Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/EU-Bio-Logo

Bio-Speck- und Wurstwaren



Bio, regional und sicher.

- Tierwohl
- Auslaufhaltung
- streng, unabhängig kontrolliert
- Bio-Futtermittel
- Kreislaufwirtschaft

Foto ©: BIO AUSTRIA/Christoph Liebentritt

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Wir machen Lebensmittel mit Verantwortung und vollem Geschmack.

Tradition, die man schmeckt! Schon im alten Rom war Speck ein geschätztes Lebensmittel – und seine Beliebtheit hält bis heute an.

Als Speck bezeichnet man das Fettgewebe zwischen Schwarte und Muskulatur. Je nach Körperpartie spricht man von Bauch-, Karree- oder Schinkenspeck. Dazu kommen unzählige regionale Spezialitäten, jede mit ihrem eigenen Charakter.

Auch bei der Herstellung gibt es vielfältige Traditionen – ob geräuchert oder luftgetrocknet, mild gewürzt oder kräftig abgeschmeckt: Speck und Wurstwaren sind so vielfältig wie die Regionen, aus denen sie stammen.

Auf Bio ist Verlass

In der biologischen Tierhaltung steht das Wohl der Tiere im Mittelpunkt. Schweine, Rinder und Schafe haben mehr Platz, Auslauf im Freien und Zugang zu frischer Luft – ganz ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend.

Gefüttert wird mit gentechnikfreien Bio-Futtermitteln, oft direkt vom eigenen Hof.

Diese artgerechte Haltung stärkt die Gesundheit der Tiere und sorgt für Fleisch von besonderer Qualität – ein Genuss mit jedem Bissen.

Weniger ist mehr

Für die Herstellung von Bio-Speck und -Wurstwaren werden nur ausgewählte Bio-Zutaten verwendet, auf Geschmacksverstärker wird verzichtet – und das schmeckt man auch.



Bio-Speckknödel

Bio-Zutaten für 10 Knödel

8	Semmeln, altbacken
300 ml	Milch
1	Zwiebel
200 g	Speck
4	Eier
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Mehl

Die Semmel in Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, 30 Minuten ziehen lassen. Speck fein würfeln und (ohne Fett) anbraten. Speck, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zum Brot dazugeben und gut durchkneten. Abschließend die gehackte Petersilie untermischen. Falls der Teig zu nass ist, etwas Mehl dazu geben. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen 10 Knödel formen und ins Wasser geben. Herd sofort zurückdrehen und bei kleiner Flamme wallen lassen (nicht kochen!).

Hier geht's zu weiteren Rezepten:

Bio-Direktvermarkter:innen in Ihrer Nähe finden Sie unter **www.biomaps.at.**

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern

Herausgeber: BIO AUSTRIA, Druck: Janetschek GmbH, Heidenreichstein
Fotos ©: Bernd Jürgens/stock.adobe.com, Cover: BIO AUSTRIA/Liebentritt