



Bewusst + sein + bilden

Seite 8 & 14

Weideprobleme

Was tun, wenn's juckt.

Seite 6

Eine Löwenmama ...

... kocht bio.

Seite 10

Urlaub ...

... auf dem Bio-Bauernhof.

Seite 12



Bio Aktuell	3
Betriebsvorstellung Weißenbach	4
Weideprobleme	6
Neue Bundesobfrau Barbara Riegler	7
Bio-Lehrpfad	8
Mittagsbetreuung Schwarzenberg	10
Vorstellung neue Mitarbeiterin	11
Urlaub am Bio-Bauernhof Heidegger	12
Haus am Katzenturm & Bio-Samstage	14
Neue Gentechnik	16
Neuigkeiten	18
Veranstaltungen	19
Heuer: Biofest in Feldkirch	20

Impressum

BioInfo BIO AUSTRIA Vorarlberg – Ausgabe 02/2023

Herausgeber

BIO AUSTRIA Vorarlberg, Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz
TEL +43 5574 44 777, vorarlberg@bio-austria.at

Bürozeiten

MO – DO 08:00 – 12:00 & 14:00 – 16:00 Uhr,
FR 08:00 – 12:00 Uhr

Redaktion

Karin Mayer, Manuel Kirisits-Steinparzer
Gezeichnete Artikel müssen nicht unbedingt
die Meinung der Redaktion wiedergeben

Druck

Druckerei Janetschek GmbH/Heidenreichstein

Layout & Bilder

Layout Christian Reinhard

Bild Cover: Karin Mayer

Bilder Inhaltsverzeichnis: Weißenbach, Matthias Nester, Ivo Vögel,
manuelpaul.com, Lucas Breuer

Design

René Andritsch

Informationszeitschrift wird mit Unterstützung
des „Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft“ hergestellt.

www.bio-austria.at/vorarlberg

Bio aktuell

Klima / EU-Renaturierungsgesetz / Neue Gentechnik

Im Juli 2023 erlebte die Nordhalbkugel die heißesten Wochen seit Beginn der Messgeschichte. Die Ära der globalen Erwärmung sei vorbei, „die Ära des globalen Kochens ist gekommen“, sagt UN-General António Guterres. Tagtäglich erleben wir auf unseren Höfen das sich ändernde Wetter und Klima. Die Politik scheint wie gelähmt und um Antworten verlegen, entsprechend notwendige Maßnahmen scheinen nicht durchsetzbar. Während Klimaaktivist:innen den Politiker:innen Nichtstun vorwerfen, sind es die Biobäuerinnen und Biobauern, die täglich aktiven Klimaschutz betreiben – Kreisläufe werden geschlossen, Betriebsmittel und Energie gespart und wertvolle CO₂-Speicher geschaffen.

Zum Sommerbeginn wurden auf europäischer Ebene etliche Gesetzesvorschläge vorgelegt, die weitreichende Konsequenzen für die Landwirtschaft hätten. In manchen Teilen Europas hat „die“ Landwirtschaft übers Ziel „hinausgeschossen“ – zu hohe Viehbesätze führen zu Grundwasser- und Nitratproblemen, letzte europäische Urwälder werden abgeholzt, die Tierhaltung ist zusehends industrialisiert und automatisiert. „Weiter wie bisher“ findet gesellschaftlich keine Akzeptanz und Anerkennung und ist gleichzeitig der wahre „Feind“ einer intakten Selbstversorgung und der bäuerlichen Produktion. Eine nachhaltige Erzeugung hängt von intakten Ökosystemen ab und wird nur in weitestgehender Unabhängigkeit von „künstlichen“ Ressourcen gelingen – eine verbindliche Gesetzgebung schützt somit unser aller Grundlage! Der Gesetzesvorschlag der EU-Kommission zur Renaturierung beinhaltet somit durchaus Chancen – zumindest für eine umweltfreundliche Bio-Landwirtschaft...

Klar nein sagen wir zu den Anfang Juli präsentierten Deregulierungsvorschlägen zur Neuen Gentechnik der EU-Kommission. Der Vorschlag ignoriert alle wissenschaftlich fundierten Risikobedenken und folgt nur den Argumenten des Biotechnologiesektors. Ausufern der Patentierungen auf Pflanzenzüchtungen, eine Verunmöglichung der gentechnikfreien Produktion, nicht abschätzbare Folgen für die Umwelt kombiniert mit nicht geklärten Verantwortungs- und Haftungsfragen wären die Konsequenzen.

Das Vorsorgeprinzip, das der Biolandbau voraussetzt, muss gewahrt bleiben. Physiker Schmidl erklärt, dass erst Regulierungen und Verbote anregen, (Umwelt-) Probleme im Zuge der Einführung neuer Technologien auch tatsächlich zu lösen.

Manuel Kirisits-Steinparzer
Geschäftsführung BIO AUSTRIA Vorarlberg



Mirabai Aberer
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Brauchen wir Bewusstseinsbildung?

„Bio gibt es nicht“ oder „Ich kenne jemanden der sagt, sein Nachbar spritzt heimlich und er ist Bio“ – würde ich einen Euro bekommen, wenn ich das höre, wäre ich jetzt wohl reich.

Überall wo ich für BIO AUSTRIA Vorarlberg im Einsatz bin, setze ich mich teils lebhaften Diskussionen aus. In diesem Job darf es dich nicht wundern, dass es immer noch viele Menschen gibt, die nicht wissen was Bio ist und wofür Bio steht. Das ist durchaus verständlich. Heutzutage möchten sich viele Firmen als „Öko“ verkaufen, denn der allgemeine Druck auf Unternehmen, umweltfreundlicher zu produzieren, wächst enorm. Verschiedene Logos, Siegel und Versprechen verunsichern die Konsument:innen. Ich höre Sätze wie: „Da kann man ja nichts mehr glauben“ und „Schon wieder ein Skandal“. Immer wieder höre ich mich sagen: „Bei Bio stehen Richtlinien im Hintergrund und die werden kontrolliert“, „Die Begriffe Bio und Öko sind geschützt“, und so weiter.

Deshalb braucht es Bewusstseinsbildung für Bio: Weil Bio komplex ist und Erklärung braucht. Weil viele keinen Bezug mehr zur Landwirtschaft haben. Weil wir eine ökologische Landwirtschaft für unsere Zukunft brauchen und Bio verdam*t nochmal das Beste ist, was wir haben!

Das Team von BIO AUSTRIA setzt sich immer wieder für die Bio-Landwirtschaft ein und redet sich den Mund fusselig. Und ratet mal – wir tun das gerne z.B. bei Führungen des neuen Bio-Lehrpfads in St. Arbogast, beim Biofest in Feldkirch und, und, und.

Für mich endet der berufliche Teil meiner „Bio-Reise“ nach fast sechs Jahren und ich darf mich herzlich bei einem unglaublich tollen Team, Chef und Vorstand bedanken. Ganz besonders danke ich auch unseren Mitgliedern – mit euch war es stets ein sehr angenehmes Zusammenarbeiten. Alles Gute wünsche ich allen Menschen, die für und in der Bio-Landwirtschaft arbeiten – weiter so!

Und ich? Mit Freude beginnt ein neues Kapitel in meinem Leben in der Schweiz. Bewusstseinsbildung für Bio werde ich aber weiterhin privat betreiben – denn wenn es um Bio geht, kann ich meinen Mund nicht halten.



Jammern hilft nicht!

Auch wenn allseits gerne gejammert wird, überlassen wir dies doch wohl besser den LW-Politikern in den grünen Zeitungen und ihren Freunden.

Als Unternehmer hilft mir Jammern nichts, es ist wie mit dem Geiz, der bekanntlich nicht arm, aber unwert macht.

Elmar Weißenbach

Wir müssen uns an die Zukunft anpassen. Sie wird sich nicht an uns anpassen, denn alle kennen den Spruch: „Wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit.“ Die immer schnelllebigere Zeit mit ihrem immensen Energie- und Ressourcenverbrauch belastet uns an allen Ecken und Enden. Rezession, Kriege, Klimakatastrophen, Umweltverschmutzung usw. sind Themen der heutigen Zeit – waren es aber in jeder Zeit, nur nicht so nahe bei uns. Der Krieg, den wir gegen die Natur führen (auch in der Landwirtschaft) bleibt nicht ohne Folgen für alle. Mit der Erdoberfläche ist es wie mit unserer Haut. Wenn zu viel zerstört wird, stirbt der ganze Organismus. Die Natur lehrt uns, dass wir uns anpassen müssen. Große (Saurier) und kleine (Schmetterlinge) Arten sind ausgestorben und sterben aus, wenn wir ihnen keinen Raum fürs Überleben geben.

Unser Betrieb ist laufend in Veränderung. Mein Vater hatte 18 Milchkühe mit Grünland und Mais im Vollerwerb. Ich habe im Nebenerwerb auf Mutterkuhhaltung und Puten umgestellt und mit dem Dinkelanbau begonnen. In der Fruchtfolge am Acker war Klee gras und Dinkel im Wechsel, daneben gab es Dauergrünland. Heute ist unser Betrieb wesentlich vielseitiger. Das Risiko wird aufgeteilt. Im Moment halten wir eine Mutterkuh und 20 Weiderrinder und im Sommer Puten.

Wir bauen auf unserem Biobetrieb (seit 1990) Dinkel, Braugerste, Riebel-Mais, Kartoffeln, Mais-Stangenbohnen-Gemenge, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Süßkartoffeln, Karotten, Bohnen und Bio-Diversitäts-Gemenge an. Mein Sohn Christoph nimmt - als Pflanzenbauer - großen Einfluss auf die Betriebsentwicklung. Es geht ja um seine Zukunft. Wer den Jungen keine Freiheit gibt, der stirbt aus, das sehen wir auf vielen Betrieben.

Jeder muss seinen Betrieb nach seinem Umfeld, seinem Können und seinen Möglichkeiten entwickeln – jammern führt in die Sackgasse.

Vielleicht machen wir einmal Hafer- oder Dinkelmilch, Wölfe und Bären fressen wenig Pflanzen. Es ist den Bauern nicht verboten noch besser zu kooperieren, Ein- und Verkaufsgemeinschaften zu gründen, Kosten zu sparen und Freizeit zu gewinnen. Das Wachsen in die Größe ist nur eine von vielen Möglichkeiten. Ein Leben lang zu jammern ist auch nur eine Möglichkeit, neben anderen kreativen Ansätzen, die es gibt.



FOTO: WEISSBACH

Betriebsspiegel Weißenbach Elmar, Götzis

Der Biobetrieb liegt auf 413 MüdM und ist mit verschiedenen Ackerfrüchten, Tierhaltung und Gemüsebau breit aufgestellt. Den Betriebsführern Vater Elmar (Freilandbeef-Koordinator) und Sohn Christoph (Lehrer BSBZ: Pflanzen- & Gemüsebau in Theorie und Praxis; Braugerste-Koordinator) sind die vielfältigen Kulturen ein besonderes Anliegen. So sind sie einerseits flexibler, was die Witterungseinflüsse betrifft und andererseits bei Preisschwankungen belastbarer.

Ackerbau ca. 8 ha

Gemüse im Folientunnel ca. 0,1 ha
Feldgemüse 0,7 ha
Wintergerste 2 ha
Winterdinkel 2,1 ha
Silomais 0,7 ha
Körnermais 0,8 ha,
Speisekartoffeln 0,8 ha
Klee gras 0,4 ha

Grünland ca. 8,5 ha

Mähwiese mehrschnittig ca. 7 ha
Streuwiese 1,5 ha

Tierhaltung

Rindermast zur Fleischproduktion
ca. 20 Tiere
(die meisten werden gealpt)
und ca. 70 Truthühner.

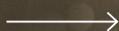
Biohof Weißenbach

Bleiche 46
6840 Götzis

TEL +43 5523 56 400
elmar.weissenbach@schule.at

KLIMACENT

UNTERSTÜTZE BIOBAUERN
MIT DEINER CO₂-ABGABE



WAS IST DER KLIMACENT?



Mein Kostenbeitrag
für den eigenen
CO₂-Fußabdruck



Ein transparentes
Finanzierungsinstrument
für regionale Projekte



Ein wirksamer
politischer Hebel für
erforderliche Gesetze



Fliegen, Mücken und das liebe Vieh

Immer wieder erreichen uns Anfragen, wie Rinder vor einer Fliegen-, Zecken- und Bremsenplage geschützt werden können. Der Sommer neigt sich zwar dem Ende zu, aber es gilt: „Nach dem Sommer ist vor dem Sommer!“

Dr. Elisabeth Stöger
& Florian Vinzenz

Insektenstiche und Zeckenbisse sind unangenehm, sie verursachen Juckreiz und Unruhe, manchmal auch Allergien. Oft führen Stiche auch zu Infektionen und Schmerzen und in Folge dessen zu gestresstem Verhalten. Einige Plagegeister übertragen zusätzlich Krankheiten wie Augenentzündungen, Euterentzündungen, Schmallenberg-Virus, Blauzungkrankheit oder Piropallose.

Stechende Fliegen saugen mehrere Male pro Tag. Nicht stechende Fliegen ernähren sich von Sekreten aus natürlichen Körperöffnungen, aus Hautverletzungen und aus nachblutenden Stichen. Beide sind auf Eiweiße zur Brutentwicklung angewiesen.

Zum Vertreiben von Insekten und Zecken können einerseits natürliche Wirkstoffe verwendet werden. Solche Repellents sind eher vertreibend und nicht abtötend. Die Wirkung ist vorbeugend, z.B. für ruhiges Melken. Die Wirkdauer ist kurz (1 Stunde - 1 Monat), weil die Wirkstoffe schnell abgebaut werden oder - wie bei ätherischen Ölen - flüchtig sind. Dafür gibt es mit den natürlichen Wirkstoffen kaum Umweltprobleme und sie sind meist biotauglich.

Tipp vor dem Melken

Die Kuh mit verdünnten ätherischen Ölen von Lavendel, Pfefferminze, Zitrone, Eukalyptus oder Lorbeer einsprühen.

Im Betriebsmittelkatalog 2023 (S. 74) finden sich Fertigpräparate mit natürlichem Pyrethrum oder Geraniol (z.B. Reudanon® oder Insect Blocker). Diese Präparate sind biotauglich und können am Tier angewendet werden. Gute Erfahrungen wurden auch mit dem Rinderfluid von der Fa. Tiroler Steinöl gemacht. Das Präparat kann auf Tiere aufgetragen oder auf einen Lappen geschüttet und aufgehängt werden.

Wenn die biotauglichen Mittel nicht ausreichen, dann können am Biobetrieb vom Tierarzt Arzneimittel gegen Insekten und Zecken verschrieben werden. Dabei handelt es sich um synthetische Pyrethroide (Pestizide), die abtötend und vertreibend wirken. Der Vorteil ist eine längere Wirkdauer – manchmal reicht das Mittel für eine ganze Weidesaison. Der Nachteil ist die Umweltgiftigkeit für Bienen, Fische und Dungkäfer. Bei unsachgemäßer Anwendung sind auch Vergiftungen der Rinder möglich. Manchmal sind die Lästlinge bereits resistent gegen diese Wirkstoffe.

Die Anwendung erfolgt als Fliegenohrmarken (z.B. Auriplak, Electron) oder als Aufgussmittel (z.B. Butox, Deltanil). Die Wartezeit beträgt konventionell 0 Tage. Für Biobetriebe beträgt die Wartezeit 48 Stunden auf Milch und Fleisch ab dem Zeitpunkt der Anwendung.

Was tun?

Wer seine Tiere auf die Alpe bringt, hat den Vorteil, dass in höheren Lagen der Insektenruck deutlich niedriger ist. Die kühleren Temperaturen sorgen für weniger rasche und starke Vermehrung.

Kriebelmücke

Die Kriebelmücke fliegt am stärksten um die Mittagszeit und am frühen Abend bis zum Sonnenuntergang. Stark betroffene Flächen eher nachts beweiden oder die Tiere zur Mittagszeit im Stall unterbringen. Diese Maßnahmen sind in der Praxis schwer umsetzbar.

Die Anwesenheit und Verbreitung sind stark abhängig von der Bodenbeschaffenheit und der Vegetation, sowie dem Vorkommen stehender Gewässer. In Waldgebieten und schwül-feuchten Lagen ist es sinnvoll, regelmäßig die fliegenden Insekten zu bekämpfen. Knoblauch im Futter kann hilfreich sein. Zusätzlich sind verschiedene Sprays und Gele (siehe oben) erhältlich: Auf trockenes Fell entlang der Wirbelsäule mit Schwerpunkt Nackenpartie auftragen und leicht gegen den Strich einreiben. Biozide vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen!

Herbstgrasmilbe

Die Larve der Herbstgrasmilbe ist tagsüber und an trockenen, sonnigen Tagen aktiv. Sie befällt vor allem die Körperteile, die mit Pflanzen in Berührung kommen: Dort heftet sie sich an und beginnt zu fressen. Dazu injiziert sie starke Enzyme, die die Hautzellen verdauen.

Während der relativ kurzen Zeit des Befalls (2-3 Tage) leidet das betroffene Tier unter quälendem Juckreiz, der auch dann anhalten kann, wenn die Larve weg ist. Dieser wird durch eine allergische Reaktion auf den Speichel ausgelöst. Das Tier versucht, dies durch Kratzen oder Belecken der betroffenen Stelle zu lindern, was in schweren Fällen zu offenen Wunden führen kann. Auf der Haut sind kleine rote Quaddeln, je nach Anzahl der Larven auch orange-rote Punkte zu sehen.

Stellen mit sehr starkem Juckreiz können eingerieben oder abgewaschen werden mit: Olivenöl mit ätherischem Lavendelöl; Aloe-Gel mit Obstessig (sprühen); Abkochung von Eichenrinde (ca. 30min kochen) oder Walnussblättern (ca. 10min kochen); Walnussblätter klein schneiden, zerkleinern (Pürierstab) und den Brei auflegen. Das beruhigt und schützt vor selbst zugefügten Wunden, die eine Eintrittspforte für Krankheitserreger sein können. In schlimmen Fällen können vom Tierarzt entzündungshemmende Medikamente gegeben werden.

Kontakt: Bio-Beratung Florian Vinzenz
TEL 05574 400-331



FOTO: BIO AUSTRIA / FUCHS

Barbara Riegler ist neue Obfrau

Die Delegiertenversammlung von BIO AUSTRIA wählte die 43-jährige Biobäuerin und Lebensmittel-Expertin aus Bad Kreuzen/OÖ zur neuen Spitzenrepräsentantin.

Barbara Riegler folgt somit auf Gertraud Grabmann, die nach zwei Amtszeiten und insgesamt acht Jahren als Obfrau statutarisch aus dem Amt scheidet. Barbara Riegler absolvierte an der FH Wieselburg den Studiengang Produkt- und Projektmanagement für Food und führt zusammen mit ihrem Mann Helmut eine 35ha große Bio-Landwirtschaft mit Bio-Mutterkuhhaltung, Bio-Legehennen, Bio-Wildmasthennen (Hofschlachtung) und Bio-Schweinehaltung sowie der Spezialkultur Öllein.

„Ich bedanke mich bei den Delegierten von BIO AUSTRIA für das erwiesene Vertrauen in mich und sehe der herausfordernden Aufgabe mit Freude entgegen. Ich werde mich mit ganzer Kraft für die Biobäuerinnen und Biobauern und den Verband einsetzen“, betonte Barbara Riegler anlässlich ihrer Wahl.

Wir wünschen unserer frischgebackenen Bundes-Obfrau alles Gute und viel Freude bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe!



Lernen beim Erleben

Der neue Bio-Lehrpfad lädt alle Menschen ein, die Landwirtschaft wieder näher kennen zu lernen und insbesondere den Bio-Landbau zu verstehen.

An verschiedenen Stationen wird Bio einfach erklärt – was sich als eine richtige Herausforderung für die Konzeptionist:innen herausstellte.

Mirabai Aberer,
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Doch zuerst mal von vorne – die wichtigste Frage stellt sich gleich zu Beginn: Warum brauchen wir Bewusstseinsbildung im Bereich der Landwirtschaft? Gerade in den ländlichen Regionen Österreichs würde man annehmen, die Bevölkerung kennt die heimische Landwirtschaft – sei es aus Kindheitserinnerungen oder die Bäuerin aus der Nachbarschaft. Doch leider ist dem nicht so. Auch bei uns ist eine Entfremdung der Bevölkerung von der Landwirtschaft zu spüren. Der städtische Raum breitet sich aus, die ländlichen Gebiete werden an den Rand gedrängt. Wo früher noch Bauernhöfe das Landschaftsbild prägten, stehen heute Wohnsiedlungen, Geschäfte, Gewerbe oder Industrie. Wichtige landwirtschaftliche Fläche geht dadurch für Natur und Mensch verloren. Zudem wechseln auch in Vorarlberg zunehmend Landwirt:innen in den Nebenerwerb oder schließen gar für immer ihre Hoftüren. Genau aus diesen Beweggründen haben sich der Verband BIO AUSTRIA Vorarlberg und die Marktgemeinde Götzis dazu entschlossen, einen Bio-Lehrpfad zum Thema zu entwickeln.

Komplexe Dinge kompakt erklärt – einfacher gesagt als getan

Während der Arbeit zur Entwicklung des Lehrpfads stellte sich heraus, dass es für das Team von BIO AUSTRIA Vorarlberg gar nicht so leicht war, die Komplexität sowie die vielfältigen Vorteile

der Bio-Landwirtschaft kurz und prägnant darzustellen. Immer wieder mussten sich die Mitarbeiter:innen an der Nase nehmen und die Sätze und Erklärungen noch einfacher gestalten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen

Der Lehrpfad ist für Familien, Schulklassen, interessierte Erwachsene und auch Tourist:innen ein attraktives Ausflugsziel. An verschiedenen Stationen, einem Schaubauernhof, einem „Stähle“ (kleiner Stall) und auf Flächen von drei BIO AUSTRIA Mitgliedern wird mit Hilfe von Spielen, Experimenten und Darstellungen die komplexe Wirkungsweise der Bio-Landwirtschaft vermittelt. Themen wie Kreislaufwirtschaft, Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit werden den Besucher:innen fantasievoll näher gebracht.

Sowohl dem Verband als auch der Gemeinde ist es ausgesprochen wichtig, dass die Bevölkerung wieder ein Verständnis dafür bekommt, warum wir Landwirtschaft brauchen, was Landwirtschaft tut und weshalb Landwirtschaft auch in Zeiten der Klimakrise eine bedeutende Rolle spielt.

Der Bio-Lehrpfad soll als Vorzeige-Projekt weitere Gemeinden, Vereine und Projekträger:innen anregen, Bewusstseins- und Wissensvermittlung für die Landwirtschaft zu betreiben.

FOTO: MARKTGEMEINDE GÖTZIS



Christian Loacker
Bürgermeister Götzis

Wir tragen Verantwortung

Die Gemeinde Götzis bekennt sich seit Jahren zu einer nachhaltigen Entwicklung mit regionaler Wertschöpfung. Da fiel die Anfrage von BIO AUSTRIA Vorarlberg, einen Bio-Lehrpfad aufzustellen, auf fruchtbaren Boden.

„Die großen Fragen, denen wir heute und in Zukunft gegenüberstehen (Ressourcenverknappung, Klimawandel u.v.m.), stellen uns als Gemeinde vor neue Herausforderungen. Öffentliche Institutionen wie wir sind gefordert, einen Beitrag zu einer lebenswerten Umwelt für uns und die nachfolgenden Generationen zu leisten.“

Von allen derzeit standardisierten Landwirtschaftssystemen hat die Bio-Landwirtschaft das höchste Potential, eine wirklich nachhaltige und zukunftsfähige Nahrungsmittelproduktion zu sein. Biobäuerinnen und Biobauern verwirklichen tagtäglich hervorragende Leistungen für die Umwelt, den Boden, die Pflanzen und die Tiere. Dabei fördert die Bio-Landwirtschaft das gesamte Ökosystem, verbessert die

Qualität von Grund- und Oberflächenwasser und trägt zum Klimaschutz bei.

Diese Inhalte möchten wir mithilfe des neuen Bio-Lehrpfads unserer Bevölkerung vermitteln und so Bewusstsein für dieses zukunftsweisende Thema schaffen. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit dem Team des Bio-Verbands dieses Projekt realisieren konnten.

Gemeinden und Landwirt:innen 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.

Mit dem neuen Bio-Erlebnispfad wollen wir die Götznerinnen und Götzner generationenübergreifend für dieses so wichtige Thema sensibilisieren.“



Götzis Marktgemeinde

FOTOS: IVO VÖGEL



Führungen

Gemeinsam gehen wir den Bio-Lehrpfad entlang und erklären die acht Stationen.

Wir bieten folgende Führungen an:

Führungen für Pädagog:innen

(Dauer ca. 1,5-2 Stunden) und

Führungen für Schulklassen

im Alter von 8-14 Jahren

(Dauer ca. 1,5-2 Stunden)

Die Mindestgruppengröße beträgt 15 Personen. Es ist nur eine begrenzte Anzahl von Führungen pro Jahr möglich.

Anfragen inkl. Gruppengröße bitte an

vorarlberg@bio-austria.at

Hier können auch die Wanderkarten angefordert werden.





Bei Sandra schmeckt's

 **VORARLBERG
AM TELLER**



Die Kinder der Mittagsbetreuung Schwarzenberg genießen frisches, saisonales und regionales Essen mit hohem Bio-Anteil. Wir haben bei Köchin und „Löwenmama“ Sandra Moosmann nachgefragt.

Die Mittagsbetreuung in Schwarzenberg ist ja entstanden, weil du einfach zum Bürgermeister marschiert bist und gesagt hast: „Ich will für die Kinder kochen.“

Seit 2019 kochst du zweimal die Woche für Schüler:innen, Kindergarten und Kleinkinderbetreuung. Mit welchen Zutaten stellst du deinen Menüplan denn auf?

Als erstes bespreche ich mich mit Annemarie Vetter (Seniorchefin Vetterhof), was sie im Schulgarten für Gemüse zum Ernten hat. Im Winter kommt das Gemüse vom Vetterhof. Teile unserer Milchprodukte bekomme ich von der V-Milch sowie Eier, Mehl und Nudeln vom Martinshof in Buch. Der Käse und die Butter stammen von der Genossenschaft Alpenkäse Bregenzerwald. So habe ich schon ziemlich viel abgedeckt. Außerdem kaufen wir im Jahr zwei Kälber von Landwirten aus Schwarzenberg – wobei es mir wichtig ist, alles zu verwerten. Inzwischen kenne ich die Kinder und ihre Vorlieben beim Zusammenstellen des Menüplans.

Wieso verwendest du gerne Bio-Produkte?

Bio-Produkte sind für mich Leben. Genauer gesagt, Lebensmittel mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen, die schonend und in natürlicher Landwirtschaft hergestellt wurden. Wir müssen wieder zurück zum Ursprung, so wie früher – weg

von der Massenproduktion und wieder hin zu einem Leben mit der Natur. Wir verwenden in unserer Küche inzwischen ca. 24% Bio-Produkte und ca. 30% Ländle Produkte mit Herkunft aus Vorarlberg.

Du wurdest kürzlich bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mit Platin – also dem besten Ergebnis - ausgezeichnet.

Was sagen denn die Kinder zu deinem Essen?

Die Wertschätzung der Kinder für das Essen ist enorm. Sie geben mir nicht nur 5 Sterne, sondern immer wieder 1000 Sterne für das Essen. Das ist ein unbezahlbares Lob und das freut mich sehr.

Wir haben von dem besonderen Kochbuch gehört, das die Viertklässler zur Erinnerung bekommen.

Willst du nicht einmal ein Kinder-Kochbuch herausgeben?

Das Kochbuch ist aus der Idee der Kinder entstanden, da sie von so vielen Gerichten die Rezepte wollten.

Meine Zeit ist – als Mama, Ferienhaus- und Hofladen-Verwalterin sowie Köchin – sehr begrenzt und das geht sich gar nicht aus. (Lachend): Ich steh' lieber in der Küche als am PC.

Ich koche mit sehr viel Liebe und Gefühl, daher gibt es von vielen Gerichten gar kein Rezept und es wäre ein enormer Aufwand, das aufs Papier zu bringen.



FOTO: BERND HOFMEISTER

„Die Kinder sind unsere Zukunft. Auch sie haben ein Recht auf ein gesundes, vitaminreiches Mittagessen, das schmeckt, denn auch sie haben einen Vollzeitjob in der Schule.“

Was ist dir wichtig?

Gerne würde ich die Kinder in der Küche miteinbinden, damit sie den Kreislauf vom Sähen, Pflanzen, Pflegen, Ernten des Gemüses bis zum Verarbeiten und Kochen besser kennenlernen. Es sind sehr viele Arbeitsschritte nötig, bis etwas auf unserem Teller liegt und gut schmeckt.

Darum freut es mich sehr, wenn Kinder, die schon ausgeschult sind, mich noch kennen und das leckere Essen nicht vergessen haben.

Dokumentiert von Karin Mayer

Interesse an mehr Bio aus Vorarlberg in Ihrer Einrichtung? Melden Sie sich bei BIO Vorarlberg!

Wir unterstützen Sie gerne beim Einkauf von regionalen Bio-Produkten!

TEL 05574 44 777
info@biovorarlberg.at

BIO 
vorarlberg

Neue Mitarbeiterin bei BIO AUSTRIA Vorarlberg

Ich heiße Katja Lutze und bin neu im Büro in Bregenz. Das Studium der Gartenbauwissenschaft an der Universität Weihenstephan in Freising habe ich als Diplom-Agraringenieurin abgeschlossen.

Ich lebe mit meinem Mann und zwei Kindern (15 & 17) seit 2006 am Bodensee. Seit ca. 25 Jahren ernähre ich mich so gut es geht biologisch – weil mir die Natur am Herzen liegt.

Seit August darf ich das Team mit je 35% Anstellung bei BIO AUSTRIA Vorarlberg und BIO Vorarlberg im Projektmanagement zum Beispiel beim Bio-Einkaufsführer und den Bio-Samstagen unterstützen.

In Zukunft werde ich auch für die Verwaltung unserer Konsument:innen & Produzent:innen zuständig sein.

Ich freue mich schon darauf, einige der Mitglieder von BIO AUSTRIA persönlich kennenlernen zu können.



FOTO: MATTHIAS LUTZE



Alltag raus, Atem anhalten, Fülle ernten

Die Familie Heidegger ist seit mehr als einem Jahr beim Projekt „Urlaub am Bio-Bauernhof“. Für ihre Gäste öffnen sie die Stalltüren im Sommer wie im Winter. Hier tauchen die Besucher:innen in die Welt der Bio-Landwirtschaft ein und sind ganz weit weg vom Alltag.

Seit 1994 ist der Biohof Heidegger in Möggers ein zertifizierter Bio-Bauernhof und seit 2007 Mitglied bei Urlaub am Bauernhof. 2011 haben Josef und Mariette mit ihren Kindern (Leonie 15 und Magnus 10 Jahre alt) den elterlichen Milchviehbetrieb übernommen und umgestellt auf Mutterkuh-Haltung sowie die Fleisch-Direktvermarktung BIO-BEEF ins Leben gerufen.

Die Gäste, welche hauptsächlich aus Deutschland und der Schweiz kommen, werden das ganze Jahr über herzlich willkommen geheißen. Im Sommer bedeutet das, in naturbelassener Landschaft und schönster Umgebung zu wandern, unzählige Ausflüge zu machen, sowie sich am Hof auszutoben oder einfach nur im Garten zwischen Kräutern, Beeren, Apfelbäumen und Bienensummen die Seele baumeln zu lassen.

Der Gast genießt auf dem Hof eine ganz persönliche, familiäre Atmosphäre. Auf „Du und Du“ mit den Gastgebern, ein

„Bauernhof zum Angreifen“ mit all den zwei- und vierbeinigen Hofbewohnern wie Kühen, Kälbern, Pferden, Schweinen, Ziegen, Schafen, Hühnern, Hasen, Hund und Katze - eingebettet in unberührte Natur. Die Besucher:innen genießen die Freizeitangebote im Dreiländereck.

Im Winter steht natürlich das feine, kleine Skigebiet am Luggi-Leitner-Lift mit Skischule im Vordergrund. Schneeschuhwandern oder Langlaufen – für alles ist Platz in der kleinen Gemeinde Möggers mit rund 500 Einwohner:innen.

Einzigartig und nur einmal in der ganzen Region zu erleben ist die lebende Krippe um die Weihnachtszeit – auch mit Kutschfahrten – alles organisiert von Opa Luis Heidegger, dem Urgestein vom Biohof Heidegger. Er führt die Gäste mit seinen Schwarzwälderperden Ringo und Ronja durch die verschneite Winterlandschaft – wo sich jeder Gast sogar seinen ganz persön-



Bewirtschaftete Fläche:

18 ha Wiesen & Weiden Heimgut
10 ha Alpfläche

Mutterkuhhaltung

12 Mutterkühe, ca. 20 Kälber

Streichelzoo

Ziegen, Schafe, Hasen

BIOHOF HEIDEGGER – Mariette & Josef Heidegger

6900 Möggers, Sättels 31
TEL 0664 113 23 53, mariette.heidegger@gmx.at

www.urlaubambauernhof.at/heidegger

lichen Christbaum aussuchen und selber schneiden kann.

„Wir bieten Urlaub am Bio-Bauernhof an, weil uns Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt. Das Besondere an uns Bio-Betrieben ist, dass wir auf Gentechnik und chemisch-synthetische Pestizide verzichten.“

Am Hof befindet sich ein eigener, kleiner Hofladen, der rund um die Uhr geöffnet hat. Alle Besucher:innen dürfen hautnah am Alltag der bäuerlichen Familie teilnehmen – beim Melken mithelfen, Tiere füttern, mit dem Traktor mitfahren, den Bauer Joe mit all ihren Fragen löchern und, und, und.

Projekt wächst: Urlaub am Bio-Bauernhof

Das 2020 gestartete Projekt „Urlaub am Bio-Bauernhof“ wurde von BIO AUSTRIA und Urlaub am Bauernhof gemeinsam initiiert, da immer mehr Menschen auf verantwortungsvollen Tourismus mit geringerer Umweltauswirkung setzen und die Qualität und Vielfalt von biologischen Lebensmitteln schätzen.

Urlaub am Bio-Bauernhof ist ein Urlaubsangebot, das biologische Landwirtschaft und Tourismus auf ganz besondere Weise verbindet. Die bäuerlichen Familien öffnen für die Urlaubsgäste ihre Stalltüren, leisten einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und machen die bäuerliche Welt aus erster Hand erlebbar. Mit den Qualitätsrichtlinien für Urlaub am Bio-Bauernhof positionieren sich die biowirtschaftenden Betriebe, heben ihre Haltung hervor und tragen diese nach außen.

Folgende Voraussetzungen sind zu erfüllen, um die Bio-Spezialisierung zu bekommen:

- Mitgliedschaft bei einem Bioverband & bei Urlaub am Bauernhof
- Bio-Information für die Gäste (Bio-Info Ecke)
- Bio-Frühstück nach definierten Kriterien, wenn ein Frühstück angeboten wird.

Möchten Sie auch Teil des Projekts werden und auf Ihrem Bauernhof Bio-Urlaub anbieten?

Auskunft zum Projekt

TEL 05574 44 777
vorarlberg@bio-austria.at

Infos Urlaub am Bauernhof

TEL 05574 400 102
uab@lk-vbg.at

Vier BIO AUSTRIA Vorarlberg Betriebe sind bereits dabei

Dorner Markus

Dorf 33
6952 Sibratsgfall
TEL 0664 419 50 46
info@dornerhof-sibra.at

Heidegger Mariette & Josef

Sättels 31
6900 Möggers
TEL 0664 534 75 12
mariette.heidegger@gmx.at

Jochum Josef

Oberboden 116
6888 Schröcken
TEL 0664 411 46 59
info@villanatur.at

Steurer Arnold

Brenner 23
6934 Sulzberg
TEL 0650 992 47 47
biohof.steurer@vol.at



Haus am Katzenturm eröffnet

Hast du es schon gehört: Das Haus am Katzenturm in Feldkirch – der neue Arbeits- und Wirkungsort von Vorarlbergs Umwelt- und Naturschutzorganisationen – wurde am 16. Juni eröffnet und wir sind mit dabei. Das Beste ist: Eines unserer Mitglieder ist jeden Samstag vor Ort!

Um den gemeinsamen Anliegen mehr Durchsetzungskraft zu geben, sind alle Beteiligten (Alpenverein Vbg, BIO Vorarlberg & BIO AUSTRIA Vorarlberg, Bodenfreiheit, CIPRA Lab, Inatura, Klimabündnis Vbg, Naturschutzbund Vbg, Naturwacht Vbg, Obst- und Gartenkultur Vbg, Südwind Agentur) zusammengedrückt und haben gemeinsam einen Dachverband gegründet, dem das markante Haus den Namen gibt. Unser Büro bleibt zwar in Bregenz, doch wir dürfen das EG des Hauses mitbenützen. Bald stellte sich die Frage: Was tun wir mit den Räumlichkeiten im Erdgeschoss?

Aus dem Entstehungsprozess...

- Am 27.10.22 luden wir alle BIO AUSTRIA Mitglieder ein und erzählten das erste Mal vom Projekt. Etwa 20 Interessierte sind unserer Einladung gefolgt.
- Am 01.02.23 haben wir mit Interessierten aus der Runde weitergedacht. Hier wurde der Wunsch geäußert, dass der Raum vorrangig für Bewusstseinsbildung genutzt werden soll. Es folgten viele Stunden des Organisierens und Konzeptionierens.
- Am 17. Juli 2023 fiel der Startschuss für die Bio-Samstage.

Bio-Samstage

Jedes Mitglied darf an einem anderen Samstag die Räumlichkeiten für Bewusstseinsbildung nutzen. Ganz konkret heißt das: Ob Workshops, Verkostung oder Verkauf – alles ist erwünscht. Ihr stellt euch dem Wissensdurst von Interessierten, präsentiert euren Hof oder bietet beste Spezialitäten an.

Gemeinsam mit Menschen aller Altersgruppen haben wir Kräuterpflänzchen umgetopft, Erdbeermarmelade eingekocht und beste Bio-Produkte verkostet. Sonja Ehrne, der Martinshof, Marianne Scheidbach und der Lisilis Biohof waren schon vor Ort.

Möchtest auch du mitmachen?

Melde dich bei uns im Büro.
Es sind noch Termine frei.
www.bio-austria.at/a/konsument/bio-samstag/





HAUS AM KATZENTURM -
Dachverband von Umwelt- und Naturschutzorganisationen in Vorarlberg
 Büro: Hirschgraben 15, 6800 Feldkirch, Ladenlokal: Herrengasse 14
www.amkatzenturm.org

Öffnungszeiten Ladenlokal

- DI** 9-13 Uhr Südwind Bibliothek
- DO** 9-12 Uhr Südwind Bibliothek
- SA** 10-14 Uhr Bio-Samstage



Die Bioausstellungen & BioBauern
www.bio-austria.at

Bio-Samstage
 jeweils 10-14 Uhr
 Haus am Katzenturm

Jedes Samstag von 17. Juni bis 16. Dezember, Sommerpause im August.
 Am 16. September sind wie auf dem Biofest Feldkirch beim Montfortshaus.

Verkauf, Verkostung, Infos, Workshops oder einfach mal fragen. Wer die schon immer über Bio wissen wollten.
 Am jedem Samstag ist eine andere Person aus der Bio-Landwirtschaft vor Ort, stellt dieses Wissensdurst, präsentiert den Hof oder bietet beste Spezialitäten an.

HAUS AM KATZENTURM
www.amkatzenturm.org

Flyer und A3 Plakate sind zur Auslage im Hof-laden, am Hof, o.ä. bei uns im Büro erhältlich.



www.stauden-kopf.at

Staudengärtnerei
 Elke und Thomas Kopf
 Kontrolliert biologischer Anbau
 Haltestelleweg 2, 6832 Sulz
 T 05522/44515

● ● ●
Stauden Kopf

„Neue“ Gentechnik muss reguliert bleiben

Bei der 11. Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee wurden das Vorsorgeprinzip, die wissenschaftliche Risikobewertung, die Rückverfolgbarkeit und die Kennzeichnungspflicht auch für „neue“ gentechnische Verfahren für notwendig befunden.

Ernst Schwald
Bodenseeakademie

So lautet das klare Ergebnis dieser Konferenz, zu der die Bodenseeakademie zusammen mit BIO AUSTRIA Vorarlberg, Bioland, Bio Suisse, AbL e.V, ARGE Gentechnik-frei, den Gentechnik-frei Bündnissen Bayern u. Baden-Württemberg, GLOBAL 2000, BUND sowie Saatgutinitiativen bis hin zu der Vorarlberger Landwirtschaftsschule und weiteren Bildungseinrichtungen Ende Mai 2023 eingeladen hatte.

Jede Deregulierung des EU-Gentechnikrechtes und besonders die im Juli vorgestellten Deregulierungspläne der EU-Kommission sind eine existentielle Bedrohung der gesamten gentechnikfreien Land- und Lebensmittelwirtschaft – im biologischen als auch im konventionellen Bereich. Es betrifft alle Partner:innen dieser Wertschöpfungsprozesse – die Bauern und Bäuerinnen, die Saatgut-zucht- und –vermehrungsbetriebe samt der Lebensmittelbranche bis hin zu den Millionen Kund:innen, die keine Gentechnik auf ihrem Teller haben wollen.

Jedes Negieren dieser Interessen und jedes Durchdrücken der präsentierten Deregulierungspläne wären ein Affront gegenüber allen Beteiligten des Gentechnik-frei Sektors bis hin zur Natur selbst.

Wir müssen uns gegen eine Abschaffung der Wahlfreiheit wehren und das geltende EU-Vorsorgeprinzip gemeinsam mit aller Kraft vor jeder Aufweichung schützen.

7 Punkte zur „neuen“ Gentechnik

- Auch die sogenannte NGT ist Gentechnik und braucht weiterhin eine wissenschaftliche Risikoprüfung.
- ‚Neue‘ GVO müssen bis zum Endprodukt verpflichtend gekennzeichnet werden. Ohne Kennzeichnung gibt es keine Wahlfreiheit – weder für Anbau noch Konsum gentechnikfreier Lebensmittel.
- Gentechnikfreie Erzeugung – Bio & Konventionell – muss möglich bleiben. Es gibt bis heute noch keine Antworten der Deregulierungsbefürworter auf die Koexistenzfrage (Kontaminationsschutz)!
- Rückverfolgbarkeit, Rückholbarkeit und Nachweisverfahren müssen eine Voraussetzung zur Zulassung neuer GVO bleiben, Anwender:innen und Inverkehrbringer müssen für das Risiko und Folgeschäden haften!
- Patente auf Leben stoppen! Patente auf Saatgut verwehren das Recht auf Nachbau, machen finanziell abhängig von Konzernen und verhindern die unabhängige Saatgutzüchtung > weniger Artenvielfalt! Traditionelles regionales Saatgut fördert weltweit Vielfalt und Subsistenzwirtschaft und ist per se resistenter gegen Klimafolgen.
- Die NGT ist keine Alternative für resiliente, ökologische, regionale und sozial verträgliche Agrikulturen! Die NGT ist Teil eines industrie- und kapitalorientierten Agrarsystems.
- Nach 50 Jahren intensiver Förderung der Agro-Gentechnik muss endlich die Erforschung und Förderung von resilienten, agrarökologischen landwirtschaftlichen Systemen ausgebaut werden.

Zur Vertiefung:



◀◀ Zoomaufzeichnung Konferenz + Doku ORF-Abend



◀◀ Stellungnahme ARGE Gentechnik-frei



◀◀ ENSER Critique of leaked Annex I – 4 July 2023

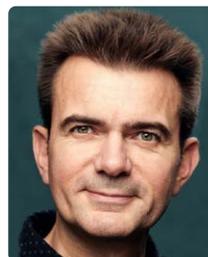


◀◀ Parlament der Pflanzen II – aktuelle Ausstellung im Kunstmuseum Vaduz



Dr. Angelika Hilbeck
 Institut für Integrative Biologie /
 Umweltbiosicherheit & Agrarökologie
 / ETH Zürich; Vorstandsmitglied von
 ENSSER (Europäisches Netzwerk von
 Wissenschaftlern für soziale und öko-
 logische Verantwortung)

Der Vorschlag der EU-Kommission ist wissenschaftlich inakzeptabel, hebt die Bestimmungen des Vorsorgeprinzips auf und gefährdet die Öffentlichkeit und die Umwelt. Kritischer wissenschaftlicher Sachverstand und die ihn unterstützenden wissenschaftlichen Beweise wurden völlig ignoriert. Der Vorschlag folgt ausschließlich den Vorgaben und Behauptungen des öffentlichen und privaten Biotechnologiesektors – und ist daher als einseitig zu bezeichnen. ... Und es ist mir wichtig, darauf hinzuweisen, dass die Organismen, die von diesen Verordnungen erfasst werden, das gesamte Pflanzenspektrum umfassen. Während die großen einjährigen Kulturpflanzen im Vordergrund der Diskussionen stehen, wird die Verordnung auch alle anderen mit den neuen Techniken gentechnisch veränderten Pflanzen abdecken ..., einschließlich Wildpflanzen, Waldbäume, seltene, einheimische Pflanzen usw., mit potenziell schwerwiegenden Auswirkungen auf Umwelt, Nachhaltigkeit und Gesundheit.



Jens Karg
 Senior Political Advisor
 ARGE Gentechnik-frei

Die EU-Kommission und die Hersteller der Produkte der „Neuen Gentechnik“ lehnen eindeutige Kennzeichnung am Produkt und Rückverfolgbarkeit ab. Es stimmt [...] rund um die Neuregelung der Zulassung für NGT skeptisch, wieso das Grundprinzip der Transparenz bei einem so hochsensiblen Produktionsbereich nicht berücksichtigt werden soll! Wie passt das zusammen mit dem Claim, dass die Produkte präzise und bedenkenlos seien? Konsument:innen haben ein Recht, bestmögliche Information zu erhalten. Gerade bei der NGT die Transparenz über Bord zu werfen, wäre völlig fehl am Platz.



Bärbel Endraß
 Biohof Wangen, Sprecherin
 Gentechnik-freies Baden-Württemberg

Wir brauchen die rechtliche Sicherheit, damit wir weiterhin gentechnik-frei wirtschaften können. Deshalb müssen die geltenden Regelungen für alle NGT-Verfahren beibehalten werden.



Andreas Geisler
 GF Sulzberger Käsebellern

„Gentechnik-frei“ muss klar nachvollziehbar sein und braucht eindeutige gesetzliche Regelungen. Dies gilt für die gesamte Wertschöpfungskette, von den Futtermitteln bis hin zu den Unternehmen.



Manuel Kirisitsg
 GF BIO AUSTRIA Vorarlberg & BIO Vorarlberg

Versprechungen über die NGT (z.B. bessere Klimawandelanpassung) greifen zu kurz und unterliegen dem Irrglauben, dass Technik alle Probleme löse. Wer profitiert von NGT: Konzerne mit ihren Patenten, Betriebsmittelfirmen, die ihre auf Erdöl basierten Pestizide und Düngemittel verkaufen können und keineswegs die Landwirt:innen, die Konsument:innen geschweige denn die Umwelt. Dabei hat die Bio-Landwirtschaft bereits entsprechende unabhängige(!) Lösungen – doch damit kann sich kein Konzern eine goldene Nase verdienen.



Amadeus Zschunke
 GF Fa. Sativa, Rheinau, CH

Egal was da (von der EU-Seite) noch kommt, wir müssen mit jenen, die für das Leben sind, besser, breiter und intensiver zusammenarbeiten.

Gedanken zum EU-Renaturierungsgesetz

Du bist anderer Meinung?
Rede mit uns.
TEL 05574 44777

Weiter wie bisher geht nicht – es besteht Handlungsbedarf! Nach nüchterner Betrachtung des Gesetzesvorschlags der EU-Kommission zur Renaturierung erkennen wir durchaus Chancen für die Bio-Landwirtschaft.

Die Einwände der Gegner:innen – unter anderem der Europäischen Volkspartei – wurden von über 3300 Wissenschaftler:innen wiederlegt.



Um nur ein Beispiel zu nennen: Die wahre Gefährdung von Ernährungssicherheit erfolgt nicht durch eine Erhöhung der Biodiversitätsflächen auf Agrarflächen, sondern die eigentlichen Bedrohungen sind Klimawandel, Verlust der Biodiversität, fehlende Ökosystemdienstleistungen (Bestäubung) und Schädlingsbekämpfung.

Bewiesen ist dagegen, dass der Schutz der Natur und ein Reduzieren von Agrochemie und Verschmutzung essentiell sind, um eine langfristige Produktion und die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Lehrgang Naturschutzpraktiker:in



Infos &
Anmeldung

Für den Markt zu produzieren und gleichzeitig vielfältige Umweltleistungen aufrecht zu erhalten ist eine Herausforderung. In diesem Lehrgang eignest du dir ein umfassendes Wissen über praktische Biodiversitätsmaßnahmen am Betrieb an und erarbeitest gemeinsam mit externen Expert:innen, Berufskolleg:innen und anderen Interessierten, wie ein Miteinander von marktorientierter Produktion und vielfältigen Lebensräumen am Hof gelingen kann.

**Anerkennung: 5 ÖPUL-Bio-Stunden
+ 3 ÖPUL-Biodiversitäts-Stunden**



FOTO: SONJA FUCHS

Doch keine EU-Regeln für Bio-Salz

Ein Rechtsakt zu Bio-Salz im Rahmen des EU-Bio-Rechts wird seit vier Jahren kontrovers diskutiert.

Am 2. Mai hat die EU-Kommission einen finalen, aber umstrittenen delegierten Rechtsakt zu Salz vorgelegt. Allerdings haben sowohl der Rat der Mitgliedsstaaten als auch das EU-Parlament ein Veto-

Recht. Durch das nun eingelegte Veto des EU-Parlaments ist der Rechtsakt hinfällig und es gibt keine europäischen Regeln für Bio-Salz in der EU-Bio-Verordnung. Somit könnt ihr weiterhin herkömmliches Salz verwenden.

Wir informieren weiterhin über allfällige Änderungen.

Biodiversitätsrechner – bitte ausfüllen!

Der Biodiversitätsrechner muss jährlich bis zum 31.12. von BIO AUSTRIA Betrieben ausgefüllt werden – das Ergebnis wird bei der Bio-Kontrolle abgefragt. Heuer müssen 200 Punkte erreicht werden. Meistens müssen nicht alle Fragebögen neu ausgefüllt werden: Die Aktualisierung kann durch den Im-

port der AMA-Daten erfolgen oder die Änderungen werden am zuletzt ausgefüllten Fragebogen vorgenommen.



Veranstaltungen

Bio-Samstage

Jeden SA 10:00 – 14:00 Uhr

Haus am Katzenturm, Feldkirch

Verkauf, Verkostung, Infos, Workshops oder einfach mal fragen, was du schon immer über Bio wissen wolltest. Hier wirst du begeistert sein. An jedem Samstag ist eine andere Person aus der Bio-Landwirtschaft vor Ort, stellt sich deinem Wissensdurst, präsentiert den Hof oder bietet beste Spezialitäten an. Komm vorbei und tauch ein in die Welt des Bio-Landbaus.

(Pause im August und am 16. September).



FOTO: IVO VÖGEL



Heuer: Biofest Feldkirch

SA 16. September, 9:30 – 16:00 Uhr

Beim Montforthaus Feldkirch

Die Bio-Landwirtschaft trifft sich heuer zum ersten Mal in der Altstadt von Feldkirch beim Montforthaus. Es wird wieder ein „Fest für die ganze Familie“ mit Flair und bunter Bio-Vielfalt. Knackig, frisch, aus Vorarlberg, vegetarisch oder flexitarisch – hier werdet ihr fündig!



Tag der Bio-Landwirtschaft

SA 23. September, ganztags

Wir feiern den europaweiten Tag der Bio-Landwirtschaft. Lasst euch überraschen!

Oberösterreich trifft Westösterreich

SA 23. September, Abends

Die BIO AUSTRIA Verbandslehrfahrt der Oberöreicher führt dieses Jahr ins Ländle. In Andelsbuch gibt es abends ein Treffen mit Kaspanaze Simma. Hier bietet sich die Möglichkeit eines unbeschwernten Austausches mit den Bio-Kolleg:innen und ihrem Obmann Johannes Liebl bei einem Getränk an. Bei Interesse ist auch ein gemeinsames Abendessen möglich.

Meldet euch bei vorarlberg@bio-austria.at

Bio-Fleischpakete

MI 27. September

Vorarlberger Unterland

DO 28. September

Vorarlberger Oberland

Wir lassen euch nicht hängen. Selbstverständlich gibt es im Herbst wieder das Bio-Fleischpaket der BIO Vorarlberg.

Jetzt bestellen.

www.biovorarlberg.at/bestellen.html



Lange Nacht der Museen

SA 07. Oktober, Abends

inatura Dornbirn

Mit Bio durch die Nacht! Wir sind bei der langen Nacht der Museen in der inatura. Kommt vorbei!

GUSTAV Messe

FR 20. – SO 22. Oktober

Messe Dornbirn

Bei der Messe des guten Geschmacks dürfen wir natürlich nicht fehlen. Und ihr auch nicht! Wir freuen uns über euren Besuch an unserem Stand. Wie immer gibt es tolle Produkte zu kosten und spannende Geschichten zu hören.

BIO-STAMMTISCHE – ONLINE

Bio-Lein, Flachs

und andere Ackerkulturen

MI 04. Oktober, 20:00 – 21:00 Uhr

Florian Bernardi – Klaus Büchel Anstalt (Bio-Agrar- und Umweltberatung) in Mauren/Liechtenstein – gibt uns einen Einblick über die Kulturen Lein, Soja und Buchweizen.

Pfluglos glücklich?

Bodenbearbeitung

MI 08. November, 20:00 – 21:00 Uhr

Welche Vorteile hat die pfluglose Bodenbearbeitung? Wie können Bodengesundheit, Humusaufbau und Bodenstruktur positiv beeinflusst werden? Referent: Christoph Weißenbach.

Möglichkeiten bäuerlicher

Direktvermarktung –

Körix, Ländle Bur, etc.

MI 29. November, 20:00 – 21:00 Uhr

An diesem Abend stellt Sabrina Stockinger die Direktvermarktungsplattform „KÖRIX“ vor.

Alle Bio-Stammtisch-Termine unter

www.bio-austria.at/bio-bauern/vorarlberg/regionale-termine/



Aktuelles zu unseren
Veranstaltungen finden Sie auf
www.bio-austria.at, im Newsletter
sowie auf FB & Instagram



Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Vorarlberg

Biofest

16. September 2023
Montforthaus Feldkirch
9:30 bis 16:00 Uhr

