

Bio.Info

2/2025

BIO AUSTRIA Burgenland



Einladung
Bio-Fest Langeck
Seite 3

Artikelserie
Klimaschädlinge
Seite 6

Prämierungen
Bio-Produkte ausgezeichnet
Seite 9



Franz Traudtner
Obmann

Werte Biobäuerinnen und Biobauern!

Anfang März hat unsere Vollversammlung in Stegersbach mit Neuwahlen stattgefunden. Ihr habt durch eure persönliche Teilnahme der Veranstaltung einen würdigen Rahmen verliehen. Herzliches Dankeschön für die rege Teilnahme und das Vertrauen in die gewählten Vertreter von BIO AUSTRIA Burgenland.

Die Vorschreibung der Mitgliedsbeiträge ist bei euch im ersten Quartal des Jahres angekommen und wurde größtenteils auch bereits beglichen. Danke an alle, die ihren Mitgliedsbeitrag bereits überwiesen haben. Die Mitgliedsbeiträge sind für den Verein die wichtigsten Einnahmen zur Deckung der laufenden Kosten für Beratung, Bildung, Öffentlichkeitsarbeit, biobäuerliche Interessensvertretung sowie auch der Allgemeynkosten des Vereins. Mit eurem Mitgliedsbeitrag wird über das Jahr für euch gearbeitet. Es werden Projekte gestartet und umgesetzt, Beratungen gemacht, Bildungsveranstaltungen durchgeführt und Öffentlichkeitsarbeit realisiert.

Gemeinsam tragen wir zur Stabilität unseres Verbandes BIO AUSTRIA Burgenland bei. In der Phase der hohen Teuerungsraten 2023 und 2024 habe alle sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf 50 % des Inflationsausgleichs verzichtet und so mitgeholfen, einer außerordentlichen Steigerung der Personalkosten entgegenzuwirken.

Ich habe großes Verständnis für unangenehme, wirtschaftliche Auswirkungen auf eure Betriebseinkommen. Trotz allem erseuche ich euch dringend um Überweisung der heuer zu diesem Zeitpunkt doch in Summe noch hohen Außenstände. Euer Mitgliedsbeitrag ist die finanzielle Basis der Unabhängigkeit eures Verbandes BIO AUSTRIA Burgenland.

Im ÖPUL ist die Teilnahme an bestimmten Maßnahmen, wie z.B. Biologische Wirtschaftsweise oder Vorbeugender Grundwasserschutz, mit Weiterbildungsverpflichtungen verknüpft. Für die Biologische Wirtschaftsweise sind 8 Stunden (aufgeteilt in 3 Stunden für Biodiversität und 5 Stunden für bio-relevante Themen) und für den Vorbeugenden Grundwasserschutz 10 Stunden laut Richtlinie für das ÖPUL Programm zu erfüllen. Diese Verpflichtungen sind für den Erhalt der Zahlungen eine Voraussetzung und müssen bis zum 31.12.2025, bzw. bis Ende 2026 (GWS) absolviert werden.

„Wichtiger, als die Dinge richtig zu machen,
ist es, die richtigen Dinge zu machen.“

Peter Ferdinand Drucker

Mit unserem Bildungsprogramm bieten wir euch die Möglichkeit, nicht nur euer Wissen zu vertiefen, sondern auch diese Verpflichtung der Weiterbildung zu erfüllen. Nutzt diese Möglichkeit und meldet euch zu den verschiedenen Kursen an. Solltet ihr Unterstützung brauchen, meldet euch bei uns im Büro.

Gemeinsam werden wir die Zukunft gestalten. Wenn wir zusammenstehen und unsere Egoismen zurückstellen, dann hat unsere Gemeinschaft Zukunft. Unterstützen wir uns gegenseitig, und nützen wir die Chancen gemeinsam. Bestärken wir uns selbst und unsere Partner, Mitsstreiter und vor allem die Konsumentinnen und Konsumenten darin, dass wir gemeinsam auf dem richtigen Weg sind,

meint euer Obmann

Mobil: 0676/84 22 14 301

E-Mail: franz.traudtner@bio-austria.at

IMPRESSUM

Herausgeber: BIO AUSTRIA Burgenland,

Hauptstraße 7, 7350 Oberpullendorf, Tel.: 02612/43 642,

E-Mail: burgenland@bio-austria.at; ZVR 74443777

Bürozeiten: Mo – Do 08:00 – 12:00 und 13:00 – 16:00 Uhr,

Fr 08:00 – 12:00 Uhr

Redaktionsleitung: DI Ernst Trettler

Layout: Verena Kurtz

Titelfoto: BIO AUSTRIA Burgenland

Druck: Wograndl Druck GmbH, Mattersburg

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion und des Herausgebers wieder. Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit wird auf eine durchgehende geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Formulierungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

Datenschutzerklärung: <https://www.bio-austria.at/datenschutz>
www.bio-austria.at

Großes
Jungpflanzen-
Angebot



Bio-Fest Langeck

Samstag, 10. Mai 2025

9 - 17 Uhr

© Frank Liebig

Großer Jungpflanzen-Markt

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern
liebe Biofreundinnen und Biofreunde,
die Bio-Fest Saison startet!

Auch in diesem Jahr veranstalten wir das erste Bio-Fest des Jahres in Langeck. Am Samstag, den 10. Mai 2025 ist es so weit. Neben dem beliebten Jungpflanzenmarkt werden auch verschiedene weitere bäuerliche Produkte zum Verkosten und Kaufen angeboten.

Auf dem Platz um die Kirche findet ihr neben verschiedensten Bio-Pflanzerln auch köstliche, bäuerliche Bio-Lebensmittel. So könnt ihr euch an diesem Samstag unter anderem mit Honig, Oliven, Nudeln, Kernöl und Fleischprodukten eindecken.

Da aber auch das gesellige Treffen nicht zu kurz kommen soll, findet ihr im Innenhof des pädagogischen Zentrums beste Kulinarik.

Für das leibliche Wohl sorgen in diesem Jahr unter anderem der Biohof Traupmann mit warmen Tellergerichten und der Biohof Taunus mit Schmankerln vom Zackelschaf. Auch das Bio-Weingut Lehner wird am Bio-Fest vertreten sein und uns mit edlen Weinen und Bieren verwöhnen.

Natürlich werden auch wir von BIO AUSTRIA Burgenland mit einem Informationsstand vor Ort sein und gerne Fragen zur Bio-Landwirtschaft beantworten. Außerdem möchten wir euch auf unser Gewinnspiel aufmerksam machen.

Mit etwas Glück könnt ihr einen Urlaub auf einem Bio-Bauernhof gewinnen. Wir wünschen euch viel Glück!

Das Fest startet um 9:00 Uhr, und wir freuen uns auf viele bekannte Gesichter und alle Besucherinnen und Besucher, die das erste Mal das Angebot am Bio-Fest nutzen.

Somit hoffen wir auf gutes Wetter und ein Wiedersehen am Bio-Fest Langeck.

Samstag, 10. Mai 2025
9:00 - 17:00 Uhr
im Ortszentrum Langeck

Kommt und schaut vorbei!

Vollversammlung 2025

Am 6. März 2025 fand im Kastell in Stegersbach die 43. Vollversammlung von BIO AUSTRIA Burgenland statt.

Nach den Grußworten der Ehrengäste erfolgten die Berichte des Obmannes, des Geschäftsführers und der Rechnungsprüfer sowie anschließend deren einstimmige Entlastung. Franz Traudtner, Hermann Köstner, Thomas Rozsenich, Karl Jürgen Leeb, Georg Prantl, Gerhard Bruckner und Andreas Knor wurden einstimmig als Vorstandsmitglieder gewählt.

Direktor Ing. Gerhard Müllner und Ida Traupmann standen nach längerjähriger Funktionärstätigkeit nicht mehr zur Wiederwahl in den Vorstand bzw. als Delegierte zur Verfügung und wurden von der Vollversammlung gebührend geehrt.

Nach dem statuarischen Teil der Vollversammlung gab es einen spannenden Vortrag von Dr. Adrian WOLFGANG, Institut für Umweltbiotechnologie, TU Graz, zum Thema: „Das Mikrobiom und seine Bedeutung für Bodengesundheit und Ernährung“.

Zum Abschluss konnten sich die BesucherInnen bei einem köstlichen Buffet – größtenteils mit Bio-Speisen – stärken.



Neus Logo für Biodiversitätsleistungen

Eine artenreiche Kulturlandschaft bietet Lebensräume für bestäubende Insekten, fördert die Vielfalt der Feldfrüchte und stärkt die Widerstandskraft gegen Schädlinge und Krankheiten: all das sind Grundpfeiler für nachhaltige Erträge in der Bio-Landwirtschaft. BIO AUSTRIA Betriebe setzen sich seit Jahren für eine Landwirtschaft ein, die Mensch, Tier und Natur in Einklang bringt. Mit dem BIO AUSTRIA Biodiversitätsrechner werden die Leistungen im Bereich Biodiversität seit 2022 genau erfasst und mithilfe eines Punktesystems sichtbar gemacht.

Für die Jahre 2025 und 2026 möchten wir darauf aufbauen und den Aspekt Biodiversität in den Mittelpunkt unserer Kommunikation stellen. Indem wir als Biobäuerinnen und Biobauern die

biologische Vielfalt auf unseren Höfen fördern, können wir unseren Beitrag zu einer grüneren Zukunft leisten. Unsere Kommunikation über die Biodiversität soll zeigen, dass wir als LandwirtInnen den Planeten schützen und auch verdeutlichen, wie wir uns als Teil einer nachhaltigeren Wirtschaft positionieren.



BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebe können ab sofort ein neues Logo nutzen, um auf ihre Biodiversitätsleistungen aufmerksam zu machen. Als Zeichen haben wir den Schmetterling gewählt, mit dem wir in Zukunft Beiträge zum Thema kennzeichnen werden. Gerne laden wir euch dazu ein, den Stempel auch für eure Beiträge zum Thema Biodiversität zu verwenden.

Der „Biodiversitätsschmetterling“ steht registrierten Mitgliedern auf unserer Homepage als Download zur Verfügung.

<https://bio-austria.at/d/bauern/biodiversitaet-schmetterling-logo/>



Marktentwicklung 2024

Die RollAMA Daten für das Gesamtjahr 2024 wurden veröffentlicht und zeigen einen erfreulichen Aufwärts-Trend: Nach einem Jahr mit nur wertmäßigem Wachstum ist 2024 der mengenmäßige Absatz mit plus 5,5 % deutlich gestiegen. Der Bio-Einkaufswert ist um 3,7 % angestiegen.

Bei den Bio-Anteilen ergibt sich ein ähnlicher Trend wie bei den absoluten Zahlen: Auch hier wächst der mengenmäßige Anteil in Prozent, der wertmäßige Anteil bleibt stabil. Das hat folgende Gründe:

- Niedriger-preisige Produkte werden im Bio-Bereich stärker nachgefragt; das ergibt einen stärkeren Mengenzuwachs.
- Die Preisdifferenz zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten wird geringer – deshalb ziehen die Umsätze nicht so stark an wie die Menge.

Zu den Details

Bio-Anteile

Der wertmäßige Bio-Anteil im Gesamtjahr 2024 bleibt stabil auf dem Vorjahresniveau, nämlich bei 11,5 %. Der mengenmäßige Bio-Anteil im LEH steigt auf 13 %.

Anteile nach Handelsketten/Bäckereien und Konditoreien

Was den wertmäßigen Bio-Anteil der einzelnen Handelsketten betrifft, hat im Gesamtjahr 2024 Rewe mit 12,2 % den höchsten Bio-Anteil, gefolgt von Spar mit 12,1 % und etwas abgeschlagen Hofer mit 11,4 %. Zum Vergleich: Im Gesamtjahr 2023 führte Rewe mit 12,2 % wertmäßigem Bio-Anteil, gefolgt von Hofer mit 12,1 % und Spar mit 11,7 %.

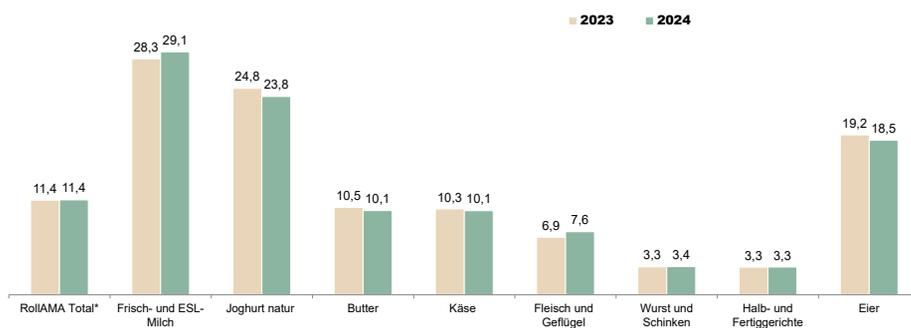
Bei den Bäckereien/Konditoreien gab es einen Rückgang beim wertmäßigen Bio-Anteil. Dieser liegt im Gesamtjahr 2024 bei 18,2 % (Gesamtjahr 2023: 19,6 %).

Entwicklung bei Produktgruppen

Wertmäßige Zuwächse nach Produktgruppen konnten im Gesamtjahr 2024 bei Bio-Mehl (+ 2,7 %), Trinkmilch (+ 0,8 %), Fleisch und Geflügel (+ 0,7 %),

Hoher Bioanteil bei Milch

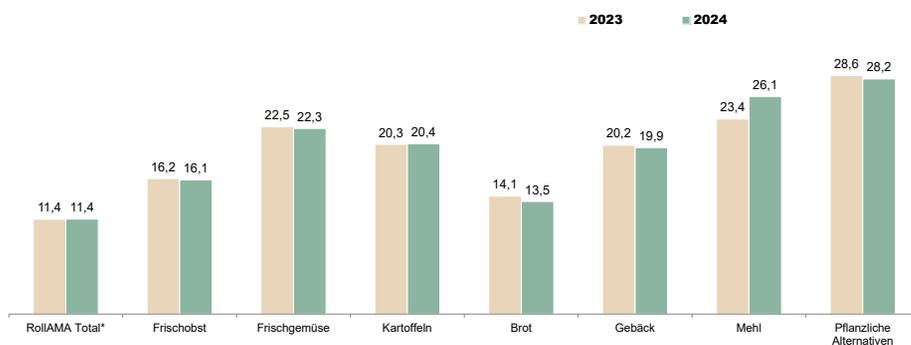
im Lebensmitteleinzelhandel, wertmäßiger Anteil in Prozent



* Alle RollAMA-Warenguppen: Weiße und Bunte Palette, Käse, Gelbe Fette, Fleisch & Geflügel, Wurst & Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst & -gemüse, Eier, Fertiggerichte, Backwaren und Mehl, pflanzliche Alternativen
Quelle: © RollAMA/AMA-Marketing, Feldarbeit: YouGov Shopper Panel / Auswertung: KeyQuest Marktforschung

Plus für Bioanteil bei Mehl

im Lebensmitteleinzelhandel, wertmäßiger Anteil in Prozent



* Alle RollAMA-Warenguppen: Weiße und Bunte Palette, Käse, Gelbe Fette, Fleisch & Geflügel, Wurst & Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst & -gemüse, Eier, Fertiggerichte, Backwaren und Mehl, pflanzliche Alternativen
Quelle: © RollAMA/AMA-Marketing, Feldarbeit: YouGov Shopper Panel / Auswertung: KeyQuest Marktforschung

Sterilobst und Gemüse (+ 0,3 %), Joghurt mit Frucht (+ 0,2 %), Wurst und Schinken (+ 0,1 %) und Kartoffeln (+ 0,1 %) verzeichnet werden. Bei Butter (- 0,4 %), Brot (- 0,6 %) und Eiern (- 0,7 %) gab es Rückgänge, wobei die Entwicklung bei den Eiern auch mit der Verfügbarkeit zusammenhängt.

Wirft man einen Blick speziell auf die Auswertung für Fleisch und Geflügel, sieht man, dass der wertmäßige Bio-Anteil im Gesamtjahr 2024 7,6 % betrug (Gesamtjahr 2023 6,9 %). Wurst und Schinken blieben konstant bei 3,4 % wert-

mäßigem Anteil. Hühnerfleisch (+ 0,9 %), Putenfleisch (+ 0,5 %) und Rind- und Kalbfleisch (+ 0,4 %) konnten im Vergleich zum Gesamtjahr 2023 Zuwächse verzeichnen; Schweinefleisch ist konstant geblieben.

Über die RollAMA der AMA-Marketing

Die RollAMA (rollierende Agrarmarktanalyse) wird von der AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit Consumer Panel Austria und KeyQUEST Marktforschung durchgeführt.

Quelle: AMA Marketing GmbH

Die Trauermücke



© Gerhard Hof
Weißlich-transparente Larven mit einem dunklen Kopfsegment schädigen durch ihren Fraß die Pflanzenwurzeln.

Die Jungpflanzensaison ist voll im Laufen, und fast jeder Jungpflanzenbetrieb kennt die Herausforderungen eines Trauermückenbefalls. Ist die Trauermücke nun ein Klimaschädling? Indirekt ja, denn die Umstellung in der Nährstoffversorgung und im Torfersatz bei Substraten kann die Trauermückenpopulationen nach oben steigen lassen und die Befallsproblematik weiter verschärfen.

Schadbild

Das schädliche Stadium für Pflanzen sind die weißlich-transparenten Larven mit einem dunklen Kopfsegment. Diese fressen an den Pflanzenwurzeln aller bekannten Pflanzenarten. Neben einer gestörten Wasser- und Nährstoffaufnahme an den Wurzeln wird auch die Eintrittsgefahr von Bakterien und Pilzen erhöht.

Entwicklung

Adulte Trauermücken (dunkel gefärbt und 3 mm groß) legen ihre winzigen Eier bevorzugt in lockerem, feuchtem Substrat ab. Nach 3 - 4 Tagen schlüpfen daraus glasige, beinlose Larven. Nachdem die Larven vier Stadien durchlaufen haben, verpuppen sie sich. Aus der Puppe

schlüpft nach 3 - 4 Tagen eine adulte Trauermücke, ihre Lebensdauer beträgt 5 - 10 Tage.

Vorbeugende Maßnahmen

- Substratlagerung: Immer geschlossen, so kurz wie möglich, immer kühl und trocken.
- Substratauswahl: Wichtig sind hochwertige Rohstoffe. Verwendete Komposte sollten den Rottegrad V aufweisen.
- Feste organische Dünger wirken sehr attraktiv auf Trauermücken.
- Keine längere Lagerung des Substrates im Gewächshaus.
- Substratreste regelmäßig entfernen.
- Feuchte Stellen und deren Ursache beseitigen.
- Substratoberflächen mit Sand abstreuen.
- Kulturführung:
 - Vor dem Befall die Jungpflanzen trocken halten (Larven können sich bei trockener Umgebung nicht fortbewegen).
 - Bei Befall: Eher feucht halten, damit die Wurzeln trotz reduziertem Volumen genügend Wasser aufnehmen können.
- Fallen:
 - Gelbtafeln alleine reichen nur zum Monitoring.
 - Ein neu am Julius Kühn-Institut entwickeltes Fallensystem besteht aus einer herkömmlichen Trichterfalle, die zur Hälfte mit feuchtem Kultursubstrat und zwei Esslöffel Haferflocken gefüllt wird. Die Falle wird dann mit einer Gelbtafel ausgestattet. In Praxisversuchen konnte in diesen Fallen vergleichsweise eine um 20-fach höhere Fangrate erzielt werden. Die Falle bleibt drei Wochen lang aktiv, danach muss das Substrat ausgetauscht werden, da eine Eiablage innerhalb der Falle nicht vollständig vermieden werden kann und nach dieser Zeit neue Trauermücken in der Falle schlüpfen könnten.

Direkte Maßnahmen

Nützlingseinsatz – *Steinernema feltiae* (Produkt: Nemahelp)

Wirkungsweise: Im Gießverfahren ausgebrachte Nematoden suchen aktiv nach den Larven der Trauermücke. Sie dringen aktiv über die Körperöffnung in den Schädling ein. Ein Bakterium aus dem Darm der Nematoden führt zum Absterben der Trauermückenlarve. Nach 14 Tagen verlassen die Nematoden den Kadaver des Wirtsinsekts und suchen nach weiteren Larven.

Sachgerechter Einsatz

- Wirkungs-Temperaturbereich: 12 - 28°C
- Substrat darf vier Wochen nicht austrocknen, aber auch nicht zu nass sein.
- Nematoden sind lichtempfindlich, daher morgens/abends oder bei bedecktem Himmel ausbringen. Niemals bei starker Sonneneinstrahlung anwenden!

Jedenfalls gilt es, vor Einsatz der Mittel immer die aktuelle Zulassungssituation im Pflanzenschutzmittelregister und die Betriebsmitteldatenbank für den biologischen Landbau zu überprüfen.

Ausblick – Forschungsprojekt zur Trauermückenreduktion läuft auf Hochtouren

Folgende Forschungsansätze sollen Lösungen für die Praxis bringen:

1. Kultursubstrate und neue organische Düngemittel werden auf ihre anziehende oder möglicherweise auch abstoßende Wirkung untersucht.
2. Reduktionsstrategien werden bewertet und ein koordiniertes Einsatzkonzept soll die Reduktion des Schädlings in der Praxis erleichtern.

Weitere Infos unter:

<https://www.hortisustain.de/projekte/boel/trautopf>

Elfriede Stopper
Beratung Bio-Gemüsebau

Online-Antrag bei Düngerzukauf

BIO AUSTRIA Betriebe müssen vor einem Zukauf von stickstoffhaltigen konventionellen Düngemitteln und beim Zukauf von Agrogasgülle ein Ansuchen stellen. Es besteht mittlerweile die Möglichkeit, das Formular online auszufüllen. Nutzt diese Möglichkeit!

Welche Dünger dürfen eingesetzt werden?

Für BIO AUSTRIA Betriebe kommt neben der Düngerregelung laut EU-Bio-Verordnung und nationalen Vorgaben wie zum Beispiel der „Sachgerechten Düngung“ auch die „Zukaufsregelung gemäß BIO AUSTRIA Richtlinie“ zum Tragen.

Weiters gilt seit 2015 auch eine Einschränkung für erlaubte Dünger, siehe dazu BIO AUSTRIA Düngungsrichtlinie.



BIO AUSTRIA Betriebe müssen vor einem Zukauf von stickstoffhaltigen konventionellen Düngemitteln und beim Zukauf von Agrogasgülle ein Ansuchen an das BIO AUSTRIA Büro stellen, am besten online oder mit dem Formular zum Download.

BIO AUSTRIA checkt Vorgaben und genehmigt Zukäufe

Damit alle Vorgaben eingehalten werden, übernimmt die Abteilung Qualitätssicherung von BIO AUSTRIA den Check und die Berechnung von Düngemittelzukaufen für BIO AUSTRIA Betriebe und genehmigt diese. Die Antragsteller erhalten die Genehmigung anschließend per E-Mail.



Düngemittelantrag online ausfüllen

Für BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebe besteht die Möglichkeit, das Formular online auszufüllen. Um den Link zum Online-Formular zu sehen, müsst ihr euch einmalig auf der BIO AUSTRIA Homepage registrieren, bzw. wenn ihr bereits registriert seid, in den Mitgliederbereich einloggen.

Welche Dünger dürfen ohne Genehmigung eingesetzt werden?

Hinweis: Für Düngemittel biologischer Herkunft ist seit dem Jahr 2017 kein Ansuchen mehr notwendig. Darunter fallen alle Bio-Wirtschaftsdünger wie Mist, Gülle, Jauche und weitere organische

Düngemittel, wie zum Beispiel Raps- oder Kürbiskernkuchen aus biologischer Landwirtschaft.

Weiters bedarf es keiner Genehmigung bei konformen Zukaufdüngern für Topfkulturen. Bitte beachtet aber auf alle Fälle die Dokumentationsvorgaben der Bio-Kontrollstelle.

Düngemittelantrag online ausfüllen:



DI Eva Marthe
BIO AUSTRIA Landwirtschaft

Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung



Biologisch produzierte Lebensmittel erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, und somit stehen sie auch in einigen Restaurants und Kantinen immer öfter auf dem Speiseplan. Die Gründe, sich als Gastronom und Koch für biologische Lebensmittel zu entscheiden, sind so vielfältig wie die Lebensmittel selbst.

Mit der Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln leistet man einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz. Außerdem beweist die Verwendung von Bio-Lebensmitteln hohes Qualitätsbewusstsein. Bio-Produkte enthalten keine künstlichen Lebensmittelzusatzstoffe und sind gentechnikfrei. Dies wird von vielen Gästen positiv aufgenommen und führt langfristig zu einer hohen Kundenzufriedenheit.

Wie bei landwirtschaftlichen Betrieben, ist auch in der Gastronomie und Gemein-

schaftsverpflegung die jährliche Bio-Kontrolle ein wichtiger Bestandteil einer gesicherten Kontrollkette. Nur durch Abschluss eines Kontrollvertrages mit einer der sieben akkreditierten Bio-Kontrollstellen kann die Kontrollkette vom Bio-Betrieb bis auf den Teller gewährleistet werden.

Die Bio-Zertifizierung bietet Sicherheit und Transparenz:

- Sicherheit für den Tischgast
- Sicherheit für Einkauf und Küche
- Schutz vor Trittbrettfahrern
- Qualitätssicherung durch Transparenz
- Schließung der Kontrollkette vom Bio-Betrieb bis auf den Teller

Ähnlich einer landwirtschaftlichen Kontrolle wird auch in der Außer-Haus-Verpflegung die Dokumentation genau angesehen. Einige Punkte, die im Zuge der Bio-Zertifizierung kontrolliert

werden, sind die Lagerhaltung, die Warenflüsse, Lieferantenzertifikate und generelle Dokumente und Buchführung.

Wie erkennt man aber die verwendeten Bio-Lebensmittel in einem Restaurant?

Zunächst besteht die Möglichkeit, ein **komplettes Menü als „Bio“** auszuloben.

Dies bedeutet, dass alle verwendeten Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen (z. B. sind bei einem Bio-Schnitzel, Fleisch, Brösel, Eier, Mehl etc. aus biologischer Landwirtschaft).

Eine weitere Möglichkeit, Bio-Produkte in Speisekarten zu kennzeichnen, ist die **„Bio-Zutaten oder Bio-Komponenten Auslobung“**.

Hier kann unterschieden werden zwischen einer allgemeinen Auslobung (z. B. alle Kartoffeln stammen aus biologischer Produktion) oder einer Auslobung direkt beim Gericht (z. B. Spargelcremesuppe aus Bio-Spargel).

Weiters besteht auch noch die Möglichkeit zur **prozentuellen Auslobung**. Diese wird vor allem von Krankenhäusern, Altersheimen und schulischen Einrichtungen genutzt. Der angegebene Prozentsatz gibt den Anteil der durchschnittlichen jährlichen Kosten für Bio-Zukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke an. (z. B. Unser Bio-Anteil an den Gesamteinkaufskosten von Lebensmitteln beträgt mindestens 30 %).

Prämierungen

Burgenländische Landesprämierung 2025

Die burgenländische Landesprämierung fand am 20. März 2025 im Rahmen eines Galaabends im Kulturzentrum Mattersburg statt. Einige unserer BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebe waren sehr erfolgreich und konnten für ihre Bio-Produkte folgende Auszeichnungen mit nach Hause nehmen:

Gold

Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt: Bio-Apfelsaft naturtrüb, Bio-Traubensaft, Bio-Quittenlikör I., Bio-Quittenlikör II.
Bioweingut Heideboden, Kaintz Martin, Frauenkirchen: Bio-Traubensaft Muskat Ottonel, Bio-Traubensaft rot, Bio-Traubensaft weiß, Prickelnde Bio-Traube MO
Biobetrieb Hoffmann Ramona, Tobaj: Bio-Uhudler Traubensaft, Bio-Zwetschkenbrand
Knöbl Martina u. Reinstrom Johannes, Güttenbach: Bio-Honiglikör

Silber

Bioweingut Heideboden, Kaintz Martin, Frauenkirchen: Bio-Traubensaft Roesler, Bio-Traubensaft Rosé

Prämiert

Bioweingut Heideboden, Kaintz Martin, Frauenkirchen: Prickelnde Bio-Traube RL, Bio-Rotweinessig
Spitzmüller Jutta und Wolfgang, Willersdorf: Bio-Apfelsaft naturtrüb

Produktprämierungen AB HOF 2025 Wieselburg

Im Rahmen der AB HOF 2025 in Wieselburg wurden am 7. März die Siegerprodukte der diesjährigen Prämierungen ausgezeichnet. Auch burgenländische BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebe konnten mit Ihren Produkten überzeugen und erhielten dafür Trophäen und Medaillen.

Öl-Kaiser

Biohof Plank – Yvonne Plank & Eugen Plank GesbR, Siget: Sonnenblumenöl – Sortensieger; Sonnenblumenöl – Gold; Kürbiskernöl – Gold
Familie Hofer, Ritzing: Sonnenblumenöl – Gold; Leinöl – Silber
Biohof Schlögl Renate, Draßmarkt: Kürbiskernöl – Gold; Sonnenblumenöl – Bronze
Biohof Paradeisz Johann u. Kilian, Kittsee: Kürbiskernöl – Gold
Stranz Jürgen, Kr. Minihof: Kürbiskernöl – Gold

Brot-Kaiser

Huber Doris, Dt. Tschantschendorf: Klassisches Bauernbrot – Bronze



Martin Kaintz schnitt bei der Burgenländischen Landesprämierung hervorragend ab.

© Bioweingut Heideboden



Yvonne (1. v. l.) und Eugen (3. v. l.) Plank holten mit ihrem Bio-Sonnenblumenöl den Sortensieger im Rahmen der Prämierung "Öl-Kaiser".

© Messe Wieselburg



Johann, Isabella und Kilian Paradeisz präsentieren stolz ihr prämiertes Bio-Kürbiskernöl.

© Biohof Paradeisz

Bio macht Schule

Am Dienstag, dem 9. April 2025, erlebten die Kinder der 3. Klasse der Volksschule Schützen am Gebirge einen besonderen Schultag im Freien.

Bei strahlendem Frühlingswetter folgten sie der Einladung des Biohofs Paulesitz nach Draßburg, um beim Erdäpfellegen mitzuhelfen. Die Kinder reisten mit den Öffis an und wurden gleich am Bahnhof in Empfang genommen. Zu Fuß ging es dann zum Kartoffelacker. Zunächst erhielten die Schülerinnen und Schüler einen kurzen Einblick in den Anbau von Erdäpfeln. Danach ging es direkt an die



© Gerda Friedrich

Arbeit: Die Kinder durften auf der Kartoffellegemaschine mitfahren und selbst Hand anlegen. Nach getaner Arbeit gab es zur Stärkung eine gemeinsame Jause

mit selbstgemachtem Erdäpfelaufstrich, essbaren Blüten, selbst hergestellten Gewürzen und Gemüse zum Knabbern – ein weiterer Höhepunkt des Vormittages.

Mit großer Begeisterung und viel Einsatz lernten die Kinder nicht nur Wissenswertes über die Erdäpfel, sondern auch über wichtige Tätigkeiten und Arbeitsabläufe in der Landwirtschaft.

Besonders das praktische Tun blieb in Erinnerung – ein Lernerlebnis, das weit über das Klassenzimmer hinausreicht.

SEIT 1994
BIOHOF HOLZSCHUSTER
von der Erde, für die Zukunft

HOFFEST

AM BIOHOF HOLZSCHUSTER

18. MAI 2025

7435 Unterkohlstätten 3

- 🕒 10:00 Uhr Frührschoppen
- 🕒 14:00 Uhr Bio Austria Infopoint & Maschinenvorführung (Striegel, Rollhacke, Hackgerät) im Anschluss „Die Saat“-Weizen Sortenschau
- ✅ Verpflegung im Gasthaus Holzschuster
- ✅ Live-Musik mit „Bradlkrainer“
- ✅ Schlechtwetterprogramm

Mit freundlicher Unterstützung von:

[markusholzschuster](https://www.markusholzschuster.at)

Biobauer aus Überzeugung

Bereits 1991, also vor fast 35 Jahren, hat Willi Holzschuster seinen landwirtschaftlichen Betrieb auf biologische zertifizierte Bewirtschaftung umgestellt. Er trat damals auch dem noch jungen Verein BIO AUSTRIA Burgenland als Mitglied bei. Er hat mit dieser zukunftsweisenden Entscheidung den Grundstein für die nächste Generation gelegt und somit ein tragfähiges Fundament für die Entwicklung des Betriebs.

Markus Holzschuster, sein 22-jähriger Sohn, hat den Betrieb bereits in jungen Jahren übernommen und geht den biologischen Weg seines Vaters weiter. Markus Holzschuster ist ein junger, innovativer Bio-Landwirt aus Leidenschaft. Er bewirtschaftet in Unterkohlstätten einen biologischen Ackerbaubetrieb. Auf seinen Flächen wachsen Kulturen wie Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer oder Acker- und Sojabohnen. Vermarktet wird über den Großhandel.

Markus Holzschuster setzt auch auf Soziale Medien, filmt seine Arbeit am Acker mit Handy oder Drohne und stellt sie auf Instagram. Mittlerweile hat der Junglandwirt Tausende Follower und erreicht mit seinen Beiträgen regelmäßig Aufrufe im sechsstelligen Bereich.

Warenbörse

● Angebot ● Nachfrage

LEBENSMITTEL

Bio-Frischfleisch vom Zackelschaf und Mangalitza-Schwein. (Vor)bestellungen sind erwünscht, Versand in Frischhalteboxen. Weiters erhältlich: Diverse Wurst-Produkte vom Bio-Zackelschaf und Mangalitza-Schwein. Martina Neumann u. Rudolf Strobl, Tel.: 0650/980 52 80, B-1015, JE.

Leindotter.

Tel.: 0664/445 38 12, B-0801, ND.

Meersalz aus Frankreich;

€ 8,-/-/25 kg-Sack; **Flohsaat;** 250 kg; **Senf;** 1.000 kg. Tel.: 0664/917 51 25, B-1009, ND.

Bio-Essig; Bio-Traubenkernöle reinsortig; **Bio-Traubenkernpulver; Bio-Verjus** vom Zweigelt; **Bio-Traubensäfte** reinsortig.

Tel.: 0664/112 91 76, B-0970, ND.

Sojabohnen, kbA, gesackt

zu 30 kg, zur Herstellung von Sojadrink, Tofu,... PnV. Tel.: 0676/842 214 300, B-0480, OW.

Beluga-Linsen, Berglinsen, Tellerlinsen, Gelbe Linsen, Kichererbsen, Wachtelbohnen, Kidneybohnen; gereinigt und verpackt zu 500 g oder 25 kg.

Tel.: 0680/203 58 24, B-0854, ND.

Koriander, Saflordistel.

Tel.: 0680/400 24 08, B-0039, EU.

FUTTERMITTEL

Buchweizen, € 0,90/kg;

Öl-Sonnenblumen als Vogelfutter, 10 kg Sack: € 1,60/kg, 20 kg Sack: € 1,40/kg.

Tel.: 0664/612 44 29, B-0811, OP.

SALZBLÖCKE-STEINSALZ-NATURLECKSTEINE für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie Wild.

Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden. Zustellung ab 700 kg frei Haus geschnitten oder gebrochen zu 5 - 30 kg. Fa. Renz GmbH, BIO AUSTRIA Lizenzpartner, Tel.: 06245/822 79.

Phacelia.

Tel.: 0680/400 24 08, B-0039, EU.

Wicke.

Tel.: 0699/117 603 49, B-0168, ND

Wicke, Pannonische Wicke, Zottelwicke.

Tel.: 0664/453 79 85, B-0783, ND.

Soja, Phacelia, Wicke.

Tel.: 0699/102 263 29, B-0265, ND.

Tatarischer Buchweizen.

Tel.: 0664/396 00 57, N-3884, MI.

Phacelia; 3.000 kg.

Tel.: 0664/917 51 25, B-1009, ND.

TIERE

Bio-Lämmer, Rasse „Dorper“.

Tel.: 0664/584 11 61, B-1143, OP.

Dexterrinder, Zuchttiere aus einem Herdebuchbetrieb aus ganzjähriger Freilandhaltung. www.dexter-rinder.com

Tel.: 0676/825 719 40, B-0543, GS.

DIVERSES

Cambridgewalze „Hammer-schmied“, 3 m AB, mit Striegel; **Hackgerät „Schmotzer“,** mit Schutzscheiben, 6-reihig, 75 cm, hydraulisch klappbar, für Front- und Heckantrieb; **Hackgerät „Hatzenbichler“,** 7-reihig, ab 45 cm Reihenab-

stand, für Front- und Heckantrieb, Hand- und Selbstlenkung.

Tel.: 0664/751 244 41, B-0734, ND.

Sichelmäher „Del Morino“, neuwertig, 2,35 m AB.

Tel.: 0699/117 603 49, B-0168, ND.

Abverkauf von diversen Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln wegen Betriebsumstellung: **Automatensteigen;** zum Kleben, 60 x 40 cm, 1 Palette (560 Stück); **Putzmaschine;** mit Zubehör; für Getreide und Feinsaaten; **GPS Lenksystem für Raven Viper-4;** mit Verschieberahmen; **Unkrautbürste; Schneckenpumpe;** für Wein- und Obstbau; **Tank;** 1.500 l, mit Gestell;

Unkrautflieger; für Traktor, für 8 Personen; **Schussapparat;** elektronisch; **Big Bags;** verschiedene Größen; **Waagen;** verschiedene Modelle; Preise nach Vereinbarung.

Tel.: 0664/917 51 25, B-1009, ND.

Ferien auf dem Bio-Bauernhof

nahe Therme Loipersdorf. Familie Koller, 8382 Krobotek 8. Tel.: 0664/192 08 14, E-Mail: r.koller48@gmail.com, www.biohof-koller.at, B-0757, JE.

ANZEIGENINFO

Bitte eure Inserate für die Ausgabe 3/2025 (erscheint Ende Juni) bis 12. Juni bekanntgeben. E-Mail: burgenland@bio-austria.at

Bio-Börse

www.bioboerse.at

Nutzt die kostenfreie Online-Plattform für eure Angebote bzw. Suche „von Bauer zu Bauer“.

Alle BIO AUSTRIA Mitglieder können die Bio-Börse sofort nach der Registrierung zum Einstellen von Anzeigen in Anspruch nehmen. Anzeigen suchen kann jeder Interessierte, auch ohne Registrierung.

Viel Freude beim Anbieten und Suchen!



BIO
AUSTRIA

BIO-Jungpflanzenverkauf 2025

Freitag, 02.05.
14 - 17 Uhr
Samstag, 03.05.
10 - 17 Uhr
Freitag, 08.05.
14 - 17 Uhr
Samstag, 10.05.
10 - 17 Uhr

BIOHOF Track-Knotzer
Körblereck 10
8380 Jennersdorf
0680 4414995

Hofstempel-Aktion für Bestellzeitraum Juni 2025

Bestellt euren BIO AUSTRIA Hofstempel "Colop 2600 Green Line" inkl. Platte zum Aktionspreis von € 38,50 (anstatt € 44,80).

Weiteres Zubehör zum Aktionspreis:

Textplatte inkl. Kissen € 22,90

Textplatte ohne Kissen € 19,80

Alle Preise verstehen sich exkl. Ust.

Versand- und Verpackungskosten € 5,-

Bestellungen bei:

BIO AUSTRIA, Büro Linz

Tel.: 0732/654 884-202

E-Mail: jasmin.krausbar@bio-austria.at

Online: <https://www.bio-austria.at/stempelbestellung>



Max Muster

Musterdorf 2

3911 Musterstadt

Tel.: 0699 / 99999999

E-Mail: max.muster@gmx.at

AT-BIO-302

B-....

Österreich-Landwirtschaft

Österreichische Post AG

SM 22Z043020 S

Abs.: BIO AUSTRIA Burgenland, Hauptstr. 7, 7350 Oberpullendorf

Karpaten-Blocksalz, Steinsalz

Auf Paletten (20 x 20 x 40 cm) zur freien Aufnahme für Rinder.

Taurus-Steinsalz, Bergkern

Im Big-Bag (15-30 kg große Stücke) zur freien Aufnahme für Rinder.

Himalaya-Steinsalz, Bergkern

Im Big-Bag (15-30 kg große Stücke) oder in 25-kg-Säcken (4-8 kg große Stücke) zur freien Aufnahme für Rinder sowie zur Bedarfsdeckung für das Wild.



Kristallsalz, Speisesalz, unjodiert **pastus**®

Verpackungsgrößen: 1 kg, 3 kg, 5 kg und 10 kg.

Alle Produkte: Ab-Hof-Verkauf bzw. Zustellung.



Karpaten-Zeolith, Klinoptilolith

in 25-kg-Säcken - der Stein (gemahlen) des Lebens.s

Tschadamer-Hof
Salz des
Urmeeres



Pirker GmbH

A-9556 Liebenfels

Tel. & Fax +43(0)4215/22 00

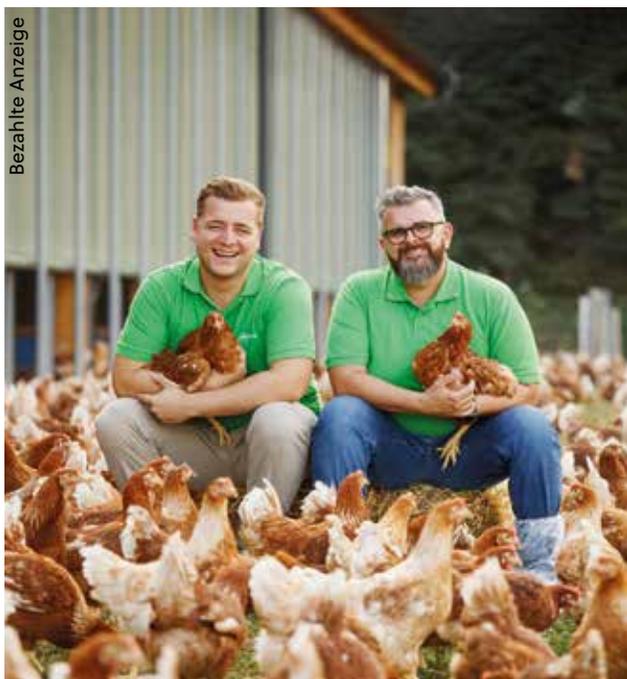
Mobil +43(0)664/406 57 57

E-Mail: office@tschadamer-hof.at

www.tschadamer-hof.at

Bezahlte Anzeige

Bezahlte Anzeige



vitakorn®
Futtermittel für Biobetriebe



Vertrauen Sie auf die erste Biofuttermühle Europas, in der ausschließlich biologische und gentechnikfreie Futtermittel mit **100% Reinheitsgarantie** hergestellt werden.

vitakorn ist der ideale Partner für Landwirte, die aus Überzeugung besonderen Wert auf Qualität bei der Fütterung legen und so langfristig auf Erfolg in der Tierhaltung setzen.



Unsere LKWs fahren fossilfrei mit HVO!

Weniger Schadstoffe, Feinstaub und

90% weniger CO₂ als traditioneller Diesel.

Information & Bestellung:

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH

bestellung@h.lugitsch.at

+43 3152 2222-995 • www.h.lugitsch.at

