein ganz anderes Kleinklima: In der Hecke ist es gefühlte 10 Grad kühler, als direkt daneben. Soviel macht die Beschattung der Bäume und Sträucher aus. Das muss man einfach ausprobieren und selber spüren, sonst glaubt man es nicht. Im Frühjahr nutzen wir die Wärme an der windgeschützten Seite für schnelleres Wachstum bei Gemüse und Kräutern. Die wärmeliebenden Gemüsearten gedeihen hier einfach besser.

Wie kann man sich die Planung und Bepflanzung eines solchen Projektes vorstellen? Nach welchen Gesichtspunkten wurde die Pflanzenauswahl getroffen?

In Summe sind die beiden Hecken fast einen Kilometer lang (420 m und 500 m) und sieben bis acht Meter breit mit zwei Baum- und je einer bzw. zwei Strauchreihen. Bei der Pflanzenauswahl und Bepflanzung hatten wir Unterstützung durch die NÖ Agrarbezirksbehörde. Es wurde genau darauf geachtet nur wildwachsende, standortangepasste und regionale Gehölze auszusuchen. Uns war wichtig, verschiedene Nüsse und Wildobst dabei zu haben, um den künftigen Bewohnern der Hecke, wie Vögel, Eichhörnchen, Igel & Co einen reich gedeckten Tisch bieten zu können. Mittlerweile ist soviel da, dass wir getrost mitnaschen können (schmunzelt).

Was sind eure „Lieblinge“ in der Hecke und warum?

Besonders gern haben wir die Kriecherl (Wildform der Ringlotte), Walnüsse, Schlehen, Wildrosen und Haselnüsse. Wildrosen, Haselnüsse und Kriecherl blühen im Frühling wunderschön und sind gleichzeitig eine ausgezeichnete Bienenweide. Außerdem können wir die wertvollen Früchte nutzen: Die von gelb bis rot und lila abreifenden Kriecherl verkaufen wir auf den Wiener Märkten - im Sommer frisch als Wildobst, und ganzjährig als Sirup zur vielseitigen Verwendung.

Walnüsse verleihen unserem Dinkelkuchen einen besonderen Geschmack und machen ihn schön saftig, und die Schlehen werden zu köstlicher Marmelade verarbeitet.

Die rosaroten Wildrosen-Blüten mischen wir in unseren Kräuterzauber-Tee - sie bringen Farbe in die Kräutermischung und verleihen dem Tee ein liebliches Aroma.



Die Haselnuss-Ernte überlassen wir zur Gänze den Wildtieren, die restlichen Früchte teilen wir mit den Vögeln und sonstigen Heckenbewohnern.

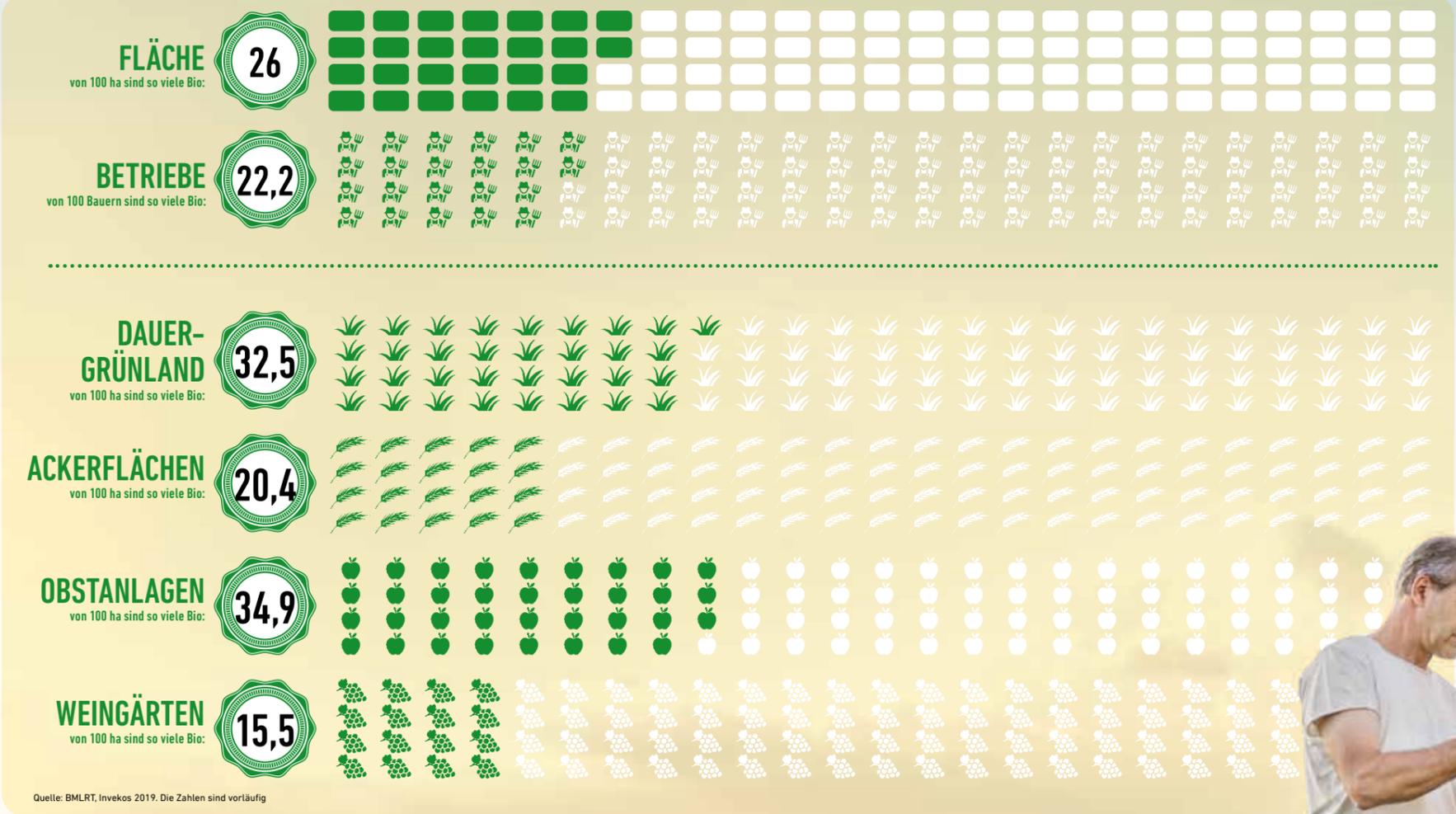
Hat euer Vorbild in der Region Schule gemacht?

In den letzten zwei Jahren gab es mehrere von Bio Forschung Austria organisierte Besichtigungstermine für EntscheidungsträgerInnen aus Politik und Förderwesen. In Absdorf wurde nach unserem Vorbild bereits eine Mehrnutzungshecke angelegt. Wir hoffen und freuen uns sehr, wenn es in Zukunft viele solche Mehrnutzungshecken geben wird - für mehr natürliche Vielfalt, eine schöne Kulturlandschaft und wertvolle Bio-Lebensmittel!

Infos zum Biohof Binder: www.bio-hof.at Auf Instagram und Facebook gibt es wöchentliche Updates zum aktuellen Obst- und Gemüseangebot:

 [biohofbinder](#)
 [Bio-Hof Binder](#)

SO BIO IST ÖSTERREICH



3,7% der österreichischen Erwerbstätigen sind **Bäuerinnen und Bauern.**

2019 gab es in Österreich **24.235 Biohöfe**, das sind rund **22,2%** aller landwirtschaftlichen Betriebe.

26% der landwirtschaftlichen Nutzfläche wird biologisch bewirtschaftet, das ergibt in Summe **668.725 ha biologischer Nutzfläche** in Österreich.

Seit 2018 gibt es **5% mehr Bio-Fläche** in Österreich, das entspricht **115 Fußballfeldern** täglich.



UMWELT UND KLIMA

In den letzten 150 Jahren ging weltweit rund **die Hälfte** der fruchtbaren Böden verloren.

Täglich wird in Österreich fruchtbarer Boden in der Größe eines **durchschnittlichen Bauernhofs asphaltiert.**

Offiziell ist die Landwirtschaft für **10,2%** der **Treibhausgas-Emissionen** in Österreich verantwortlich, rechnet man den **Energieeinsatz** für Stickstoff-Mineraldünger und andere Betriebsmittel ein, steigt der Anteil auf **14%.**

In der Landwirtschaft eingesetzter Stickstoffdünger setzt **Lachgas** frei das **298 Mal klimaschädlicher** ist als **CO₂.**

Durch die Bio-Landwirtschaft können **pro Hektar 40,2% weniger Lachgase (N₂O)** emittiert werden.



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 Raums
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Mehr Bio. Mehr Qualität.

Natürlich wühlt
das eine Menge
Dreck auf.



**Die unterirdischen Machenschaften von Bio-Gemüse.
Kein Wunder, wirft das reichlich Dreck auf.**

Denn Bio-Gemüse darf nur in Erde angebaut werden. Nicht in Nährlösungen oder Substraten. Nur in Erde. Deswegen darf der natürlich lebenssatt und lebensspendende Humus nicht mit schnell löslichem Mineraldünger vermischt werden. Steht alles in den Bio-Richtlinien. Wovon die Bio-Richtlinien vornehm schweigen: Erde ist ganz schön dreckig. Wie

eigentlich alles, das nicht stets gut gereinigt wird. Deshalb sind in den AMA-Biosiegel-Richtlinien strenge Hygiene-Kriterien für die Verarbeitung von Lebensmitteln festgelegt. Sauber!

**Das ist Bio. Kontrollierte Qualität.
Garantiert durch das AMA-Biosiegel.**

bioinfo.at



AMA-BIOSIEGEL

Mehr Bio. Mehr Qualität.

So einfach ist das: Bio schützt die Natur. Das Gesetz schützt Bio. Nur was nach den strengen Vorgaben der EU Bio-Verordnung, nicht nur hergestellt, sondern auch kontrolliert wurde, darf als Bio bezeichnet werden.

Für Bio-Lebensmittel gibt es ein eigenes Gütesiegel: Das AMA-Biosiegel.

MEHR BIO.

Um mit dem EU-Biologo ausgezeichnet zu werden, müssen bei Lebensmitteln mindestens 95 Prozent der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Um das AMA-Biosiegel führen zu dürfen, müssen es 100 Prozent sein. 100 Prozent biologische Zutaten bei landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Und das ist nur die Basis. Zusatzstoffe sind beim AMA-Biosiegel gegenüber dem EU-Biologo um weitere 25 Prozent eingeschränkt. Bei Verpackungen darf kein chlorhaltiges Verpackungsmaterial (PVC!) verwendet werden.

MEHR QUALITÄT.

Werden Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel ausgezeichnet, müssen ihre chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften höchsten Vorgaben entsprechen. Dies wird durch regelmäßige sensorische Überprüfungen und Produktanalysen abgesichert.

ABGESICHERTE HERKUNFT

Darüber garantiert das rot-weiße-rote AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe AUSTRIA, dass die landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen, und dass alle Verarbeitungsschritte in Österreich erfolgt sind.

Das EU-Biologo ist verpflichtend auf allen Bio-Lebensmitteln zu finden, das AMA-Biosiegel garantiert als Gütesiegel zusätzlich eine hohe Qualität.

Das AMA-Biosiegel ist der Goldstandard unter den Gütezeichen!



BIO-URLAUBS- LAND ÖSTERREICH

Da wo Natur auf Kulturlandschaft trifft, Hungrige nach Echtem und Natürlichem auf die Suche gehen, BiobäuerInnen und Biobauern die Antworten liefern, ja, da lässt es sich auch für eine Urlaubszeit lang leben – am Biobauernhof. Das nährt die eigenen Wurzeln und bietet einen Raum der Herzlichkeit.

Bio im Urlaub (er)leben

In Österreich gibt es mittlerweile circa 130 biobäuerliche Betriebe, die qualitätsgesicherten „Urlaub am Biobauernhof“ anbieten. Überall, wo bio drauf steht, ist bio drin und wird dementsprechend produziert. Der Bio-Gedanke wird auf den Biohöfen gelebt und kommuniziert. Die Gäste sind eingeladen, Abläufe am Hof mitzuerleben und die Vorteile nachhaltigen Wirtschaftens und der nachhaltigen Lebensweise zu erfahren. Für die Urlaubsverpflegung bekommt man nützliche Informationen, welche Biolebensmittel vor Ort und in der Umgebung zu erwerben sind.

Das Bio-Frühstück: in Eigenregie oder doch bestellt?

Aufstehen, rausgehen oder lange schlafen und sich danach direkt zum bereiteten Frühstück zu setzen ist ein besonderer Genuss im Urlaub, denn auf ein paar alltägliche Handgriffe weniger verzichtet man gerne. Gäste, die sich also den Wunsch nach kulinarischer Verwöhnung gleich zu Tagesbeginn erfüllen möchten, wählen sich am besten einen Betrieb mit einem Bio-Frühstücksangebot (siehe TIPP). Hier kann man sichergehen, dass es

TIPP:

Hier finden Sie Ihren passenden Bio-Urlaubsbetrieb:

- Katalog: „Biobauernhöfe in Österreich“
- Homepage: www.urlaubambauernhof.at, unter Reisearten „Biohof“ wählen
- Homepage: www.biofreizeitmap.at
- Bio-Frühstück: Bei Interesse erkundige dich, ob es ein Bio-Frühstück gibt (Im Katalog gibt es ein Symbol dafür; auf der UaB-Homepage siehe beim jeweiligen Betrieb unter Ausstattung/Verpflegung)

sich um eine hochwertige Zusatzleistung handelt. Entweder bekommt man ein 100%iges Bio-Frühstück serviert oder die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei einem Buffet (biologisch mit kleinem konventionellen Anteil) ein 100%iges Bio-Frühstück zusammenzustellen. Viele Produktgruppen gibt es nach den Richtlinien für „Urlaub am Biobauernhof“ ausschließlich in Bio-Qualität, ganz ohne Kompromisse. Bei einigen Produktgruppen kann bio und konventionell vorkommen, klarerweise deutlich erkennbar bzw. entsprechend ausgelobt. So darf zum Beispiel beim Gebäck die Semmel vom lokalen konventionellen Bäcker mit aufs Buffet. Das ganze Frühstück trägt in Summe heimische und je nach lokaler Verfügbarkeit biobäuerliche Handschrift.

Vielfalt am Beispiel Kärnten

Vom Lesachtal über das Gailtal, die Regionen Millstätter See und Nockberge, bis hin zur Region Mittelkärnten hat allein dieses Bundesland eine Vielfalt an schönen Landschaften zu bieten, in denen die mittlerweile 27 spezialisierten Bio-Urlaubshöfe eingebettet sind. Zehn Betriebe davon bieten Bio-Frühstück an, welches jedes für sich einzigartig ist.

Beispielsporträt: Der Seidlhof in der Region Nockberge

Die Bio-GastgeberInnen Karin und Konrad Schabus vom Biohof Seidl in Bad Kleinkirchheim bieten bereits seit 1987 Urlaub am Biobauernhof an. Mittlerweile mit 4-Blumen-Qualität – eine Auszeichnung für gehobene, qualitativ hochwertige und zeitgemäße Ausstattung der Zimmer und Ferienwohnungen – Familie Schabus hat dafür ganz im Sinne der Nachhaltigkeit auf heimische Lärche, Zirbe und Fichte gesetzt. Für das liebevoll bereitete Bio-Frühstück kann sich, wer möchte, anmelden oder Zutaten erstehen. Selbst produziert wird eine breite Palette von Milchprodukten, Dauerwurstwaren bis hin zu Honig. Attraktive Zusatzangebote wie die Almkrauterwanderung und Kräuterernte am Hof, das Käsen und Brotbacken, Wellness mit Molkebad, Heubad, Sauna, Infrarotkabine sowie Kneippen oder Kutschenfahrten und kreatives Werken machen den Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ganz zu schweigen vom Naschgarten und dem Kontakt zu Milchkühen, Hasen, Hühnern, Enten, Pferden, Schweine, Katzen. Karin Schabus, die im Jahr 2019 Obfrau von Urlaub am Bauernhof Kärnten geworden ist, kann sich über die vielen Jahre ein gutes Bild davon machen, wie der Gast es

liebt, aus der Komplexität des Alltags in die Ursprünglichkeit einzutauchen, die ihm die bäuerliche und handwerkliche Verarbeitung bietet.

Spezialisierung mit Win-win-Effekt

Mit dem Angebot „Urlaub am Biobauernhof“ haben nicht nur Bio-Freaks die Chance ihren idealen Urlaubsort zu finden. Umgekehrt ist es auch für die Betriebe sehr wertvoll, den Gast zu erreichen, der das Angebot sucht und wertschätzt. Konrad Schabus berichtet aus eigener Erfahrung: „Als Betrieb ist es schwierig am großen Urlaubsmarkt gefunden zu werden – Spe-

Urlaub am Biobauernhof – ideal für

- Naturgenießer und
- Kulturlandschaftsbewunderer
- Erholungssuchende und
- Frischluft-Aktive
- FreundInnen der Entschleunigung und
- KlimaschützerInnen
- Kleine und große Kinder
- bioaffine GenießerInnen und solche die es werden möchten
- Neugierige in Sachen Bio-Landbau und Lebensmittel-Handwerk



Fotos: © Urlaub am Bauernhof

zialisierungen machen da Sinn! Viele Gäste schätzen das Echte, Reine und Natürliche, dass sie hier bei uns finden!“ Die Vereine BIO AUSTRIA und Urlaub am Bauernhof haben vor über 15 Jahren die Schiene für die Bio-Spezialisierung gelegt. Teilnehmende Betriebe sind demnach bei beiden Vereinen Mitglied und stellen sich Verbandsrichtlinien, nach denen regelmäßig kontrolliert wird. Im Bereich der Bio-Landwirtschaft heben sich die Richtlinien quer durch alle Produktionszweige deutlich von der EU-Bio-Norm ab. Dank der Urlaub am Biobauernhof-Kriterien ist gute Gewissheit doppelt gewährleistet.

Mehr als nur ein Urlaubsaufenthalt

Familie Schabus, die auch für ihre KollegInnen auf anderen Biohöfen spricht, möchte mehr als nur GastgeberIn sein. Ganz besonders möchte sie ihren Urlaubsgästen den natürlichen Kreislauf ihres Biohofes vermitteln. Wachsen, Ernten, Kommen und Gehen, Entstehen von Lebensmitteln, Leben mit den Jahreszeiten. In Gesprächen und Aktivitäten lernen Gäste das Leben am Biobauernhof kennen. Dabei wächst das Verständnis für die biologische Wirtschaftsweise und die Motivation zum Griff nach Biolebensmitteln beim täglichen Einkauf auch nach dem Urlaub.

(BIO)LAND- WIRTSCHAFT UND KLIMA

Überschwemmungen, Dürre, Hagel, Spätfrost – die Landwirtschaft leidet weltweit unter den Auswirkungen des Klimawandels. Ernteeinbußen bis hin zu Totalausfällen sind die Folge, und sollte es nicht gelingen die Erderwärmung, wie im Pariser Abkommen vereinbart, bis 2030 auf 2°C, besser noch 1,5°C im Vergleich zur vorindustriellen Zeit zu reduzieren, hätte dies nicht revidierbare Konsequenzen: Berechnungen zufolge würde sich die Erde bei einer Erwärmung von über 2°C aufgrund selbst verstärkender Prozesse immer weiter erwärmen, ohne dass wir noch Einfluss drauf nehmen könnten. Deshalb müssen wir jetzt handeln.

Eines der vielen Rädchen an denen wir drehen können, ist die Landwirtschaft, schließlich ist sie nicht nur stark vom Klimawandel betroffen, sondern verursacht selbst global rund ein Viertel aller vom Menschen erzeugten Treibhausgase.

Bio-Landwirtschaft ist Teil der Lösung

In Österreich beträgt der Anteil der Landwirtschaft an allen emittierten Treibhausgasen offiziell rund 10 Prozent, wobei bei dieser Zahl weder die für die Produktion benötigte Energie noch irgendeine Art von Transport mit eingerechnet ist. Berücksichtigt man die Energie, die für die Herstellung von Stickstoff-Mineraldüngern, Lagerhaltung etc. benötigt wird, steigt der Anteil auf 14 Prozent. Rechnet man auch jene Treibhausgase mit ein, die in anderen Ländern verursacht werden, zum Beispiel für die Produktion von Futtermitteln, die nach Österreich importiert werden, erhöht sich die Zahl auf 18 Prozent. Was aber tun? Schließlich brauchen wir die Landwirtschaft zum Leben, sie ist keine Flugreise, auf die man schon mal verzichten kann. Bei genauerer Betrachtung der Emissions-Ursachen zeigt sich, dass es ein großes Einsparungspotenzial gibt, und, nebenbei bemerkt, auch ein Modell das bereits seit Jahrzehnten erfolgreich demonstriert, dass es auch anders geht: die Bio-Landwirtschaft.

Im Großen und Ganzen produziert die Landwirtschaft drei Arten von Treibhausgasen die fürs Klima relevant sind: Methan (CH₄), Lachgas (N₂O) und Kohlenstoffdioxid (CO₂).

Methan

Methan, ein 25mal klimaschädlicheres Gas als CO₂, wird beim Lagern und Ausbringen von Gülle und Mist, aber auch beim Düngen mit Klärschlamm freigesetzt. Außerdem entsteht es während des Verdauungsprozesses von Gras bei Wiederkäuern, primär Rindern, aber



auch Schafen und Ziegen. Das hat Kühe in den letzten Jahren zu Unrecht als „Klimakiller“ in Verruf gebracht. Es wird damit argumentiert, dass rein rechnerisch Kühe besser im Stall als auf der Weide gehalten und mit möglichst viel Kraftfutter wie Soja gefüttert werden sollten, um klimafreundlicher zu sein. Außen vor gelassen wird die Tatsache, dass dafür in Übersee wertvoller Regenwald gerodet und Steppenflächen umgewandelt werden müssten, die dann nicht mehr als CO₂ Senke fungieren, sondern Treibhausgase freisetzen. Außerdem wird völlig vernachlässigt, dass Grasland, neben Wald die größte Perma- und Mischkultur, nur dann erhalten bleibt, wenn es beweidet wird, wobei unter Grasland weltweit mehr CO₂ gespeichert wird als unter Waldböden.

Was macht die Bio-Landwirtschaft nun anders? Zum einen dürfen weder Klärschlamm noch schnelllösliche Mineraldünger ausgebracht werden, und generell gilt, dass sowohl die Anzahl als auch die Menge der Düngemittel, die man ausbringen darf, stark eingeschränkt

ist. Bei BIO AUSTRIA ist das oberste Ziel die Kreislaufwirtschaft – der Boden wird durch Begrünungen, eine ausgeklügelte Fruchtfolge und organischen Dünger der eigenen Tiere gestärkt. Ist es notwendig Düngemittel zuzukaufen, müssen die Bio-Betriebe ein Ansuchen stellen, das genau geprüft wird. Außerdem darf bei BIO AUSTRIA nur ein Bruchteil der für die Bio-Landwirtschaft zugelassenen Mittel eingesetzt werden: Anhand eines umfangreichen Kriterienkatalogs, der die Herkunft, den Herstellungsprozess, die Auswirkungen auf die Umwelt und den Boden einrechnet, werden alle stickstoffhaltigen Düngemittel bewertet. Jene Düngemittel, die eine Mindestpunktzahl unterschreiten, sind auf BIO AUSTRIA-Betrieben verboten. Zum anderen ist die Bio-Tierhaltung flächengebunden, das heißt, es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Boden an Nahrung hergibt und an Stickstoff durch Tiermist aufnehmen kann. Futtermittelimporte aus Übersee gibt es nicht, bei BIO AUSTRIA ist der Kraftfutteranteil zudem auf maximal 15 Prozent beschränkt. Das alles führt zu einer Reduktion der

Treibhausgasemissionen pro Kilogramm Bio-Fleisch von 10 bis 50 Prozent im Vergleich zu konventionellem Fleisch.

Lachgas

Das im Vergleich zu CO₂ 300mal klimaschädlichere Lachgas entsteht durch Tiermist in der Tierhaltung und im Pflanzenbau, sowie durch den Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide und schnelllöslicher mineralischer Stickstoffdünger. Pestizide und Kunstdünger sind in der Bio-Landwirtschaft verboten, und Tiermist wird aufgrund der flächengebundenen Haltung nur so viel produziert wie der Boden aufnehmen kann. Daraus ergibt sich ein Einsparungspotenzial der Bio-Landwirtschaft gegenüber der konventionellen Landwirtschaft von bis zu 40 Prozent pro Hektar. Wenn Stickstoffverbindungen wie Ammoniak oder Nitrat in die Umwelt gelangen, wird indirekt Lachgas gebildet. Besonders hoch sind Lachgas-, aber auch CO₂-Emissionen auf umgewidmeten Moorböden und Grünland, wenn diese gedüngt werden. Das rührt daher, dass diese hu-

mushaltigen Böden seit Jahrhunderten CO₂ speichern, düngt man sie, wird aus wertvollen CO₂ Senken ein Emittent: Wald und Moore, die in Ackerland umgewandelt wurden, sind global für satte 12 Prozent der Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Umso wichtiger ist es, diese Flächen zu schützen, bei Grasland, das in Österreich immerhin 54 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmacht, indem es beweidet wird.

Kohlendioxid

Kohlendioxid entsteht in erster Linie durch die Verbrennung fossiler Energieträger, aber auch bei der Erzeugung von Stickstoffdüngern und dem Ausbringen von Harnstoff und Kalk. In großen Mengen wird es jedoch, ebenso wie Lachgas, durch die Nutzung von Wald, Grasland und Mooren als Ackerflächen freigesetzt. Die Bio-Landwirtschaft verzichtet nicht nur auf importiertes Soja, chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel, sondern baut durch ihre Art der Bewirtschaftung humusreiche Böden auf, die wiederum CO₂ speichern.

Klimawende jetzt

Wir haben nicht mehr viel Zeit, um den Klimawandel zu stoppen, daher müssen wir ohne Umschweife mit der Umsetzung klimaschonender Maßnahmen beginnen. Ein wirkungsvolles Puzzleteilchen kann die biologische Landwirtschaft sein, sie alleine reicht jedoch nicht aus. Auch unsere Ernährungsgewohnheiten müssten sich weiterentwickeln – weg vom massenhaften Fleischkonsum hin zum Sonntagsbraten, dafür darf Qualität auf den Teller. Und wer mit dem Argument kommt, dass Bio die Welt nicht ernähren kann, dem sei ins Gedächtnis gerufen, dass bis zu 30 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel im Müll statt auf dem Teller landen. Dazu kann man seinen CO₂-Fußabdruck verringern, indem man Obst und Gemüse in der Saison isst, da durch den Verzicht auf Pflanzen aus dem beheizten Glashaus ebenfalls viele Treibhausgase eingespart werden. BIO AUSTRIA hat gemeinsam mit Wolfgang Palme das Wintergemüse-Projekt initiiert in des-

sen Verlauf festgestellt wurde, dass viele heimische Gemüsearten kälteresistenter als erwartet sind. (In unserem Saisonkalender auf den Seiten 24 und 25 haben wir dieses erntefrische Wintergemüse aufgenommen.) Wer sich in der Saison biologisch ernährt, hat schon viel getan. Klimatechnisch weniger relevant als oft angenommen schlägt der Transport zu Buche, doch auch hier kann durch regionale Bio-Lebensmittel gespart werden.

Es ist absolut begrüßenswert, dass so viele BürgerInnen sich engagieren und bereit sind, ihre Gewohnheiten zu ändern. Dennoch braucht es rasch politische Entscheidungen und Maßnahmen wie die Erhöhung der Agrar-Umweltförderungen, die Förderung der Biodiversität auf Biohöfen, die Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung und vieles mehr. Nur wenn in allen Bereichen intensiv und vernetzt gearbeitet wird, haben wir eine Chance, das Klimaziel 2030 zu erreichen.



EINMAL GEMÜSE UND AKKU LADEN, BITTE!

Immer mehr Biolandwirte erzeugen auch nachhaltige Energie in nennenswerten Mengen. Sauberen Strom und klimaneutrale Wärme gibt's bei manchen sogar zu kaufen. Sie leben Bio eben im ganz großen Ganzen.

Eigentlich sollte sich über unseren Köpfen ein Windrad drehen, tatsächlich blitzen Photovoltaikmodule in der Sonne. „Mein Plan war knapp vor der Jahrtausendwende, ein Windrad aufzustellen. Die Sache hat sich dann aber aufgrund von Einsprüchen so in die Länge gezogen, dass ich umdisponiert habe“, erinnert sich Georg Brandtner aus Laussa bei Steyr. „Das war die Zeit, als Photovoltaik immer bekannter wurde, und so begann ich mich dafür zu interessieren. Mein Ziel war die Eigenversorgung.“ Heute produziert der Biobauer aus Oberösterreich, dessen Eltern zu den Öko-Pionieren in der Landwirtschaft zählen, 30.000 Kilowattstunden Sonnenstrom im Jahr. Das deckt im Schnitt seinen Bedarf – Milchkühe, Ochsenmast, Grünland, Ferienwohnungen und eigener Haushalt –, der Überschuss wird ins Netz eingespeist.

Fast energieautark

„Ich habe mich intensiv mit der Thematik befasst und schon 2009 eine erste Dachanlage mit Dünnschichtzellen installiert.

Doch obwohl wir auf 700 Metern Seehöhe selten Nebel haben und auch kaum Dunstschichten, war ich mit der Leistung unzufrieden“, sagt Brandtner. Er recherchierte weiter und bereits ein Jahr später wurde die neue Anlage errichtet, die am Boden steht und deren Module mit polykristallinen Zellen sich mit dem Sonnenstand mitdrehen. Sie zählt zu den effizientesten des Landes, Brandtner: „Die Investition hat sich in nur neun Jahren amortisiert, fast unglaublich. Wirtschaftliche Überlegungen waren aber nicht der Grund, dass ich mich für erneuerbare Energie entschieden habe – ich wollte das einfach so machen.“ Demnächst steht möglicherweise eine PV-Erweiterung an, „Flächen hätte ich noch und ich will ein Elektroauto kaufen“ und auch bei der Wärme ist man bei den Brandtners mit Solarpanels und Hackschnitzelheizung klimaneutral.

Sonniges Eis vom Eisl

Mit eigenem Strom kann Sepp Eisl vom Wolfgangsee nicht dienen (der wird als Ökostrom zugekauft) – bei ihm

wird Sonnenenergie ausschließlich in Wärme umgesetzt. 120 Quadratmeter Solarpanels erwärmen an sonnigen Tagen 23.000 Liter Wasser in einem Pufferspeicher. Das reicht an schönen Sommertagen. Damit die Versorgung rund ums Jahr garantiert ist, gibt es zusätzlich eine Hackschnitzelanlage mit einer Leistung von zweimal 150 kw. Das Hackgut dafür kommt fast zur Gänze aus den eigenen, nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Wem die Zahlen wenig sagen: Eisl versorgt mit seiner Hackschnitzel-/Solarheizung seinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schafkäse, -joghurt und Speiseeisproduktion, zwei Wohneinheiten für die Familie, den familieneigenen Campingplatz sowie gleich auch noch acht Nachbarn. Das sind aber recht große Dimensionen? Eisl: „Unser altes Heizsystem war in die Jahre gekommen. Als wir eine neue Anlage überlegten, traten die Nachbarn an uns heran: ob wir nicht eine Art Fernwärme machen könnten, so wie es sie bei uns unten im Ort gibt.“ Die Eisls wagten den Schritt trotz hoher Investitionskosten, „man muss sich auch was

Nachhaltige Energie

von Anita Ericson

trauen im Leben. Das ist nichts, um schnell reich zu werden, aber langfristig ein Gewinn für unsere nachfolgenden Generationen.“ Das Denken in langen Zeiträumen liegt den Eisls ohnehin im Blut, die Familie bewirtschaftet den Hof seit 1490! Vor rund 30 Jahren spezialisierte man sich auf Milchschaftaltung, vor 25 Jahren ließ man sich Bio zertifizieren – und seit einiger Zeit produziert man mit Bio-Schafeis einen Renner, der bis zu den Hipstern nach Salzburg Stadt geliefert wird.

Erfrischender Strom aus Molln

Saubere Energie fließt bei Familie Kirchwegner aus Molln im Nationalpark Kalkalpen bereits seit vielen Jahrzehnten aus der Leitung. „Unser Haus liegt direkt am Paltenbach und war früher eine Mühle. 1936 wurde hier ein Wasserkraftwerk errichtet, das wir vor 15 Jahren generalisiert haben“, erzählt Petra Kirchwegner vom Biohof Paltenmühle, „Die Wehr war nach einem Hochwasser schwer beschädigt und das Provisorium an seine Grenze gestoßen.“ So stand man um die Jahrtausendwende vor der Wahl, die Stromproduktion still zu legen oder teuer zu sanieren. Kirchwegner: „Trotz reichlich Bauchweh meinerseits haben wir uns zum Weitermachen entschieden. Man braucht definitiv einen langen Atem, denn diese Investition wird sich erst für unsere Kinder rechnen.“ Das rundum überholte Kraftwerk schafft heute rund 100.000 Kilowattstunden an Strom im Jahr, was den Bedarf der Paltenmühle um ein Vielfaches übersteigt; so versorgt man über die Einspeisung ins öffentliche Netz nochmals hochgerechnet bis zu zwanzig Haushalte. Besonders beeindruckt ist Betriebschefin Petra von der alten Francisturbine, die noch immer original im Einsatz ist und sich im Wirkungsgrad von modernen Anlagen so gut wie gar nicht unterscheidet. Die Stromproduktion ist natürlich nur ein Nebenverdienst, die Kirchwegners halten Milchkühe, Wildhendl und Waldschafe; Mühle samt Schwarzbrotbäckerei hat man vor einiger Zeit aufgegeben.

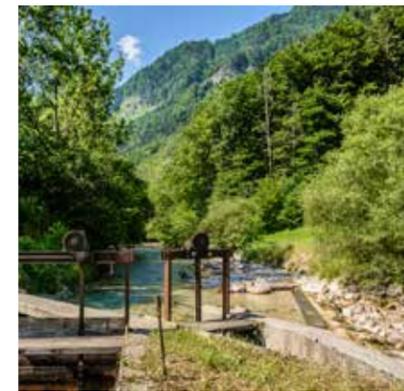


Foto: © Ralf Hochhauser

Vielkötter aus Abfall

Geruchsintensiv wird es am Biohof Bubenicek-Meiberger im Marchfeld. Zumindest wenn man direkt vor der Biogasanlage steht, wo Gemüse- und Getreideabfälle sowie Silagen zu Methangas vergären. Über einen Gasmotor wird damit ein Stromgenerator betrieben, der rund 55.000 Kilowattstunden im Jahr ins Netz speist. Dem nicht genug, wird mit der Motorabwärme die Biogasanlage selbst auf 42 Grad Betriebstemperatur gehalten aber auch die beiden Wohneinheiten im Haus sowie die Gewächshäuser versorgt. Josef Bubenicek: „Die Biogasanlage deckt einen guten Teil meines Wärmebedarfs übers Jahr, zusätzlich verbrauche ich noch so um die 20, 30 Meter Holz“. So ist Biogas für ihn eine wichtige finanzielle Komponente, denn durch seine beheizten Gewächshäuser für Paprika, Paradeiser, Gurken und so, schafft er sich einen Wettbewerbsvorteil von bis zu zwei Monaten im Vergleich zum Freilandgemüse. „Vor einiger Zeit war der Einspeisetarif so niedrig, dass ich schon ans Aufgeben dachte“, hatte es Bubenicek nicht immer leicht damit, „Außerdem gibt's immer wieder mal technische Herausforderungen, vor denen ich plötzlich stehe. Doch im Grunde genommen bin ich sehr froh, dass ich diese Anlage habe.“ Diese ging 2001 in Betrieb und hat noch weitere nachhaltige Aspekte: Abfälle werden damit höchst effizient verarbeitet – und am

Ende der Gärung bleibt genug Substanz, die als Dünger wieder am Feld landet. Neben Resten von seinen Äckern und Gemüsefeldern bezieht er die Rohstoffe für die Anlage von Gemüseverarbeitern mit Bioschiene aus seiner Region.

Klassische win-win-Situation

Soll ich mich drauf einlassen, oder nicht? Ein Jahr lang dachte Marion Aigner-Filz vom Biohof zum Grünen Baum im Bezirk Hollabrunn über den Vorschlag von eFriends Geschäftsführer Matthias Katt nach: „Er war vor drei Jahren zu mir gekommen, auf der Suche nach Flächen für Photovoltaikmodule. Nachdem ich davon reichlich habe, schlug er mir vor, eine PV-Anlage zu errichten und das Geld dafür über crowdfunding zu lukrieren“. Als sich Aigner-Filz schlussendlich dafür entschied, ging alles ganz schnell, binnen zwei Wochen waren die Beteiligungen vergeben und die Sonnenstromproduktion wurde angeworfen. Das Angebot für den ökobewussten Kunden ist aber auch großartig durchdacht, die Ökolandwirtin erklärt: „Eine Beteiligung kostet 1500 Euro. Dafür erhält man einen Einkaufsgutschein für mein Gemüse im Wert von 150 Euro jährlich, und das über zehn Jahre. Quasi als Zinsen gibt es einen Anteil am erzeugten Strom, der gratis geliefert wird“. So gibt es neben Biogemüse von Artischocke über Erdmandel bis Ingwer und Süßkartoffel eine Stromlieferung im Wert von rund 100 Euro für jeden der 20 Beteiligten, was in etwa 20 Prozent eines jährlichen Haushaltsbedarfs entspricht. Der Strom kann immer dann konsumiert werden, wenn am Hof in Hollabrunn die Sonne kräftig scheint. Die Anlage ist so dimensioniert, dass Aigner-Filz entsprechenden Überschuss produziert, sie selbst hat sich mittlerweile daran gewöhnt, dass gewisse Haushaltsarbeiten wie Geschirr spülen oder Wäsche waschen an Sonnentagen verrichtet werden. Zur Rundumversorgung wird Ökostrom übers eFriends-Netz zugekauft. Die dynamische Biolandwirtin bereut den Deal nicht: „Wir sind nicht weit weg von Tschechien und haben Tschernobyl erlebt. Da ist es mehr als logisch, die Sonnenkraft zu nutzen. Und es funktioniert großartig!“

LEBENDIGE FELDER

GEMEINSAM GEGEN DAS ARTENSTERBEN

In Österreich sind laut WWF Report „Living Planet“ in den letzten dreißig Jahren rund siebzig Prozent der Tierwelt verloren gegangen und in den letzten zwanzig Jahren rund fünfzig Prozent unserer Insektenarten verschwunden. Höchste Zeit etwas zu tun.



Foto: © Lebendige Felder

Auch im Kleinen kann man viel für den Schutz der Artenvielfalt tun

- Wilde Ecken stehen lassen, sie dienen Insekten und anderen Nützlingen als Lebensraum und Nahrungsquelle, und sich in den Gemeinden für Pestizidfreiheit und „nicht aufgeräumte“ Grünflächen einsetzen.
- Keinen englischen Rasen oder große Kiesflächen anlegen, dafür bunte Blumenwiesen.
- Nicht zu oft mähen, damit Wildblumen blühen und sich vermehren können.
- Im eigenen Garten auf den Einsatz von Pestiziden verzichten und stattdessen biologisch gärtnern.
- Insektenfreundliche Pflanzen für Blumenkästen und Gärten wählen.
- Zu biologischen Nahrungsmitteln greifen. Neben dem Verlust der Lebensräume zählt der Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide und schnelllöslicher Düngemittel nämlich zu den Hauptursachen für das Artensterben, und diese werden in der Bio-Landwirtschaft nicht verwendet.

Also sahen sich Michael Meixner und Martin Pusterhofer veranlasst, aktiv gegen dieses massive Artensterben vorzugehen. „Bringen wir das Leben zurück auf die Felder!“, erklären die beiden Freunde, die ursprünglich Informatik studiert haben. Mit dem Non Profit Projekt „Lebendige Felder“, einer gut durchdachte Crowdfunding Plattform, haben sie ein Modell entwickelt, bei dem alle einen Teil zum Artenschutz beitragen können.

Der Natur Zeit & Raum geben

Die Idee ist einfach und effektiv: Die Natur reguliert sich am besten selbst.

Gibt man ihr Zeit und Raum, kann der Boden gesunden, Tiere finden wieder einen Unterschlupf und die Natur stellt ihr Gleichgewicht für gewöhnlich von alleine wieder her. Deshalb werden mit Hilfe der „lebendigen Felder“ landwirtschaftliche Flächen aus der Produktion genommen und stattdessen für mindestens zwei Jahre eine geeignete Blühfläche darauf angelegt. Wildtiere, Vögel und Insekten finden Nahrung, Unterschlupf und Brutplätze. Die finanziellen Einbußen für den Landwirt werden durch den Verkauf von Patenschaften ausgeglichen. Die Aussaat der neuen Flächen findet im Frühling und im Herbst statt, je nach Witterung, meist im April und September. Die PatInnen er-

halten ein Zertifikat mit QR-Code, durch welchen sie die Fläche finden können.

Arten der Patenschaften

Es gibt unterschiedliche Arten der Patenschaft. Man kann ein Voll-Abonnement erwerben oder auch nur einmalig zu einem bestimmten Anlass, egal ob Muttertag, Ostern oder Weihnachten, ein „lebendiges Feld“ verschenken. Auch für Firmen sind diese Blühpatenschaften beliebte und originelle Geschenke. Statt irgendwelcher „Give Aways“ verschenkt man hier etwas Sinnvolles. Ein intelligentes und umweltfreundliches Geschenk, über das sich alle freuen.

Obwohl die Non Profit Organisation erst vor einem Jahr gegründet wurde, sind Meixner und Pusterhofer mit ihrem Projekt mittlerweile auf verschiedensten Plattformen und in diversen Initiativen vertreten – Crowdfunding.at, startnext.at, „Reparatur der Zukunft“, um nur einige zu nennen. Für die Zukunft haben die beiden noch einiges vor. Die „lebendigen Felder“ fungieren als Bindeglied zwischen LandwirtInnen und KonsumentInnen. Das Ziel ist es, „lebendige Felder“ in ganz Österreich anzubieten. Alle denen der Schutz unserer vielfältigen Flora und Fauna am Herzen liegt, können durch dieses Projekt zum Schutz der Biodiversität beitragen.
Näheres unter: www.lebendigefelder.at



Insektenfreundliche Pflanzen mit hohem Nektar- & Pollengehalt

Februar:	Krokus, Huflattich, Gewöhnliches Hirtentäschel, Schwarze und Stinkende Nieswurz
März:	Küchenschelle, Zweiblättriger Blaustern, Weide, Pestwurz
April:	Apfel- und Birnbaum, Zaun-Wicke, Löwenzahn, Scheinquitte, Kirsche
Mai:	Echte Steinklee, Wilde Möhre, div. Kleearten, Esparsette, Himbeere
Juni:	Wiesenmargerite, Ackerdistel, Weißer Senf, Schafgarbe, weißer Steinklee, Katzenminze, Blaue Himmelsteiler
Juli:	Glockenblume, Ysop-Bienenkraut, Malve, Vogelwicke, Wilde Karde, Wegwarte
August:	Sonnenblume, Prachtkerze, Bartblume, Besenheide
September:	Aster, Sonnenhut
Oktober:	Fetthenne, Efeu



BioLife

SAISON KALENDER

- Frischware
- Lagerware
- Wintergemüse
- Lagerware & Wintergemüse

Bio-Saisonkalender

BIO-GEMÜSE

BIO-WINTERGEMÜSE

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Asia-Salate												
Brokkoli												
Bundkarotte												
Butterkohl												
Chinakohl												
Hirschhornwegerich												
Karfiol												
Kerbel												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Koriander												
Palmkohl												
Pastinake												
Petersilie												
Porree												
Radieschen												
Rote Rübe												
Rucola												
Schnittsellerie												
Spinat												
Winterkresse												
Winterportulak												
Zierkohl												

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Brokkoli												
Chinakohl												
Endivien/Friese												
Erbsen												
Erdäpfel												
Feldgurken												
Fenchel												
Fisolen												
Häuptelsalat												
Karfiol												
Karotte												
Knoblauch												
Kohl												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Kürbis												
Kraut												
Lollo Rosso												
Mais												
Mangold												
Melanzani												
Paprika												
Paradeiser												
Pastinaken												
Porree												
Radicchio												
Radieschen												
Rote Rübe												
Sellerie												
Spargel												
Spinat												
Stangensellerie												
Vogersalat												
Zucchini												
Zwiebel												



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 Raums;
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Foto: © shutterstock

BIOLOGISCH GENIEßEN

Sie nehmen sich gerne Zeit, um etwas Köstliches in der Küche zu zaubern? Dann legen Sie bestimmt auch Wert auf die Qualität der Lebensmittel, die Sie verwenden. Doch manchmal fällt es gar nicht so leicht, sich zu entscheiden. Regional? Bio? Saisonal? Was ist am besten? Die Art und Weise, wie Lebensmittel wachsen und hergestellt werden, spielt eine wesentliche Rolle. Ob im Anbau Pestizide eingesetzt werden oder schnelllösliche Düngemittel, welches Futter und wieviel Bewegungsfreiheit die Tiere erhalten, ob in der Verarbeitung künstliche Aromen zugesetzt werden – all das hat Einfluss auf die Inhaltsstoffe der Lebensmittel, deren Geschmack und die Umwelt. Es gibt keinen strengen gesetzlich verankerten Qualitätsstandard als den Bio-Standard. Mit ihm sind Sie also auf der sicheren Seite. Darüber hinaus macht es natürlich Sinn, zu Bio-Lebensmitteln zu greifen, die saisonal in der Region verfügbar sind. Damit kommen Sie in den Genuss nachhaltig hergestellter Lebensmittel, die wirklich frisch sind – gut für Sie, gut für die Region, gut fürs Klima.



Bio-Pastinaken-Cremesuppe

4 Portionen

Bio-Zutaten

- 250 g Pastinaken
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 TL Mehl
- 750 ml Gemüsesuppe
- 1 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Die Pastinaken schälen, waschen und in schmale Scheiben schneiden. Die Zwiebel klein hacken. Butter in einem Kochtopf erhitzen. Pastinaken und Zwiebel darin bei schwacher Temperatur unter häufigem Rühren drei Minuten anbraten. Mit Mehl stauben und verrühren. Gemüsesuppe hinzufügen und aufwallen lassen. Im Anschluss die Suppe fein pürieren. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Suppe kann mit ein paar Tropfen Öl und Kresse garniert werden.



Bio-Hendl auf Mühlviertler Art

4 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|----------------|-------------------------|
| 1 Wildhendl | 400 g Erdäpfel |
| 100 g Speck | 1 EL Sonnenblumenöl |
| 500 g Karotten | ½ Zitrone |
| 300 g Zwiebeln | Salz, Pfeffer, Rosmarin |

Das Hendl mit Gewürzen einreiben und kurz auf allen Seiten anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form geben und im Rohr ca. 40 Min. auf 200 °C braten. Speck schneiden und anrösten, Zwiebel ringelig schneiden, Kartoffeln und Karotten blättrig schneiden. Nach 20 Min. Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten zum Hendl geben und fertigbraten.

Bio-Karfiol-Mousse mit Bio-Haselnüssen und feinem Salat

4 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| Bio-Karfiol-Mousse | Bio-Vinaigrette |
| ½ Karfiol (mittelgroß) | 80 g Rote Rüben Saft |
| 2 Blätter Gelatine | 30 g Apfelsaft |
| etwas Zitronensaft | 2 EL Haselnussöl |
| Salz | ½ TL Honig |
| weißer Bio-Pfeffer | 2 EL Haselnüsse |
| Muskatnuss | etwas Blattsalat |
| ½ l Obers | Kräuter |

Karfiol teilen und im kochenden Salzwasser weich kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g heiße Karfiolrosen pürieren. Die ausgedrückten Gelatineblätter im Karfiolpüree auflösen, mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Püree gut überkühlen und unter das nicht zu fest geschlagene Obers heben. Ringe von ca. 5 cm Durchmesser mit dem Mousse füllen und einige Stunden kalt stellen. Rote Rüben und Apfelsaft etwas einkochen. Saftreduktion mit Honig, Zitronensaft, Salz und Haselnussöl zu einer Vinaigrette rühren und damit die restl. weich gekochten Karfiolröschen einige Stunden marinieren bis sie rot sind. Haselnüsse hacken und in einer Pfanne rösten und auskühlen. Karfiolmousse aus den Ringen lösen und in den Haselnüssen drehen. Mousse auf einem Teller mit den roten Röschen und etwas Salat anrichten, mit der restlichen Vinaigrette beträufeln und den Kräutern garnieren.

Bio-Mohnkuchen im Glas mit Bio-Erdbeersorbet

4 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|-------------------------------|--|
| Bio-Mohnkuchen im Glas | Bio-Erdbeersorbet |
| 4 Rexgläser á 250 g | 200 g tiefgekühlte Erdbeeren |
| Butter | 100 g Schlagobers |
| Mandelblättchen oder Bröseln | 100 g Läuterzucker (1 : 1 Wasser mit Zucker) |
| 110 g Butter | 1 Zitrone (Saft) |
| Salz | |
| 4 Eier | Bio-Erdbeersauce |
| 90 g Kristallzucker | 100 g Erdbeeren |
| 135 g Mohn | 10 g Staubzucker |
| 90g Haselnüsse | 1 Zitrone (Saft) |
| | Frische Beeren |
| | essbare Blüten |

4 saubere und trockene Rexgläser mit flüssiger Butter austreichen und mit Mandelblättchen austreuen. Butter mit Staubzucker, Zitronenschale, Mark der Vanilleschote und einer Prise Salz schaumig rühren. Dotter nach und nach beimengen. Eiweiß mit Kristallzucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Beide Massen leicht vermischen, Mohn und Nüsse unterheben (ev. Schokostückchen oder Rosinen beimengen). Vorbereitete Gläser bis zur Hälfte füllen, mit Gummi, Deckel und Klammern verschließen. Die Gläser in einen großen Topf geben, diesen mit heißem Wasser bis zu 2/3 der Gläserhöhe befüllen. Die Kuchengläser ca. 90-120 Minuten leicht köcheln und anschließend im Wasserbad auskühlen lassen. Diese Kuchen sind ca. 6 Monate haltbar. Zum Servieren Gläser leicht erwärmen, dann können die Kuchen gestürzt werden.

Tiefgekühlte Erdbeeren mit einem Stab- oder Standmixer mixen, Obers langsam beimengen mit Läuterzucker und Zitronensaft abschmecken. Das Sorbet kurz

vor dem Servieren im Tiefkühler nochmals frieren, damit das Erdbeersorbet die richtige Konsistenz hat. Die Erdbeeren mit dem Staubzucker pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Mohnkuchen mit Erdbeersauce und frischen Beeren anrichten, Erdbeersorbet extra dazu reichen.



DAS BIO-GÜTESIEGEL

EIN LABEL FÜR NACHHALTIGE PRODUKTE

Lebensmittel müssen heutzutage viel können und viel bieten: Sie müssen „super“ sein, das Wohlbefinden fördern, der Seele gut tun, nachhaltig sein, zugleich aber auch unglaublich gut schmecken. Begriffe wie Superfood, Brainfood oder Soulfood reduzieren Produkte auf einen oft vermeintlich positiven Nutzen ohne diesen zu spezifizieren. Gerade was diese Begriffe außer Acht lassen, ist es aber, was immer mehr Menschen wichtig ist und immer öfter eine wesentliche Rolle bei der Kaufentscheidung spielt: die Herkunft und die Qualität der Lebensmittel. Denn wie eine Erhebung der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH zeigt, legen Konsumentinnen und Konsumenten in Österreich beim Lebensmitteleinkauf Wert auf Herkunft, Qualität und Regionalität, gefolgt von Tierwohl, Umweltschutz, biologische Produktion und Nachhaltigkeit.

Das Herstellungsverfahren ist am Ende also doch wesentlicher, als die bunte und fröhliche Werbewelt es zunächst erscheinen lässt. Denn eines ist klar: Lebensmittel ist nicht gleich Lebensmittel. Mit der Entscheidung für ein Produkt, egal ob es sich dabei um ein sogenanntes Superfood oder einen klassische Erdapfel handelt, wählt man auch immer, ob bewusst oder unbewusst, eine bestimmte Art der Landwirtschaft, sowohl in der Region als auch weltweit. Während einige Systeme auf Schnelligkeit und Masse ausgerichtet sind, die eine große Zahl an Nährstoffen in kürzester Zeit verbrauchen, legen andere Wert auf Qualität statt Quantität und auf langfristig funktionierende Systeme, bei denen das, was an Ressourcen genommen wurde, wieder zurückgeführt wird.

Gütesiegel geben Auskunft

Wie und in welcher Form die Lebensmittel, die im Einkaufskorb landen sollen,

produziert wurden, ist den Produkten selbst nicht anzusehen. Gütesiegel auf den Etiketten sind allerdings eine Möglichkeit, sich im Lebensmittelregal zu orientieren. Leider hat auch das Schattenseiten, denn immer häufiger sehen sich KonsumentInnen beim täglichen Einkauf einem wahren Logo-Dschungel gegenüber und wissen oft gar nicht, wofür welches Siegel eigentlich steht. Nichtsdestotrotz achtet laut einer Umfrage von Greenpeace fast die Hälfte der österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten beim Lebensmitteleinkauf auf Gütesiegel und -zeichen. Allen gemein ist aber, dass es am Ende an den EndverbraucherInnen ist, sich ausreichend über die Aussagekraft der Siegel zu informieren.

Gesetzlich gesichert

KonsumentInnen können vor allem bei Bio-Produkten dank des EU-Bio-Logos sorglos zugreifen. Stammt ein Produkt nämlich aus biologischer Landwirtschaft, gleich ob es aus der

EU selbst oder aus Nicht-EU-Ländern kommt, muss immer das EU-Bio-Logo auf dem Etikett platziert werden. Das einheitliche Erkennungszeichen ist in der Grundausführung ein aus weißen Sternen geformtes Blatt auf grünem Hintergrund, es kann aber auch schwarz-weiß oder mit anders farbigem Hintergrund dargestellt werden. Bereits seit 1. Juli 2010 ist das EU-Bio-Logo auf jedem biologischen Produkt zu finden. So ist es ganz einfach, Bio-Produkte von konventionellen zu unterscheiden. Wenn das Bio-Produkt darüber hinaus auch noch die Anforderungen privater Verbände, wie beispielsweise von BIO AUSTRIA oder Demeter, erfüllt, können diese Logos auch auf dem Etikett zu finden sein.



Unterschiedliche Ausgestaltung, gleiche Bedeutung: das EU-Bio-Logo.

Garantiert biologisch

Die Basis der biologischen Wirtschaftsform sind Richtlinien, die in der Europäischen Union in der EU-Bio-Verordnung festgeschrieben wurden. Dieses Regelwerk ist für Biobäuerinnen und Biobauern, VerarbeiterInnen und VermarkterInnen verpflichtend und garantiert dadurch die hohe Qualität biologischer Lebensmittel. Auf nationaler Ebene werden die EU-weiten Vorgaben der biologischen Erzeugung durch Erlässe sowie die Richtlinie „Biologische Produktion“ ergänzt, wenn Biobäuerinnen und Biobauern darüber hinaus auch bei Bio-Verbänden wie bei BIO AUSTRIA Mitglied sind, gelten für die Produktion auch die Verbandsrichtlinien. Entspricht ein Produkt den EU-Bio-Richtlinien und wird von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft, gilt es als bio-zertifiziertes Produkt und kann das EU-Bio-Siegel tragen. Ergänzt wird dieses Siegel um eine Kontrollstellenummer und die Her-

kunftsbezeichnung. VerbraucherInnen können sich darauf verlassen, dass Produkte mit dem EU-Bio-Logo garantiert aus biologischer Produktion stammen. Fehlt das Gütesiegel und finden sich am Produkt Bezeichnungen wie „aus naturnaher Produktion“ oder „natürlich“, sollte man skeptisch sein.

Mehr vom Guten

Warum ist es aber so wichtig, biologische Produkte von herkömmlichen unterscheiden zu können? Die Antwort liegt in der Art der Herstellung. Bio-Lebensmittel stehen für nachhaltige, gentechnikfreie Produkte mit wertvollen Inhaltsstoffen aus ökologischer Produktion. In ihrer Herstellung werden weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel noch leichtlösliche mineralische Düngemittel eingesetzt. Stattdessen setzen Biobäuerinnen und Biobauern auf ausgeklügelte, vielfältige Fruchtfolge, Düngung mit organischem Material wie

Tiermist, Gülle und Kompost sowie die Förderung von Nützlingen. Die Tiere am Biohof haben Auslauf ins Freie, mehr Platz im Stall und werden mit bestem biologischen Futter, bei BIO AUSTRIA vorzugsweise vom eigenen Hof, versorgt. Biobäuerinnen und Biobauern produzieren nicht nur Lebensmittel höchster Qualität, sondern schützen auch aktiv Boden, Wasser, Luft und Vielfalt. Mit dem bewusst schonenden Umgang von Lebensgrundlagen wird sichergestellt, dass auch zukünftige Generationen an Bäuerinnen und Bauern Ackerflächen vorfinden, die genauso ertragreich und fruchtbar sind wie heutzutage.

Hinschauen lohnt sich

Es zeigt sich: im Bio-Bereich ist es möglich, ein Produkt auf seinen Namen, besser gesagt, auf sein Siegel zu reduzieren: Denn wo das EU-Bio-Logo draufsteht, ist garantiert bio drin. Ein Versprechen, auf das man sich verlassen kann.

Bio erkennen & genießen

von Alexandra Ploy



Wer in den Süden Indiens reist, kommt mit einem Rucksack voll sinnlicher Eindrücke zurück. Die unvergleichliche Vielfalt, das harmonische Neben- und Miteinander von Moderne und Altertum, von fünf Religionen und sechs Sprachen, Ochsenkarren und 4G-Netz, westlicher Mode und Sari sind faszinierende Erfahrungen, die noch lange nachwirken.

BIO AUF REISEN

Unsere Reise beginnt in Chennai (ehemals Madras), der viertgrößten Stadt Indiens und dem wirtschaftlichen und kulturellen Zentrum des Bundesstaates Tamil Nadu. Wir erleben eine Metropole voller Hektik und unvorstellbarem Verkehr, mit zahlreichen Tempeln, unterschiedlichen Kulturen, heiligen Kühen und einer beeindruckenden kulinarischen Vielfalt auf der einen Seite. Im starken Kontrast dazu steht die landwirtschaftlich geprägte Umgebung: Reis, Hirse, Zuckerrohr, Hülsenfrüchte, Bananen, Mangos, Ananas, Chilis und Kokosnüsse werden angebaut, auch in Bio-Qualität.

Dabei wird Panchagavya, ein seit Jahrtausenden eingesetztes, natürliches Düngemittel und Pflanzenschutzmittel verwendet. Dieses besteht aus fünf Zutaten, Kuh-Dung, Ghee, Milch, Joghurt und Kuh-Urin, die drei Wochen fermentieren und dann verdünnt ausgebracht werden. Die Pflanzen und Früchte gedeihen damit großartig. Aber Achtung, wer hier reife Mangos oder Ananas isst, hat keine Lust mehr auf den faden Abklatsch, der im fernen Österreich verkauft wird. Spätestens jetzt weiß man: an Bio aus der Region und in der Saison ist alleine schon kulinarisch was dran!

Land der Kontraste

Weiter geht es Richtung Westküste, nach Cochin in Kerala, dem reichsten Bundesstaat. Vom prunkvoll gestalteten Flughafen Richtung Altstadt geht die Fahrt durch einen modernen Stadtteil mit imposanter Skyline und Geschäften modernsten westlichen Stils. Wieder prallen zwei Welten aufeinander. In der Altstadt befindet sich direkt am Ufer der Fischmarkt und man kann zusehen, wie die auf komplizierte Holzkonstruktionen gespannten Netze von mindestens vier Männern mit langen Seilen und schwe-



Fotos: © Claus Holler



ren Steinen als Gegengewicht aus dem Wasser gezogen werden. Auch hier kommen wir wieder in den Genuss einer unbeschreiblichen kulinarischen Vielfalt, vieles Bio oder Wildfang, denn Kerala möchte in wenigen Jahren der zweite 100 Prozent Bio-Bundesstaat, nach Sikkim, sein. Mit vollen Bäuchen und Bildern von Kampftänzern und Kathakali, der ältesten noch existierenden Theaterform, verlassen wir die Gegend.

Teeplantagen wohin das Auge blickt. Vom Indischen Ozean führt uns die Reise in die Berge nach Munnar, mehr als 1.500 Meter über dem Meer. Die wunderschöne Gebirgslandschaft ist geprägt von weitläufigen Teeplantagen. Die von uns durchwanderte Plantage ist 14.000 Hektar groß und produziert 5.000 Tonnen Tee pro Jahr. Ein Drittel der Fläche wird biologisch bewirtschaftet. Die Tee-PflückerInnen haben eine Sechs-Tage-Woche und arbeiten von 8 bis 16:30 Uhr. Pro Tag sammeln sie 28 kg Blätter, ausreichend für gerademal 7 kg Tee. Dafür erhalten sie 300 Rupien bei freiem Wohnen inklusive Betriebskosten. Um die BewohnerInnen nicht zu gefährden, befinden sich deutlich markierte Schutzzonen um die Häuser in denen keine Pestizide ausgebracht werden dürfen, Glyphosat ist in ganz Kerala verboten. Trotz Schutzzonen und einer für Indien äußerst attraktiven Entlohnung finden sich kaum Nachfolger für diese harte Arbeit.

Bevor wir weiterziehen, haben wir noch das große Glück, eine wilde Elefantenher-



de beobachten zu können, was selbst Einheimische in höchste Aufregung versetzt.

Entspannt beenden wir unsere Reise am Sandstrand von Vakala. Und auch kulinarisch verwöhnt uns Indien bis zum Schluss mit einer großen Auswahl an Frischfleisch wie Barrakuda, große Gold-

makrele, Thunfisch, Butterfisch, Red Snapper und Schwertfisch. Was die Bio-Landwirtschaft anbelangt, ist in Südindien vieles auf einem guten Weg. Dem Bio-Staat Sikkim im Nordosten Indiens werden bald Kerala und weitere Bundesstaaten mit 100 Prozent Bio-Landwirtschaft folgen.

Zahlen, Daten, Fakten

In Indien gibt es 835.000 zertifizierte Biobäuerinnen und -bauern, das sind 30 Prozent aller Biobäuerinnen und -bauern weltweit. Sie bewirtschaften 2 Millionen Hektar Bio-Fläche, also etwas über 1 Prozent der gesamten 180 Millionen großen Agrarfläche Indiens und 2,6 Prozent der weltweiten Bio-Fläche. Außerdem werden zehn Millionen Hektar traditionell bewirtschaftet, sprich ohne Pestizideinsatz und chemisch-synthetische Düngemittel aber nicht bio-zertifiziert. Zwei Millionen Hektar sind Wildsammlung. Die Umstellung auf Bio dauert in Indien 3 Jahre, dann können sich die Bauern und Bäuerinnen über um 30 bis 50 Prozent höhere Einnahmen pro Hektar als ihr konventionellen KollegInnen freuen.

(Quellen: FIBL & IFOAM - Organics International (2019): The World of Organic Agriculture. Frick and Bonn; <https://www.infosperber.ch/Umwelt/Indiens-holprige-Anfange-in-Richtung-Bio-Landwirtschaft>; https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_L%C3%A4nder_nach_Landwirtschaftlicher_Nutzfl%C3%A4che)

PLASTIK: MEHR FLUCH ALS SEGEN?

In den letzten siebenzig Jahren ist die global produzierte Kunststoffmenge rasant gestiegen. Während im Jahr 1950 „nur“ rund 50 Millionen Tonnen Kunststoff hergestellt wurden, war es im Jahr 2018 schon mehr als das Siebenfache, nämlich 360 Millionen Tonnen.

Ganz abgesehen davon, dass Plastik in der Herstellung enorme Mengen an nicht erneuerbaren Ressourcen wie Erdöl und -gas verschlingt – der WWF spricht von 8 Prozent des weltweiten Gas- und Ölaufkommens – was an sich schon eine enorme Belastung für die Umwelt darstellt, stehen wir vor einem noch ganz anderen Problem: wir ersticken förmlich am Plastikmüll. 46.000 Teile schwimmen in jedem Quadratkilometer Meer, und jährlich kommen laut WWF weltweit sieben Millionen Tonnen dazu.

Was uns dabei zum Verhängnis wird, sind diejenigen Eigenschaften, die Kunststoff für die Industrie so interessant machen wie Härte, Beständigkeit, Elastizität etc.. So braucht es rund 600 Jahre bis sich eine Angelschnur zersetzt, 450 Jahre bis sich eine Plastikflasche auflöst und immer noch 200 Jahre bis dasselbe mit einer beschichteten Aludose geschieht. Herrenlose Fischernetze werden als ewig weiter fischende Geisternetze zur tödlichen Falle für Fische und andere Meerestiere. Plastiksäcke werden von Schildkröten für Nahrung gehalten, Strohhalme von Vögeln verschluckt, wodurch sie bei vollem Magen verhungern, an Verstopfung verenden oder ersticken.

Mehr Plastik als Fische

„Wenn wir nicht die Art und Weise ändern, wie wir Kunststoffe herstellen und verwenden, wird 2050 in unseren Ozeanen mehr Plastik schwimmen als Fische“, meinte der Erste Kommissionsvizepräsident der EU Frans Timmermans anlässlich der Präsentation der ersten europäischen Plastikstrategie. Diese hat es sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 in der EU alle Kunststoffe recyclingfähig

zu machen, sowie Einweg- und Mikroplastik zu reduzieren. So werden in einem ersten Schritt ab 2021 EU-weit alle Plastikeinwegartikel verboten, für die es gute nachhaltige Alternativen gibt wie etwa für Wattestäbchen, Strohhalme oder Plastikteller und -besteck. Statt der in Österreich bereits verbotenen Plastiksackerln werden im Handel Mehrwegtragtaschen, zum Beispiel aus Baumwolle oder Vlies, und kompostierbare Bio-Kunststoffsackerln für Obst und Gemüse angeboten. Während den einen die Maßnahmen nicht schnell genug umgesetzt werden, warnen die anderen vor verfrühter Euphorie, denn auch die angebotenen Alternativen gilt es kritisch zu hinterfragen und genau zu durchleuchten.

Greenwashing oder echte Alternative?

Bio-Kunststoffe aus nachwachsenden Rohstoffen werden beispielsweise, so die KritikerInnen, auf Flächen gewonnen, die besser für die Erzeugung von Nahrungsmitteln genutzt werden sollten. Zudem sind die Ausgangsprodukte meist intensiv mit Pestiziden und Kunstdüngern behandelt, häufig auch gentechnisch manipuliert. Ihnen werden Zusatzstoffe beigemischt, die das Endprodukt genauso stabil machen sollen wie herkömmliches Plastik. Diese Art von Bio-Plastik spart zwar Erdöl, stellt uns aufgrund der Eigenschaften bezüglich Entsorgung allerdings vor ähnliche Probleme wie herkömmliches Plastik. Um das Ganze noch verwirrender zu machen, wird der Begriff Bio-Plastik auch für Materialien verwendet, die innerhalb von zwölf Wochen zu mindestens 90 Prozent biologisch abbaubar sind, wobei das Ausgangsmaterial keine Rolle spielt.



Foto: © freestocks.org, Pexels

KritikerInnen führen an, dass es für die Kompostierung innerhalb dieses Zeitraums ideale Bedingungen braucht, gelangt ein Sackerl aus diesem Material ins Meer, zersetzt es sich genauso langsam wie eines aus herkömmlichem Plastik. Dennoch kann Bio-Kunststoff dort, wo Plastik unverzichtbar ist, eine gute Alternative darstellen, wobei vermehrt darauf geachtet werden sollte, dass die Rohstoffe ökologisch hergestellt werden und das Endprodukt „ehrlich“ kompostierbar ist. Hier ist die Forschung gefragt.

Doch damit nicht genug, selbst der Umstieg von Plastik- auf Stofftascherl ist nicht per se umweltfreundlicher. So erklärte die dänische Umweltschutzbehörde 2018 etwa, dass Tragtaschen aus Polyethylen die am wenigsten umweltschädliche Variante sei. Ihren Berechnungen zufolge müsste eine Stofftasche aus konventioneller Baumwolle 52-mal benützt werden, um auf denselben Fußabdruck zu kommen wie ein Polyethylensackerl, das nach dem Einkauf noch einmal als Mistsackerl dient. Das wirkt zugegebenermaßen auf den ersten Blick ein wenig ernüchternd, man darf jedoch nicht übersehen, dass jede Baumwolltasche einen wöchentlichen Einkauf über viele Jahre hinweg unbeschadet übersteht, während die Studie das Hauptproblem der Plastiksackerl unberücksichtigt lässt, nämlich, dass sie eben häufig nicht recycelt oder ordnungsgemäß

entsorgt werden, sondern in der Umwelt landen. Laut Hochrechnungen sind es täglich 4,3 Millionen Tonnen Plastikmüll, die über die Donau ins Schwarze Meer gelangen, wo sie die ihnen beigefügten Additive, auch Hormone, abgeben und ganz langsam in winzige Plastikteilchen zerrieben werden.

Mikroplastik

Dieses Mikroplastik, weniger als 5 Millimeter groß, ist zunehmend in der Umwelt nachweisbar. Die EU-Kommission hat berechnet, dass jedes Jahr schätzungsweise 75.000 bis 300.000 Tonnen Mikroplastik in die Umwelt gelangen. Einerseits in Form von sekundärem Mikroplastik, das beim langsamen Auflösen des Plastikmülls entsteht, andererseits in Form von primärem Mikroplastik. Dieses wird in der Kosmetikindustrie bewusst unzähligen Produkten wie Makeup, Duschgels, Zahnpasten oder Peelings beigemischt, obwohl es natürliche Alternativen gäbe, deren einziger Nachteil die höheren Kosten darstellen. Beim Duschen, Abschminken etc. gelangt dieses Mikroplastik ins Abwasser, gemeinsam mit den bei jedem Waschgang von Kunstfaser-Textilien freigesetzten Partikeln, die für 35 Prozent des Mikroplastiks verantwortlich sind. 95 Prozent des Mikroplastiks kann von Kläranlagen gefiltert werden, der Rest landet in der Umwelt.

Langzeitfolgen unbekannt

Wir wissen, dass sich auf der Oberfläche dieser Plastikteilchen Umweltgifte anreichern, dass sie von Meerestieren aufgenommen werden und so schlussendlich in die menschliche Nahrungskette gelangen. Wir wissen, dass es Mikroplastik an Land gibt, das über den nährstoffreichen Klärschlamm, der in der konventionellen Landwirtschaft gerne als Dünger ausgebracht wird, oder durch den Abrieb von Autoreifen in die Umwelt gelangt. Wir wissen, dass es Auswirkungen auf den Organismus hat, wie Störungen des Hormonsystems bei Wirbeltieren, was wir jedoch nicht wissen, ist, welche langfristigen Folgen es für die Umwelt und den menschlichen Organismus hat, dazu fehlen ausreichende Untersuchungen. Einmal im Meer, in den Flüssen oder im Boden, kann das Mikroplastik jedenfalls nicht mehr herausgefiltert werden.

Reduce & Re-Use

Es macht keinen Sinn, Plastik pauschal zu verteufeln, vielmehr gilt es, einen verantwortungsvollen Umgang damit zu finden. Dort, wo zum Beispiel aus hygienischen oder medizinischen Gründen nicht auf Plastik verzichtet werden kann, muss vermehrt in die Forschung investiert werden, mit dem Ziel weniger Kunststoffmengen einzusetzen beziehungsweise Alternativen zu finden.

Generell sollten sich zukünftig alle eingesetzten Kunststoffe ohne Qualitätsverlust vollständig recyceln lassen, wovon wir bisher weit entfernt sind.

In der Bevölkerung hat bereits ein Umdenken stattgefunden, so verzichten umweltfreundliche KonsumentInnen auf Einwegplastik und vermeiden unnötigen Verpackungsmüll, auf den immerhin 20 Prozent der in Österreich pro Kopf jährlich produzierten 587 Kilogramm Müll zurückgehen. Sie suchen alternative Einkaufsmöglichkeiten, kaufen zum Beispiel direkt bei Biobäuerinnen und -bauern, beziehen ein Bio-Kisterl, oder gründen eine Food-Coop. Den trotzdem entstehenden Plastikmüll führen sie der Wiederverwertung zu. Das alles ist wichtig, jede/r Einzelne kann einen Beitrag leisten – BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und -Bauern verzichten zum Beispiel seit

jeher auf Styroporuntertassen für ihr Bio-Gemüse und achten besonders auf die Umweltverträglichkeit ihrer Verpackungen – dennoch braucht es mehr: die Regierungen sind aufgefordert, entsprechende Anreize für eine lückenlose Kreislaufwirtschaft zu schaffen und Innovationen zu belohnen. Bedenkt man, dass die Plastikindustrie in Europa über eine Million Menschen beschäftigt und einen jährlichen Umsatz von 350 Milliarden Euro lukriert, ist nicht davon auszugehen, dass gutes

Zureden alleine ausreicht.

Das könnte Sie auch interessieren

Alternative Bio-Einkaufsadressen
Ab Hof-Verkauf und Hofläden: www.biomaps.at

Bio-Kistl-Anbieter: www.bio-austria.at/download/bio-kistl-anbieter-in-oesterreich/
Food-Coop gründen? www.bio-austria.at/konsumentinnen-produzentinnen-initiativen/#_FoodCoop_Handbuch

Daran erkennen Sie Mikroplastik in Kosmetika

- Polyethylen PE
 - Polypropylen PP
 - Polyethylenterephthalat PET
 - Nylon-12 Nylon-12
 - Nylon-6 Nylon-6
 - Polyurethan PUR
 - Acrylates Copolymer AC
 - Acrylates Crosspolymer ACS
 - Polyacrylat PA
 - Polymethylmethacrylat PMMA
 - Polystyren PS
- (Quelle: Global 2000)

PLASTIKFREI IM BADEZIMMER

Es ist überall: Plastik. Gerade bei der Körperpflege fällt oft viel Verpackungsmüll an. Dabei ist es gar nicht schwer, das Badezimmer auf "plastikfrei" umzustellen. Viele Produkte lassen sich durch "grüne" Alternativen ersetzen – etwa durch diese plastikfreien Produkte von alverde NATURKOSMETIK.



Seit 30 Jahren ziehen sich nachhaltiges Denken und Handeln wie ein grüner Faden durch die dm Marke alverde NATURKOSMETIK: Alle Produkte sind mit dem unabhängigen Naturkosmetik-Siegel NATRUE zertifiziert. Nicht nur bei den Inhaltsstoffen, auch bei der Verpackung hat Nachhaltigkeit Vorrang. Die Faltschachteln bestehen zu 80 Prozent aus Recyclingmaterial und die Druckfarbe wurde auf Basis von nachwachsenden Rohstoffen extra für alverde entwickelt.

Und wo nicht auf Plastik verzichtet werden kann, setzt alverde auf recycelten Kunststoff – 98 Prozent Recyclingmaterial wird bei der Produktion der Flaschen verwendet.

Das Comeback der Seife im Karton

Die Seife avanciert wieder zum Kultprodukt – nicht zuletzt deshalb, weil Stückseife ohne Plastik im Karton daherkommt. Ein weiteres Plus der "neuen" Seifen: Während die herkömmlichen Seifen die Haut oft angreifen, ist die neue Seifen-Generation dank reichhaltiger Öle sanft zur Haut. So auch die natürlichen Pflanzen-Ölseifen mit Bio-Verveine: Die Haut wird regeneriert und vor dem Austrocknen geschützt.

Solide im wahrsten Sinne des Wortes

Das nachhaltige Gegenstück zum Shampoo aus der Flasche kommt bei alverde ganz ohne Plastik aus. Die festen Shampoos in den Duftrichtungen Mandarine-Basilikum und Kokos pflegen das Haar mit einer Formel aus Sheabutter und Oliven-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau. Synthetische Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe sind nicht enthalten.



bezahlte Anzeige

PROMOTION

Foto: © Zichrini/pixabay.com

SELBST- GEMACHTES FÜR ZUHAUSE & GARTEN



Wer bei der Qualität der Nahrungsmittel auf Nachhaltigkeit achtet, möchte auch bei der Verpackung keine Kompromisse eingehen. Das verwendete Material soll gesundheitlich unbedenklich sein, umweltfreundlich und lange haltbar, denn dann wird auch weniger Müll produziert. Gut für uns und den Planeten. Unser selbstgemachtes Bienen-Wachstuch ist vielseitig anwendbar, ausdauernd und auch noch ökologisch.

BIO-BIENENWACHSTUCH - DIE NACHHALTIGE VERPACKUNG

Das wird benötigt:

Stoffreste aus Baumwolle oder Leinen, Bio-Bienenwachs (als Drops oder gerieben), Ein paar Tropfen Bio-Sonnenblumenöl, Backpapier, Backpinsel, Backblech

So leicht geht's:

1. Den Stoff auf die gewünschte Größe zuschneiden.
2. Das Tuch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
3. Bio-Bienenwachs und ein paar Tropfen Bio-Sonnenblumenöl, das für Geschmeidigkeit sorgt, auf das Tuch geben.
4. Das Tuch für fünf Minuten bei 85 Grad C° Ober- und Unterhitze in den Backofen geben, jedenfalls bis das Bienenwachs vollständig geschmolzen ist.



5. Das Bienenwachs mit dem Pinsel in alle Ecken des Tuches streichen
6. Zum Trocknen aufhängen.
7. Fertig ist das selbstgemachte Bio-Bienenwachstuch.
8. Nach dem Gebrauch mit kaltem Wasser reinigen. Für alles außer rohes Fleisch oder Fisch geeignet.

Begleiter für viele Monate

Wenn das Wachs auf den Tüchern nach einiger Zeit brüchig wird oder abblättert, kann man das Tuch ganz einfach auffrischen: Dazu das Tuch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, für ein paar Minuten bei 70 bis 85 Grad C° in den Backofen geben und schließlich das geschmolzene Wachs durch Schwenken auf dem Tuch verteilen und trocknen lassen – schon ist das Wachstuch wie neu.

DIE BESONDERE QUALITÄT VON BIO-BIENENWACHS

Bienenwachs ist der wichtigste Baustoff im Bienenstock und wird von den sogenannten „Baubienen“ für den Wabenbau produziert. Aber nicht nur die Bienen schätzen diesen natürlichen Werkstoff, auch wir Menschen nutzen das Wachs in vielfacher Weise, ob als Zutat für Kosmetika, zum Haltbarmachen von Lebensmitteln oder für Kerzen.

Dass das Wachs unbehandelt und vollkommen rein ist, sind Qualitätsmerkmale von gutem Bienenwachs. In Bio-Qualität ist es besonders wertvoll, denn dieses ist frei von chemischen Rückständen, da Bio-Imkerinnen und -Imker in der Bio-Bienenhaltung auf Natürlichkeit setzen. So werden beim Bau der Bienenstöcke nur natürliche Materialien wie Holz, Stroh und Lehm verwendet, und auch die Farben für

den Außenanstrich sind ökologisch unbedenklichen. Mittelwände im Bio-Bienenstock dürfen nur aus rückstandsfreiem Bio-Wachs bestehen. In der Schädlingsbekämpfung kommen keine chemisch-synthetischen Mittel zum Einsatz.

Auch der Speiseplan von Bio-Bienen ist so natürlich wie möglich: Ihr Zuhause ist im Umkreis von 3 km von Bio-Flächen, Waldungen oder ÖPUL-Flächen* umgeben. Sollte das Angebot einmal knapp werden, wird das Bienenvolk mit biologischem Honig oder biologischem Zuckersirup versorgt, das Füttern von Pollenersatzstoffen ist tabu.

*Flächen des Österreichischen Programms für eine umweltgerechte und den natürlichen Lebensraum schützende Landwirtschaft.



Foto: © planet fox/pixabay.com

Schmetterlinge, Marienkäfer und Schlupfwespen sind die fleißigsten Mitarbeiter im eigenen Garten oder am Balkon, denn sie helfen den Schädlingsdruck zu verringern, damit sich Mensch und Tier lange an den Pflanzen und Blumen erfreuen können. Ein Insektenhotel bietet den fleißigen Tierchen die idealen Bedingungen um erfolgreich zu nisten und sich zu vermehren. Zugleich können sich aber auch Groß und Klein an der bunten Vielfalt im Insektenhotel erfreuen.

Was es braucht:

Holzbox oder eine alte Schublade Hartholzstücke (gut getrocknet), Hohle Bambus- oder Schilfstängel, Holzwohle, Fichtenzapfen, Blechdosen, Eierschachteln, Stroh, Lehmziegel, Maschendraht, Draht, Bohrmaschine, Säge, Hammer, Schleifpapier

Und so wird's gemacht:

Die Holzbox in unterschiedliche Bereiche unterteilen. Die Bambus- und Schilfstängel auf die entsprechende Länge zuschneiden und in die Blechdosen schichten. In die Hartholzstücke diverse Löcher zwischen 2 bis 10 mm Durchmesser bohren. Hier unbedingt senkrecht zur Faserrichtung bohren, um Feuchtigkeitseintritt zu vermeiden. Die Oberflächen der Stängel und Bohrlöcher immer glatt schleifen und unbedingt darauf achten, dass es keine Split-

ter oder Ausfransungen gibt, damit sich die Insekten nicht verletzen. Alles in die Holzbox legen und fixieren. Den Lehmziegel einlegen und mit Stroh, Holzwohle und Bambusstängel füllen. Den Eierkarton zuschneiden, ein Loch hineinmachen und mit Stroh ausfüllen und ebenso in die Holzbox geben. Um den Insekten Schutz vor hungrigen Vögeln zu bieten, sollte im Abstand von fünf bis zehn Zentimetern ein Maschendraht über die gesamte Größe des Insektenhotels angebracht werden.

Tipps zum Standort: Das Insektenhotel sollte an einem möglichst sonnigen Standort, umgeben von reichlich Nahrung für die Insekten, aufgestellt werden. Wichtig ist auch, dass es vor Regen, Nässe und Wind geschützt ist. Ebenso sollte es sicher fixiert sein, damit es bei Wind nicht herumschwingt.



SO VIELFÄLTIG, WIE DAS LEBEN SELBST

Familie König hat sich durch fundierte Ausbildungen und ihren Green Care-zertifizierten Auszeithof ein zweites Standbein ihres Bio-Betriebes geschaffen, das durch die Landwirtschaft erst seinen besonderen Wert bekommt.



Foto: © gratzgut

Dort wo sich im Biosphärenpark Lungau die Straße von Tamsweg in Richtung Prebersee schlängelt, liegt als eines der letzten Häuser, bevor es hinaufgeht durch den Wald, das Gratzgut. Es riecht nach Fichten und Moos, frischer klarer Luft. Der ideale Platz für eine Auszeit, denkt man sich unweigerlich. Rund ums 500 Jahre alte, neu renovierte Haus, in dem Altes und Neues mit viel Gefühl kombiniert wurde, finden sich liebevoll gestaltete Plätze. In der Tür begrüßen die Gastgeber Elisabeth und Manfred König einen offen und herzlich. Spätestens dann weiß man: hier hat auch die Seele einen Platz. Familie König ist es gelungen, auf dem traditionellen Lungauer Bauernhof einen besonderen Ort zu schaffen. Und wie oft im Leben braucht es für Innovation auch eine Krise, die Manfred 2013 als Nebenerwerbslandwirt und Schweißwerksmeister in eine Erschöpfungsdepression brachte. Infolge derer er lernte, wie sehr der Mensch eine Einheit aus Körper, Geist und Seele ist, wie sehr die mentale Ebene die Gesundheit beeinflusst.

Lebensmittel für die Seele

Das Thema ließ ihn nicht mehr los, auch als es ihm schon längst besser ging: „Mich fasziniert, wie der Mensch funktioniert und welche Möglichkeiten wir haben.“ Die Ausbildung zum Dipl. Shiatsu Praktiker, zum Dipl. Lebens- und Sozialberater, Weiterbildungen im Stressmanagement und der Burnout Prävention, LFI Zertifikatslehrgang Green Care – Gesundheit fördern am Bauernhof, Kräuterwissen und derzeit zum Taiji Lehrer folgten. „Vielfalt, Toleranz und unkonventionelles, ganzheitliches Denken haben ein völlig neuartiges und facettenreiches Bild einer Landwirtschaft in uns entstehen lassen. Dabei rückte die Ressource Bauernhof als Bildungs- und Gesundheitsort in den Mittelpunkt, und wir spannen einen Bogen von Begegnungs- und Arbeitsort bis hin zu einem Rückzugs- und Besinnungsort. Heute ist der Green Care-zertifizierte BIO AUSTRIA-Betrieb die Grundlage für unsere Arbeit mit Natur, Tier und Mensch.“ schildert Manfred den Werdegang des Gratzgutes. Und dafür hat er eine kongeniale Partnerin, seine Frau Elisabeth.

Als ausgebildete Kindergartenpädagogin mit Montessori und Marchtalausbildung hat sie Lehrgänge für tiergestützte Intervention und Schule am Bauernhof absolviert und bietet Eltern- Kind- Gruppen, Schule am Bauernhof und spezielle Workshops, wie Erlebniskochen oder einen zu traditionellen Bräuchen für Kinder an. Es ist ihr wichtig, dass Kinder und deren Familien Landwirtschaft hautnah erleben, Tiere als Balsam für die Seele, die Kreisläufe der Natur erfahren und den Umgang mit Lebensmitteln kennenlernen.

Kräuter für alle Sinne

Ergänzt wird das Angebot durch Maria König, der Mutter, und Margit Bernhofer, der Schwester von Manfred, die beide eine Ausbildung zur TEH-Praktikerin (Traditionell Europäische Heilkunde) und Kräuterpädagogin absolviert haben. Kräuterworkshops, wie Salbenküche, energetischer Frühjahrsputz, natürliche Pflegeprodukte selbst machen und Wildkräuterküche stehen am Programm. Beim, in Form einer Spirale und in Zuordnung der 5 Elemente gestalte-

ten, Kräutergarten kann man mit allen Sinnen, abseits der Hektik, einfach still sitzen und dem Farbenspiel und den Geräuschen der Natur nachspüren. So ist der Kräutergarten wie auch der nahegelegene Bach für viele Besucher ein Platz der Ruhe, Erholung und Entspannung. Männer unter sich.

Ein besonderes Herzensprojekt von Manfred sind die Männerseminare unter dem Titel „JEDER-MANN“. „Denn Männer fühlen sich so sehr der Verschwiegenheit verpflichtet, weil sie denken, sie müssten alles alleine schaffen und benötigen oft den aufrichtigen Austausch untereinander noch viel mehr als Frauen,“ betont der Lebensberater. Gemeinsam mit Oliver Stöger und Gert Pfarrmaier widmet sich Manfred den unterschiedlichsten Männerthemen. Kennengelernt haben sie sich bei der Lebens- und Sozialberaterausbildung und dabei erfahren, dass viele neue Sichtweisen entstehen können, wenn ein Bauer, ein Manager und ein Energetiker sich austauschen und über den eigenen Tellerrand blicken.

Arbeit am Bauernhof erdet

Durch seine Ausbildungen ist Manfred König erst der Wert seiner Bio-Landwirtschaft mit Mutterkuhhaltung richtig bewusst geworden; und wie sehr ihn die Arbeit am Bauernhof durch die natürlichen Kreisläufe, Tagesabläufe, den Wechsel der Jahreszeiten und das Wissen um die Elemente erdet. Er hat auch erkannt, wie wichtig es ist, Arbeiten abzuschließen, durchzuschlafen, wenn die letzte Fuhre Heu hereingefahren ist. Früher waren seine Gedanken immer in der Zukunft, bei dem was noch zu tun ist. Heute konzentriert er sich mehr auf das Jetzt. Dafür bietet die Arbeit im Stall eine gute Gelegenheit, die er auch seinen Seminargästen anbietet. Dass ihre eigenen Kinder Jonas, Miriam und Jakob auf dem Bauernhof mit Tieren aufwachsen, schätzt auch Elisabeth. Sie nimmt sich ganz bewusst Zeit, damit sie möglichst vieles miterleben können oder aber auch einmal für einen Spaziergang.

Mit sich in Kontakt kommen

Ziel der Königs ist es, Menschen Möglichkeiten zu bieten, sich eine besondere Auszeit zu nehmen, in der sie auf allen Ebenen ihres Seins Kraft tanken und Ruhe genießen. Das bringt oft erst wieder den Kontakt mit sich selbst, hilft Ideen wieder auf den Boden zu bringen und diese dann im Alltag umzusetzen. Hier ist gerade ein Ortswechsel, und sei es in den hintersten Lungau, von großem Nutzen. Für längere Aufenthalte gibt es die Möglichkeit bei einem der Partnerbetriebe ein Zimmer zu mieten. „Und wenn man erst einmal Achtsamkeit erlernt hat und etwas mit Begeisterung und ohne Druck und Stress und wirklich mit dem Herzen macht“, da sind sich Elisabeth und Manfred einig, „dann ist auch die Energie dafür da.“

Das Gratzgut ist auch BIO AUSTRIA Schaubauernhof www.gratzgut.at <https://www.bio-austria.at/bio-konsument/schaubauernhoeft/>

DER GEIST DER PIONIERE & DIE NEXT GENERATION

– oder eine Zeitreise mit Franz und Martin Kappel

Weit über 40 Jahre Bio-Landbau in Österreich und der Steiermark, 40 Jahre Bio-Verbände. Von welcher Seite man sich dem Bio-Landbau auch immer nähert, am Namen Franz Kappel kommt man nicht vorbei. Der bald 95-Jährige, aufgewachsen am Höllpaulihof in Wuschau bei Preding, verließ – eine unregelmäßige Hofnachfolge war „schuld“ – den elterlichen Hof. Zuerst Verwalter verschiedener landwirtschaftlicher Betriebe, bot sich ihm und seiner Frau Karoline Anfang der 60iger Jahre die Chance, am Rosenberg in Graz einen Hof in Pacht zu übernehmen. Die Gegend war nobel, die Kundschaft zahlreich und kritisch zugleich. Hier im Kontakt mit Waerland-Verein und Kneipp-Verband, wurde das Thema Kunstdünger kritisch hinterfragt. Geboren aus einem ganz starken Gesundheitsbewusstsein. Und die Waerandleute ließen nicht locker. 1962 luden sie Franz Kappel zu einem Vortrag des Schweizer Arztes und Wissenschaftlers Dr. Hans Rusch in die Kammersäle in Graz. Ein Lichtbildervortrag des Schweizer Agrarpolitikers Dr. Hans Müller, den Franz Kappel 1966 eingeladen hatte, wurde dann – wenn man so will – zur Initialzündung für Franz und Karoline Kappel. Erträge steigern, Kosten senken und der Gesundheit dienen, kurz zusammengefasst die Idee des Bio-Landbaus nach Hans Müller. Die Idee, Fruchtbarkeit am eigenen Boden zu schaffen und nicht zuzukaufen faszinierte Franz Kappel. In St. Marein hatten sich in Folge sieben kleine Betriebe zur Umstellung begeistern lassen. Und auch die Kappels zogen nach St. Marein, hier war ihnen von der Mareiner Gruppe eine Wirtschaft angeboten worden. „Die Mareiner Gruppe hat uns gesucht.“ Bald folgte eine erste Verkaufskooperation innerhalb der „St. Mareiner Gruppe“ mit einem Geschäft in Graz. Unter anderem deswegen besonders erwähnenswert, weil es unter den Betrieben Absprachen gab, wer baut was an und, weil der Betreiber des Ladens faire Preise gezahlt hat. Keine Berührungängste der Bio-Betriebe, kein Konkurrenzkampf, sondern ein gezieltes Miteinander. Und so war es lo-



gische Konsequenz, dass Karoline Kappel das Brot – die Kappels bauten Getreide an – beisteuerte. Sie ist heute noch stolz, das erste Vollkornbrot produziert zu haben.

Kehren wir zurück zum Höllpaulihof, der von Franz Kappels Bruder Josef – sicherlich auch unter dem Einfluss seines Bruders – 1969 auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt wurde. Diese Umstellung, die eigentlich keine Umstellung in dem Sinne war, sondern eher ein öffentliches Bekenntnis zu dem, was ohnehin schon lange gemacht wurde, war für Martin Kappel rückblickend eine richtungsweisende Entscheidung, eine Entscheidung für die Bio-Landwirtschaft, die heute aktueller denn je ist. Zwei Standbeine entwickelten sich auf dem Betrieb, die es heute noch gibt. Milchviehhaltung und Brot backen. Mit der Übernahme des Hofes durch Martins Eltern im Jahre 1989 wurde die Vermarktung erweitert, die in der Eröffnung eines neuen vergrößerten Hofladens im Jahr 2009 gipfelte. Waren es zu Beginn der Bio-Bewegung gesundheitsbewusste KonsumentInnen von Kneipp und co, die Franz und Karoline Kappel sanft zur biologischen Landwirtschaft führten, so war es die Treue der KundInnen, die die Vermarktung am Hof der Kappels so wachsen ließ. Martin, der in einigen Jahren mit seiner Frau Sophie den Hof übernehmen wird, hat in Wien Agrar- und Ernährungswissenschaften studiert und nebenher fest am Hof mitgeholfen, für ihn eine Selbstverständlichkeit. Was die Zukunft bringt, sind die beiden Jungen noch am Ausloten. Wichtig ist für sie, die Talente, Möglich-

keiten und Sichtweisen des Partners miteinzubeziehen. So funktioniert zum Beispiel auch ihr Blog. Auf www.hofgeschichten.at liefern die beiden spannende Geschichten rund um den Bio-Bauernhof und alle landwirtschaftlichen Arbeiten, die im Jahresverlauf anfallen. „Sophie ist für die Fotomotive zuständig, ich schreibe dann die Geschichten dazu. Auf einem Bauernhof gibt es jeden Tag Neues zu entdecken und für uns ist das eine spannende Möglichkeit, den Menschen unsere Arbeit auf diese Weise etwas näher zu bringen“, erläutert Martin die Intention für diese Art von Tagebuch im Internet.

Es gibt so viele Parallelen in den Biografien der beiden. Vieles unbeabsichtigt, in keinem Zusammenhang stehend und doch vorhanden. Franz Kappel engagierte sich als Gemeinderat, bei der Landjugend, war der erste Bio-Berater der steirischen Landwirtschaftskammer. Martin war ganz stark in der Landjugend verankert, ist Bundeskoordinator der BIO AUSTRIA Next Generation. Vielleicht aus dem Grundsatz von Franz Kappel heraus „Unser Tun ist darauf aus, die Umwelt zu formen.“ Die Kappels haben in St. Marein schon früh Menschen empfangen, die Bio-Landbau hautnah erleben wollten. Für Karoline war das zeitweise ein sehr anstrengender „Nebenjob“, kamen so manche Städter, die völlig übersteigerte und romantische Vorstellungen vom Leben auf einem Bio-Bauernhof hatten. Und auch die Kappels in Preding haben seit jeher offene Hoftüren für ihre KundInnen. Ein neues Projekt „Melken mit Martin“ gibt Menschen die Möglichkeit einmal eine Kuh zu melken und bei der Stallarbeit zu helfen.

Die grundlegendste aller Parallelen ist aber sicherlich die Begeisterung und Faszination für die biologische Lebensweise. Den Weg, den Franz Kappel zu den Anfängen des Bio-Landbaus beschritten hat, möglichst viele bäuerliche Betriebe zur Umstellung zu bewegen und möglichst viele Menschen von der Qualität einer hochwertigen Landwirtschaft auch in Bezug auf Boden- und Menschen-gesundheit zu überzeugen, geht Martin Kappel konsequent weiter.



Hallo, ich bin Leo!
Für mich ist Bio logisch,
für dich auch?

Biobäuerinnen und Biobauern betreiben auf ihrem Biobauernhof eine besonders umweltschonende Form der Landwirtschaft, nämlich die biologische Landwirtschaft. Dabei

gehen sie besonders sorgsam mit der Natur und den Tieren am Biobauernhof um und achten darauf, möglichst nachhaltig zu produzieren. So sorgen sie für besondere Bio-Lebensmittel für uns alle.

Das Besondere der Bio-Landwirtschaft

Am Biobauernhof machen Biobäuerinnen und Biobauern Lebensmittel von besonderer Qualität, so wie Milch, Käse, Eier, Fleisch, Mehl, Gemüse und Obst. Diese entstehen nach strengen Regeln, die Biobäuerinnen und Biobauern aus Überzeugung einhalten.

Damit die Pflanzen auf den Feldern und Äckern kräftig wachsen, werden in jeder Saison andere Pflanzen angebaut – das nennt man Fruchtfolge – und Tiermist und Kompost auf den Feldern als Dünger ausgebracht. Um die Pflanzen vor den gefräßigen Schädlingen zu schützen, bauen Biobäuerinnen und Biobauern auf Nützlinge wie Käfer, Wespen und Vögel, für die Schädlinge eine Delikatesse sind. Die Tiere am Biohof wie Kühe, Schweine und Hühner haben Auslauf, viel Platz im Stall und bekommen bestes Bio-Futter. So sorgen Biobäuerinnen und Biobauern nicht nur für gutes Essen, das schmeckt, sondern schützen auch unsere Natur, unser Trinkwasser und das Klima. Damit auch Kinder in 50 Jahren die Natur sorglos genießen können.

Des Rätsels Lösung:
Alle Lösungen findest du unter www.bio-austria.at/biolife-raetsel-loesung

Bio-Quiz:

Kannst du Leo bei den kniffligen Fragen helfen?

1. **Wo wächst der Bio-Apfel?**

- a) in der Erde
- b) am Baum
- c) im Blumentopf

2. **Wer lebt nicht am Biobauernhof?**

- a) die Ente
- b) das Lamm
- c) die Giraffe

3. **Wo kann man Bio-Lebensmittel kaufen?**

- a) am Sportplatz
- b) beim BIO-Bauern
- c) am Spielplatz

4. **Was wächst am Bio-Feld?**

- a) Bio-Getreide
- b) Bio-Käse
- c) Bio-Fruchtsaft

5. **Was wird aus Bio-Obst hergestellt?**

- a) Marmelade
- b) Nudeln
- c) Joghurt

6. **Welches Bio-Tier wühlt gerne im Boden?**

- a) Bio-Schaf
- b) Bio-Schwein
- c) Bio-Rind

7. **Was mögen Bio-Hühner besonders gern?**

- a) morgens lange ausschlafen
- b) ganz viel Auslauf ins Freie
- c) ein gutes Buch lesen

8. **Was wächst nicht am Biohof in Österreich?**

- a) Erdbeeren
- b) Karotten
- c) Kakao

Rätsel-Wörteruche:

Leo kennt schon einige Nahrungsmittel, die am Biohof wachsen. Diese haben sich im Buchstabensalat versteckt. Kannst du sie alle finden? Kleiner Tipp: 10 Wörter sind senkrecht und 10 Wörter waagrecht versteckt.

Z	O	P	A	P	R	I	K	A	M	I	K	M	Y
Q	B	I	R	N	E	X	T	P	G	K	X	A	B
K	V	C	P	Q	Y	S	M	F	Z	O	E	R	R
I	T	O	S	A	L	A	T	E	B	H	R	I	O
R	K	M	W	I	Y	C	R	L	H	L	D	L	K
S	A	N	E	R	A	B	A	O	Q	W	B	L	K
C	R	O	I	A	M	X	U	M	C	V	E	E	O
H	O	P	Z	T	P	G	B	O	H	N	E	V	L
E	T	R	E	L	Q	U	E	S	B	M	R	U	I
U	T	Q	N	Z	E	R	B	S	E	Z	E	D	W
V	E	T	Y	M	L	K	R	A	U	T	X	K	C
E	R	D	Ä	P	F	E	L	H	B	R	Z	U	A
X	V	R	U	P	K	C	E	S	P	I	N	A	T
N	M	A	I	S	Y	H	I	M	B	E	E	R	E

SALAT – APFEL – KAROTTE – BROKKOLI – ERDBEERE – WEIZEN – GURKE – PAPRIKA – BOHNE – BIRNE – HIMBEERE – ERDÄPFEL – SPINAT – TRAUBE – KRAUT – MAIS – KIRSCH – KOHL – ERBSE – MARILLE

Geschüttelte Wörter:

Bei Leo sind einige Buchstaben durcheinander geraten. Errätst du, wovon Leo gelesen hat?

- BABIOUER [1 | | | | | | | | | | | | | | | |]
- LATSA [14 | | | | | 4]
- ENEIB [11 | 5 | | | | 12]
- FRTÜCHE [| | | | | | | 9 | 6]
- MAKLI [| | | 2 |]
- BOTR [| | | 3 | 17]
- INDR [| | | 13]
- AKTORTR [| | | 10 | | | | 7]
- KEGUR [15 | | | | | 8]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----

Bio-Landwirtschaft steht für ...

- Nahrungsmittel von gesunden Tieren und Pflanzen
- höchste Qualität ohne Gentechnik
- gesunde Böden und sauberes Trinkwasser
- aktiven Schutz unseres Klimas
- eine lebenswerte Umwelt für Tiere und Menschen



Die Bio-Kuh hat sich verlaufen, kannst du ihr helfen, dass sie nach Hause zum Biohof findet?



Wusstest du, dass ...

- alle Tiere auf einem Biohof garantiert mit gentechnikfreien Futtermitteln, die vorzugsweise direkt aus der Region kommen, versorgt werden?
- Regenwürmer die Baumeister fruchtbarer Böden sind? Sie lockern den Boden auf, produzieren besten biologischen Pflanzendünger und erleichtern das Wurzelwachstum von Pflanzen.
- 20.000 Bienen rund 120.000 km zurücklegen müssen, um ein halbes Kilogramm Honig zu produzieren? Das entspricht einer dreimaligen Umrundung unserer Erde.



Bio-Landwirtschaft schont die Umwelt und das Klima, sagt Gertraud Grabmann, die Obfrau des größten Bio-Verbandes in Europa im Gespräch mit BioLife. Und sie betont, dass wir alle uns wieder mehr mit dem Wert von Lebensmitteln auseinandersetzen sollten.

Frau Grabmann, der Bio-Verband hat letztes Jahr mit dem 40jährigen Bestehen ein besonderes Jubiläum gefeiert. Gibt es denn derzeit noch Grund zu feiern?

Ganz genau! Im letzten Jahr haben wir 40 Jahre Bio-Verband in Österreich gefeiert. Das war ein besonderes Erlebnis für mich und ich glaube auch für viele anderen Beteiligten. Denn wir hatten Bio-Pionierinnen und Bio-Pioniere aus ganz

Österreich, darunter einige Gründungsmitglieder, eingeladen. Wir wollten mit jenen Menschen feiern, die den Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung von Bio in Österreich gelegt haben. Denn ohne deren Weitsicht und unerschütterliche Begeisterung für natürliche Lebensmittel wären wir heute nicht das Bio-Land Nummer eins in der EU – und damit Taktgeber für eine ökologische Landwirtschaft in Europa.

Diese Pioniere von damals wurden oft belächelt oder gar als Außenseiter gesehen. Heute wirtschaftet ein Viertel der Höfe in Österreich nach Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Wie war denn diese Entwicklung möglich? Was hat sich geändert?

Die Situation hat sich natürlich nicht von gestern auf heute verändert, sondern es war ein langer Prozess. Da hat viel zusammengespielt. Die Pioniere, die sich nicht unterkriegen haben lassen und sich zusammengetan haben, um gemeinsam stärker für ihre Interessen eintreten zu können. Die Politik in Österreich, die im Vergleich zu anderen Ländern schon früh, Ende der 1980er-Jahre, die gesetzlichen Grundlagen für eine biologische Produktion gelegt hat. Der Lebensmittelhandel, der Bio hierzulande schon Mitte der 1990er-Jahre mit Eigenmarken in die Regale gebracht hat. Und natürlich die KonsumentInnen, die Bio seit vielen Jahren in immer größerem Ausmaß nachfragen. Die Österreicherinnen und Österreicher haben eine hohe Affinität zu Umweltthemen, zu Nachhaltigkeit und damit auch zu gesunden Lebensmitteln.

Das klingt ganz so, als ob Bio ein Selbstläufer wäre. Braucht es denn da überhaupt einen Bio-Verband?

(Lacht) Ja, auf jeden Fall. Denn ganz so einfach ist es nicht. Den Verband braucht es heute vielleicht mehr denn je. Als Bio-Verband haben wir sehr vielfältige Aufgaben: Wir bieten unseren Mitgliedern ein umfangreiches Bildungs- und Beratungsangebot. Bio ist eine Wissenslandwirtschaft. Um einen Betrieb erfolgreich zu führen, braucht es viel Detailwissen. Dazu gibt es unsere BeraterInnen in ganz Österreich. Sie vermitteln in Kursen und am Hof die notwendigen Informationen und geben konkrete Hilfestellung. Außerdem vertreten wir die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern bzw. der Bio-Landwirtschaft gegenüber der Politik – in Österreich, wie auf EU-Ebe-

ne. Gute Rahmenbedingungen für eine gedeihliche Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft entstehen nicht von selbst, da müssen wir schon durch konstante Überzeugungsarbeit dafür sorgen. Und schließlich bieten wir Informationen rund um die Bio-Landwirtschaft für die Österreicherinnen und Österreicher. Das alles zusammen füllt unser Arbeitsjahr mehr als aus.

Apropos Informationen: Man hat oft den Eindruck, dass unter Bio nicht von allen das gleiche verstanden wird. Wenn ich mit Bekannten spreche, höre ich oft heraus, dass hier Fairtrade oder vegan mit Bio verwechselt bzw. assoziiert werden. Täuscht dieser Eindruck?

Nein, das stimmt sicherlich. Die Erwartungshaltung gegenüber Bio ist oft riesig und das tatsächliche Verständnis von Bio oft auch diffus. Das liegt sicher auch daran, dass biologische Landwirtschaft nicht in wenigen Sätzen abschließend erklärt werden kann. Auch ein Grund ist, dass die Werbung sehr starke, manchmal überspitzte Bilder vermittelt, die letztlich die Erwartungshaltung mitprägen. Aber Hand aufs Herz: Was wissen wir als Gesellschaft heute denn insgesamt wirklich über Lebensmittel oder die Landwirtschaft? Ich denke daher, dass man hier ansetzen muss, und es ganz wesentlich ist, Kinder früh damit zu befassen. Es ist doch wunderbar, wenn Kinder im Kindergarten Essen selbst zubereiten und dabei erschmecken und erfahren können, wie gut und wertvoll Lebensmittel sind!

Ein Plädoyer für mehr Wissensvermittlung im Lebensmittelbereich in Kindergarten und Schule?

Unbedingt, ja! Aber natürlich auch im Elternhaus. Du bist, was du isst, sagt ein Sprichwort. Und wenn wir uns als Eltern, Großeltern und auch als Gesellschaft insgesamt Kinder und Bürger wünschen, die später selbstbestimmte, mündige Kaufentscheidungen treffen können, die noch dazu ihre Gesundheit

fördern und Umwelt und Klima schonen, dann ist das ein notwendiger Weg. Auch die vielfältigen positiven Auswirkungen und komplexen Grundlagen von biologischer Landwirtschaft können ja nur auf einem Grundverständnis von natürlichen Kreisläufen und einem Grundwissen über Lebensmittel und deren Wert aufbauen.

Ist derzeit ein Bewusstsein vorhanden für den Zusammenhang von Klima und Bio-Landwirtschaft?

Ja, die Marktforschung zeigt, dass Bio und Klima bei Konsumenten recht stark verbunden sind. Wer sich mit dem Klima beschäftigt, ist auch am Thema Bio interessiert.

Ich bin überzeugt davon, dass der Wert von Bio-Lebensmitteln in der Gesellschaft immer stärker erkannt werden wird. Für sich selbst, aber auch für die Umwelt und das Klima. Nobody is perfect, aber gerade die Bio-Landwirtschaft hat unglaublich große Lösungspotenziale in diesen Bereichen. Und als Gesellschaft haben wir Handlungsnotwendigkeiten – gerade in Bezug auf Umwelt und Klima. Und Bio und Klimaschutz gehen Hand in Hand.

Wo liegen die größten Vorteile von Bio in diesem Bereich?

Die Vorteile sind vielfältig. Bio-Böden weisen etwa im Durchschnitt einen zehn Prozent höheren Humus-Anteil auf. Das ist wichtig, weil Humus über die Photosynthese der Pflanzen CO₂ aus der Atmosphäre holt und im Boden bindet. Auch die flächengebundene Tierhaltung ist ein Pluspunkt – ein Bio-betrieb hält nur so viele Tiere, wie das dazu gehörende Land an Futtermittel hergibt und der Boden an natürlichem Dünger in Form von Ausscheidungen der Tiere aufnehmen kann. Außerdem werden in der Bio-Landwirtschaft keine Futtermittel aus Südamerika verwendet, für deren Anbau dort wertvolle Regenwälder vernichtet werden.

Interview

mit Gertraud Grabmann

GANZ BIO

BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und – Bauern bewirtschaften den gesamten Betrieb biologisch. Wer bei BIO AUSTRIA Bio-Schweine hält, baut selbstverständlich sein Getreide ebenfalls biologisch an. Auch Tiere für den Eigenbedarf müssen bei uns biologisch gehalten werden. Alles andere würde nicht zu unserer Überzeugung passen, möglichst umweltschonend und tiergerecht zu wirtschaften – für unser Wohlergehen, das der uns anvertrauten Tiere und unserer zukünftigen Generationen.

GANZ SICHER

Die besondere Qualität der BIO AUSTRIA-Lebensmittel wird durch eine strenge Qualitätssicherung vom Feld bis ins Regal gewährleistet. Ein ausgeklügeltes Qualitätssicherungs-Management mit bestens geschulten MitarbeiterInnen überprüft die Einhaltung der Kriterien, auf landwirtschaftlicher Ebene erfolgt zudem eine Prüfung durch externe Kontrollstellen. Unsere Betriebe erhalten individuelle Beratungen und Schulungen um die besondere Bio AUSTRIA-Qualität gewährleisten zu können. Das macht Bio-Lebensmittel mit dem BIO AUSTRIA-Siegel ganz sicher.

GANZ REGIONAL

BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel nach den strengen Vorgaben des Bio-Verbandes BIO AUSTRIA. Sie leben und wirtschaften in ganz Österreich, vom Neusiedlersee bis zum Bodensee. Das BIO AUSTRIA-Siegel steht daher für Bio-Lebensmittel aus unserer Heimat, mit besonderer Qualität und Wertschöpfung in Österreich.



Für Stiegl beginnt Bierbrauen schon im Boden.
Im Bild: Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl.

Foto: © www.neumayr.cc/Stiegl

Seit jeher denken wir bei Stiegl in Generationen. Und weil Bierbrauen für uns schon im Boden beginnt, widmen wir uns als Österreichs führende Privatbrauerei ganz intensiv dem Thema Bodengesundheit. Die brauereieigene Ideenschmiede, das Stiegl-Gut Wildshut liefert uns dafür die perfekte Plattform. Auf Österreichs erstem Biergut werden in der Bio-Landwirtschaft alte Urgetreidesorten angebaut und vom Aussterben bedrohte Tierrassen gehalten. Die Wildshuter Urgetreide werden hier in einer einzigartigen Kombination aus Mälzerei und Vollholzbrauerei vermälzt und zu den Wildshuter Bierspezialitäten veredelt. Diese werden – so wie auch die Kreativbiere aus der Stiegl-Hausbrauerei – alle in Bio-Qualität gebraut.

In Wildshut ist das Thema Nachhaltigkeit gelebter Alltag. Hier fördern wir die Artenvielfalt und leben den Kreislaufgedanken. Pinzgauer Rinder und Mangalitza Schweine füttern wir mit

Biertreber. Dunkle Bienen bedienen sich auf den bewusst angesäten Blühstreifen entlang der Felder und die Grün-Abfälle aus der Küche werden wiederum zur Nahrung für den jüngsten Tier-Zugang auf unserem Gut, den „Wildshuter Bierbergschnecken“.

Die am Biergut gewonnenen Erkenntnisse fließen auch in unser großes, langfristig angelegtes Bodengesundheitsprojekt ein, das wir 2017 gemeinsam mit den Braugerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) im niederösterreichischen Weinviertel initiiert haben. Ziel dieses zukunftsweisenden Projekts ist es, die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens sowie das Leben im Boden zu verbessern, die Artenvielfalt oberhalb und damit auch innerhalb des Bodens zu erhöhen und das für das Klima so schädliche CO₂ langfristig im Boden zu binden. Mit regelmäßigen Laboranalysen soll die Gesundung des Bodens über den Projektverlauf gezeigt

und fundiert belegt werden. Das bis 2027 angelegte Projekt bringt aber noch viele weitere Vorteile, zum Beispiel die Erhöhung des Humusgehalts im Boden, weniger Emissionen des klimaschädlichen Lachgases, die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und der Artenvielfalt und auch die Verminderung der Boden-erosion.

Gemeinsam schauen wir über den Teller- rand hinaus und werden aktiv – auch für die kommenden Generationen. Denn die Stiegl-Braugerste ist nachweislich klimaschonender als internationale Braugersten. Eine klassische Win-Win-Situation, von der am Ende alle profitieren: Die EGZ-Bauern, die bei deutlich geringerem Einsatz an Stickstoffdüngern vergleichsweise höhere Kornerträge erzielen. Stiegl, weil wir damit unser Bier mit nachhaltiger Gerste brauen können – und natürlich die Umwelt.

www.stiegl.at



Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio.
Gut für uns.
Gut fürs Klima.

BIO AUSTRIA-Mitglied
Familie Brandtner aus Oberösterreich

Foto: © BIO AUSTRIA/Michaela Theurl



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 Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Mit guten Ideen
besser werden.

UNSER
dm

GEMEINSAM dm
NOCH BESSER MACHEN.
JETZT AUF [unserdm.at](https://www.unserdm.at)

Ihre Meinung ist uns wichtig. Registrieren Sie sich jetzt
und bringen Sie sich mit Ihren Vorschlägen und Ideen ein.

 meindm.at



HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN