

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio- Rindfleisch

Fragen zu Bio-Rindfleisch?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Bio-Rinder verwandeln nicht nur Gras in wertvolle Produkte für den Menschen, sondern liefern auch den für die Bio-Landwirtschaft wertvollen Dünger, der den Humusaufbau fördert. Gut für uns, gut für den Boden.

Bio ist Qualität mit Verantwortung

Kälber auf Biohöfen bekommen frische Bio-Milch verfüttert. Wenn sie alt genug sind, fressen sie Raufutter wie frisches Gras, Kräuter und Heu. Auslauf und Weide über die gesamte Wachstumsdauer sichern Tierwohl und Qualität.

Bio ist regional

Mutterkuhhaltung ist die Idealform der Rinderhaltung - die Jungtiere bleiben zumindest 6 Monate bei ihren Müttern, können bei ihnen saugen und die saftigen Weiden genießen. Sie haben Auslauf und ein artgerechtes Leben bis sie mit acht bis zwölf Monaten als Jungrind oder mit bis zu 30 Monaten als Ochs beziehungsweise Kalbin geschlachtet werden.

Bio ist sicher

Unser Ideal ist die Kreislaufwirtschaft. Deshalb verfüttern Biobäuerinnen und Biobauern in erster Linie hofeigene Bio-Futtermittel. Ist ein Zukauf von Futtermitteln erforderlich, stammen diese bei BIO AUSTRIA Betrieben von Bio-Betrieben aus Österreich. Die jährliche Kontrolle der Betriebe durch eine unabhängige Bio-Kontrollstelle garantiert die Einhaltung von Tierwohl, Regionalität und Bio.

Bio-Zutaten für 4 Personen

4 Burgerweckerl	2 Zwiebeln
600 g Rinderfaschiertes	1 EL Zucker
1 Ei	80 ml Balsamicoessig
1 EL Senf	4 Salatblätter
Salz, Pfeffer	4 Scheiben Bergkäse
Öl	Senf und Ketchup

Geschälte Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Öl in Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Rühren andünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen.

Faschiertes, Senf, Salz, Pfeffer und Ei zu glatter Masse verkneten und 4 flache, runde Laibchen formen. In Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Käsescheiben darauf legen bis sie geschmolzen sind. Weckerl mit Salat, Zwiebeln, Laibchen und Saucen füllen und sofort servieren.



Burger