

Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/eu-bio-logo

Mehr Bio für unsere Gemeinde

Wie wir Bio forcieren können.



Vorarlberg

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	3	BIOLOGISCHE PRODUKTION UNTERSTÜTZEN	15
WARUM BIO IN GEMEINDEN?	4	Pachtflächen	16
Was ist Bio?	5	Beispiel Hohenems Ausschreibung „Im Sand“	16
Wer sind wir?	5	Unterstützung bei jährlichen Kosten	16
POLITISCHE RAHMENBEDINGUNGEN SCHAFFEN	6	Unterstützung der Bio-LandwirtInnen	17
Bio-Lebensmittel als Teil		Beispiel Götzis	17
einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie	7	Beispiel Sulzberg	17
Bio in Gemeinderatsbeschlüssen verankern	8	Eigener Gutshof & Landwirtschaftlicher Betrieb	18
		Beispiel Gutshof Götzis „Sunnahof St. Arbogast“	18
EINSATZ IN DER KÜCHE	9	Beispiel Dornbirn „Martinsruh“	18
Wo kann ich Bio-Lebensmittel kaufen?	10	Beispiel Lustenau „Heidensand“	19
Wie kann ich Bio einsetzen?	11	Weiterbildung für Bio-LandwirtInnen	19
Beispiel Mittagsbetreuung Schwarzenberg	12		
Beispiel Röthis Vorderlandhus	12	LOKALE BIO-VERMARKTUNG ANKURBELN	20
Beispiel Lustenau Esskultur	13	Selbstbedienungsstationen	21
Beispiel Gemeinde Seeham Salzburg	13	Beispiel Loosdorf Niederösterreich	21
Ist Bio wirklich teurer?	14	Foodcoops	21
Reduzierung von Mehrkosten	14		
		BEWUSSTSEINSBILDUNG	22
		Wie kommuniziere ich Bio?	23
		Wo kommuniziere ich Bio?	23
		Argumente für Bio – was kommuniziere ich?	24
		Veranstaltungen	25
		BIO IM ALLTAG DER GEMEINDE	26
		Bio-Einkaufsführer für alle Gelegenheiten	27
		Bio im Gemeindeamt	27
		Bio bei Gemeindeveranstaltungen & -anlässen	27
		Beispiel Mäder J.J. Ender-Saal	27
		KONTAKT	28

IMPRESSUM

BIO AUSTRIA Vorarlberg
6900 Bregenz, Montfortstraße 11/7
TEL +43 5574 44777
vorarlberg@bio-austria.at
www.bio-austria.at

Layout & Bilder
Layout: Christian Reinhard
Titelbild: BIO AUSTRIA/ Liebentritt

Druck
Gugler GmbH, 3390 Melk/Donau, Auf der Schön 2

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.

BIO IST DIE ZUKUNFT DER LANDWIRTSCHAFT

Was uns die letzten zweieinhalb Jahre gelehrt haben, ist vor allem eines: für eine krisensichere Wirtschaftsweise wird es künftig notwendig sein, so wenig wie möglich von externen Ressourcen und vom Weltmarkt abhängig zu sein. Seit jeher bietet die Kreislaufwirtschaft des Bio-Landbaus Lösungen in diesem Bereich. Kleinteilig, unabhängig und kurze Transportketten sind die neuen Schlagwörter, auf die wir achten sollten. Und nicht nur das: Bio bietet eindeutig große Vorteile, wenn es um die Ökosystemdienstleistungen geht. Denn die biologische Landwirtschaft beinhaltet mehr Tierwohl und ist eine langfristige Investition in die Zukunft: fruchtbarer Boden, sauberes Trinkwasser und eine intakte Biodiversität sind unser aller Lebensgrundlagen.

Gemeinden und LandwirtInnen haben eine gemeinsame Verantwortung: sich um die Ressourcen, die uns gegeben wurden, gut zu kümmern und sie intakt an die nächste Generation weiter zu geben. Lasst uns gemeinsam einen Schritt nach dem anderen setzen und in unseren Gemeinden die biologische Landwirtschaft forcieren.



FOTO: MATHIS FOTOGRAFIE

Manuel Kirisits-Steinparzer, MSc.
Geschäftsführer BIO AUSTRIA Vorarlberg

QUELLEN DER BROSCHÜRE

2011, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Merkblatt Gute Gründe für den Biolandbau. Frick.

2012, Gattinger et al.. Enhanced top soil carbon stocks under organic farming. Proceedings of the National Academy of Science, 109: 18226-18231.

2012, Schnug und Haneklaus, Landwirtschaftliche Produktionstechnik und Infiltration von Böden: Beitrag des ökologischen Landbaus zum vorbeugenden Hochwasserschutz. Landbauforschung Völknerode 52, S. 197-203.

2013, Schader et al. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Volkswirtschaftlicher Nutzen der Bio-Landwirtschaft für Österreich. Beitrag der biologischen Landwirtschaft zur Reduktion der externen Kosten der Landwirtschaft. Frick, Wien.

2014, Marcin Baranski. Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: systematic literature review and meta analyses. British Journal of Nutrition 112, 794-811.

2017, Fitzpatrick J, Young R., Perry M, Rose E. The hidden cost of UK Food. The sustainable Food Trust, London <http://sustainablefood-trust.org/articles/hidden-cost-uk-food/>

2019, Thünen Report 65: Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. 2. Auflage, Braunschweig.

2019, True Cost - Wahre Kosten Abgerufen am 20.12.2022. <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/>

2021, Zamecnik et al. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Klimaschutz und Ernährung – Klimaschutz und Ernährung – Darstellung und Reduktionsmöglichkeiten der Treibhausgasemissionen von verschiedenen Lebensmitteln und Ernährungsstilen. Wien.

2022, Ökolandbau Abgerufen am 28.09.2022. www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/

www.bio-austria.at



Warum Bio in Gemeinden?

Die großen Fragen, denen wir heute und in Zukunft gegenüberstehen (Ressourcenverknappung, Klimawandel u.v.m.), stellen Gemeinden vor neue Herausforderungen. Öffentliche Institutionen werden gefordert sein, einen Beitrag zu einer lebenswerten Umwelt für uns und die nachfolgenden Generationen zu leisten. Dazu kommt die starke Marktmacht, über die die öffentliche Hand im Bereich des Einkaufs verfügt. Hier können umweltpolitische Ziele verfolgt und faire Arbeitsbedingungen gefördert werden. Gemeinden können mit gutem Beispiel vorangehen. Von allen derzeit standardisierten Landwirtschaftssystemen hat die Bio-Landwirtschaft das höchste Potential, eine

wirklich nachhaltige und zukunftsfähige Nahrungsmittelproduktion zu sein. Es gibt keine andere Form der Landwirtschaft, die vergleichbare Systemleistungen zu erbringen vermag, wie sie die Biobäuerinnen und Biobauern tagtäglich für die Umwelt, den Boden, die Pflanzen und die Tiere verwirklichen.

Bio-Landbau hat eine vielfältigere Flora und Fauna, schützt den Boden und betreibt eine besonders tierfreundliche Haltung der Nutztiere. Nur die biologische Landwirtschaft fördert das gesamte Ökosystem, verbessert die Qualität von Grund- und Oberflächenwasser und trägt zum Klimaschutz bei.

vgl. FiBL 2011, Schader et al. 2013, Zamecnik et al. 2021

WAS IST BIO

Bio bedeutet, dass die Produktion, die Verarbeitung und die Kennzeichnung durch klare gesetzliche Richtlinien geregelt sind. Deren Einhaltung wird von unabhängigen Kontrollstellen vom Feld bis ins Regal geprüft. Bio bedeutet aber auch, dass durch die besondere Art der Herstellung der Lebensmittel unser aller Lebensgrundlagen geschützt werden. Lassen Sie sich nicht von Bezeichnungen wie „naturnah“, „nachhaltig“ und „im Einklang mit der Natur“ etc. verunsichern.

Ein Bio-Lebensmittel erkennen Sie immer am EU-Bio-Logo auf der Verpackung und an den geschützten Begriffen „Öko“ und „Bio“.

Das EU-Bio-Logo kennzeichnet Produkte, die den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen, oder darüber hinaus gehen. Es garantiert die Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den derzeit gültigen Richtlinien der EU-Verordnungen hergestellt werden. Seit 1. Juli 2010 ist es verpflichtend auf allen verpackten Bio-Produkten angebracht und garantiert, dass das Produkt biologisch erzeugt wurde. Übrigens: Ob ein nicht verpacktes Bio-Produkt auch wirklich ein kontrolliertes Bio-Produkt ist, erkennt man anhand des Bio-Zertifikats. Dieses findet man von jedem Bio-Betrieb auf www.easy-cert.com

▶▶▶ HINWEIS

Der Begriff „regional“ alleine ist meistens keiner klaren Definition unterworfen. Es bedeutet lediglich, dass es in der näheren Umgebung produziert wurde, wobei es aber kein Regelwerk gibt, woher Hilfsmittel (z.B. Dünger, Pflanzenschutz- und Futtermittel) stammen dürfen. Dabei werden weder definierte Standards eingehalten noch kontrolliert. Optimal ist daher erst die Kombination aus Bio und regional.



Am EU-Bio-Logo erkennen Sie, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt.

WER SIND WIR?

BIO AUSTRIA ist ein Bio-Verband, bei dem Biobäuerinnen und Biobauern aus Österreich Mitglied sein können. Sie erfüllen noch höhere Standards als EU-Bio-Betriebe. Der Verband ist den Grundwerten der biologischen Landwirtschaft und den Werten und Idealen der Gründer sowie ihren Mitgliedern verpflichtet. BIO AUSTRIA ist eine Wertegemeinschaft, ihre Funktionäre, Biobäuerinnen und Biobauern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Partnerbetriebe tragen den Verein und leben die gemeinsamen Grundsätze in ihrem täglichen Tun. Im Herzen des Verbandes BIO AUSTRIA steht der bäuerliche Familienbetrieb.



BIO AUSTRIA Logo



Für die erfolgreiche Umsetzung von mehr Bio in Gemeinden muss ein klarer politischer Handlungsrahmen geschaffen werden. Dazu gehören ein möglichst genauer Grundsatzbeschluss der politischen Ebene und ein klares Bekenntnis der Verwaltungsspitze.

Dabei ist die Frage ganz entscheidend: Warum setzt sich die Gemeinde für Bio und somit für Nachhaltigkeit und eine zukunftsorientierte Gemeinde ein? Ein Grund könnte sein, dass sie sich als besonders nachhaltig profiliert, indem sie sich an den Nachhaltigkeitszielen (SDGs) orientiert. Wird der Beschluss gefällt, Bio zu stärken, dann erreicht sie gleich fünf SDGs: Sauberes Wasser, Nachhaltige Städte und Gemeinden, Nachhaltiger Konsum und

Produktion, Klimaschutz, Leben an Land (siehe Seite 7).

Wie nun die Förderung von Bio in Gemeinderatsbeschlüssen verankert werden kann, wird auf Seite 8 erklärt. Dabei sind konkrete Angaben wie: z.B. 50% Bio-Anteil in der Schulverpflegung der Gemeinde zielführend.

Besonders wichtig sind die MitarbeiterInnen, die in der Praxis von den politischen Beschlüssen betroffen sind. Sie müssen ebenfalls an dem Prozess teilhaben und die Sinnhaftigkeit von Bio verstehen und mittragen.

Gerade 55 Gemeinden (energieeffiziente Gemeinden) sind prädestiniert, im Bereich der gemeindeeigenen Bauten und Anlagen, internen Organisation und Bewusstseinsbildung Maßnahmen umzusetzen, die die Bio-Landwirtschaft stärken.

BIO-LEBENSMITTEL ALS TEIL EINER KOMMUNALEN NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

Mit dem Forcieren der Bio-Landwirtschaft in der Gemeinde können gleich fünf Nachhaltigkeitsziele erreicht werden.

BIO ALS TEIL EINER KOMMUNALEN NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE



Gewässerschutz durch Bio-Landwirtschaft: weniger Nitrat und Pflanzenschutzmittel

Ziel: Einsatz von Bio-Produkten in Kindergärten, Schulen, Kantinen

Vorbildfunktion: Bio in der öffentlichen Beschaffung und Verpackung

Bio-Landwirtschaft fördert Humusbildung: höhere CO₂-Speicherung

Biodiversität wird durch Bio gestärkt



WIE PACKEN WIR ES AN, DAMIT WIR ERFOLGREICH SIND?

1. Wichtige Umsetzungsbereiche identifizieren

Welche Maßnahmen möchten wir als Gemeinde setzen? Bio in der Gemeinschaftsverpflegung, Bio bei Neuverpachtungen etc.



2. Gute Zusammenarbeit fördern

Zwischen Verwaltung, Politik, Vereinen, ...



3.

Verbindlicher politischer Beschluss

z.B. Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung erhöhen oder zu vergebende Pachtflächen nur noch biologisch bewirtschaften zu lassen



BIO IN GEMEINDERATSBESCHLÜSSEN VERANKERN

1.

BESTANDSAUFNAHME

➔ WER

entscheidet über den Bio-Einsatz und muss bei Änderungen einbezogen werden?

➔ WO

gibt es bereits Maßnahmen Bio zu etablieren? In welchen Bereichen kann zukünftig mehr Bio eingesetzt oder gefördert werden?

➔ WIE VIEL

Bio wird aktuell eingesetzt? Oder wie viel Förderungen werden BiolandwirtInnen ausbezahlt?

➔ WARUM

Ein Gemeinderatsbeschluss dient als Handlungsgrundlage für die zukünftige Arbeit der Akteure und Akteurinnen.

2.

GEMEINDERATSBESCHLUSS

Verabschiedung eines politischen Beschlusses mit Angabe eines prozentualen Bio-Lebensmittel-Anteils in definierten Geschäfts- und Aufgabenbereichen (Beispiel: „Mindestens 30 % Bio in der Kindergarten- und Schulverpflegung“, oder „100% der gemeindeeigenen Ackerflächen sollen nach biologischen Kriterien von lokalen LandwirtInnen bewirtschaftet werden“.)

3.

UMSETZUNG

Bio-Produkte in verschiedenen Verpflegungsinstitutionen einsetzen:

Kindergärten
Schulen
Krankenhäuser
Altersheimen
Kantinen
Feste und Kultur
Besprechungen
Empfänge

4.

ERFOLGSKONTROLLE

Regelmäßige Auswertung des Bio-Einsatzes und Abgleich mit den Zielen

5.

WEITERENTWICKLUNG

Erarbeitung von Möglichkeiten und Maßnahmen zur Ausweitung der Bio-Unterstützung.



Einsatz in der Küche

Die Förderung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung bringt besonders viele Vorteile für Mensch und Umwelt: Bei vielfältigem Angebot Beitrag zur ausgewogenen Ernährung, Vorbildwirkung für Kinder beim Essen zuhause, Vielfalt und Stabilität der regionalen Bio-Landwirtschaft, Klima- und Umweltschutz und allgemeine Lebensqualität. Gemeinden haben die Versorgung ihrer sozialen Einrichtungen (Kindergärten, Seniorenheime, Krankenhäuser etc.) meist selbst in der Hand. Hat sich die Gemeinde für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln entschieden (z.B. 30% Bio aus Vorarlberg) geht es an die Umsetzung.

Wo können Bio-Lebensmittel gekauft werden? (Seite 10)
Wie kann ich Bio einsetzen? (Seite 11) Gerade beim Einsatz in der Küche gilt: Wo ein Wille, da ein Weg. Denn mit guter Planung, klugem Wirtschaften, überlegtem Einkauf und kreativem Kochen können etwaige Mehrkosten kompensiert werden. Insgesamt ist Bio gesellschaftlich gesehen aber nicht teurer, denn die Umweltleistungen wie gesunder Boden, Biodiversität, Klimaschutz etc., die durch die biologische Landwirtschaft gefördert werden, müssen in die Gesamtrechnung miteinbezogen werden. Im Gegensatz dazu müssen bei konventioneller Ware die etwaigen negativen Folgen auf die Umwelt (Bodenerosion, Überdüngung und damit Auswaschung ins Grundwasser, etc.) ebenso miteinbezogen werden (BZFE, 2019).

WO KANN ICH BIO-LEBENSMITTEL KAUFEN?

Einkauf direkt bei den ErzeugerInnen

Die Vorteile sind neben frischer Ware und kurzen Lieferwegen auch eine direkte Kommunikation. So kann neben individuellen Absprachen schnell und flexibel auf kurzfristige Erfordernisse eingegangen werden. Durch das Wegfallen von Zwischenhändlern und dem Aufbau von längerfristigen Abnahmegarantien können mitunter attraktive Preise und gute Individuallösungen erzielt werden. Beachten muss man hier, dass der Einkauf direkt bei den bäuerlichen Betrieben ein kleineres Sortiment bedingt. Von Vorteil sind die direkte Rückmeldung, das Vertrauen und eine kundenorientierte Produktion.

Einkauf bei Verarbeitungsbetrieben

In den letzten Jahren haben sich immer mehr Bäckereien, Molkereien, Metzgereien und andere VerarbeiterInnen bio-zertifizieren lassen. Das Nachfragen nach Bio-Produkten bei der Bäckerei des Vertrauens kann auch für diese den Schritt zur Umstellung bewirken.

Einkauf über Großhändler

Immer mehr Großhändler bieten aufgrund der großen Nachfrage zusätzlich ein Bio-Sortiment an. Die bereits bestehende Zusammenarbeit zwischen Küchen und Händlern und die aufgebaute Logistik ermöglichen eine schnelle Etablierung von Bio-Lebensmitteln in der Küche. Das Angebot an Bio-Lebensmitteln ist bei den HändlerInnen sehr unterschiedlich. Teilweise werden nur kleine Teile des Sortiments in Bio-Qualität oder zu einem höheren Preis angeboten. Zudem kann es vorkommen, dass bei diesen Großhändlern eine geringe Produktkenntnis gegenüber Bio-Produkten vorherrscht. Dieses Know-how ist aber besonders für NeueinsteigerInnen sehr wichtig.

▶▶▶ HINWEIS

Achten Sie auf die Angabe von Bio auf dem Lieferschein und der Rechnung. Jede/r Lieferant/in von Bio-Produkten muss auf diesen Unterlagen einen Bio-Hinweis und die Bio-Kontrollnummer angeben. Weiters muss Ihnen ein gültiges Bio-Zertifikat zur Verfügung gestellt werden. Fragen Sie bei Ihrem Lieferanten nach. Siehe auch Seite 5.

▶▶▶ HINWEIS

Melden Sie sich bei BIO AUSTRIA Vorarlberg zu Bezugsquellen in Vorarlberg. Wir vermitteln gerne weiter.



FOTO: BIO AUSTRIA / LIEBERTITZ



FOTO: BIO AUSTRIA / WILPERNIG



FOTO: IVO VÖGEL

WIE KANN ICH BIO EINSETZEN?

Es gibt mehrere Möglichkeiten, Bio in der Küche einzusetzen. Dabei können einzelne Zutaten, das ganze Menü oder die komplette Küche biologisch sein.

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR BIO-LEBENSMITTEL

➡ **BIO-KOMPONENTEN** **einzelne Zutaten ausschließlich** **in Bio-Qualität**

BEISPIEL
„**ausschließlich Kartoffeln aus**
biologischer Landwirtschaft“

- + Keine Verwechslungsgefahr mit konventionellen Zutaten, da keine getrennte Lagerhaltung notwendig ist
- + Einkauf größerer Mengen führt zu günstigeren Preisen
- Gäste können nicht zu rein biologischer Speise greifen (Heavy user)

▶▶▶ **HINWEIS**
Sehr empfehlenswert, vor allem auch für Bio-Einsteiger

TIPP: falls ein konkreter Bio-Anteil eingesetzt werden soll, kann vorab kalkuliert werden, welche Produktgruppen ausgetauscht werden müssen.

➡ **BIO-MENÜS** **alle Zutaten einer Speise** **in Bio-Qualität**

BEISPIEL
„**Bio-Lasagne oder**
Wiener Bio-Schnitzel“

- + kann gut kommuniziert werden
- + spricht Heavy user an
- alle Zutaten des Menüs müssen Bio sein (Gewürze, Öle etc.)
- Bio und konventionell müssen getrennt aufbewahrt werden

▶▶▶ **HINWEIS**
Sehr empfehlenswert, allerdings weniger für „Bio-Einsteiger“.

➡ **100% BIO-EINSATZ** **alle Zutaten der Küche** **in Bio-Qualität**

BEISPIEL
„**Wir sind eine Bio-Kantine**“

- + keine Verwechslungsgefahr zwischen Bio und konventionell
- + klare Kommunikation mit Gästen möglich
- Warenkosten höher, wobei diese teils durch Speiseplanungsgestaltung kompensiert werden können.

▶▶▶ **HINWEIS**
In der Praxis schwieriger umzusetzen

➡ **DURCHSCHNITTLICHE** **PROZENTUELLE JÄHRLICHE** **VERWENDUNG VON BIO**

BEISPIEL
„**30 % unserer Zutaten kommen**
aus kontrolliert biologischer
Landwirtschaft“

- + sehr einfach umsetzbar, da bei Bio-Zertifizierung ohnehin Warenfluss kontrolliert wird
- + sehr beliebt bei Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die einen Mindestanteil von Bio aufweisen müssen
- Gäste wissen nicht welche Zutaten Bio sind
- erst ab einem Bio-Mindestanteil von 25% möglich

▶▶▶ **HINWEIS**
In der Praxis oft angewendet, da es leicht umzusetzen ist. Aber nur bei Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen möglich.

BEISPIEL MITTAGSBETREUUNG SCHULE SCHWARZENBERG

Bereits seit drei Jahren gibt es in Schwarzenberg die Mittagsverpflegung, die unter der Leitung von Sandra Moosmann ins Leben gerufen wurde. Mit großer Freude setzt die gelernte Köchin und Hausfrau ihr Wissen und ihre Kenntnis rund ums Kochen ein. Unterstützt wird sie dabei von Martina Kaufmann, die ebenfalls mit großem Enthusiasmus und Engagement beteiligt ist. Durch die unkomplizierte Unterstützung des Bürgermeisters und des Gemeindevorstandes konnte im Sommer 2022 eine neue Küche für ca. EUR 80.000,-- installiert werden.



Grund für diese Investition war und ist die ständig steigende Nachfrage und vor allem auch, dass die Gerätschaften nicht mehr ausreichten.

Derzeit nutzen 65 SchülerInnen, Kindergartenkinder und MIKI-Kinder (Kleinkinderbetreuung) jeweils am Dienstag- und Donnerstagmittag das Angebot der Mittagsbetreuung. Mittlerweile gibt es einen eigenen Schulgarten, der von Annemarie Vetter betreut wird. Der Garten liefert das frische Gemüse, wie Kohlrabi, Karotten, Kräuter jeder Art, Kürbisse, diverse Salate und auch neben dem Einsatz von Bio wird sehr auf regionale Produkte geachtet (Kälber aus Schwarzenberg, Dinkelmehl vom Martinshof, etc.). In einem liebevoll gestalteten Kochbuch, welches den SchülerInnen bei ihrem Abgang aus der Volksschule nach der vierten Klasse zur Erinnerung mitgegeben wird, sind die mehr als 70 Mahlzeiten, die während des Schuljahres zubereitet werden, aufgelistet.

KONTAKT

Angestellte Köchin
Sandra Moosmann
TEL 0664 4086701
moosmann.sandra@gmx.at

BEISPIEL RÖTHIS VORDERLANDHUS

Essen ist Beziehung. Mit Hingabe kocht das Team des Vorderlandhus' frisches Essen aus vielen biologischen Zutaten aus dem direkten Umkreis. Dabei bieten sie Verpflegung für die stationäre Langzeitpflege, Essen auf Rädern, Kinder- und Schülermittagsbetreuung und MitarbeiterInnen an und haben einen offenen Mittagstisch.

KONTAKT

Gerhard Nachbaur
Leitung Mahlzeitendienste
TEL 05522 416 61 - 46
kueche@vorderlandhus.at
vorderlandhus.at

*„Wir wissen, was in den Nahrungsmitteln
„drin“ und auf den Tellern „drauf“ ist.
Basiswissen, spezielles Fachwissen und
die Freude am experimentellen Gestalten
bestimmen unsere Arbeitseinstellung.
Die werthaltige Überzeugung, Sinnvolles
und Nützliches zu tun, schenken wir allen,
die unsere Essenszubereitungen kosten
und in sich aufnehmen.“*

Gerhard Nachbaur Leitung Mahlzeitendienste.

BEISPIEL **ESSKULTUR LUSTENAU**

Lustenau hat sich die Gemeinschaftsverpflegung in den Kindergärten und Schulen, in den Seniorenhäusern oder für zu Hause und bei Essen auf Rädern auf die Fahnen geheftet. Alle interessiert: „Was gibt es zu essen?“. Die Antwort lautet: „Etwas Gutes!“ Etwas Gutes im Sinne von frisch zubereitet, vollwertig und genussreich, aber auch im Sinne von Gesundheit, Gastlichkeit und Gemeinschaftlichkeit. Dabei werden vielfach biologische Lebensmittel eingesetzt. Täglich bereitet der Küchenleiter Thomas Urban mit seinem Team 500 Mahlzeiten für Lustenaus Kinder und SeniorInnen zu. Ein Puzzlestein für das Erfolgskonzept ist: für die verschiedenen Zielgruppen bereiten sie unterschiedliche Speisen zu, die den Bedürfnissen der Menschen gerecht werden.

▶▶▶ **HINWEIS**

Wichtig ist auch Mitarbeitende zu motivieren und Bewusstsein für Bio zu schaffen. BIO AUSTRIA Vorarlberg bietet gerne Schulungen an.

„Die Auftraggeberin – sprich die Gemeinde – sollte die Verantwortung für das Wohl der BürgerInnen als Chance sehen und das „Thema Essen“ selbst in die Hand nehmen. So können Genuss, Gesundheit und Regionalität von der Gemeinde selbstbestimmt realisiert werden.“

Dietmar Hagen Geschäftsführer Esskultur Lustenau

KONTAKT

Thomas Urban, Betriebsleiter
thomas.urban@lustenau.at
sozialdienste.lustenau.at

BEISPIEL **GEMEINDE SEEHAM SALZBURG**

Die Bestrebungen, Bio in der Gemeinde umzusetzen, gehen schon mindestens 20 Jahre zurück. Die Basis sind die vielen Biobäuerinnen und Biobauern, die einen Großteil der Flächen biologisch bewirtschaften. Die Privatkäserei im Ort stellt aus der Bio-Heumilch Bio-Emmentaler und Bio-Bergkäse her. Die Gemeinde Seeham bemüht sich auch ihre Vorbildfunktion in puncto Bio und Nachhaltigkeit wahrzunehmen. So wurden bereits zahlreiche Blühflächen angelegt und ein Bienenlehrweg gestaltet, bei dem man durch Führungen und ein Infobabylon wissenswertes über Wildbienen, Honigbienen und Hummeln erhält. Touristisch gibt es Angebote, die Bio im Ort möglichst gut erlebbar machen.

Seit 2009 gibt es 100% Bio-Essen im Kindergarten und in der Volksschule. Die Bio-Lebensmittel werden fast alle im örtlichen Bioladen gekauft, mit dem E-Auto zugestellt und von den Köchinnen verarbeitet. Zusätzlich zum Mittagessen bieten sie den Kindern auch eine Bio-Jause mit viel Obst und Gemüse an, die auch von fast allen Kindern in Anspruch genommen wird und nach Mitteilung der LehrerInnen die Konzentrationsfähigkeit der Kinder erhöht hat.



FOTO: BIO-HEU-REGION RALF WEICHELBAUMER

„Wenn wir an die Zukunft unserer Kinder denken, haben Bio und Nachhaltigkeit die besten Voraussetzungen, unseren Nachkommen einen gesunden Lebensraum zu hinterlassen“.

Peter Altendorfer Bürgermeister Seeham

Der nächste Schritt war die Eröffnung des Bio-Artcampus am 30. September 2022, der nun „Bio erlebbar macht“.

Seeham gewinnt die erste Ausgabe der EU Bio-Auszeichnungen in der Kategorie „Beste Bio-Stadt“.

IST BIO WIRKLICH TEURER?

Bio bietet einen großen Mehrwert und kann dadurch auch einen Mehrpreis aufweisen: Der größere Platzbedarf in der Tierhaltung, der höhere personelle Aufwand im Gartenbau, der größere Arbeitsaufwand durch den Weidegang der Tiere oder die aufwendigeren Anbaumethoden, die die Fruchtfolge vorschreibt. Ein wesentlicher Grund ist auch, dass die Erträge im Biolandbau zum Teil niedriger sind (Schader et al. 2013). Alleine aus diesem Grund werden die Warenkosten höher.

Zum Beispiel erhöhen sich die Kosten oftmals um ca. 25%. Hier muss aber angemerkt werden, dass viele Kosten (sog. externe Kosten), die andere Anbaumethoden verursachen, nicht im tatsächlichen Verkaufspreis der Produkte enthalten sind. Der Biolandbau hält die Auswirkungen auf die Umwelt durch die Art und Weise der Bewirtschaftung so gering wie möglich und verursacht somit weniger externe Kosten (Schader et al. 2013). Davon profitieren alle, die im Endeffekt für diese Kosten aufkommen und das sind unter anderem die Zivilgesellschaft und auch die Gemeinden.

REDUZIERUNG VON MEHRKOSTEN MIT BIO IM BUDGET TIPPS FÜR EINSTEIGERINNEN VON PROFIS

Einfach nur Bio-Lebensmittel statt konventioneller Lebensmittel einzukaufen, wirkt sich oft nicht vorteilhaft auf die

Wirtschaftlichkeit der Küche aus. Stattdessen können verschiedene Strategien angewendet werden.

TIPP 1: REGELMÄSSIG BIO-PRODUKTE KAUFEN



Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume, einzelne Produkte komplett in Bio einzukaufen bedeutet auch, dass größere Abnahmemengen den Preis verringern.

TIPP 2: EINZELNE KOMPONENTEN AUSTAUSCHEN



Kaufen Sie einzelne Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität ein. Größere Mengen führen auch wieder zu günstigen Preisen.

TIPP 3: ZUTATEN MIT GERINGEM PREISABSTAND



Tauschen Sie zuerst Zutaten aus, die sich durch einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten auszeichnen (z. B. Getreideprodukte, Nudeln, Milchprodukte, Rindfleisch oder saisonales Obst und Gemüse).

TIPP 4: FLEISCHANTEIL REDUZIEREN



Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten. Das wird ernährungsphysiologisch empfohlen und reduziert die Kosten.

TIPP 5: MIT FRISCHE PUNKTEN



Vermeiden Sie teure Convenience Produkte. Fertigprodukte sind zwar zeit- und personalsparend, aber auch deutlich teurer als frisch zubereitete Speisen inklusive Personalkosten.

TIPP 6: SAISONAL KOCHEN

Saisonale Gerichte bieten ungeahnte Geschmackserlebnisse, Abwechslung und Vielfalt in Ihrem Speiseplan. Die Diversität an regionalen Obst- und Gemüsesorten ist besonders groß.

TIPP 7: SPEISERESTE REDUZIEREN



Speisemengen und Speiseangebot optimieren. Freie Wahl der Komponenten reduziert den Rücklauf. Portionsgrößen anpassen: lieber den Gast mehrmals schöpfen lassen.



Biologische Produktion

Neben dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Küche (Seite 9) kann auch die biologische Produktion in der Landwirtschaft direkt unterstützt werden. Eine Voraussetzung hierfür ist, dass landwirtschaftliche Flächen erhalten und so umsichtig wie möglich in Bauland gewidmet werden. Denn jeder Quadratmeter, der verbaut wird, ist für die Landwirtschaft und somit für die Nahrungsmittelversorgung und Selbstversorgung verloren.

Die Gemeinde kann die Verpachtung der eigenen Flächen an die Bedingung knüpfen, dass diese biologisch bewirtschaftet werden müssen. Die Stadt Hohenems ist hier mit gutem Beispiel voran gegangen (Seite 16).

Außerdem können Gemeinden ihre Biohöfe mit Direktzahlungen unterstützen, indem sie die Mehrleistungen der biologischen Produktion für die Gesellschaft je nach Fläche monetär abgelden.

Besitzt eine Gemeinde einen eigenen Gutshof, eröffnet sich auch hier wieder die Möglichkeit, den Hof und die dazugehörigen Flächen biologisch bewirtschaften zu lassen (Seite 18).

Eine zusätzliche Möglichkeit, um die Biobäuerinnen und Biobauern zu unterstützen, ist die Förderung von Weiterbildungsmaßnahmen (Seite 19).

PACHTFLÄCHEN

Immer wieder werden gemeindeeigene Pachtflächen frei. Viele BürgerInnen stehen hinter Bio und wünschen sich eine biologische Bewirtschaftung der Flächen in ihrem Ort.

Hier kann die Gemeinde aktiv beschließen, Flächen gezielt und bevorzugt an heimische Bio-Betriebe neu zu verpachten. Somit profiliert sich die Gemeinde als besonders nachhaltig.

BEISPIEL HOHENEMS „IM SAND“

Hohenems hat seine Ausschreibung folgendermaßen gestaltet: Die Ackerflächen sollen nach den Richtlinien des biologischen Landbaus von lokalen LandwirtInnen bewirtschaftet und die daraus resultierenden Erträge an örtliche Lokale, Bioläden und Einrichtungen wie z.B. SeneCura, Mittagstisch der Hohenemser Bildungseinrichtungen u.v.m. ausgeliefert werden. Am Wochenmarkt wird eigens dafür ein Stand mit diesen Produkten eingerichtet.

►►► HINWEIS

Bezeichnungen wie „nachhaltige Bewirtschaftung“ sind nicht zu empfehlen, es gibt keine handfesten Kriterien. Bei Bio sind die Kriterien festgeschrieben und die Betriebe werden von akkreditierten Kontrollstellen jährlich geprüft. Das Bio-Zertifikat wird jedes Jahr erneuert. Es garantiert den Bio-Status.

KONTAKT

Klaus Amann
Abfallwirtschaft, Veterinärwesen, Landwirtschaft
Bahnhofstraße 1, 6845 Hohenems
TEL +43 5576 701-1421
umwelt@hohenems.at



FOTO: DIETER EGGER

„Ansporn für uns ist, den BürgerInnen auf kurzem Weg Lebensmittel anbieten zu können, die aus der unmittelbaren Region stammen und nach ökologischen Kriterien produziert werden.“

Dieter Egger Bürgermeister Hohenems

UNTERSTÜTZUNG BEI JÄHRLICHEN KOSTEN

Die Bio-Kontrollkosten sowie die Verbandsmitgliedschaft bei einem Bio-Verband sind jährliche Kosten für einen Bio-Betrieb, die eine Gemeinde abfedern kann.

UNTERSTÜTZUNG DER BIO-LANDWIRTINNEN

Gemeinden können direkt die Umweltleistungen der Biobäuerinnen und Biobauern abgelten.

BEISPIEL GÖTZIS

Zusätzlich zu den Landes- und Bundesmitteln gewährt die Marktgemeinde Götzis eine Förderung für Biobäuerinnen und Biobauern aus Gemeindemitteln in Höhe von rund 100-200 Euro pro Hektar. Der Betrieb muss ein zertifizierter Bio-Betrieb sein und einem anerkannten Bio-Verein angehören.

[goetzis.at/buergerservice/
finanzen-foerderungen/
foerderungen/
landwirtschaftsfoerderung/](https://goetzis.at/buergerservice/finanzen-foerderungen/foerderungen/landwirtschaftsfoerderung/)



KONTAKT

Andreas Hotz
Wirtschaft/Marktwesen/Landwirtschaft
Bahnhofstraße 15
6840 Götzis
TEL +43 5523 5986 – 229
andreas.hotz@goetzis.at

BEISPIEL SULZBERG

Für die Anerkennung landwirtschaftlicher Arbeit bäuerlicher Familienbetriebe in den Bereichen Kulturlanderhaltung, Tierhaltung und Bewirtschaftungsweise hat die Gemeinde Sulzberg eine Wertschätzungsprämie eingeführt. Diese beinhaltet auch einen Betrag von EUR 50,- wenn der Betrieb biozertifiziert ist.

KONTAKT

Helene Blank
Gemeinderätin
helene.blank@a1.net
TEL +43 699 160 56 617
www.sulzberg.at

BIO-ERLEBNISPFAD
– eine Kooperation mit
der Gemeinde Götzis.

Rund um St. Arbogast wird
im Frühjahr 2023 ein
Bio-Lehrpfad installiert.
Dort werden die Grundzüge
der Bio-Landwirtschaft
erklärt.

„Die Marktgemeinde Götzis bekennt sich seit Jahren zu einer nachhaltigen Entwicklung mit regionaler Wertschöpfung. Die Unterstützung der Bio-Landwirtschaft ist ein Beitrag der Gemeinde diese Entwicklung zu fördern und den Einsatz der Biobäuerinnen und Biobauern zu honorieren. Mit dem neuen Bio-Erlebnispfad wollen wir die Götznerinnen und Götzner generationenübergreifend für dieses so wichtige Thema sensibilisieren.“

Christian Loacker Bürgermeister Götzis

„Die Gemeinde Sulzberg ist eine der größten Bäuerinnen- und Bauern-Gemeinden im Land. Wir haben hier auch eine besondere Verantwortung mit Grund und Boden, landwirtschaftlicher Produktion und Tierhaltung sorgsam umzugehen. Der Förderbonus für Bio-Betriebe will hier deren Bedeutung für die Gemeinde unterstreichen und deren Arbeitsleistung wertschätzen.“

Lukas Schrattenthaler Bürgermeister Sulzberg

EIGENER GUTSHOF & LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB

Wenn Gemeinden einen Gutshof oder einen landwirtschaftlichen Hof besitzen, tun sich dort viele Möglichkeiten auf.

So kann dieser biologisch bewirtschaftet oder an Biobäuerinnen und Biobauern verpachtet werden.

BEISPIEL GUTSHOF GÖTZIS „SUNNAHOF ST. ARBOGAST“

In Götzis wird einer der beiden gemeindeeigenen Gutshöfe seit Jahren vom Sunnahof der Lebenshilfe Vorarlberg erfolgreich geführt und bietet Menschen mit Behinderungen eine Vielfalt von Beschäftigungsmöglichkeiten. Das Konzept: Bio, „offene Stalltür“ und Waldkindergarten geht auf.

KONTAKT

Andreas Hotz

Wirtschaft/Marktwesen/Landwirtschaft

Bahnhofstraße 15

6840 Götzis

TEL +43 5523 5986 – 229

andreas.hotz@goetzis.at



BEISPIEL DORNBIRN „MARTINSRUH“

Vor mehr als 100 Jahren stellte der städtische Gutshof Martinsruh noch die Versorgung des städtischen Krankenhauses und der Bevölkerung sicher. Das war ein wesentlicher Grund, weshalb sich die Stadt Dornbirn damals Anbauflächen sicherte und einen eigenen Bauernhof aufgebaut hat. Auch heute wird der eigene Hof, der mittlerweile verpachtet ist, als wichtige und zukunftsorientierte Ressource gesehen. Mit der kürzlich durchgeführten Neuverpachtung, einem neuen Konzept, wollte die Stadt neue Wege gehen: Biodiversität, Natur- und Klimaschutz, eine nachhaltige Bewirtschaftung mit einem zertifizierten Biobetrieb sind wichtige Ziele der weiteren Entwicklung des Gutshofs. Die Stadt möchte mit diesem Projekt auch Vorbild für andere Betriebe sein. Die Grundlage für die zukünftige Entwicklung des Bauernhofes war ein Strategiekonzept, das vor der Verpachtung mit ExpertInnen erstellt wurde. Besonders wichtig war es der Stadt, dass der Gutshof als Ganzes erhalten bleibt.

„Mit der Entwicklung des städtischen Gutshofs zu einem zertifizierten Bio-Betrieb möchte die Stadt ein Zeichen in Richtung Biodiversität und Klimaschutz setzen.“

Andrea Kaufmann Bürgermeisterin Dornbirn

KONTAKT

Stadt Dornbirn

Umwelt, Land- und Forstwirtschaft

TEL 05572 306 5500

umwelt@dornbirn.at

BEISPIEL LUSTENAU „HEIDENSAND“

30 Hektar bestes Ackerland und Grünfläche, am Rande des Naturparks Alter Rhein, werden von der Besitzerin, der Marktgemeinde Lustenau, seiner ursprünglichen Bestimmung zurückgeführt - dem Gemeinwohl. Die Gemeinde leistet Pionierarbeit bei der Entwicklung der größten zusammenhängenden Bio-Ackerfläche im Land Vorarlberg, das große Defizite bei der Kultivierung von Obst und Gemüse aufweist. Die fruchtbaren Felder am Gutshof Heidensand werden ausschließlich von Lustenauer Bauern bestellt, davon der Großteil im biologischen Anbau.

KONTAKT

Manuel Müller, Wirtschaft und Vermögen
Marktgemeinde Lustenau
Rathausstraße 1
6890 Lustenau
TEL +43 35577 8181-2202
manuel.mueller@lustenau.at

WEITERBILDUNG FÜR BIO-LANDWIRTINNEN

Bio-Landwirtschaft ist wissensintensiv und ressourcenextensiv. Sie entwickelt sich immer weiter und benötigt praktikable Lösungen, weshalb die Biobäuerinnen und Biobauern stets Bedarf an Weiterbildungsveranstaltungen haben. Hier könnte die Gemeinde zum Beispiel als Anreiz die Teilnahme der LandwirtInnen bei LFI Kursen oder Kursen von BIO AUSTRIA fördern.



FOTO: BIO AUSTRIA



Lokale Bio-Vermarktung an Kurbeln

Für eine Gemeinde ist es ein Gewinn, wenn ihre BürgerInnen eine Alternative zum Supermarkt vorfinden. Viele Menschen haben das Bedürfnis beim Biobauern oder der Biobäuerin direkt einzukaufen, um beste regionale Bio-Lebensmittel zu bekommen. Doch die Standorte vieler Höfe sind nicht ideal gelegen. Da ergeben neue Formen der Vermarktung Sinn.

Es gibt mittlerweile viele Möglichkeiten die Nahversorgung zu unterstützen. In Loosdorf in Niederösterreich fördert die Gemeinde einen Selbstbedienungsladen, indem Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt werden und Investitionen getätigt wurden (Seite 21).

Die Gemeinde kann auch Foodcoops unterstützen und den BetreiberInnen Räumlichkeiten zur Verfügung stellen (Seite 21).

Auch die ideelle Unterstützung der Gemeinde gegenüber diesen Projekten hilft bereits.

SELBSTBEDIENUNGLÄDEN

Selbstbedienungsautomaten und -container sind derzeit sehr beliebt. Die Gemeinde kann gut frequentierte Flächen zur Verfügung stellen, sich an den Betriebskosten beteiligen oder sonstige Unterstützung gewährleisten.

BEISPIEL LOOSDORF NIEDERÖSTERREICH

Die Gemeinde Loosdorf stellt rund 14 verschiedenen LandwirtInnen die Räumlichkeit eines Selbstbedienungsladens zur Verfügung. Hier wurde auf Kosten der Gemeinde der Raum renoviert, eine Klimaanlage und eine Videoüberwachung angeschafft. Monatlich wird eine sehr geringe Miete verrechnet und die Stromkosten werden einmal im Jahr anteilig eingehoben. Der Laden befindet sich an einem gut frequentierten Standort. Das Konzept wird seit Jahren gut angenommen und ist möglichst einfach gehalten.

„Von Seiten der Gemeinde war es uns wichtig die Möglichkeit für regionalen Einkauf zu schaffen und damit auch unsere LandwirtInnen zu stärken.“

Thomas Vasku Bürgermeister Loosdorf



FOTO: GEMEINDE LOOSDORF

KONTAKT

Melitta Schraml

TEL +43 2754 63 84 20

melitta.schraml@loosdorf.at

FOODCOOPS

Eine FoodCoop ist eine Lebensmittelkooperative. Dabei kaufen mehrere Menschen gemeinsam direkt bei ProduzentInnen ein und organisieren sich den Essenseinkauf in der Gruppe.

FoodCoops benötigen einen Ort, an dem die Lebensmittel angeliefert, gelagert und wieder abgeholt werden können. Vielleicht steht ja der Gemeinde genau solch eine Räumlichkeit zu Verfügung? Wichtig dabei ist natürlich zu beachten, dass die LieferantInnen vorrangig zertifizierte Biobäuerinnen und Biobauern sind.

Handbuch für FoodCoops >

www.bio-austria.at/app/uploads/

FoodCoop-Handbuch-Oktober-2017.pdf



FOTO: IVO VÖGEL



Tue Gutes und sprich darüber. Wenn die Gemeinde Bio fördert, darf und soll dies auch gerne kommuniziert werden, denn die BürgerInnen sollen auch davon erfahren. Eine Gemeinde hat außerdem eine Vorbildwirkung gegenüber UnternehmerInnen und BürgerInnen. Diese kann nur erzielt werden, indem darüber berichtet wird.

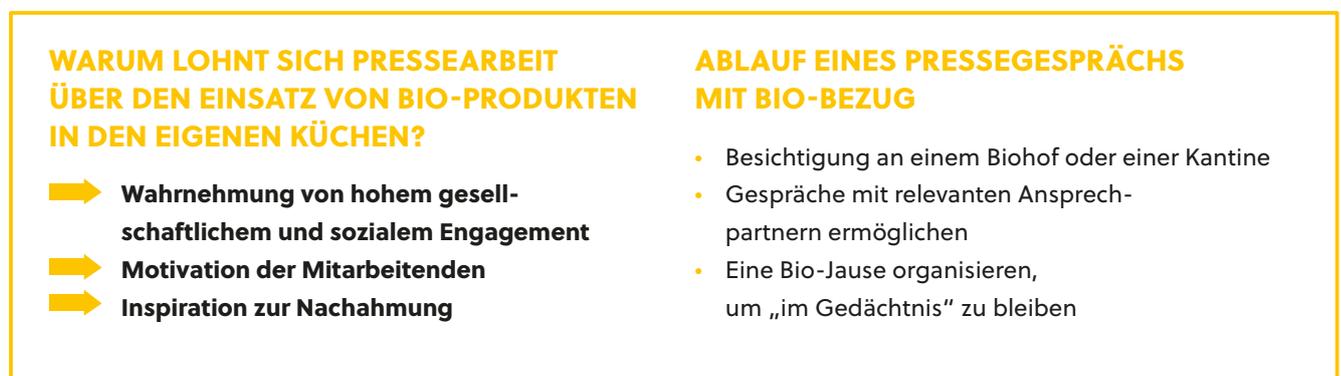
In der Gemeinschaftsverpflegung bedarf es einer Erklärung was, wo und warum Bio eingesetzt wird. Auch hier geht es darum, zum Beispiel die Eltern oder Angehörige aufzuklären und zu informieren (Seite 23). Argumente für den Bio-Einsatz in der Gemeinde müssen sattelfest sein (Seite 24). Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, im Rahmen von gemeinsamen Veranstaltungen Bewusstsein für Bio zu schaffen (Seite 25).

WIE KOMMUNIZIERE ICH BIO?

Wichtig ist, dass auch über den Bio-Einsatz in der Küche kommuniziert wird. Befragungen ergeben immer wieder den Wunsch nach mehr biologischen Lebensmitteln auf dem Speiseplan. Wenn Bio-Lebensmittel verwendet werden, sollte das den Gästen auch vermittelt werden.



WO KOMMUNIZIERE ICH BIO?



ARGUMENTE FÜR BIO – WAS KOMMUNIZIERE ICH?

Die biologische Landwirtschaft hat zahlreiche Vorteile für Mensch, Tier und Umwelt, die kommuniziert werden können (Schader et al. 2013).

WAS KOMMUNIZIERE ICH?

Umweltfreundlich



Die angewendete Kreislaufwirtschaft und die Fruchtfolge schonen nachhaltig die Ressourcen und schützen Boden, Wasser und das Klima.

Artgerechte Tierhaltung



Bio-Tiere haben ausreichend Platz und Weidezugang, die Möglichkeit ins Freie zu gehen und bekommen Bio-Futter.

Klimaschutz



Bio-Böden speichern mehr CO₂, da sie einen höheren Humusgehalt aufweisen. Chemisch synthetische Düngemittel sind in der biologischen Landwirtschaft nicht erlaubt. Diese sind sehr energieintensiv in der Herstellung (Gattinger et. al, 2012).

Hohe Qualität



Bio-Produkte enthalten keine Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Farbstoffe oder künstliche Aromen. Sie beinhalten mehr wertgebende (Vitamine etc.) und weniger wertmindernde (Pestizide etc.) Inhaltsstoffe (Marcin Baranski 2014).

Jährlich kontrolliert



Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind geschützt und die Betriebe werden mindestens einmal pro Jahr von staatlich anerkannten Bio-Kontrollstellen geprüft.

Höhere Biodiversität



Die Artenzahl auf ökologisch bewirtschafteten Flächen liegen bei der Ackerflora durchschnittlich um 95 %, bei Feldvögeln bis zu 35 % und bei Insekten um bis zu 20 % höher (Thünen Report 2019).

Gentechnikfreie Lebensmittelproduktion



Bio wird gemäß dem Vorsorgeprinzip ohne den Einsatz von Gentechnik produziert. Denn diese greift gezielt in das Erbgut von Lebewesen ein und verändert auf diese Weise ihre DNA.

Vorbeugenden Pflanzenschutz



Es gibt zahlreiche Strategien um Nutzpflanzen ohne chemisch-synthetische Pestizide zu schützen, denn die sind bei Bio verboten. Bei Bio werden Nützlinge eingesetzt und ökologisch verträgliche und vorbeugende Maßnahmen angewendet.

Lebensraum als Schutzfunktion



Die biologische Bewirtschaftung führt zu einer stabilen und artenreichen Lebensgemeinschaft in Böden und bietet somit einen gewissen Schutz vor Hochwässern (Schnug und Haneklaus, 2012).

NUTZEN VON BIO FÜR GEMEINDEN

Nachhaltige und zukunftsorientierte Wirtschaftsform

1.

Bio-Produkte stehen für eine umweltfreundliche Landwirtschaft.

Reaktion auf verändertes Konsumverhalten

2.

Die Haltungsbedingungen von Tieren, die zur Produktion tierischer Lebensmittel eingesetzt werden, sind vielen KonsumentInnen mittlerweile wichtig.

Kommunale Nachhaltigkeitsstrategie

3.

Die Gemeinde kann sich als nachhaltige Kommune profilieren, wenn sie Bio unterstützt.

VERANSTALTUNGEN

Die Gemeinde kann Veranstaltungen für Erwachsene wie für Kinder zum Thema biologische Landwirtschaft durchführen (Exkursionen zu Höfen, Verarbeitern etc.). Das Verständnis für Bio wird Interessierten vermittelt. Auch hier steht BIO AUSTRIA Vorarlberg gerne zur Verfügung und unterstützt bei der Organisation.

BEISPIEL VERANSTALTUNGEN MIT BIO AUSTRIA VORARLBERG

Bio-Spaziergang

Der Bio-Spaziergang von Hof zu Hof ist eine Veranstaltung, die durch die Gemeinde Alberschwende finanziell unterstützt wurde. Dabei wurden drei Biohöfe besichtigt. Eine Bio-Jause durfte nicht fehlen.

[www.bio-austria.at/v/konsument/
bio-spaziergang/](http://www.bio-austria.at/v/konsument/bio-spaziergang/)



FOTO: MATTHIAS NESTER

Biofest

Das Biofest Bregenz ist das Highlight der Bio-Szene in Vorarlberg. Ein buntes Rahmenprogramm und ein Bio-Markt mit unterschiedlichsten AkteurInnen im Umweltbereich bringen KonsumentInnen und ProduzentInnen sowie Stadt und Land wieder näher zusammen.



FOTO: MATTHIAS NESTER

Bio-Radeln

Bio-Radeln im Raum Bludenz. Die Veranstaltung wurde gemeinsam mit der Stadt Bludenz geplant. Mit dem Fahrrad sollten die TeilnehmerInnen verschiedene Biohöfe besuchen.

[www.bio-austria.at/v/konsument/
bio-radeln-von-hof-zu-hof-2/](http://www.bio-austria.at/v/konsument/bio-radeln-von-hof-zu-hof-2/)



FOTO: BIO AUSTRIA VORARLBERG



Auch im eigenen Haus und bei eigenen Veranstaltungen, bei Anlässen oder bei Geschenken kann und darf die Gemeinde auf regionale Bio-Produkte setzen. Somit unterstützt die Gemeinde direkt ihre Biobäuerinnen und Biobauern und die Beschenkten kommen in Berührung mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Region.

Wenn BürgerInnen neu in die Gemeinde kommen, freuen sie sich über den Bio-Einkaufsführer.

BIO-EINKAUFSFÜHRER FÜR ALLE GELEGENHEITEN

Der Bio-Einkaufsführer beinhaltet unter anderem eine Auflistung der Bio-DirektvermarkterInnen Vorarlbergs. Von BIO AUSTRIA Vorarlberg wird er gerne zur Verfügung gestellt. Sei es als Willkommensgeschenk für neue BürgerInnen, oder als generellen Service für alle. Wer besonders viele DirektvermarkterInnen in der Gemeinde zu verzeichnen hat, kann dies natürlich auch den KonsumentInnen vermitteln.

Download: www.biovorarlberg.at/einkaufsfuehrer.html



BIO IM GEMEINDEAMT

In einem Gemeindeamt gehen viele Menschen ein und aus. Nicht nur die eigenen MitarbeiterInnen freuen sich über Milch, Säfte und Kaffee in Bio-Qualität, auch Gäste und BusinesspartnerInnen fühlen sich wertgeschätzt, wenn sie ein qualitativ hochwertiges Produkt angeboten bekommen. Die Gemeinde setzt damit ein starkes Statement.

BIO BEI GEMEINDE-VERANSTALTUNGEN & -ANLÄSSEN

Auch bei Anlässen kann auf Bio-Lebensmittel gesetzt werden. Sei es ein Empfang, eine Veranstaltung oder ein Fest der Gemeinde.



►►► HINWEIS

Im Bio-Einkaufsführer sind Catering-Firmen angeführt, die Bio einsetzen. Bei Geschenken kann auf Bio aus der Region gesetzt werden. Unsere Biobäuerinnen und Biobauern produzieren eine Vielzahl an hochwertigen Produkten, die gerne angenommen werden.

BEISPIEL MÄDER J.J. ENDER-SAAL

Seit 1.1.2001 wird in der Küche des J.J. Ender-Saals in Mäder Bio eingesetzt. Das hauseigene Catering verwöhnt die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Nach Möglichkeit sind die Lebensmittel regionaler Herkunft und aus biologischem Anbau.

KONTAKT gemeinde@maeder.at



BIO AUSTRIA Vorarlberg

6900 Bregenz, Montfortstraße 11/7

TEL +43 5574 44777

vorarlberg@bio-austria.at

www.bio-austria.at

**Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner
für sämtliche Bio-Belange in Vorarlberg
und beraten Sie gerne bei der Umsetzung
von Bio-Aktivitäten in Ihrer Gemeinde.**