

BioLife



SECHS
GUTE GRÜNDE
UM BIO
ZU KAUFEN

WAS IST
BIO?

ESSEN &
UMWELT



ECHT. GSUND. GUAD.

Schmackhafter Käse, würzige Wurst, knackiges Gemüse und wohltuender Schnaps.

Die Bauern aus Saalfelden Leogang kennen ihre Wurzeln, sind aber gleichzeitig kreativ und innovativ. Haltet beim Einkaufen Ausschau nach dem grünen Qualitätssiegel, das Produkte aus der Region kennzeichnet.



Liebe Leserinnen und Leser,

Es freut mich sehr, dass Sie gerade die erste Ausgabe von BioLife in Ihren Händen halten! Diese Zeitschrift richtet sich an LeserInnen, die sich für Umweltthemen, gesunde Ernährung, Bio-Lebensmittel aus Österreich und vor allem auch für deren Produktion, also für die biologische Landwirtschaft, interessieren. Einmal jährlich laden wir mit jeder neuen Ausgabe unserer Zeitschrift zu einem hoffentlich anregenden, interessanten und bunten Streifzug durch die vielfältige Welt der Bio-Landwirtschaft.

Herausgeber dieser Zeitschrift ist BIO AUSTRIA, der Verband der Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs. Als gewählte Obfrau dieses Verbandes bin ich stolz darauf, dass über 60 Prozent der Bio-Bauernhöfe in Österreich bei BIO AUSTRIA organisiert, also Mitglieder, sind. Der Verband ist in allen Bundesländern mit Landesorganisationen vertreten und fungiert so immer direkt vor Ort als Ansprechpartner für unsere Biobäuerinnen und -bauern. Wir bieten Beratung für die Bäuerinnen und Bauern bei allen Fragen rund um ihren Betrieb und stellen laufend fachliche Weiterbildungsmöglichkeiten zur Verfügung. Denn Bio-Landwirtschaft ist eine besonders wissensbasierte Form der Landwirtschaft, die laufend Neues erprobt und dadurch Innovation lebt.

Ein sehr wichtiger Bereich ist die Definition eigener Richtlinien durch den Verband, die von dessen Mitgliedern, den BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und -Bauern, in ihrer täglichen Arbeit eingehalten werden müssen. Diese besondere BIO AUSTRIA-Qualität ist in vielen Bereichen wesentlich strenger gestaltet als die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung, an die sich alle Bio-Betriebe halten müssen. Beispielsweise müssen BIO AUSTRIA-Betriebe als Gesamtes bio-zertifiziert sein. Das bedeutet, dass es nicht möglich ist, dass manche Produkte vom Hof Bio sind und andere nicht. Bei uns gilt: entweder ganz Bio – oder gar nicht.

Auch bei der Tierhaltung gelten höhere Anforderungen als es Tierschutzgesetz und EU-Bio-Verordnung vorgeben. So werden etwa bei BIO AUSTRIA-Betrieben in der Legehennenhaltung auch die männlichen Küken aufgezogen – ein in Europa vorbildhaftes Projekt, das sogar mit dem Bundestierschutz-Jurypreis ausgezeichnet wurde.

Diese besonderen Leistungen unserer Bäuerinnen und Bauern werden durch das BIO AUSTRIA-Logo garantiert. Nicht nur bei KonsumentInnen ist daher die Nachfrage groß, auch immer mehr Verarbeitungsbetriebe suchen für ihre Produktion gezielt nach Rohstoffen von BIO AUSTRIA-Höfen.



Als Verband ist es auch unser Bemühen, die Bio-Landwirtschaft und deren Prinzipien für die Gesellschaft verständlich und greifbar zu machen. Dafür ist es notwendig, die Lebenswelten von BäuerInnen und KonsumentInnen zu verbinden. Mit BioLife wollen wir einen gezielten und hoffentlich gelungenen Beitrag genau dazu leisten. Diese Zeitschrift soll gleichermaßen Türöffner in die Welt der biologischen Landwirtschaft als auch Einladung zur gegenseitigen Bereicherung sein.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, liebe LeserInnen, eine kurzweilige, informative und Neugier weckende Lektüre.

Gertraud Grabmann
Obfrau BIO AUSTRIA

INHALT

Vorwort.....	3
Warum Bio?	5
Was ist Bio?	6
So Bio ist Österreich.....	8
Woran erkenne ich Bio?	10
Leogang lebt Bio	14
Die Henne, das Ei, der Hahn	18
Bewusst konsumieren	20
Bienenschutz	22
Bio-Saisonkalender	24
Rezepte	26
Darf's ein Achterl Bio-Wein sein?.....	28
Rosige Zeiten für Bio-Wein?.....	29
Bio auf Reisen	30
Essen & Umwelt	32
Wie schlau kaufen wir ein?	34
Bio-Wiesenmilch	36
Gesundheit	37
Ein Tag am Biohof Lumpenerer	38
Bio-Landwirtschaft entdecken & erleben.....	40
Kinderseiten.....	42
Einfach Bio reicht uns nicht.....	44
Gastkommentar.....	46

Impressum

BioLife – Die BIO AUSTRIA-KonsumentInnenzeitschrift. Medieninhaber und Herausgeber: BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus, Büro Wien, Theresianumgasse 11/E1, 1040 Wien, T: +43 1 403 70 50, E: sekretariat@bio-austria.at, W: www.bio-austria.at; Redaktion: Mag. Dominik Dax, Mag. Nadia El Daly, Anita Ericson, DI Johanna Fasching, Doris Fröhlich M.A., Mag. Katharina Gössinger, Manuela Hager, Claus Holler, Markus Leithner MSc, DI Eva Marthe, DI Andrea Nenning, Mag. Alexandra Ploy, Mag. Sigrid Weißengruber; Grafik: cchristof; Fotos: © BIO AUSTRIA/Nadia El Daly, David Faber, FRAUKOEPPL, Sonja Fuchs, Harald Gaukel, Stephanie Golser, Alexandra Ploy, Hans Rindberger, Michaela Theurl, Sonja Wlcek, Bio Ernte Steiermark, Shutterstock; Illustrationen: © Katja Jäger; Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

SECHS GRÜNDE

FÜR DEN KAUF VON LEBENSMITTELN AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften im Einklang mit der Natur. Ihr Ziel ist es, höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung der Landwirtschaft zu gewinnen. Ihr Blick „aufs Ganze“ bietet die Voraussetzung für die Lebensgrundlage vieler Generationen.

- 1** BIO liefert höchste Qualität. Bio-Produkte zeichnen sich durch höchste Qualität aus und sind voll im Geschmack. Aus diesem Grund bekennen sich auch Spitzenköche immer öfters zu Bio-Lebensmitteln.
- 2** BIO hat striktes Gentechnikverbot. In der biologischen Landwirtschaft wird in keinem Produktionsschritt Gentechnik eingesetzt. Sowohl Saatgut als auch Futtermittel und Verarbeitungshilfsstoffe sind absolut frei von Gentechnik.
- 3** BIO ist tiergerecht. Das Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof, die Tiere werden ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, Sozialkontakten, entsprechender Weide oder Auslauf und auf Liegeflächen aus Stroh gehalten. Dadurch entstehen Lebensmittel von höchster Qualität.
- 4** BIO ist Umweltschutz. Biologisch wirtschaften bedeutet, die Artenvielfalt zu fördern, Grundwasser und Boden zu schonen und aktiven Klimaschutz zu betreiben. Denn Bio braucht eine gesunde und intakte Umwelt, in der alle Lebewesen Platz finden und sich wohlfühlen.
- 5** BIO hält den Boden nachhaltig gesund. Düngung mit organischen Stoffen wie Kompost und Mist schonen den Boden, baut Humus auf und garantiert langfristig auf natürliche Weise die Fruchtbarkeit der Äcker und Wiesen.
- 6** BIO wird streng kontrolliert. Bio-Produkte werden durch Behörden und unabhängige Kontrollstellen streng kontrolliert. Und zwar vom Bauernhof bis ins Lebensmittelregal. Wo Bio drauf steht, ist also garantiert auch Bio drin.



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Erneuerung für den ländlichen Raum

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





BIO IST LANDWIRTSCHAFT & LEBENSSTIL

B

Biologische Lebensmittel sind in aller Munde und der Trend der letzten Jahre zeigt: Tendenz steigend. Mittlerweile wird mehr als jeder fünfte Hektar landwirtschaftliche Fläche in Österreich biologisch bewirtschaftet.

Doch was bedeutet „Bio“ eigentlich? Biologisch Wirtschaften ist mehr als der bloße Verzicht auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln. Denn die biologische Landwirtschaft, ihr Inhalt und die qualitätsvollen Produkte, die sie hervorbringt, sind gesetzlich klar geregelt. Zum einen halten sich die Biobäuerinnen und Biobauern dabei an die strengen EU-Bio-Richtlinien, die europaweit für Bio gelten, zum anderen noch an Verbandsrichtlinien, wenn sie einem Verband, wie z.B. BIO AUSTRIA, angehören.

Worauf man sich verlassen kann
Die Einhaltung der Richtlinien des Bio-Landbaus wird jährlich von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Wenn alle Vorgaben erfüllt sind, wird dies mit einem Zertifikat beglaubigt. So tragen die Richtlinien maßgeblich zur hohen Qualität von Bio-Produkten bei und zeigen zugleich, worauf Konsumentinnen und Konsumenten vertrauen können.

Bio schützt Boden, Wasser und Luft
Neben der Erzeugung von wertvollen biologischen Produkten ist für Biobäuerinnen und Biobauern der nachhaltige Umgang mit unseren Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft von größter Bedeutung. Ein gesunder Bio-Boden ist das wichtigste Gut auf einem Biohof, daher legen Biobäuerinnen und Biobauern großen Wert auf dessen nachhaltigen Erhalt. Gesund ist ein Boden dann, wenn er eine krümelige Struktur aufweist, reich an Humus ist und einen hohen Besatz an Bodenlebewesen hat. Diese sind übrigens die wichtigsten Mitarbeiter auf einem Biohof. Denn Regenwürmer, Käferlarven,

Asseln und Co. machen die Nährstoffe für die angebauten Pflanzen erst verfügbar.

Ein Mehr an guten Dingen
Zahlreiche Maßnahmen setzen Biobäuerinnen und Biobauern, um gesunde Bio-Böden zu fördern. So bauen sie Zwischenfrüchte an, achten auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge und versorgen den Boden, dessen Lebewesen und die Pflanzen, die darauf wachsen, über organische Dünger wie Kompost und Stallmist mit Nährstoffen. Das zeigt, dass die biologische Landwirtschaft keine leicht-löslichen mineralischen Dünger benötigt, zu deren Herstellung es einer großen Menge Erdöls bedarf und die zudem das Grundwasser belasten.

Vorsorgen statt Nachsorgen
Der schonende Umgang mit unseren Böden hat mehrfache Vorteile: Humusreiche Böden speichern große Mengen CO₂, sie bleiben nachhaltig fruchtbar und somit auch noch unseren Kindern für deren Ernährungssicherung erhalten. Zudem können gesunde Böden mit Klimaextremen, wie z.B. Trockenperioden oder Starkregen, besser umgehen, weil sie große Wassermassen speichern können.

Reichtum an biologischer Vielfalt
Oberhalb des Erdreichs, auf den Bio-Feldern, -Wiesen und -Äckern, wächst die Vielfalt an unterschiedlichen und fast vergessenen Getreide-, Gemüse- und Obstsorten. Aber auch eine Vielzahl an Schmetterlingen, Käfern und Vögeln tummeln sich auf Bio-Flächen. Denn Biobäuerinnen und Biobauern fördern den ökologischen Reichtum an Arten und Individuen, indem sie komplett auf chemisch-synthetische Pestizide verzichten. Durch die hohe Anzahl an Nützlingen in den Bio-Feldern haben Schädlinge keine Chance, denn das in der Natur vorherrschende Beute-Räuber-Verhältnis bleibt intakt und die wertvollen Bio-Lebensmittel frei von Chemie. So sorgen Biobäuerinnen und Biobauern mit ihrer

Was ist Bio?



nachhaltigen Wirtschaftsweise für gesunde Böden, sauberes Wasser und reine Luft.

Nicht von gestern
Aber auch im Stall und auf den Bio-Weiden geht es bei Bio-Betrieben bunt zu, denn Biobäuerinnen und Biobauern halten vermehrt alte Nutztierassen wie z.B. Mangalitzaschweine, Altsteirer Hühner oder Krainer Steinschafe. Die Tiere sind oftmals ideal an den jeweiligen Standort angepasst und kommen mit den natürlichen Gegebenheiten rund um den Biohof gut zurecht. Auch die hohe Qualität der Milch- und Fleischprodukte spricht für die Haltung alter Rassen.

Eine runde Sache
Das Ideal der biologischen Landwirtschaft ist die Kreislaufwirtschaft, in der sich alle einzelnen betrieblichen Abläufe gegenseitig ergänzen. So unterstützt der Dung der Tiere am Biohof die Nährstoffversorgung der Bio-Böden, womit die Bodenlebewesen

gefördert werden, die für einen humusreichen Boden sorgen. Auf diesen Böden gedeihen einerseits kräftige Pflanzen, und andererseits wertvolle Futterpflanzen, die allesamt frei von Gentechnik sind, und wiederum den Tieren am Hof als biologisches Futter zur Verfügung stehen. Ein Kreislauf, wie er schöner nicht sein kann.

Nachhaltigkeit weiter gedacht
Biobäuerinnen und Biobauern sind oft sehr kreativ, wenn es darum geht, Kreislaufwirtschaft auf möglichst alle Bereiche der biologischen Landwirtschaft zu übertragen. So nutzen viele bereits Solarenergie, mit der die Ställe und Wirtschaftsgebäude beheizt werden, oder sie setzen Produkte, die bei der Verarbeitung anfallen, wieder als organischen Dünger in der biologischen Landwirtschaft ein. So tragen Biobäuerinnen und Biobauern jeden Tag zu einer nachhaltigen und vor allem zukunftsorientierten Wirtschafts- und Lebensweise bei, die nimmt und wieder gibt. ♻️



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



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



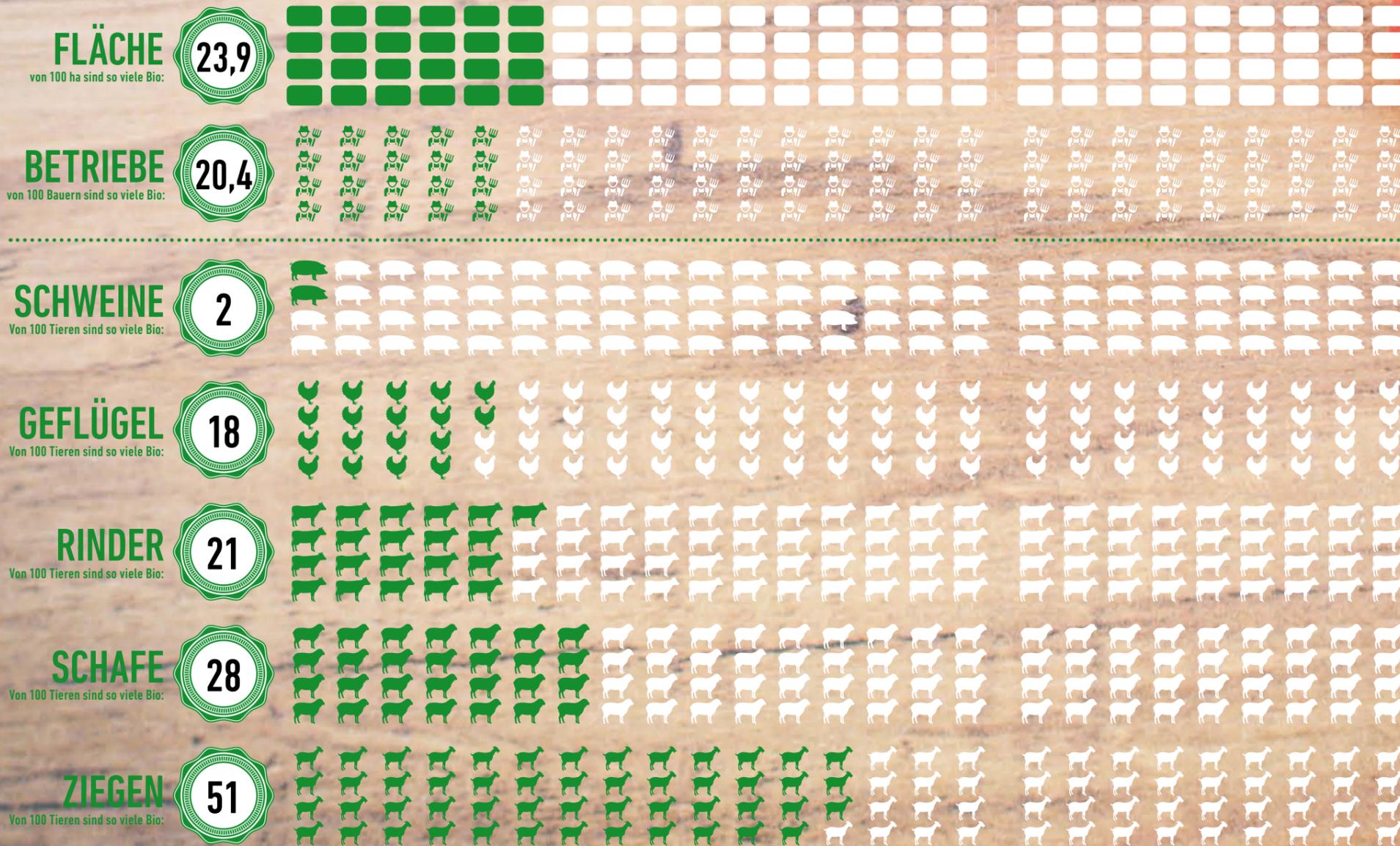
SO BIO IST ÖSTERREICH

2017 **619.380 ha** landwirtschaftliche Fläche biologisch

Seit 2014 **14% mehr Bio-Fläche**
23,9% der landwirtschaftlich Nutzfläche ist Bio

2017 gab es **23.000 Bio-Betriebe**
 = rund **20,4%** aller heimischen Landwirtschaftsbetriebe

Von 2016 auf 2017 haben **1.294 Betriebe** auf Bio umgestellt
3,5 Betriebe mehr pro Tag



Anteil an Gesamtfläche:

- 17% aller Ackerflächen sind Bio
- 32% aller Grünlandflächen sind Bio
- 14% aller Weingärten sind Bio
- 33% aller Obstanlagen sind Bio

Platz 2 in Europa

Beim Bio-Anteil in Europa ist Österreich an 2. Stelle – nur Liechtenstein ist noch besser

Frauenpower

6.000 Bio-Betriebe mit weiblichen Betriebsführern

Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin.

Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt, sondern auch klar gekennzeichnet. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann Bio-Lebensmittel problemlos von Nicht-Bio-Produkten und jenen, die nur vorgeben bio zu sein, unterscheiden.

Jedes echte Bio-Produkt ist am „Bio-Hinweis“ und an der „Bio-Kontrollstelle“ erkennbar.



Das EU-BIO-LOGO

AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

Worauf Sie bei verpackten Bio-Produkten unbedingt achten sollten, ist das seit 2009 gültige EU-Bio-Logo. Dieses garantiert die Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt wurden. Beim EU-Bio-Logo müssen im gleichen Sichtfeld der Kontrollstellencode und die Herkunftsbezeichnung angeführt werden.

AT-BIO-401
Österreichische Landwirtschaft

Bio-Kontrollstellencodes

Jede staatlich autorisierte Kontrollstelle ist durch einen Code erkennbar

Beispielsweise derjenige der Austria Bio Garantie. Die Kürzel stehen dabei für folgende Informationen:
AT = Österreich
BIO = biologisch
401 = Kontrollstelle BIOS – Bio-Kontrollservice Österreich



Das BIO AUSTRIA-Siegel

Das **BIO AUSTRIA**-Siegel garantiert Lebensmittel in Bio-Qualität

Dieses findet sich hauptsächlich auf direkt vermarkteten Bio-Produkten. Es steht für den Verband der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Diese wirtschaften nach eigenen Verbandsrichtlinien, die strenger sind als von der EU-Bio-Verordnung vorgegeben. Greenpeace Austria hat das BIO AUSTRIA-Gütesiegel in ihrem neuen Gütezeichen-Guide, der im Februar diesen Jahres veröffentlicht wurde, als sehr vertrauenswürdig und besonders nachhaltig eingestuft.

Herkunftsbezeichnungen

Der Herkunftshinweis ist unmittelbar unter dem Kontrollstellencode angeführt:

„Österreichische Landwirtschaft“ oder „EU-Landwirtschaft“, „EU-Landwirtschaft-Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“.



Das AMA-Biosiegel

Das **AMA**-Biosiegel in Farbe – mit Ursprungsangabe

Das AMA-Biosiegel ist ein häufig verwendetes Bio-Erkennungszeichen in Österreich und wird von der Agrarmarkt Austria GmbH vergeben. Es dient zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in Supermärkten und ist in zwei Ausführungen anzutreffen. Bei der Verwendung des AMA-Biosiegels mit Ursprungsangabe müssen die wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe zu 100 % aus Österreich stammen. Für Bio-Rohstoffe, die nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität herstellbar sind, wie beispielsweise Bio-Bananen, gilt bei verarbeiteten Lebensmitteln ein zulässiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel. Die Be- und Verarbeitung aller Lebensmittel muss in Österreich stattfinden.

Das AMA-Biosiegel s/w

Das **AMA**-Biosiegel in s/w ohne Ursprungsangabe

Das AMA-Biosiegel ohne Ursprungsangabe garantiert die biologische Landwirtschaft und den kontrolliert biologischen Anbau der Rohstoffe des Lebensmittels außerhalb von Österreich.



Demeter-Verbandszeichen

Bio-dynamische Qualität von Demeter-Betrieben

Lebensmittel und Produkte, die mit dem Demeter-Verbandszeichen ausgezeichnet sind, garantieren bio-dynamische Qualität von Demeter-Betrieben, die über die EU-Bio-Verordnung hinausreichen. Bio-dynamisch zu wirtschaften bedeutet, dass Bäuerin und Bauer einen Betriebsorganismus entwickeln, der irdische und kosmische Lebenszusammenhänge und Rhythmen berücksichtigt.

Welche Siegel sich noch auf Lebensmitteln finden.

Wofür die diversen Gütesiegel stehen, zeigt die folgende Aufstellung.

Nationale Gütezeichen

Neben dem staatlich anerkannten AMA-Biosiegel ist in Österreich das AMA-Gütesiegel für den Lebensmittelbereich relevant.



AMA-Gütesiegel

Rechtsgrundlage für die **AMA**-Gütesiegel ist das **AMA**-Gesetz von 1992.

Das **AMA**-Gütesiegel steht für konventionell erzeugte Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft und unabhängigen Kontrollen. Die Anforderungen an die Produkte gehen über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus, geregelt in den jeweiligen Richtlinien, die vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus genehmigt werden. Ein ganzheitliches, transparentes System sorgt dafür, dass **AMA**-Gütesiegel-Produkte sicher sind und nur beste Qualität den Konsumenten erreicht. Das Siegel ist vor allem auf Frischeprodukten wie Milch, Fleisch, Obst, Gemüse und Eiern im Lebensmitteleinzelhandel zu finden. Aber auch verarbeitete Produkte wie Speiseöl, Brot sowie Säfte und Bier werden mit dem staatlich anerkannten Siegel ausgezeichnet.

Europäische Gütesiegel

Die Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben sowie garantiert traditionelle Spezialitäten werden von der Europäischen Kommission vergeben und sollen den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine schnelle geografische Zuordnung ermöglichen. Die drei unterschiedlichen Zeichen machen zwischen biologisch produzierten sowie konventionell hergestellten Lebensmitteln keinen Unterschied.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Das Zeichen für Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, die Be- bzw. Verarbeitung sowie die Herstellung eines bestimmten Lebensmittels in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem festgelegten Verfahren erfolgt sind. Produkte, die nicht in dem Gebiet hergestellt wurden oder nicht dem in der Produktspezifikation festgelegten Herstellungsverfahren entsprechen, dürfen nicht mit dem Gütezeichen ausgezeichnet werden. Beispiele für Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) in Österreich sind Tiroler Bergkäse g.U., Wachauer Marille g.U. oder auch Waldviertler Graumohn g.U..



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Das Gütezeichen für Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) findet sich nur auf Lebensmitteln, bei denen mindestens einer der Produktionsschritte, also Erzeugung, Be- bzw. Verarbeitung oder Herstellung, im Herkunftsgebiet ausgeführt wurde. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. oder Marchfeldspargel g.g.A. sind Beispiele für österreichische Produkte, die mit dem Gütezeichen „Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ ausgezeichnet sind.

Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Ein Produkt ist dann eine garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.), wenn es aus traditionellen Rohstoffen produziert wurde, eine traditionelle Zusammensetzung oder aber ein traditionelles Herstellungsverfahren aufweist. Über die Herkunft des Produktes gibt das Zeichen allerdings keine Auskunft. Heumilch beispielsweise ist in Österreich eine garantiert traditionelle Spezialität.



Hier ist kein Bio drin!

Vorsicht bei Bezeichnungen wie „aus naturnahem Anbau“ oder „aus umweltgerechter Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliertem Anbau“. Diese haben mit biologischer Landwirtschaft und biologischer Produktion nichts zu tun. Nur die Worte „bio“ und „ökologisch“ sind gesetzlich geschützt und garantieren die Bio-Herkunft. Eine Orientierung im täglichen Einkauf geben Bio-Qualitätssiegel, die nur nach strengen jährlichen Kontrollen vergeben werden.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS

LE 14-20

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

Natürlich hält das nicht ewig.

Unser Bio. Unsere Qualität.



Natürlich erfüllen Produkte mit dem AMA-Biosiegel strenge Anforderungen. Dieses staatliche Gütesiegel bürgt für besonders artgerechte Tierhaltung, Gentechnikfreiheit, natürlichen Pflanzenschutz, Hygiene und Qualität. Und die Einschränkung von Farb-, Zusatz- und Konservierungsstoffen. Größtmögliche Natürlichkeit eben.

Das ist Bio. Kontrolliert und in höchster Qualität. Garantiert mit dem AMA-Biosiegel.

bioinfo.at



TRANSPARENZ UND VERTRAUEN.

Transparenz und Vertrauen? Was auf den ersten Blick als ungewöhnliche Paarung erscheint, ist bei genauerer Betrachtung nichts anderes als Ursache und Wirkung. Ernährung allgemein und die Qualität von Lebensmitteln im Besonderen gewinnen bei KonsumentInnen zunehmend an Bedeutung.

In diesem Kontext sind unter anderem Gentechnik, Tierwohl, Zusatzstoffe und Pflanzenschutzmittel wichtige Themen, die Kaufentscheidungen mittlerweile genauso beeinflussen wie Preis und Geschmack von Produkten. Die Konsumentinnen und Konsumenten möchten ehrlich und verständlich informiert werden. Was wird wie, womit, wo und von wem produziert?

Bio ist die Antwort vieler Verbraucher auf die komplexen und für Laien undurchschaubaren Sachverhalte in der Lebensmittelproduktion. AMA-zertifizierte Bio-Produkte geben Vertrauen. Ein umfassendes und transparentes Qualitätssicherungssystem, basierend auf offen einsehbaren Bio-Richtlinien, enthebt die Verbraucher der Notwendigkeit, sich mit jedem Aspekt en détail beschäftigen zu müssen.

DAS AMA-BIOSIEGEL.

DAS AMA-Biosiegel. Es ist das bekannteste Biosiegel Österreichs. Es ist das einzig staatliche Biosiegel des Landes. Das AMA-Biosiegel ist DAS Biosiegel. Aber das wissen Sie ohnehin – weil es das bekannteste offizielle Biosiegel von Dornbirn bis Hainburg ist. Auch dass es in vielen Bereichen strenger als die gesetzlichen Vorgaben ist, dürfte nichts Neues für Sie sein. Ebenso wenig wie das – zugegeben manchmal lästige – QM-System der dreistufigen Kontrollpyramide, das mit Eigenkontrollen, externen Kontrollen und Überkontrollen (welche das Kontrollsystem selbst prüfen) die Einhaltung des Reglements sicherstellt. Oder dass mit dem AMA-Biosiegel auch international anerkannte Standards gesetzt werden. Dadurch trägt das Biosiegel maßgeblich zur Vereinfachung von Abläufen in der Lebensmittelwirtschaft bei. Das AMA-Biosiegel ebnet den Weg für den Auftritt am internationalen Markt.

100% BIO BEIM AMA-BIOSIEGEL.

Weniger bekannt sind jene Elemente, die das AMA-Biosiegel von anderen Auszeichnungen im Biobereich unterscheiden. Da wäre etwa die 100%-Rege-

lung. Im AMA-Biosiegel müssen 100% der landwirtschaftlichen Zutaten Bio sein. Gemäß der EU-Bioverordnung haben es nur 95% zu sein. Der Einsatz von Palmöl ist beim AMA-Biosiegel ebenso verboten wie die Verwendung chlorhaltiger Verpackungsmaterialien (z. B. PVC). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist stark eingeschränkt: Was technologisch nicht unbedingt notwendig ist, darf nicht verwendet werden. Alle wertbestimmenden Rohstoffe müssen aus Österreich stammen. Das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel ist ein echtes Herkunftszeichen.

Die gesamte Be- und Verarbeitung muss in der angegebenen Region stattfinden und die Herkunft für den Verbraucher transparent sein. So entsteht Vertrauen.

DAS AMA-BIOSIEGEL STEHT FÜR:

- ✓ 100 Prozent biologische Zutaten
- ✓ ausgezeichnete Produktqualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ von unabhängigen Stellen kontrolliert



LEOGANG LEBT BIO

Drei Viertel der Leoganger setzen auf Bio, eine Tatsache,
die sich immer mehr zum Gästemagnet entwickelt.

Leogang ist im Winter Teil des Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn und im Sommer die Bike-Destination Österreichs. So ist die kleine Pinzgauer Gemeinde touristisch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt – trotzdem sind viele Einheimische der Landwirtschaft treu geblieben.

Es ist die reine Postkartenidylle: zu Füßen erstreckt sich das weite Tal mit sonnenüberfluteten Wiesen, schmucken Bauernhöfen und dunklen Wäldern – gegenüber erheben sich formatfüllend die schroffen Felsen der Leoganger Steinberge. Darüber spannt sich ein Himmel so blau, wie er sich nur in saubers-ter Luft zeigen kann. Man hat sich noch lange nicht satt gesehen an diesem Panorama, steht schon die bestellte Käseplatte vor einem. Liegt das nun an der Umgebung oder am Käse selbst, dass es gar so gut schmeckt? „Ich kann nur etwas über den Käse erzählen“, schmunzelt Sinnlehenalm-Chef Johann Scheiber auf die Frage, „Das ist ein Bio-Käse von unseren Kühen hier heroben auf der Alm. In der Produktion werden ausschließlich biologische Zutaten eingesetzt von den Gewürzen wie Bockshornklee oder Bärlauch bis hin zum Lab und den Kulturen“. Weil er zudem keine Zusatzstoffe verwendet, muss die Milch von speziell guter Qualität sein, was unmittelbar vom Futter abhängt. Hochleistungsfutter ist für Scheiber sowieso tabu: „So geben unsere Kühe zwar weniger Milch, die aber in absoluter Top-Qualität“. Nur die allerbeste Bio-Milch ist die Basis für die verschiedenen Käsesorten der Scheibers, die mit der Käsemacherei vor rund 15 Jahren mit der Hofübernahme begonnen haben. „Meine Frau Renate und ich, wir wollten weg vom Neben-erwerb und ganz vom Hof leben können. Also wollten wir in die Direktvermark- tung einsteigen, um die Wertschöpfung zu erhöhen – und da Käse immer schon mein Hobby war, lag es auf der Hand, diesen Weg zu gehen“, erinnert sich Johann Scheiber. Weil es heute längst nicht mehr reicht, irgendeinen Käse zu produzieren, ließ er sich in verschie- denen Kursen zum versierten Käsemacher ausbilden. Mit dem Neubau der Almhütte 1996 schließlich starteten die beiden voll ins Käsegeschäft, das sich tatsäch- lich zum erhofften Erfolg entwickelt hat. Aber warum Bio? Scheiber: „Den Hof haben wir bereits als Bio-Betrieb über- nommen. Für mich war Bio eigentlich immer das Normale“.



Foto: ©LOLIN

Intakte Kulturlandschaft mit hohem Freizeitwert

Dieses Selbstverständnis ist hier weit verbreitet und drückt sich in konkreten Zahlen aus: Leogang hat aktuell 96 landwirtschaftliche Betriebe, davon werden 73 biologisch bewirtschaftet. Das entspricht einem Bio-Anteil von ziemlich genau 75 Prozent, während es in Gesamtösterreich rund 20 und in der EU überhaupt nur magere 5 Prozent sind. Zahlreiche Hotels und Gastrobetriebe, die vorwiegend lokale Produkte beziehen, haben damit automatisch einen hohen Bio-Anteil. Darüber hinaus gibt es etliche Betriebe, die ‚Salzburger Bio-Frühstück‘ anbieten wie etwa das stylische, dennoch gemütliche Designhotel Puradies mit angeschlossenen, familieneigenem Biobauernhof und mit dem Rupertus sogar ein hundertprozentiges Biohotel.

„In jüngster Zeit ist die Nachfrage nach Bio bei unseren Gästen deutlich gestiegen“, weiß dazu der Leoganger Sebastian Herzog, BIO AUSTRIA-Obmann beim Landesverband Salzburg, „Wir selbst haben einen Bio-Betrieb mit Milchkühen und Ochsen sowie ein wenig Kartoffeln. Außerdem bieten wir Urlaub am Bauernhof an, selbst-

verständlich mit Bio-Frühstück“. Zu ihm zieht es vor allem Familien mit Kindern, für die bewusste und gesunde Ernährung ein großes Thema ist – ebenso wie für viele höher gebildete Städter, die ihre Unterkunft allerdings eher im Hotel mit vier Sternen und aufwärts buchen. „Hier punktet unsere Region im Gesamten, wodurch wir uns von unseren touristischen Mitbewerbern abheben“, sagt dazu Herzog, „Unsere Landschaft ist ökologisch gesund und authentisch belebt – in den letzten Jahren gab es kaum Betriebsaufgaben in der Landwirtschaft“.

Das alleine würde die Gäste freilich nicht in Scharen nach Leogang strömen lassen, der Urlaubsort hat grundsätzlich viel zu bieten: Im Winter Anschluss an den renommierten Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn und im Sommer die Leoganger Steinberge als klassisches Wandergebiet vor der Haustüre. Zudem hat man rund um den spektakulären Bikepark am Hausberg Asitz eine Mountainbikeregion ins Leben gerufen, die europaweit zu den besten zählt.

Ganzheitliches Hundert-Prozent-Projekt

Für viele Gäste von Familie Blumenkamp ist bei ihrer Urlaubswahl das Hotel

mindestens genauso wichtig wie die Region – seit die junge Hotelierin Nadja Blumenkamp vor drei Jahren auf hundert Prozent Bio umgestiegen und bald danach Mitglied bei den Biohotels geworden ist, hat sie hauptsächlich Gäste, die Nachhaltigkeit auf allen Linien leben. Wie sie und ihre Familie auch: Der Strom im Hotel kommt aus der eigenen PV-Anlage bzw. wird als Ökostrom zugekauft, geheizt wird mit Biomasse, der Müll wird umfassend getrennt und große Teile der Einrichtung tragen Ökoprüfsiegel. „Wir haben soeben unseren ökologischen Fußabdruck messen lassen. Der liegt bei 8,75 kg CO₂ pro Person und Nacht – in konventionellen Häusern bewegt sich der zwischen 20 und 40 kg“, sagt Nadja Blumenkamp vom Biohotel Rupertus nicht ohne Stolz.

Das ist aber ‚nur‘ das Drumherum, im Mittelpunkt des Angebots steht Bio in Küche und Bar, Blumenkamp: „Hundert Prozent Bio ist wirklich so gemeint – vom Frühstück bis zum abendlichen Cocktail. Der Wunsch, ganz in Bio zu machen, wuchs bei uns über die Jahre. Mit jedem Lebensmittelskandal machten wir einen weiteren Schritt in Richtung ehrliche Produkte“. Ihre Wurzeln hat Blumenkamp dabei nie vergessen: rund 70 Prozent der Lebensmittel stammen aus Österreich bzw. den Nachbarregionen, soweit es geht, greift sie sowieso auf lokale

Leogang lebt Bio

von Anita Ericson



Foto: ©friendship

Ware zurück: „Kaffee und Reis muss ich importieren. Käse, Eier, Kalb- und Rindfleisch, Milch und Joghurt aber auch Salate und verschiedene Gemüse hingegen kann ich direkt in der Region einkaufen“.

Direktvermarktung als Schritt zur Unabhängigkeit

Einer der Lieferanten des Rupertus sind die Perweins. Auf ihren Äckern wachsen Roggen, Dinkel und Erdäpfel, im Stall stehen 30 Milchkühe. Seit 1995 trägt man das Biosiegel, Bernhard Perwein: „Schon meine Großeltern haben sehr naturnah gearbeitet. Wir mussten daher kaum etwas umstellen, um die Bio-Zertifizierung zu erlangen“. Wir, das sind seine Eltern, seine Nachbarn und er, die sich zu einer gemeinsamen Landwirtschaft zusammengeschlossen haben. Bernhard ist verantwortlich für die Direktvermarktung, ohne die es unmöglich wäre, mit so einem kleinen Betrieb gleich drei Familien zu ernähren. „Zum einen gibt es bei uns im Hofladen Dinkelreis, Vollkornnudeln und selbst gebackenes Bauernbrot“, erzählt Perwein, „Zum anderen habe ich mich auf die sogenannte weiße Palette an Milchprodukten spezialisiert – Milch, Joghurt, Topfen und

Butter.“ Damit hat er mehr Gestaltungsmöglichkeiten beim Preis, als wenn er die Milch zur Gänze an die Molkerei abliefern würde. Perwein: „Ich wollte so früh wie möglich in den Betrieb einsteigen und nicht erst bei Übergabe. Allerdings war halt die Frage, wie verdiene ich Geld dabei – und so kam ich auf die Idee mit den Milchprodukten.“ Eine kluge Wahl: mittlerweile hält er bei rund 200 Privatkunden, die er mehrmals pro Woche beliefert sowie knapp 15 Gastrokunden, die ihm größere Mengen abnehmen. Alles zusammen sichert ihm das sein faires Auskommen.

Letztendlich zählt der Sinn im Leben

Fair, regional und größtenteils Bio – das ist das Credo von Eva Rainer. Seit 2014 führt sie im ehemaligen Postamt den Leoganger Dorfladen samt Café, der sich zum

Treffpunkt der Einheimischen und Gäste entwickelt hat. Angeboten werden vorwiegend lokale bzw. Pinzgauer Produkte, zu 90 Prozent in Bio-Qualität. Besonders stolz ist Rainer auf die Bio-Wurst-Eigenmarke ‚Echt. Gsund. Guad.‘, eine Kooperation der heimischen Bauern mit dem Tourismusverband Saalfelden Leogang: „Wir verarbeiten dafür nur lokales Bio-Fleisch. Die Rezepturen für die unterschiedlichen Wurst- und Schinkensorten wurden gemeinsam mit meinem Mann entwickelt, die Herausforderung war, Bio-Zutaten zu finden, die in Geschmack aber auch Optik und Haltbarkeit überzeugen“. Schwierig war es weiters, einen Metzger aufzustöbern, der so kleine Chargen produziert. „Reich werde ich weder mit der Wurst noch mit dem Dorfladen“, meint Rainer, die im Ersterberuf Versicherungskauffrau ist, nüchtern. Um mit einem Glanz in den Augen fortzusetzen: „Aber es ist einfach schön, etwas Sinnvolles im Leben zu tun!“



Bio, Aktiv und Echt – so verwöhnt das RUPERTUS seine Gäste. Die Begegnung mit der Natur, den Einheimischen, 100% Bio-Qualität und wie sich jeder einzelne um Ihre Wünsche kümmert: Authentisch, herzlich und ehrlich. Im RUPERTUS sind es gerade diese Werte die zählen. Nur 200 m bis zum Bikepark, täglich geführte Biketouren. LÄSSIG: Die neue GreenBAR die vollbiologische Cocktail & Hotelbar. Entspannen im Wellnessbereich. E-MOBILITÄT: Kostenloses Tanken für Hotelgäste & BMWi3 zum Verleih.

Biohotel Rupertus | Hütten 40 | 5771 Leogang
+43 6583 8466 | www.rupertus.at



DIE HENNE DAS EI DER HAHN

Die Brüder weiblicher Legehennen werden im europaweit einzigartigen Bruderhahn-Projekt von BIO AUSTRIA seit vorigem Jahr ebenfalls aufgezogen. Anstatt, wie bisher üblich, sofort nach der Geburt zu Tierfutter verarbeitet zu werden.

D

irekt nach dem Schlüpfen sind sie zerzaust, doch rasch verwandeln sie sich in winzige Flauschbälle. Die Küken sind entzückend, aber dennoch – wer das falsche Geschlecht hat, wird noch am Schlüpftag getötet: männliche Hühner von Legerassen haben in der Lebensmittelindustrie keinen Nutzen. Zumindest war das bis vor Kurzem die gängige Praxis, egal ob konventionell oder Bio. Niedlichkeit ist eben kein Kriterium in der modernen Landwirtschaft. Da allerdings Tierethik im Bio-Bereich durchaus ein Thema ist, suchte man lange nach einem Ausweg aus diesem Dilemma, das vor allem der Wirtschaftlichkeit geschuldet war: An herkömmlichen Legerassen ist sozusagen „nichts dran“ – und Mast-rassen wiederum legen zu wenig Eier.

Zweinzüchtungshühner, so wie es sie früher mal gab, sollten her. Indes: „Die Quadratur des Kreises wollte nicht gelingen“, wie Manfred Söllradl von den Eiermachern, den Bio-Eier-Marktführern in Österreich, es ausdrückt, „Wir haben herumexperimentiert, eine Züchtung zu finden, bei der die Henne ordentlich Eier legt und der Hahn in einigen Wochen ein ansprechendes Gewicht auf die Waage bringt. Leider mussten wir einsehen, dass eine in heutigen Zeiten ökonomisch notwendige Legeleistung nur mit agilen Hennen möglich ist – und die Hähne dazu halt allzu sportlich sind.“

Also zäumte man die Sache anders rum auf, Söllradl: „Wir legten in einem neuen Anlauf den Fokus auf die Legeleistung und gingen auf die Suche nach einer Rasse, bei der wir den Hahn so nehmen können, wie er

ist“. Fündig wurde man bei „Sandy“, einem vor allem in Asien verbreiteten Legehuhn, wo die Hähne zumindest einen gewissen Fleischertrag bringen. „Dabei haben wir zwar einen deutlich anderen Schlachtkörper als wir es von Masthühnern gewohnt sind – doch das Fleisch selbst ist in der Qualität absolut ebenbürtig“. Zudem ist die Haltung von Sandy relativ unkompliziert, sowohl im Lege- als auch im Maststall und so kommt es, dass seit 2017 bei BIO AUSTRIA-Betrieben ausschließlich Legehennen im Einsatz sind, deren Brüder ebenfalls aufgezogen werden.

Die Mast der Hahnenküken erfolgt in Bio-Ställen mit Grünauslauf. Kurt Auer vom Biohof Schöngrub in Schlierbach ist durch dieses Projekt aufs Huhn gekommen: „Eigentlich haben wir hier Mutterkuhhaltung und mit Hendln habe ich nichts zu tun“. Doch als er hörte, dass Aufzuchtbetriebe für das Bruderhahnprojekt gesucht wurden, meldete er sich – er war ohnehin auf der Suche nach einem zweiten Betriebszweig und die Räumlichkeiten waren vorhanden. „Wir bekommen die Eintagesküken von den Eiermachern geliefert. Wir sorgen uns um die Aufzucht und werden dafür bezahlt“. Zehn Wochen, doppelt so lange wie herkömmliche Masthühner Zeit haben, verbringen die Hähne am Hof, danach gehen sie retour, wo sie geschlachtet und verarbeitet werden.

Ihre Schwestern kommen in spezialisierte Bio-Legebetriebe wie jenem von Franz Frech in Vorderstoder. Der ist von den Sandy-Hennen sehr angetan. „Wir hatten vorher eine andere Rasse im Einsatz – sie zu wechseln war allerdings kaum eine Umstellung für uns“, zeigt sich der Landwirt überzeugt,

„Sandy bringt vitale und lauffreudige Hennen mit hervorragender Legeleistung von mehr als 300 Eiern im Jahr und wenig Verlusten durch Erdrücken“. Die Qualität der Eier ist ebenfalls unverändert.

Allerdings müssen die Hennen die Aufzucht der Hähne mitfinanzieren, alleine über den Fleischpreis rechnet sich das Bruderhahnprojekt nicht – der Mastaufwand ist höher, als man mit den schlanken Hähnen Einnahmen lukriert. So wurde der Bio-Eierpreis flächendeckend um zwei Cent pro Ei angehoben. „Natürlich ist mir aufgefallen, dass die Eier teurer geworden sind. Aber ich bin gerne bereit, so ein sinnvolles Projekt zu unterstützen. Es geht doch ohnehin bloß um marginale Summen!“, sagt dazu die Linzerin Christine Moser, seit vielen Jahren überzeugte Bio-Konsumentin, „Und: Wir essen ja nur wenig Fleisch – doch die Hähnchen-Würstel sind schon eine feine Sache!“

Bruderhahn-Info:

Seit 1.1.2017 garantiert BIO AUSTRIA, dass die Eier ihrer Mitgliedsbetriebe ausschließlich von Legehennen stammen, deren Brüder ebenfalls unter strengen Bio-Richtlinien aufgezogen wurden. Die Eier sowie das Fleisch der Hähne (ganze Gockel, verschiedene Würstel, Schinken und Extrawurst) werden im Lebensmitteleinzelhandel bei Unimarkt (natürlich für uns), Rewe (Ja! Natürlich), Spar (Natur pur), Hofer (Zurück zum Ursprung) und Lidl (Ein gutes Stück Heimat) angeboten.



BEWUSST KONSUMIEREN IST NICHT ALLES!

Warum die Bio-Landwirtschaft mündige BürgerInnen braucht.

Wenn niemand Bio-Lebensmittel kaufen würde, gäbe es keine Biobauernhöfe. An dieser Aussage gibt es wohl keinen Zweifel, doch lässt sich daraus schließen, dass der gezielte Griff zu Bio die beste oder gar einzige Möglichkeit zur Förderung ökologischer Landwirtschaft ist?

Bewusster Konsum wird gerne als Allheilmittel für verschiedenste Ansprüche genannt. Er dient für die gesunde Ernährungsweise innerhalb der Familie bis zum globalen Klimaschutz und soll allgemein das gute Gefühl erzeugen, „das Richtige“ zu tun.

Jedoch, „richtig einzukaufen“ ist leichter gesagt als getan. Die Bereitschaft, bei Lebensmitteln nicht nur auf den Preis zu achten, macht Bio-KonsumentInnen zu einer heftig umworbenen Zielgruppe. Werbung und Gütesiegel im Übermaß tragen nicht selten zu mehr Verwirrung als zur Klarheit bei. Anstelle des guten Gefühls wird einem die Entscheidung zwischen blindem Vertrauen oder zeitaufwendiger und mühsamer Eigenrecherche abverlangt. Gerne übersehen wird auch, dass KonsumentInnen nur auf den ersten Blick eine vielfältige Auswahl an Lebensmitteln angeboten bekommen. Durch die jahrelangen Konzentrationsprozesse in der Lebensmittelbranche läuft die Sortimentszusammensetzung in den Einkaufsregalen mehr und mehr nach denselben Mustern ab. Eine Vielfalt besteht viel eher bei Marken und Verpackungsdesigns als bei den standardisiert erzeugten Lebensmitteln. Selbstverständlich gibt es mittlerweile fast überall die Wahl zwischen bio und konventionell. Hier können KonsumentInnen tatsächlich einen Beitrag leisten, denn der Einkauf von Bio-Produkten ist und bleibt eine unersetzliche Voraussetzung für die ökologische Landwirtschaft. Doch entscheidend ist nicht nur was gekauft wird, sondern auch wie und wo.

Als Reaktion auf diese Erkenntnis entstehen in Österreich in den letzten Jahren vermehrt diverse Lebens-

mittel-Initiativen. Die Motive der darin engagierten Personen reichen von Müllvermeidung bis zur gezielten Unterstützung regionaler Biobauernhöfe. Wie die Lebensmittelversorgung über die Initiativen genau funktioniert, ist recht unterschiedlich. Manche Modelle beruhen auf Vorbestellsystemen (selbstorganisiert in FoodCoops oder serviceorientierter in NETs.Werken), andere auf mehrjährigen finanziellen Beteiligungen (Crowdfunding, Genuss-Gutscheine, Patenschaften) bis hin zum generellen partnerschaftlichen Mittragen von Kosten und Risiko (Solidarische Landwirtschaft = „CSA“). All diese Modelle haben gemeinsam, dass der alltägliche Einkauf mit einer gewissen Verbindlichkeit kombiniert wird. KonsumentInnen übernehmen dabei Mitverantwortung und tragen die Initiativen gemeinsam mit den ProduzentInnen. Diese Verbindung erzeugt auf lokaler Ebene einen Nährboden für eine Landwirtschaft im Sinne von Ernährungssouveränität: kleinstrukturiert und vielfältig, im Einklang mit der Natur wirtschaftend, auf sozialer Ebene durch ein enges Beziehungsnetzwerk gestützt. Der Faktor Verbindlichkeit ist jedoch nicht nur Grundlage für neuartige Initiativen, auch klassische Modelle wie Bauernmärkte und Bio-Läden leben in erster Linie von ihrer treuen Stammkundschaft.

Warum ist die Erzeugung solcher Nährböden notwendig?

Warum ist das Entgegenkommen der KonsumentInnen in Form von ideologischen und auch finanziellen Mehraufwänden so wichtig für die bio-regionale Landwirtschaft? Diese Frage ist sicherlich nicht nur mit einem Argument zu erklären, doch eine wesentliche Antwort ist:

Weil die Rahmenbedingungen nicht auf eine Landwirtschaft im Sinne von Ernährungssouveränität – sprich auf ein ökologisch und sozial tragbares,



Foto: Harald Gaukel

regional verankertes Lebensmittelsystem – ausgerichtet sind.

Ein konkretes und aktuelles Beispiel dafür ist die Verteilung von Agrarsubventionen. Derzeit fließt ein Großteil der Milliarden von Steuergeldern an die konventionell-industrialisierte Lebensmittelbranche, also Betriebe mit großen Flächen, Verarbeitungskonzerne, Marketingfirmen, usw. Aktuell laufen EU-weit Verhandlungen zur Umgestaltung der Förderrichtlinien, leider größtenteils abseits der breiten Öffentlichkeit. Während manche Lobbygruppen sehr stark in die Gespräche eingebunden sind, ist es für einzelne KonsumentInnen schwierig, sich kontinuierlich einzubringen, zu komplex sind die Informationen, die nach außen dringen, zu weit weg von der eigenen Lebensrealität laufen die Diskussionsprozesse ab.

Doch gerade bei der Gestaltung von Rahmenbedingungen ist die Bio-Landwirtschaft am stärksten auf Unterstützung angewiesen. Es gibt sie wirklich, die viel zitierte und gleichzeitig selten genutzte „Macht der KonsumentInnen“. Allerdings nicht erst vor dem Einkaufsregal, denn an diesem Punkt wurde ein Großteil der Entscheidungen bereits von anderen getroffen. Dies ist kein Appell zum Verzicht auf Bio-Lebensmittel, ganz im Gegenteil, kaufen Sie bio-regionale! Doch letztendlich liegt es nicht alleine an Ihrem individuellen Konsumverhalten, sondern viel mehr an Ihrem Engagement als mündige BürgerInnen, wie die Zukunft unserer Landwirtschaft aussehen wird. ☺

Beliebte Bienenweiden

Blütengehölze: Linden, Weiden, Ahorn, alle Obstbäume, Schlehe, Weißdorn, Dirndlstrauch, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Wildrosen

Kletterpflanzen: Wald-Geißblatt, gewöhnliche Waldrebe, Efeu

Blumen und ihre Blühzeiten:

Lungenkraut: März-Mai

Steinkraut: April-Mai

Blaukissen: April-Juni

Beinwell: Mai-Oktober

Taubnessel: Mai-Oktober

Glockenblume: Juni-Juli

Hauswurz: Juni-Juli

Wegwarte: Juni-September

Flockenblume: Juli-September

Färber-Kamille: Juni-August

Johanniskraut: Juni-August

Ziest: Juni-September

Malve: Juni-September

Rainfarn: Juli-September

Eibisch: Juli-September

Blühende Kräuter: Salbei, Rosmarin, Lavendel, Pfefferminze, Ysop, Thymian, Borretsch

Im Gemüsebeet:

• Gründüngungsmischungen, z.B. aus Phacelia, Buchweizen, Senf, Ackerbohnen, Kleearten, Borretsch, Ringelblumen, Malven

• Blüten von Gemüsepflanzen, z.B. Kürbisgewächse (Zucchini, Kürbis, Gurken), Zwiebeln, Kohl, Karotten

Am Balkon: Goldkosmos, Goldlack, Fächerblume, Kapuzinerkresse oder niedrige Strohblumen, Verbene, Männertreu, Wandelröschen, Löwenmäulchen, Küchenkräuter

BIENENSCHUTZ BETRIFFT JEDEN

Was kommt uns als Erstes in den Sinn, wenn wir an Bienen denken? Der süße Honig am Frühstücksbrot? Das wohlriechende Bienenwachs? Oder vielleicht der schmerzende Bienenstich?

So unterschiedlich die Assoziationen, so vielfältig sind die Leistungen der Bienen: Sie produzieren Honig, Propolis, Wachs, sammeln Pollen, sogar das Bienengift kann sehr heilsam sein. Doch die Bienen erfüllen auch eine weitere, unersetzliche Aufgabe in der

Natur: Sie bestäuben die Pflanzen. Ohne die Bestäubung durch die Bienen würden sich keine neuen Früchte und Samen bilden. So hängen 35 Prozent der weltweit produzierten Nahrungsmittel von Bestäubern ab. 80 Prozent der häufigsten Anbauprodukte, vor

Foto: © Hans Rindberger

allem Obst, Gemüse oder Ölpflanzen, profitieren von der Insektenbestäubung.

Honigbienen existieren bereits seit etwa 80 Millionen Jahren auf der Erde und haben beinahe alle terrestrischen Lebensräume besiedelt. Obwohl weltweit nur neun Honigbienenarten beschrieben sind, haben sie sich äußerst erfolgreich auf der ganzen Welt verbreitet. Sie sind ein richtiges Erfolgsmodell der Evolution. Heute sind alle Kontinente und auch Neuseeland von Honigbienen besiedelt.

In den letzten Jahren allerdings ist die Honigbiene durch verschiedenste Einflüsse stark bedroht. Einer davon ist die Verwendung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel, sowohl in der Landwirtschaft als auch in Privatgärten. Diese Chemikalien sind sehr schädlich für Bienen. Sie machen sie krank oder lassen sie die Orientierung verlieren, wodurch sie nicht mehr zurück in den Bienenstock finden.

Ein weiterer Grund für den Rückgang der Bienen ist die Verbreitung der „Varroa-Milbe“. Diese ist aus Asien nach Europa gekommen und trägt massiv zum „Bienensterben“ bei.

Verheerend ist der akute Nahrungsmangel der Bienen durch blütenarme Vegetation, perfekt aufgeräumte Gärten und die Monokulturen intensiver Landwirtschaft. Nicht nur die Bienen verhungern in einer blütenlosen Landschaft. Triste Grautöne in Städten, Gewerbe- und Industriegebieten, Braungrüntöne in weitläufigen Ackerlandschaften und das blütenlose Grün der Gärten und Wiesen laden auch uns Menschen nicht zum Kraftschöpfen und Verweilen ein.

Was jeder für die Honigbiene tun kann

Verzichten Sie im eigenen Garten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Diese schädigen nicht nur Bienen, sondern auch andere nützliche

Bienenschutz

von Eva Marthe

Insekten.

Bienen benötigen viele verschiedene Blütenpflanzen, die vom Frühling bis in den Herbst hinein blühen. Je vielfältiger der Garten gestaltet ist, umso reichhaltiger ist die Bienenweide. Belassen Sie in einem Teil des Gartens eine Blumenwiese, anstatt regelmäßig alles niederzumähen. Dabei zählt jede noch so kleine Fläche, auch der Balkon kann mit Blumen, Sträuchern, Kletterpflanzen und Kräutern in Töpfen und Kisten zur Bienenweide werden.

Wählen Sie Pflanzen mit ungefüllten Blüten! Züchtungen mit gefüllten Blüten haben wenig bis keine Staubgefäße mit den für Bienen lebenswichtigen Pollen. Bieten Sie den Bienen als Futterquelle heimische Pflanzen an. Exotische Zierpflanzen sind in vielen Fällen ungeeignet und nicht empfehlenswert.

Achten Sie beim Kauf auf heimischen Bio-Honig und Bio-Lebensmittel. Damit unterstützen Sie die Honigbiene und sichern ihr Überleben. Denn in der Bio-Landwirtschaft werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Ein Verzicht wirkt sich nicht nur auf das Wohl von Menschen und Tieren aus, sondern beeinflusst auch deren Lebensraum positiv. ☺

Hofer schwärmt für Bienen!

Wir brauchen die Bienen und die Bienen brauchen uns. Denn das Bienensterben ist zu einem ernstem Problem geworden, das wir nur gemeinsam in den Griff bekommen können. Deshalb möchte HOFER zusammen mit seinen Kunden den Bienen unter die Flügel greifen.

Neben strengen Pestizidkontrollen bei Obst und Gemüse und dem laufenden Ausbau von Bio-Produkten geht HOFER mit der Initiative „Wir schwärmen für Bienen“ noch einen Schritt weiter. Neben dem Verkauf von bienenfreundlichen Produkten rief HOFER zusammen mit dem Naturschutzbund einen Bienenschutzfonds ins Leben, mit welchem gezielt Bienen-Projekte gefördert werden.

Um die Mitarbeiter und Geschäftspartner besser auf die Thematik aufmerksam machen zu können, errichtete der Lebensmittelhändler außerdem bei der Zentrale in Sattledt ein Bienenhotel mit mehreren Bienenstöcken, das seit 2017 nach den Kriterien biologischer Bienenzucht betrieben wird.

bezahlte Anzeige

Wir schwärmen für Bienen!

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ unterstützt HOFER bereits seit fünf Jahren den Bienenschutz. Gemeinsam mit dem Naturschutzbund gründete HOFER einen mit mittlerweile über 300.000 Euro dotierten Bienenschutzfonds. Damit werden Projekte zum Schutz der Honig- und Wildbienen finanziert.

HOFER
Da bin ich mir sicher.

PROJEKT
2020

Wir bringen
Kürbisfelder
zum Blühen!

Entlang der Kürbisbauflächen für unser „iss echt steirisch“-Kürbiskernöl werden von den Landwirten zahlreiche Blüh- und Nektarpflanzen ausgesät.

Bienen, Hummeln und weitere nützliche Bestäuber werden von den artenreichen, farbenprächtigen Blüten angelockt und sorgen so auch für eine optimale Bestäubung der Kürbisblüten.

Diese Aktion setzen wir gemeinsam mit dem Naturschutzbund und Estyria im Rahmen des „Bienenschutzfonds“ um.

natur
schutz
bund

Erfahren Sie mehr über die Bienenschutzprojekte von HOFER unter projekt2020.at

BIO-SAISONKALENDER

OBST

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Heidelbeeren												
Kirschen												
Marillen												
Pfirsich												
Quitten												
Weintrauben												
Zwetschken												

GEMÜSE

Frisch Lager

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Brokkoli												
Chinakohl												
Endivien/Frisee												
Erbsen												
Erdäpfel												
Feldgurken												
Fenchel												
Fisolen												
Häuplsalat												
Karfiol												
Karotte												
Knoblauch												
Kohl												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Kürbis												
Kraut												
Lollo Rosso												
Mais												
Mangold												
Melanzani												
Paprika												
Paradeiser												
Pastinaken												
Porree												
Radicchio												
Radieschen												
Rote Rübe												
Sellerie												
Spargel												
Spinat												
Stangensellerie												
Vogelsalat												
Zucchini												
Zwiebel												

BIOLOGISCH GEMISSEN

Freude am Kochen, Lust auf genussreiche Mahlzeiten und feine Zutaten aus biologischem Anbau gehören einfach zusammen. So entstehen schmackhafte Gerichte, die Körper und Seele guttun. Ob als kleiner Snack oder großes Festtagsessen.

Bei der Wahl der Zutaten sollte man vor allem auf die Qualität der Produkte achten. Daher empfiehlt es sich, Bio-Produkten den Vorrang zu geben. Denn Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften nicht nur schonend, sondern legen auch in der Herstellung der Bio-Produkte größte Sorgfalt an den Tag. Weder gentechnisch verändertes Saatgut noch Futtermittel sind erlaubt. In der Verarbeitung von Bio-Rohstoffen sind zudem Geschmacksverstärker wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe verboten.

Bei Obst und Gemüse greift man am besten zu regionalem und biologischem, das gerade Saison hat. Das schont nicht nur die Umwelt und das Klima, sondern auch die Geldbörse.

Brotsalat mit roten Rüben

4 - 6 Portionen

Bio-Zutaten

- 1 altbackenes Weißbrot
- 2 mittelgroße Rote Rüben
- 1 Apfel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 120g Hartkäse am Stück
- ½ Bund Schnittlauch, Petersilie und Rosmarin
- 120ml Olivenöl
- 1 EL Nussöl
- 50ml Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Zitrone

Rote Rüben kochen, schälen und würfeln. Karotte, Lauch, Apfel in Streifen schneiden, Zwiebel fein würfeln. Alle Zutaten und die Hälfte des in Würfel geschnittenen Brotes in eine Schüssel geben, abschmecken und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen. Das restliche Brot in einer Pfanne mit Olivenöl schwenken, Salz, Pfeffer und frischen Rosmarin dazugeben und unter den Salat ziehen. Den Käse fein würfeln und unterheben.

Foto: © Andrea Knura



Radieschenuppe

4 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 2 große Zwiebeln | 1l Gemüsesuppe |
| 2 Bund Radieschen | 125g Frischkäse |
| 2 EL Butter | 4 EL Crème fraîche |
| 4 EL Mehl | Salz, Pfeffer und Muskatnuss |

Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Blattgrün der Radieschen entfernen, die Radieschen waschen und vierteln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln gemeinsam mit den Radieschen darin ein paar Minuten dünsten. Anschließend Mehl darüber streuen, etwas anbraten lassen und mit der Gemüsesuppe ablöschen. Die Suppe nun für 15 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, den Frischkäse und die Crème fraîche hinzufügen und alles fein pürieren. Die fertige Suppe gemeinsam mit einem Löffel Crème fraîche und frischem Bio-Brot servieren.

Dinkelmilchreis mit Apfel

6 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1 l Milch | Für das Apfelmus |
| 300g Dinkelreis | 800g Äpfel |
| 1 TL Zimt | 60ml Wasser |
| 1 TL Vanillezucker | 1 TL Zimt |
| 100g Zucker | 1 TL Vanillezucker |
| Prise Salz | 2 EL Zucker |
| Eine Handvoll Walnüsse | Saft ½ kleinen Zitrone |

Milch mit Zimt, Vanillezucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Dinkelreis einrühren und die Mischung mindestens 30 Minuten unter häufigem Rühren leicht köcheln lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, würfeln und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. In einen Topf gemeinsam mit dem Wasser, Zimt, Vanillezucker und Zucker geben und ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend fein pürieren. Wenn die Dinkelreiskörner weich sind, ist der Milchreis fertig und der Zucker kann eingerührt werden. Wem es zu wenig süß ist, der kann noch etwas Zucker hinzugeben. Den Dinkelmilchreis in Gläser füllen, darüber das Apfelmus schichten und mit gehackten Walnüssen garnieren.



Rindrouladen mit Dinkelopätzle

4 Portionen

Bio-Zutaten

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 4 Rindschnitzel zu je 125g | Für die Sauce |
| 2 große Karotten | 125g Sauerrahm |
| 1 Gelbe Rübe | 1 EL Mehl |
| 50g Speck | |
| 2-3 Essiggurken | Für die Dinkelspätzle |
| Senf | 250g glattes Dinkelmehl |
| Salz und Pfeffer | 2 Eier |
| 1/8l Rotwein | 200ml Milch |
| 500ml Wasser | Prise Salz |
| 1 EL Tomatenmark | Etwas Butter |
| 2 EL glattes Mehl | |

Eine Karotte, die Gelbe Rübe, den Speck und die Essiggurken in Streifen schneiden. Die Rindschnitzel mit dem Fleischklopfer auf beiden Seiten klopfen, salzen, pfeffern und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Die diversen in Streifen geschnittenen Zutaten auf das Fleisch legen, dieses einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Für alle Schnitzel wiederholen. Die Karotte sowie das übrig gebliebene Wurzelgemüse in Würfel schneiden und beiseitestellen. Das Fleisch in einer großen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Das Wurzelgemüse in die Pfanne zu dem Bratenrückstand geben und kurz braten lassen. Mit Rotwein ablöschen, das Tomatenmark und das Mehl hinzufügen und alles kräftig verrühren. Wenn die Soße kocht, die Fleischrouladen hinzufügen und für 1 ½ Stunden dünsten lassen. In der Zwischenzeit für die Dinkelspätzle Dinkelmehl, Eier, Milch und Salz miteinander vermengen bis ein zäher Teig entsteht. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig über ein Spätzlebrett in das kochende Wasser hineingleiten lassen. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Ein Stück Butter in einer Pfanne schmelzen, und die Spätzle darin schwenken. Wenn das Fleisch gar ist, die Rouladen herausnehmen und die Soße mit Rahm und Mehl abrunden.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





DARF'S EIN ACHTERL BIO-WEIN SEIN?

Wein ist eines der ältesten Genussmittel der Welt – bereits im Altertum spielte er eine bedeutende Rolle. Ein Umstand, an dem sich bis heute auf der ganzen Welt nichts geändert hat, und schon gar nicht in der 2000-jährigen österreichischen Weinkultur. Auch in der biologischen Landwirtschaft wird Wein immer bedeutender.

Wie der jährlich erscheinende Grüne Bericht des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus zeigt, hat sich die biologische Anbaufläche für Wein hierzulande in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Während es im Jahr 2007 noch ca. 2.250 ha waren, wurde 2017 bereits auf rund 5.600 ha Fläche von insgesamt 714 Betrieben Wein nach den biologischen Prinzipien kultiviert. Das entspricht einem Bio-Anteil von rund 13,5 Prozent an der gesamten Weinbaufläche, womit Österreich weltweit unter den Top 10 Bio-Weinbaugebieten liegt. Die größte Bio-Weinfläche befindet sich mit 3.043 ha in Niederösterreich, gefolgt vom Burgenland mit 1.838 ha und der Steiermark mit 559 ha. So vielfältig die Merkmale der österreichischen Weinbaugebiete sind, so facettenreich sind auch die Weine, die Winzerinnen und Winzer hierzulande hervorbringen. Nicht zuletzt spielen in diesem Zusammenhang vor allem das Klima sowie die Böden eine qualitätsgebende Rolle. Ein gesunder, lebendiger Boden gilt in der biologischen Landwirtschaft als Voraussetzung für gesunde Pflanzen und Tiere

und nicht zuletzt für wertvolle Lebensmittel und charakterstarke Weine. Demzufolge ist der fruchtbare Boden mit reichem Humusanteil und einem hohen Besatz an Bodenlebewesen der Beginn einer wertvollen Flasche Bio-Wein. Dieser wird von den Bio-Winzerinnen und Bio-Winzern vor allem durch eine vielfältige Begrünung gefördert, die auch zur organischen Düngung der Weingärten beiträgt.

Im Gegensatz zu anderen Wirtschaftssystemen sind im Bio-Weinbau weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel noch leicht-lösliche mineralische Düngemittel erlaubt. Stattdessen greift man im Bio-Weinbau zur Stärkung der Reben zum Beispiel auf Tonerden, Kräuter- oder Pflanzenextrakte zurück. Um die wertvollen Bio-Reben und Bio-Trauben vor pilzlichen Schaderregern sowie tierischen Schädlingen zu schützen, zählt neben vorbeugenden Maßnahmen wie Bodenbewirtschaftung und termingerechte Laubarbeiten vor allem die Förderung der Biodiversität und damit Erhöhung der Artenvielfalt in den Weingärten als wichtigste ökologische Gegenstrategie. Zudem sind vor allem

standortangepasste und widerstandsfähige Sorten ein großer Erfolgsfaktor im Bio-Weinbau.

Was Bio-Wein so besonders macht, ist nicht zuletzt sein unvergleichlicher Charakter. Immer mehr Spitzengastronomen setzen daher auf Bio-Weine, um ihren Speisen einen idealen Partner an die Seite zu stellen. Bei der Wahl des Weines sollte genauso große Sorgfalt an den Tag gelegt werden, wie Bio-Winzerinnen und Bio-Winzer in der Produktion der

wertvollen Tropfen aufbringen. Denn die Harmonie zwischen Speise und Rebsorte entscheidet am Ende über den Gesamteindruck des Dinners.

Viele Regeln zur Auswahl des geeigneten Weintyps wurden in der Vergangenheit postuliert und alsbald wieder widerlegt. So ist das Ergebnis der wohl bekanntesten Faustregel „Rotwein für rotes Fleisch und Weißwein für helles Fleisch“ für Genussmenschen nicht immer zufriedenstellend. Worüber man sich in der Wahl von Weinen zu den einzelnen Gerichten mehr Gedanken machen sollte, ist vor allem das Aroma. Denn umso intensiver die Aromen in einer Speise sind, desto aromareicher sollte auch der Wein sein, damit kein Ungleichgewicht entstehen kann. Wer eine Weinauswahl für ein ganzes Menü erstellen möchte, sollte dabei auf einen aufbauenden Spannungsbogen achten, von Leichterem zu Kraftvollem, bei den Weinen wie bei den Speisen. Wertvolle Bio-Weine für Feste, Feiern und private Momente sind direkt bei Bio-WinzerInnen, über Händler oder Gastronomen sowie in Bio-Märkten und Supermärkten, aber auch online erhältlich. ☞



ROSIGE ZEITEN FÜR BIO-WEIN?

Wein aus biologischem Anbau hat sich weltweit vom Nischenprodukt zum etablierten Bestandteil renommierter Weinkarten gemausert. Wir haben Weinbauberater DI Ernst Trettler aus dem Burgenland zur Bedeutung und weiteren Entwicklung des biologischen Weins befragt.

DI Ernst Trettler ist seit über 12 Jahren als Berater für biologischen Weinbau beim burgenländischen Landesverband von BIO AUSTRIA tätig. In dieser Zeit hat er zahlreiche Winzerinnen und Winzer bei ihrer Umstellung auf Bio begleitet und sie bei ihrer nachhaltigen Entwicklung mit fachlichem Know-How unterstützt.



rungsphase eintreten. Dabei wird sich zeigen, wer den Geschmack der KonsumentInnen und die Ansprüche des Marktes am besten trifft und sich auch im Keller weiter entwickelt. Der Klimawandel stellt jedenfalls besonders die WinzerInnen jetzt schon vor größte Herausforderungen.

Welche Rebsorten kommen bei KonsumentInnen besonders gut an? Gibt es hier bestimmte Trends über die Jahre betrachtet? Sortenreine Weine die bestens in eine

Bio-Wein wird von den KonsumentInnen und von den SpitzengastronomInnen hoch geschätzt. Doch das war nicht immer so. Was hat sich in den letzten Jahren in der Bio-Weinbranche verändert? Bio-Wein wird von den Wein-Gourmets inzwischen als eigenständiges Qualitätsweinsegment auch im Premiumbereich wahrgenommen. Dazu beigetragen haben die neue EU-Biowein-Verordnung sowie fachlich bestens ausgebildete junge BetriebsführerInnen der zweiten Generation auf den Biohöfen der Pionierphase.

Biologisch zu wirtschaften, heißt ökologisch nachhaltig zu arbeiten, bedeutet aber auch mehr Aufwand. Was sind die größten Herausforderungen, mit denen Winzerinnen und Winzer im biologischen Weinbau konfrontiert sind? Die Grundlage jedes Bio-Spitzenweins sind gesunde, ausgereifte Trauben. Dafür ist das Verständnis des Winzers für biologischen Pflanzenschutz, mechanische Unterstockpflege, die Nährstoffversorgung der Rebe und artenreiche Begrünungen im Trockengebiet ein wichtiger Baustein.

BIO AUSTRIA-Winzerinnen und Winzer erfüllen neben den EU-Bio-Richtlinien die in vielen Punkten noch strengeren Verbandsrichtlinien. Was macht die BIO AUSTRIA-Qualität bei Bio-Wein so besonders? BIO AUSTRIA-WinzerInnen begrünen ihre Weingärten ganzjährig, die BIO AUSTRIA-Düngerrichtlinie regelt die Anwendung von organischen Zukaufsdüngern. Bei der Vinifizierung beschränken sich die BIO AUSTRIA-Winzerinnen und Winzer auf eine kleinere Auswahl der in der EU-Bio-Verordnung zugelassenen und natürlich gentechnikfreien Hilfs- und Zusatzstoffe.

Im Burgenland werden derzeit über 1.800 ha Weinbaufläche biologisch bewirtschaftet. Wie schätzen Sie die zukünftige Entwicklung ein? Welchen Stellenwert wird Bio bei Wein aus dem Burgenland in zehn Jahren haben?

Nach dem in den letzten Jahren starken Flächenwachstum wird der Bio-Weinbau nun in eine Konsolidie-

Region eingebunden sind, samtige fruchtige trockene Rotweine, alkoholschwere wuchtige Rotwein-Cuvées oder leichte spritzige Weißweine – die Weinvielfalt lässt bei dieser Frage keine Wünsche offen. Terroir und Mineralik sind zwei Begriffe, die in letzter Zeit vermehrt Eingang in die Weinbeschreibung gefunden haben. Auch „natural wine“ und „orange wine“ sind Geschmackstrends der neueren Zeit.

Zwei typisch burgenländische Gerichte: Esterhazybraten und Bohnensterz. Was ist Ihre persönliche Weinsortenempfehlung dazu?

Meine Empfehlung ist: je leichter das Gericht ist, umso leichter sollte auch der Wein sein. Und je kräftiger und würziger die Speise, desto kräftiger, körperreicher und aromatischer sollte auch der Wein sein. Ob es ein Rotwein oder ein Weißwein ist, das spielt hierbei keine Rolle – Hauptsache er ist bio. ☞

BIO AUF REISEN

Die Frage, ob im Reiseland biologische Lebensmittel erhältlich sind oder nicht, spielt bei der Auswahl potenzieller Urlaubsziele meist eine höchstens untergeordnete Rolle. Einmal vor Ort ist es dennoch spannend, ein wenig darüber zu erfahren, wie sich die Menschen ernähren und welche Rolle die Bio-Landwirtschaft spielt. Einen kleinen Einblick bietet dieser persönliche Kuba-Bericht.



Wir fühlen uns wie im Paradies.

Papo, unser Vermieter, führt uns durch die herrliche Landschaft des Valle de Viñales auf einen der bizarren Karstberge, Mogoten genannt, die immer wieder aus dem Talboden aufragen. Er erklärt uns, dass hier alles „organisch“ angebaut wird, egal, ob Tabak, Kaffee, Gemüse oder Tierfutter. Um den Boden nicht zu verdichten, werden außerdem keine schweren Maschinen eingesetzt. Statt-

dessen vertrauen die Bauern in Viñales auf traditionelle Anbaumethoden. Sie setzen auf Fruchtwechsel, organischen Dünger wie Pferdemist und die eigene Kraft sowie die ihrer, vor den Pflug gespannten, Pferde und Ochsen. Diese Art der Landwirtschaft und die einzigartige Landschaft haben dem Nationalpark, zu dem das Tal und die umliegenden Berge gehören, 1999 den UNESCO-Titel „Naturerbe für die Menschheit“ eingebracht. Viel wichtiger aber ist, dass die Menschen, denen wir hier begegnen, um die Schönheit ihrer Heimat wissen und das

Geschenk, das die Natur ihnen gemacht hat, schätzen und achten. Die Bauern führen ein einfaches Leben, bestimmt von der täglichen, oft harten Arbeit. Auffallend und wohltuend ist das Fehlen jeglicher Hektik: was erledigt werden muss, wird getan, für ein Schwätzchen mit Freunden bleibt aber immer Zeit. Das Klischee „arm aber glücklich“ drängt sich einem unweigerlich auf, wir nehmen uns jedenfalls vor, ein wenig dieser kubanischen Gelassenheit nach Österreich mitzunehmen.



Szenenwechsel – Metropole Havanna

Zwei Millionen Menschen leben in der pulsierenden Hauptstadt Kubas. Inmitten des Trubels hat sich die Habanera Josefa ein kleines Paradies auf ihrer Dachterrasse geschaffen. Der Lärm ist ausgeblendet, eine ungeahnte Vielfalt an Orchideen und anderen Pflanzen, die bei uns maximal Bonsai-Format erreichen, wie wir neidvoll feststellen, erfreut unsere Sinne. Obst oder Gemüse suchen

wir hingegen vergeblich. Das verwundert uns, werden doch fast 50 Prozent des im Land produzierten Gemüses in den mehr als 8.000 Gärten im Einzugsgebiet Havannas gezogen. Josefa meint, sie könne sich in aller Ruhe ihrer Leidenschaft für florale Schönheiten hingeben, da es gar nicht notwendig sei, selbst Gemüse zu ziehen: der Markt biete alles. Mehr noch, Havanna versorge seine Bewohner zu hundert Prozent selbst mit Obst und Gemüse. Eine weitgehend autarke Hauptstadt – das muss ein anderes Land dieser Karibikinsel erst einmal nachma-

chen, wir sind beeindruckt. Ein wichtiger Faktor für den Erfolg dieser urbanen Form der Agrikultur liegt in der teilweisen Freigabe des Privatverkaufs durch die kubanische Regierung. Eine solche wäre ohne die Not der Neunzigerjahre, als die Sowjetunion Kuba nicht mehr durch überbezahlte Exporte subventionieren konnte, nicht möglich gewesen. Was als Eigeninitiative begann, wurde zum Erfolgsrezept einer ganzen Region. Heute findet man wieder überall kleine Bauernmärkte, sogenannte Agromercados, oder einzelne mobile Verkaufsstände auf denen die Bauern ihre Ware feilbieten. Ob es sich dabei wirklich immer um ökologisch gezogenes Obst oder Gemüse handelt, wie gerne behauptet wird, sei dahingestellt. Eines ist sicher: an Regionalität ist die Ware nicht zu übertreffen, und in dieser Hinsicht kann Havanna Vorbild sein für so manche Stadt im „Urban Gardening“ Fieber. ☺

BIO KANN DIE WELT NICHT ERNÄHREN

Ein sich hartnäckig haltendes Vorurteil oder Wahrheit?

Sie kommt einem Todschlagargument gleich, die Behauptung, Bio könne die Welt nicht ernähren, wir müssten aus Verantwortung der vom Hunger gefährdeten Bevölkerung das Maximum aus den vorhandenen Böden herausholen. Wer will schon Schuld daran sein, dass irgendwo ein Kind verhungert?

Aber was ist eigentlich dran, an dem Argument? Rein rechnerisch spricht einiges dafür. Es stimmt, die Erträge pro Hektar sind bei Bio niedriger als in der industrialisierten konventionellen Landwirtschaft, und höhere Erträge liefern mehr Nahrungsmittel, können theoretisch also mehr Menschen ernähren. In der Praxis ist das Problem ein ganz anderes. Global betrachtet leidet der geringere Teil der Bevölkerung an Unterernährung, nämlich 815 Millionen Menschen, während der viel größere Teil, rund 1,9 Milliarden, an genau dem Gegenteil krank, nämlich dem Überangebot an Nahrungsmitteln. Adipositas, mit allen möglichen gesundheitlichen Folgeerscheinungen wie Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen etc., kristallisiert sich inzwischen auch volkswirtschaftlich zu einem echten Problem heraus.

Noch könnte mit den globalen Erträgen die gesamte Weltbevölkerung ernährt werden. Denn Hunger ist eben kein Problem zu geringer Mengen, sondern entsteht durch das Zusammenspiel vieler Faktoren: Ungerechte Verteilung und mangelnder Zugang zu Wasser etwa. Oder Land Grabbing, der Kauf fruchtbarer Böden durch große internationale Investoren, die mithilfe dieser Flächen den Lebensmittelbedarf der eigenen Bevölkerung abdecken wollen. Die Bedürfnisse der lokalen Bevölkerung werden dabei völlig außer Acht gelassen. China soll in der Demokratischen Republik Kongo 2,8 Millionen Hektar Land erworben haben, um dort die weltweit größte Ölpalmenplantage zu errichten. Hinzu kommt der steigende Bedarf an fruchtbarem Land, das nicht bestellt wird, um Grundnahrungsmittel anzubauen, sondern um Tierfutter zu produzieren. 2015 wurden weltweit 2,5 Milliarden Tonnen Getreide produziert. Laut FAO, der Weltgesundheitsorganisation der UN, wurden 43 Prozent zu Lebensmitteln, 36 Prozent zu Tierfutter und die restlichen 21 Prozent zu Treibstoff und anderen industriellen Produkten verarbeitet. Steigt der Fleischkonsum weiterhin an oder ziehen Länder wie China in ihrem Konsumverhalten nach, wird es tatsächlich bald knapp.

Obwohl es zu kurz greift, die Ursachen für Hunger in schlechten Erträgen zu sehen, ist es dennoch erstrebenswert, die Produktivität in den armen Ländern des Südens zu steigern, allerdings nicht um jeden Preis. Doch wie erreicht man das?

Bio-Landwirtschaft steigert Produktivität nachhaltig

Während die Erträge pro Hektar in der westlichen industrialisierten Welt bei biologischer Bewirtschaftung fraglos geringer sind als in der konventionellen Landwirtschaft, sieht es in ärmeren Regionen wiederum ganz anders aus. Gerade in Ländern des Südens kann die biologische Wirtschaftsweise sogar zu höheren Erträgen führen – weil chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel teuer sind, das Wissen um Alternativen hingegen unbezahlbar, aber kostenlos. Wer weiß, wie Humus im Boden aufgebaut wird, wie organischer Dünger eingesetzt werden kann, wer also auf natürliche Weise die Bodeneigenschaften nachhaltig, weil dauerhaft verbessern kann und Schädlinge schon durch die Auswahl standortangepasster Sorten in Schach hält, der spart Geld und investiert in die Zukunft. Indien hat traurige Berühmtheit erlangt durch die große Zahl Selbstmord verübender Kleinbauern. Diese lassen sich von internationalen Agrarkonzernen teure agrarische Betriebsmittel verkaufen. Die Versprechen klingen auch zu verführerisch: größere Ernten durch schnelllösliche Düngemittel, weniger Arbeit durch chemische Unkrautvernichtung statt mechanischer Bekämpfung. Als Draufgabe gibt es gentechnisch manipuliertes Saatgut, und schon schnappt die Falle zu: viele können sich auf Dauer die Spritzmittel nicht leisten, selbst Saatgut ziehen funktioniert nicht mehr, es muss teuer zugekauft werden. Als Folge verschulden sich die Kleinbauern und sehen oft keine andere Lösung, als sich das Leben zu nehmen. Doch selbst das ist kein Ausweg, denn nun

müssen die Witwen die Schulden abbezahlen und das Land alleine bestellen.

Zeit für Trendwende

Mit schnelllöslichen Düngern, chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder gar Gentechnik das Letzte aus dem Boden herauszuholen, ist allerhöchstens kurzfristig von Erfolg gekrönt. Wer das Bodengefüge nachhaltig zerstört anstatt Humus aufzubauen, hinterlässt unseren Kindern nichts als tote Erde. Dabei ist fruchtbarer Boden ein unbezahlbares Gut: es dauert mindestens hundert Jahre bis ein Zentimeter Boden entsteht.

Dass es auch anders geht, beweist Bhutan, das kleine Königreich am Himalaya, das sich zu 100 Prozent der biologischen Landwirtschaft verschrieben hat. Ziel des dortigen Landwirtschaftsministeriums ist es, den Kleinbauern und -bäuerinnen möglichst viel Wissen rund um die biologische Wirtschaftsweise zu vermitteln. Die Bauern und Bäuerinnen werden unterstützt, beraten und ermutigt, und obwohl nur 3 Prozent der Fläche Bhutans sich für die Landwirtschaft eignen, versorgt sich das Land, mit Ausnahme von Reis, selbst, ist also nicht auf Importe angewiesen. Kleinbauern in Bhutan sind unabhängig von großen Agrarkonzernen, sie ernten die Früchte ihrer Arbeit selbst – sei es in Form guter Erträge oder der Möglichkeit, sich wirtschaftlich ein wenig durch den Export von Bio-Produkten zu verbessern. Für Bhutan stellt sich die Frage, ob Bio die Welt ernähren kann, nicht. So meinte Premierminister Jigmi Thinley anlässlich der Konferenz der Vereinten Nationen über nachhaltige Entwicklung in Rio de Janeiro im Jahr 2012: „Ich glaube, einer der weltweit größten Mythen ist, dass man die Wahl hat, biologisch zu wirtschaften oder nicht. Vom Gesichtspunkt der Ernährungssicherheit gibt es keine Wahlmöglichkeit. Das simple Überleben verlangt und erfordert den Umstieg auf die Bio-Landwirtschaft“. Ähnlich war auch schon die Conclusio des von den Medien weitestgehend ignorierten Weltagrarberichts 2008 – es wird wohl noch ein wenig dauern, bis diese Erkenntnis sich überall herumgesprochen hat. ☞



WIE SCHLAU KAUFEN WIR EIN?

Die Bio-Sortimente wachsen und gedeihen. Viele Menschen wollen mit ihren Einkäufen nachhaltige Produktionsweisen fördern. Dabei landet Bio oft in einem Korb mit regional und anderen Labels, die alle irgendwie nachhaltig klingen. Vom Leben im Supermarktdschungel.

D

er Hunger ist groß, die Mittagspause kurz. Zögernd steht man vor dem Gemüseregal. Die Bio-Tomaten kommen aus Italien, die österreichischen sind aus konventioneller Landwirtschaft. Man will möglichst nachhaltig einkaufen. Aber wozu aus Italien, es ist doch gerade Saison?

Viele KonsumentInnen wollen mit ihrem Einkauf zu einer besseren Welt beitragen. Sophie, 27, ist mit viel Convenience Food aufgewachsen, beide Eltern waren berufstätig. Sie hatte aber das Glück, auch viele Nachmittage am Nebenberufsbetrieb ihrer Großeltern verbringen zu können, wo sie den Alltag auf der Streuobstwiese und bei den Tieren erlebte. Sie hat schöne Erinnerungen, auch wenn es nicht nur romantisch zugeht. Wenn sie an das Schlachten der Hasen denkt, verzieht sie heute noch das Gesicht. Trotzdem war ihr Interesse geweckt: Das erste Mal woofen (World-Wide Opportunities on Organic Farms) war sie mit 19, wo sie das Arbeiten am Biohof kennen und schätzen lernte. „Jetzt will ich auch als Konsumentin wissen, was ich kaufe und kleine, überzeugte Bäuerinnen und Bauern unterstützen“ erklärt sie. Das Brot kauft sie am Bauernmarkt und Obst und Gemüse über die Grazer Foodcoop KrautKOOPf, die von Betrieben aus der Region, wie dem BIO AUSTRIA-Betrieb Gunczy, beliefert wird. Ihre Milchprodukte bezieht sie vom Demeterhof Edler. Sophie weiß, was sie kauft. Ausnahmen? Einzig vom Sojajoghurt aus dem Supermarkt kennt sie den Erzeuger nicht.

Auch Stefanie, 29, findet viele Lebensmittel aus dem Supermarkt anonym. Als Kind wurde sie mit Brot, Fleisch, Eiern und Kartoffeln von benachbarten Bauern aus ihrem Ort versorgt, im Sommer mit Gemüse aus dem eigenen Garten. „Nachdem ich von daheim ausgezogen war, habe ich im Supermarkt eingekauft. Qualität war mir wichtig, aber bio habe ich selten gewählt. Nur Eier und Milchprodukte, sonst hätt's mir geirrt“, erzählt sie. Fleisch kaufte sie fast gar keines mehr. Seit einigen Jahren lebt

Aus dem Alltag

von Doris Fröhlich



sie in Wien. Letzten Sommer hat sie sich entschlossen, wieder eine Verbindung zu ihren Nahrungsmitteln herzustellen, und am Kirchenacker, einem BIO AUSTRIA-Betrieb am Stadtrand, eine Selbsternteparzelle gemietet. „Anfangs war ich überfordert. Ich wusste nicht, wie tief man säen muss und was Unkraut ist. Ich hab viel gelacht und einiges einfach ausprobiert. Ich war erstaunt, wie viel Pflege und Unkrautbekämpfung nötig sind, gerade weil man bei Bio nicht einfach drüberfahren kann“, sagt sie.

Im Zweifel regional oder Bio?

Sophie fällt die Entscheidung schwer. Wenn es Bio oder regional sein muss, verzichtet sie auch oft. Wenn nicht, zieht sie meist das regionale Produkt vor, um die Transportwege zu minimieren. „Ich hoffe auch, damit eher kleinstrukturierte Betriebe zu unterstützen“, sagt sie. Laut einer Gallup Studie (2017) denken viele ÖsterreicherInnen ähnlich wie Sophie: zwei Drittel entscheiden sich für Produkte aus der Region, nur 18 Prozent für Bio. Allgemein scheint man zwischen Bio und regional aber nicht allzu scharf zu trennen. 63 Prozent der Bio-KäuferInnen nennen die Herkunft als entscheidenden Faktor, dabei geht es ihnen vor allem um die heimische Landwirtschaft und die kürzeren Transportwege. Doch einheitliche Regelungen darüber, was

als regionales Produkt gelten darf, gibt es in Österreich nicht. Anders ist das bei Bio-Produkten, die in der gesamten EU klar definierten Gesetzen unterliegen.

Auch Stefanie war lange unsicher, worauf es im Zweifel mehr ankommt. „Oft war ich hin- und hergerissen. Ich wollte heimische Arbeitsplätze unterstützen und ich weiß sowieso nicht, wie oft die Ware von Lager zu Lager geschickt wird. Deswegen habe ich lieber regional gekauft. Aber ich habe inzwischen erfahren, dass die CO₂-Bilanz eines Bio-Produkts meistens besser ist, da die Kunstdünger-Herstellung viel Energie verbraucht. Das war für mich eine klärende Erkenntnis. Außerdem war mir nicht bewusst, dass auch regionales Fleisch von Tieren stammen kann, die mit gentechnisch verändertem Soja aus Übersee gefüttert wurden“.

In Österreich gibt es nur zwölf Prozent „Bio-Idealisten“. Doch die Zukunft von Bio baut auf diese konsequenten KonsumentInnen, die solidarische Betriebe und Foodcoops unterstützen, wieder einen Weg finden, selbst Lebensmittel zu produzieren, und die biologische Landwirtschaft verstehen und schätzen. „Meine Oma hätte die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, wenn sie mich auf dem Acker gesehen hätte!“, lacht Stefanie. „Aber es hat sich gelohnt: Meine Wertschätzung für Bio-Lebensmittel hat es sicher verändert.“



Beim BIO-AUSTRIA Betrieb von Familie Brunner in Krumpendorf am Wörthersee hat die biologische Bewirtschaftung ihres Betriebes bereits eine beeindruckend lange Tradition. Schon seit 1978 wurde konsequent auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz und Kunstdünger verzichtet. Noch bevor „Bio“ Trend und in aller Munde war, hat der Vater von Leo Brunner mit dieser nachhaltigen Form der Bewirtschaftung begonnen und sein Bio-Brotgetreide an die ersten Bio-KonsumentInnen und Reformhäuser direkt vermarktet.

Diese Tradition wurde von Leo Brunner in den letzten Jahrzehnten mit dem Schwerpunkt auf Bio-Milchproduktion weitergeführt und wird nun auch von seinem Sohn Bernhard konsequent weitergetragen. „Es macht uns Freude, wir kennen nichts anderes und es funktioniert auf unserem Betrieb gut“. Heute, 40 Jahre später, hält man sich am Biohof Brunner mit der „Bio-Wiesenmilch“ sogar an Richtlinien, die über die biologischen Grundanforderungen gehen. Mindestens 180 Tage im Jahr dürfen sich die Kühe auf der Weide aufhalten, ohne Stress und mit viel gesunder Bewegung. Stressig wird's nur für die Familie, wenn die 55 Milchkühe zum Melken wieder in den Stall kommen sol-

len, aber oft einfach noch nicht wollen, „Da müssen wir sie schon mal mit etwas Überredungskunst antreiben“. Dies bedeutet in der Bewirtschaftung natürlich einen Mehraufwand, aber die Überzeugung, dass mit der Bio-Wiesenmilch eine Form der tiergerechten Haltung mit dem garantierten Weidegang und dem hohen Anteil an Grün- und Wiesenfutter sowohl für die Tiere als auch für die Umwelt von Vorteil ist, überwiegt. Außerdem ist der Anblick der weidenden Rinderherde einfach schön. Leo und Bernhard Brunner setzen auf gesunde, robuste Kühe die eine gute Milchleistung erbringen, ohne dabei ihre Gesundheit durch Überforderung aufs Spiel zu setzen. Die Kuh Arielle konnte beim „Kuhmarathon“ ihre Fitness

unter Beweis stellen und hat sich mit Leo als Coach auch wacker geschlagen. Es freut die Familie Brunner auch, dass die Bio-Wiesenmilch bei dem Gütesiegel Check von Greenpeace als „sehr vertrauenswürdig“ eingestuft wurde und sieht den Weg der Bio-Wiesenmilchbauern und der Kärntnermilch bestätigt. Leo und Bernhard zeigen sich überzeugt: „Diese Form der Bio-Milchviehhaltung sowie die besonders schonende Verarbeitung der Bio-Milch garantieren den Konsumenten eine Milch höchster Güte und schlussendlich ein ehrliches Produkt, das für Klima und die Umwelt – und somit letztendlich für die Gesellschaft, die von und in dieser Umwelt lebt – absolut vorteilhaft ist. Diese ehrlichen Lebensmittel müssen natürlich auch einen ehrlichen Preis haben, damit die Biobauern auch weiterhin mit Freude nach den Grundprinzipien der biologischen Landwirtschaft arbeiten können! Diese hochwertigen Bio-Lebensmittel garantieren gesunde Böden, gesunde Pflanzen und gesunde Tiere, leisten aber auch einen wichtigen Beitrag zur Gesunderhaltung des Menschen.“

1

Gründe für den Bio-Kauf

Bio boomt. Doch weshalb kaufen immer mehr Menschen eigentlich biologische Lebensmittel? Die letzte von der AMA Agrarmarketing in Auftrag gegebene Motivanalyse zum Bio-Konsum hat ergeben, dass das Kaufargument Nummer 1 für Bio-Produkte der Wunsch nach gesunder Ernährung und Gesundheit ist – 30 Prozent der Befragten gaben dieses Argument als kaufentscheidend an. An 2. Stelle steht, dass in der Bio-Landwirtschaft keine Chemie, Kunstdünger, Spritzmittel und Giftstoffe eingesetzt werden. Kaufmotiv Nummer 3 ist die Regionalität, die für 13 Prozent das ausschlaggebende Kriterium darstellt, gefolgt von gutem Geschmack sowie Umweltschutz und Klima.



Außerdem weisen die Forscher auf den positiven Effekt des vorsichtigen Einsatzes von Antibiotika in der biologischen Tierhaltung hin: „Die weit verbreitete Verwendung von Antibiotika in der konventionellen Tierhaltung ist ein Schlüsselfaktor für Antibiotikaresistenzen. Die Vorbeugung von Tierkrankheiten und ein restriktiverer Einsatz von Antibiotika, wie es in ökologischer Haltung praktiziert wird, könnte dieses Risiko minimieren – mit beträchtlichen Vorteilen für die öffentliche Gesundheit.“

2

Mehr vom Guten

Laut Metastudie mit dem Titel „Human health implications of organic food and organic agriculture“ des Wissenschaftlichen Dienstes des Europäischen Parlaments kann der Verzehr von biologisch produzierten Lebensmitteln das Risiko für Allergien im Kindesalter, für Übergewicht bzw. Adipositas im Erwachsenenalter und für Non-Hodgkin-Lymphome (Lymphkrebs) senken. Es wurden auch Hinweise darauf gefunden, dass der Konsum von biologischen Lebensmitteln in Verbindung mit einem gesunden Lebensstil das Risiko an Diabetes Typ 2 und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu erkranken reduziert. Weiters hebt die Studie deutlich die Vorteile des Verzichts auf Pestizide, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sowie leicht-lösliche mineralische Dünger hervor: „Epidemiologische

Untersuchungen weisen auf negative Folgen bestimmter Insektizide auf die kognitive Entwicklung bei Kindern hin. Solche Risiken können mit ökologisch erzeugten Produkten, vor allem während der Schwangerschaft und im Kleinkindalter, minimiert werden“, so die Forscher weiter.

Bezüglich der gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe in biologischen Lebensmitteln stellten die Forscher fest, dass Bio-Lebensmittel aufgrund des Verzichts auf Pestizideinsatz einen geringeren Cadmiumgehalt aufweisen als konventionelle Produkte. Bio-Milch und Bio-Fleisch enthalten laut den Studien im Vergleich zu konventionellen Produkten 50 Prozent mehr Omega-3-Fettsäuren. Auch ein höherer Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen wurde in Bio-Produkten festgestellt.

3

Gut für Umwelt und Klima

Die biologische Landwirtschaft liefert nicht nur wertvolle Lebensmittel, Biobäuerinnen und Biobauern tragen mit ihrer täglichen Arbeit nachhaltig dazu bei, eine gesunde Umwelt zu bewahren: Sie fördert die Artenvielfalt, steigert die Bodenqualität, sichert die Reinheit des Trinkwassers und schützt das Klima. Nur in einer intakten Umwelt kann der Mensch sich frei entfalten, können unsere Kinder gedeihen. Auch in Zukunft sind das Zwitschern der Vögel, die reine Luft zum Atmen, die abwechslungsreiche Naturlandschaft unabdingbar für eine hohe Lebensqualität. Auch dafür steht die Bio-Landwirtschaft. ➤

BIO AUSTRIA-Mitglied
Clemens Lutz bewirtschaftet mit seiner Frau Daniela und seiner Familie in der Gemeinde Fritzens im Tiroler Inntal einen vielfältigen Bio-Gemüsebaubetrieb. Bereits seit dem Jahr 1990 ist der Lumpererhof ein anerkannter Bio-Betrieb.

Clemens wurde sozusagen als Biobauer geboren und ist mit der biologischen Wirtschaftsweise aufgewachsen. 2015 durfte er den Lumpererhof von seinen Eltern übernehmen und ist seither Betriebsleiter. Clemens Eltern und auch seine Schwestern arbeiten jedoch nach wie vor tatkräftig mit.

Der Lumpererhof hat sich in den letzten Jahren ständig weiter entwickelt. Derzeit umfasst die bewirtschaftete Fläche 12 ha. Der Schwerpunkt liegt im Bio-Gemüsebau. Sowohl im Freiland als auch im Folientunnel werden verschiedenste Kulturen angebaut. Von A wie Aubergine bis Z wie Zucchini kann man in der Hochsaison aus dem vollen Angebot schöpfen. Eine „Spezialkultur“, auf die man auch besonders stolz ist, ist der Knoblauch. Clemens ist während der Ausbildung an der landwirtschaftlichen Fachschule Rotholz auf den Knoblauch aufmerksam geworden und hat ihn daraufhin auf den Lumpererhof geholt. Mittlerweile stellt dieser sogar die Hauptkultur dar. Auch Roggen und Dinkel werden angebaut und zu Mehl und Brot veredelt. Die Tiere dürfen auch nicht fehlen, ca. 15 Mastschweine sind wertvolle



EIN TAG AM BIOHOF LUMPERER

„Restlverwerter“, Düngelieferanten und letztendlich Fleischlieferanten für selbstgeselchten Speck.

Die Verarbeitung der hofeigenen Produkte gewinnt zunehmend an Bedeutung. Gemüse wird daher auch haltbar gemacht und im Glas verkauft. Knoblauchpulver, Chillipulver, in Öl eingelegter Knoblauch, Knoblauchpaste sowie verschiedene Chutneys zählen zu den „jüngsten“ Produkten am Biohof Lumperer. Nicht nur in der Produktentwicklung, auch in der Vermarktung zeigt sich Kreativität. Neben dem Absatz über den Lebensmitteleinzelhandel gibt es verschiedene Kanäle für die Direktvermarktung: Selbstbedienungsstand am Lumpererhof, Bio-Bauernladen in Natters, Bio-Gemüsebox mit Hauszustellung, Bauernmarkt in Hall in Tirol und FoodCoops in Innsbruck.

Für Clemens gibt es keinen geregelten Tagesablauf. Die einzigen regelmäßigen Arbeiten sind das Füttern der Schweine und Vorbereiten von Kundenbestellungen. Ansonsten steht Flexibilität an der Tagesordnung. Säen, Pflanzen Setzen, Kulturpflege (Hacken, Jäten usw.) bis hin zur Ernte – alles



Arbeiten, bei denen es entsprechende Rahmenbedingungen braucht. Das Wetter und die Bodenbeschaffenheit können dabei einen Strich durch die Rechnung machen. An Regentagen wird die Zeit genutzt, um z.B. Zwiebel und Knoblauch zu sortieren und abzupacken. In der kalten Jahreszeit findet man dann auch irgendwann einmal Zeit für die Waldarbeit.

Die Motivation für die tägliche, oftmals körperlich anstrengende Arbeit, schöpft Clemens unter anderem aus den positiven Kundenrückmeldungen. Immer wieder gibt es KundInnen, die sich für das qualitativ hochwertige und geschmackvolle Bio-Gemüse bedanken. „Es ist immer wieder aufs Neue erstaunlich, den verschiedenen Kulturen beim Wachsen zusehen zu können. Der Boden als die Grundlage fürs Leben hat mich schon immer fasziniert. Es liegt in unserer aller Verantwortung damit schonend und respektvoll umzugehen“, betont Clemens.

„Jeder Tag und jedes Jahr ist anders und eine neue Herausforderung“, meint Clemens – eine gute Zusammenfassung über das Leben und Arbeiten am Biohof. ➤

Eintauchen in die faszinierende Welt des Bio-Landbaus, Zusammenhänge vor Ort erkennen, die Vielfalt auf den Bio-Betrieben genießen - all das ist möglich durch das Ausflugsprogramm "Schau zum Biobauernhof" für Gruppen von BIO AUSTRIA.

Für viele Menschen ist der Besuch eines Biobauernhofs etwas ganz Besonderes: wer sonst nur mit fertigen Lebensmitteln zu tun hat, kann auf den Biohöfen von BIO AUSTRIA erleben, wie Bio-Landwirtschaft in der Praxis gelebt wird, wie vielfältig die Einflüsse sind, die ein gutes Produkt ausmachen, und welchen Wert eine ganzheitliche Wirtschaftsweise hat. Denn Vieles, das auf den ersten Blick zusammenhanglos erscheint, ist miteinander verbunden und wirkt aufs Ganze.

Lebensmittel neu entdecken

Diese besondere Weise, um Lebensmittel und ihre Herkunft zu erleben, ist in Österreich auf mehr als 100 Biohöfen möglich. Biobäuerinnen und Biobauern öffnen ihre Türen und vermitteln Einblick in die bunte und vielfältige Welt des biologischen Landbaus. In allen Bundesländern wurden von BIO AUSTRIA Biohöfe mit unterschiedlichen Schwerpunkten ausgewählt. So wird z.B. gezeigt, wie entscheidend ein fruchtbarer Boden für wertvolle Lebensmittel ist, welcher Artenreichtum auf den Bio-Wiesen gedeiht und was man aus Wildkräutern machen kann. Man erlebt, welchen Weg das Bio-Korn zum Bio-Brot nimmt und kann auch selbst Hand beim Weckerl- oder Brotbacken anlegen. Wie man das Wissen der Biobäuerinnen und Biobauern im eigenen Gemüse- oder Obstgarten nutzen kann, wieviele verschiedene Tomaten- und Chilsorten es gibt und was der Regenwurm mit bestem Bio-Schweinefleisch zu tun hat, gilt es zu entdecken. Kennenlernen kann man auch gefährdete Nutztier-rassen, die Kreisläufe am Biohof und die



Besonderheiten rund um die Bio-Bienenhaltung.

Mitmachen erwünscht

„Auf vielen Betrieben darf selbst angepackt werden, das ist Bestandteil des Konzeptes. Wer eigenhändig Brotteig knetet und formt, Kräuter von den artenreichen Wiesen rund um die Biohöfe sammelt und Informationen über ihre Anwendung erhält oder einen Blick in ein lebendiges Stück Boden geworfen hat, erfährt das Erlebnis Bio-Landwirtschaft hautnah und nachhaltig“, erklärt BIO AUSTRIA-Obfrau Gertraud Grabmann.

Sich selbst ein Bild machen

Besucher sind begeistert von dem Wissen, das sie in der Zeit auf den Biohöfen über die biologische Landwirtschaft

und ihre vielfältigen Leistungen für die Umwelt erfahren können. „Ich war in Bezug auf Bio-Produkte sehr unsicher. Seit meinem Besuch auf einem Biohof im Rahmen von ‚Schau zum Biobauernhof‘ weiß ich, wie Bio-Betriebe arbeiten, und dass ich mich auf die besondere Qualität dieser Produkte verlassen kann“, bringt ein Teilnehmer des Ausflugsprogrammes seine Erfahrung zum Ausdruck. Auch viele Eltern waren schon überrascht, wie gut ihren Kindern selbstgeschüttelte Butter auf einem frisch gebackenem Bio-Brot schmeckt und dazu ein Glas selbstgemachter Saft.

Für große und kleine Gruppen

Das Ausflugsprogramm „Schau zum Biobauernhof“ ist für Gruppen gedacht, die an

biologischer Landwirtschaft Interesse haben oder einfach etwas Neues entdecken wollen: Vereine, private Runden aber auch Firmen können direkt bei den Bio-Betrieben buchen. Es können auch individuelle Wünsche der Besucher berücksichtigt werden. Die Mindestteilnehmerzahl beginnt vielfach bereits bei 5 Personen, auf vielen Schaubauernhöfen ist auch der Besuch großer Gruppen möglich.

Abgestimmte Angebote für alle

Um auch Einzelpersonen den Besuch der Schaubauernhöfe zu ermöglichen, gibt es von BIO AUSTRIA und den Schaubauernhof-Bäuerinnen und Bauern zusätzliche Veranstaltungen, die von einzelnen Personen gebucht werden können. Das Angebot reicht von Kräuterführungen und Kräuterküche, der richtigen Pflege

von Streuobstwiesen und Pflanzenmärkten über Führungen durch den Bienenhof bis hin zu einem Bio-Bauernhof-Abo für Familien.

Weil es ums Ganze geht

Wer die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Landwirtschaft und unserer Umwelt kennenlernen, diese auf spannende Art und Weise direkt aus der Praxis heraus erleben und die Bedingungen zur Herstellung von Lebensmittel nahtlos verstehen möchte, ist mit einem Ausflug zu den Schaubauernhöfen gut beraten. ➔

Schau zum Biobauernhof

- Ausflüge mit Mehrwert
- Faszination Bio – hautnah erleben
- Zusammenhänge erkennen – Vielfalt genießen

Finden Sie einen Schaubauernhof in Ihrer Nähe unter:
www.bio-austria.at/schaubauernhoeefe



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Team

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





Auf einem Biohof leben die Biobäuerin und der Biobauer mit ihren Kindern und oft auch vielen Tieren. Das Ergebnis ihrer täglichen Arbeit sind wertvolle Bio-

Lebensmittel wie Milch, Käse, Eier, Gemüse, Obst und Fleisch. Bio sind die Lebensmittel deshalb, weil die Biobäuerinnen und Biobauern ganz besonders auf die Natur schauen und strenge Regeln einhalten.

Was macht die Bio-Landwirtschaft besonders?

Die Tiere am Biohof wie Schweine, Hühner und Kühe haben Auslauf und bekommen bestes Bio-Futter. Damit die Pflanzen auf den Feldern und Äckern kräftig wachsen, werden sie mit Tiermist und Kompost gestärkt. Um die Pflanzen vor den gefräßigen Schädlingen zu schützen, bauen Biobäuerinnen und Biobauern beispielsweise auch Klee an. Und sie lassen sich von Käfern, Insekten und Vögeln helfen, die für ihr Leben gerne Schädlinge fressen. Im Boden unterstützen viele tausende Bodenlebewesen wie z.B. Regenwürmer die Biobäuerinnen und Biobauern bei ihrer Arbeit. Sie lockern den Boden auf und sorgen für wichtige Nahrung, die die Pflanzen brauchen.

Bio-Landwirtschaft steht für ...

- ... Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen
- ... gesunde Böden
- ... sauberes Trinkwasser
- ... Tiere, denen es gut geht
- ... hohe Qualität ohne Gentechnik
- ... aktiven Klimaschutz
- ... eine schöne Umwelt



Wusstest du, dass ...

- ... Regenwürmer bis zu 30 Zentimeter lang werden können? Das ist so lang wie diese Zeitschrift.
- ... man zu Schafen, die unter einem Jahr alt sind, Lämmer sagt?
- ... wir über 3.000 Gemüse- und Obstsorten den fleißigen Bienen verdanken, die von Blüte zu Blüte fliegen?

Bio-Quiz:

Kannst du Leo bei den kniffligen Fragen helfen?

1. Was wächst am Biohof in Österreich?
 - a) Getreide
 - b) Kaffee
 - c) Orangen
2. Wo wachsen die Bio-Erdäpfel?
 - a) am Baum
 - b) in der Erde
 - c) am Strauch
3. Wer lebt am Biobauernhof?
 - a) Fuchs
 - b) Schweine
 - c) Elefanten
4. Wie nennt man ein männliches Rind?
 - a) Eber
 - b) Truthahn
 - c) Stier
5. Wie heißt das Kind der Ziege?
 - a) Kitzbühel
 - b) Geiß
 - c) Zicklein
6. Was wird aus Bio-Milch hergestellt?
 - a) Käse
 - b) Nudeln
 - c) Saft
7. Wozu braucht man Bio-Getreide?
 - a) Zum Brotbacken
 - b) Zum Dekorieren des Wohnzimmers
 - c) Für Pommes Frites
8. Wie lange dauert es, bis 1 cm Boden aufgebaut wird?
 - a) 1 Jahr
 - b) 5 Jahre
 - c) 100 Jahre

Geschüttelte Wörter:

Bei Leo sind einige Buchstaben durcheinander geraten. Weißt du welche Wörter es waren?

BOTS

	1		4
--	---	--	---

EEDR

8		7	
---	--	---	--

ERRWEGNUM

	13		15					9
--	----	--	----	--	--	--	--	---

TOKSOPM

		3			11		6
--	--	---	--	--	----	--	---

BONDE

10		12		14
----	--	----	--	----

WARFULMU

		5			16	
--	--	---	--	--	----	--

DEITERGE

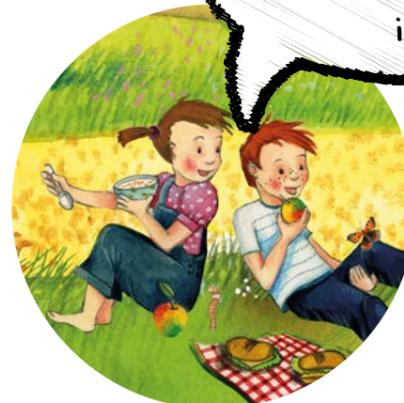
		17			2	
--	--	----	--	--	---	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----

Biobäuerinnen und Biobauern schauen aufs Ganze

Biobäuerinnen und Biobauern sorgen nicht nur für gutes Essen, das schmeckt. Sie machen noch viel mehr: Sie schützen den Boden, unser Wasser und das Klima und schauen darauf, dass viele verschiedene Pflanzen und Tiere wachsen. Damit das Leben bunt und lustig bleibt.

Jetzt weißt du, was Bio-Landwirtschaft ist.



Der Boden und seine Bewohner sind in der biologischen Landwirtschaft sehr wichtig und die Grundlage wertvoller Lebensmittel.

Rätsel-Wörtersuche:

Leo kennt schon einige Bewohner des Bodens. Diese haben sich im Buchstabensalat versteckt. Kannst du sie alle finden?

AMEISE – ERDE – REGENWURM – ASSEL – MAULWURF – SAMTMILBE – BODENSPINNE – PSEUDOSKORPION – SPRINGSCHWANZ

F D B Q L D P B O N D Y Z D O
 L R K A M B T W P O A C D A H
 X K U Q B Q Q W I I O C C Y Y
 O D R W A O K J P P E L W J K
 J J E F L X D Y P R X Z E R D
 L D G C I U O E T O N K S N Q
 W R E C Z U A G N K W R I B S
 S O N I K P J M L S V N E P M
 Q Y W B F B U E I O P I M G S
 H Q U C C M S Z J D T I A M L
 B Q R D V S E Z P U I J N P E
 L K M L A T H I P E D A A N C
 W E B L I M T M A S J L L I E
 E R D E X L B X Y P G H P D E
 S P R I N G S C H W A N Z G R

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS

LE 14-20

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





EINFACH BIO
REICHT UNS NICHT

Frau Grabmann, was sind die wesentlichen Aufgaben in Ihrer Funktion als Obfrau von BIO AUSTRIA?

Ich glaube, das Wichtigste ist, dass ich sozusagen als Sprachrohr von über 12.500 BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben und darüber hinaus aller Biobäuerinnen und Biobauern in Österreich fungiere. Gegenüber der Politik, der Wirtschaft der Bevölkerung und auch den Medien. Das ist mir eine Ehre und bringt gleichzeitig eine große Verantwortung mit sich.

Sie sind ja selbst auch Biobäuerin. Was hat sie dazu bewogen, diese doppelte Verantwortung – Bauernhof und Funktion – zu übernehmen und wie schaffen Sie das zeitlich?

Oft kommen die Herausforderungen im Leben von selbst daher. (Lacht) So war es auch in der Frage der Übernahme der Obfrau-Funktion in unserem Verband. Ich wurde gefragt, ob ich mir vorstellen kann zu kandidieren, habe es mir überlegt, mit meiner Familie besprochen – und zugesagt. Auf unserem Hof mussten dafür einige Umstrukturierungen und organisatorische Umstellungen gemacht werden. Denn ich bin oft die ganze Woche in meiner Funktion unterwegs und komme dazwischen nicht nach Hause. Da braucht es zahlreiche helfende Hände – in der Familie und auch von außen. Das funktioniert aber mittlerweile sehr gut.

Erzählen Sie uns doch ein wenig über Ihren Hof.

Unser Bio-Bauernhof liegt im Innviertel in Oberösterreich, genauer gesagt in Münzkirchen, nahe der Grenze zu Deutschland. Wir haben einen gemischten Bio-Betrieb, mit Grünland, Acker mit verschiedenen Feldfrüchten sowie Tierhaltung. Bio-Freilandschweine, Bio-Kartoffel und Bio-Dinkel werden fast ausschließlich über Direktvermarktung – also ab Hof – an die Kunden gebracht. Und wir haben Bio-Ochsen.

Natürlich ist unser gesamter Betrieb bio-zertifiziert. Das ist übrigens eine Voraussetzung, um bei BIO AUSTRIA Mitglied werden zu können.

Freilandschweine, Kartoffeln und Dinkel wechseln jedes Jahr bzw. werden auf einem anderen Teil des Feldes angebaut. Einerseits, damit sich der Boden von der intensiven „Bearbeitung“ durch die Schweine erholen kann. Andererseits, um dem Boden die im Vorjahr entzogenen Nährstoffe rückführen zu können. Das ist wichtig, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhalten – und wird in der Bio-Landwirtschaft seit jeher so praktiziert.

Was macht aus Ihrer Sicht die Bio-Landwirtschaft aus?

Das ist so viel – es ist fast unmöglich, das in eine kurze Antwort zu packen. Die Bio-Landwirtschaft wirtschaftet im Einklang mit der Natur und in einem

Kreislaufmodell. Unser wichtigstes Gut ist der Boden – denn der versorgt unsere Pflanzen mit den notwendigen Nährstoffen. Daher wird bei Bio der Boden nur über natürliche Dünger – also Mist und Gülle von den Tieren, ohne mineralische Stickstoffdünger – mit Nährstoffen versorgt. Unkraut – wir Biobauern nennen es lieber Beikraut – wirken wir durch mechanische Bodenbearbeitung, Fruchtfolge und durch den Einsatz von Nützlingen entgegen. Auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten wir gänzlich.

Da sieht man ja förmlich die idyllischen Werbe-Bilder so mancher Bio-Marken von Supermärkten vor sich...

(Lacht) Naja, Werbung hat den Zweck Aufmerksamkeit zu erzielen und Wünsche zu wecken. Da wird oft überzeichnet. Zwischen der Werbewelt und der Realität gibt es meist doch Unterschiede – das ist auch oft bei den Werbebotschaften der Bio-Eigenmarken des Handels so. Die Wirklichkeit auf den Höfen hat mit der Postkarten-Idylle mancher Werbung meist wenig gemeinsam – ob Bio oder nicht.

Was aber oft überzeichnet wird, hat schon einen wahren Kern. Bio hat beispielsweise die höchsten Standards im Tierwohlbereich, Bio ist immer gentechnikfrei – da ist die Bio-Landwirtschaft generell Vorreiterin. Bio wirtschaftet unter besonderer Berücksichtigung der Umwelt, der Artenvielfalt und Biodiversi-

Interview

mit Gertraud Grabmann

tät. Aber modernste Technik ist auch auf Biohöfen nicht wegzudenken – und das ist übrigens auch kein Widerspruch.

Ihr Hof ist seit dem Jahr 2001 bio-zertifiziert, seitdem sind Sie auch Mitglied bei BIO AUSTRIA. Was hat den Ausschlag zur Mitgliedschaft gegeben?

Als wir im Jahr 2000 den Hof von meinen Eltern übernommen haben, war es von Anfang an klar, dass wir eine Betriebsumstellung machen und gleichzeitig auf Bio umstellen wollen. Das hat im Laufe meines Berufslebens einfach immer mehr meinen Vorstellungen entsprochen. Oder ich habe mich in diese Richtung entwickelt, sagen wir es so.

Die Grundprinzipien der Bio-Landwirtschaft sind richtig und wirken sich für Mensch, Tier und Umwelt positiv aus. Deswegen liegt darin die Zukunft der Landwirtschaft, davon bin ich überzeugt. Zu der Frage nach BIO AUSTRIA: Ich bin Zeit meines „erwachsenen Lebens“ in Vereinen und Organisationen tätig gewesen. Und ich habe es sehr zu schätzen gelernt, was hier an Unterstützung für jeden Einzelnen passiert. Und daher war es für mich sonnenklar, dass ich mich in der Neuausrichtung meines Betriebes einem Verein wie BIO AUSTRIA anschließen, wo ich meine Interessen vertreten fühle, wo ich meinen Wissensdurst löschen kann, wo ich Beratung und Unterstützung für meine betrieblichen Herausforderungen bekomme.

Der Verband verlangt höhere Standards von seinen Mitgliedsbetrieben als die EU-Bio-Verordnung. War das nicht abschreckend?

Nein, überhaupt nicht – im Gegenteil! Es ist motivierend, weil man durch seine Arbeit einen Mehrwert erzeugt. Und genau das ist es, was ich mir auch als Konsumentin von der biologischen Landwirtschaft wünsche: beste Qualität ohne Kompromisse. Punkt. Sowohl als Bäuerin als auch als Konsumentin kann ich mich wirklich drauf verlassen: Wo BIO AUSTRIA drauf steht, ist höchste Bio-Qualität aus Österreich drinnen. Übrigens hat das auch der jüngste Gütesiegel-Check von Greenpeace durch eine

Alle BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetriebe erfüllen zusätzlich zu den EU-Bio-Richtlinien und Bundestierschutzgesetzen die strengeren Produktionsrichtlinien des Verbandes. Was genau macht aber das Besondere der BIO AUSTRIA-Qualität aus?

• Ganz oder gar nicht

Der gesamte Betrieb wird biologisch bewirtschaftet und nicht, wie in der EU-Bio-Verordnung möglich, nur ein Teilbetrieb am selben Standort. Das heißt, bei BIO AUSTRIA kann es nicht sein, dass die Schweine biologisch gehalten werden, die Felder aber konventionell bewirtschaftet werden. Nur so kann eine geschlossene Kreislaufwirtschaft funktionieren.

• Regionale Bio-Qualität

Futtermittel und organischer Dünger kommen im Sinne der Kreislaufwirtschaft in erster Linie vom eigenen Hof. Zukäufe bei Futtermitteln werden nach dem „Regional-Modell BIO AUSTRIA“ abgewickelt. Das bedeutet, dass regionale Bio-Ware immer bevorzugt verwendet wird. Damit das regionale Bio-Rind nicht mit Soja aus Übersee gefüttert wird.

• Voller Einsatz für die Tiere

Den BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben liegt das Wohl ihrer Tiere am Herzen. Deshalb bieten sie ihnen mehr Auslauf, größere Liegeflächen und die artgerechtere Gestaltung von Stall und Auslauf. Das heißt zum Beispiel Klettergelegenheiten für Ziegen, aber auch „ab auf die Weide“ für alle Milchkühe. Denn Weidezugang sorgt nicht nur für gesündere Tiere und eine artgerechte Haltung, sondern auch für bessere Milch. Und es bedeutet, das Leben der Tiere zu achten. BIO AUSTRIA hat als einziger Bio-Verband die Betriebe zur Aufzucht von Bruderhähnen verpflichtet, was das Ende der Eintagsküken bedeutet.

Bei direkt vermarkteten Produkten ist die BIO AUSTRIA-Qualität am BIO AUSTRIA-Markenzeichen zu erkennen. Sie steckt aber auch in vielen Bio-Produkten des Handels.

Höchstbewertung für das BIO AUSTRIA-Siegel eindrucksvoll bestätigt.

Werfen wir einen Blick auf die Gesamtsituation in Österreich: der Bio-Markt entwickelt sich seit Jahren kontinuierlich positiv. Der Anteil der Biobauern stagniert aber bei rund 20 Prozent. Sind Sie mit der Entwicklung zufrieden? Merken Sie persönlich etwas davon?

In den letzten beiden Jahren ist sowohl die Zahl der Betriebe als auch die bewirtschaftete Bio-Fläche deutlich gestiegen. Das ist eine wichtige positive Entwicklung, weil jeder zusätzliche Hektar, der biologisch bewirtschaftet wird, gut für Mensch, Tier und Umwelt ist. Die Steigerung ist auf viele, auch junge, Bäuerinnen und Bauern zurückzuführen, die neu in die Bio-Landwirtschaft eingestiegen sind. Das hat mit deren Überzeugung, aber auch den teils besseren Erlösen zu tun, die in Bio im Vergleich zu manchen konventionellen Bereichen erzielt werden können.

Aber ich merke auch, dass bei vielen Kolleginnen und Kollegen einfach ein Umdenken stattfindet. Viele sind mit der geltenden Marktlogik, die in erster Linie auf Wachstum ausgelegt ist, nicht mehr einverstanden. Das entspricht auch nicht den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten. Auch bei ihnen geht der Trend ganz eindeutig in die Richtung, hochwertige Produkte aus ökologisch nachhaltiger, heimischer Landwirtschaft zu kaufen.

Ich denke daher, dass für die positive Entwicklung von Bio in Österreich noch lange kein Ende in Sicht ist. Die österreichische Politik hat über viele Jahre in weiser Voraussicht die Bio-Landwirtschaft unterstützt. Dieser Weg muss aus meiner Sicht als Obfrau von BIO AUSTRIA, als Biobäuerin und als Konsumentin auch weitergegangen werden, um dem gesellschaftlichen Anspruch gegenüber der Landwirtschaft und dem Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten zu entsprechen.

Vielen Dank für das Gespräch.



**EIN MARATHONLAUF
IN RICHTUNG NACHHALTIGKEIT**

Foto: ©Ströck Brot GmbH

Im Frühjahr 1994 kam von Kundenseite der Wunsch nach Bio-Produkten. Seither arbeiten wir an unserem Bio-Brot- und Gebäcksortiment. Heute sind 35% unserer Mehle, die wir verarbeiten, Bio, wie zum Beispiel für unser Bio-Christoph-Brot, Bio-Bergsteigerbrot oder Bio-Frauenbrot.

Bio heißt, alles offenzulegen und nachvollziehbar zu machen. Man führt eine sogenannte regelrechte Rohstoffbuchhaltung. Auch die Bauern, darunter viele BIO AUSTRIA-Betriebe, sind alle namentlich bekannt und liefern unserer Mühle gentechnikfreies Getreide. Alles ist lückenlos kontrollierbar – so haben wir es bereits vor Jahren in unserem „Äh-

renkodex“ festgelegt. Früher machten wir Bio-Backwaren, weil sie nachgefragt wurden. Heute machen wir sie aus Überzeugung.

Biologische Landwirtschaft ist schon lange kein Trend mehr, sie wird immer wichtiger. Denn der Boden, aus dem unsere Lebensmittel kommen, ist wie eine Bank. Um etwas vom Boden zu bekommen, muss man ihm etwas geben, ihn gut behandeln.

Fazit: Bio allein ist nicht genug, aber Bio ist das Grundelement einer Lebensmittelherstellung, welche die Natur wieder Natur sein lässt und sie nicht verdrängt. Als Lebensmittelhersteller und Unter-

nehmer sind wir täglich mit der Frage konfrontiert, wie wir mit den Themen Bio und Rohstoffen umgehen. Das Umdenken in Richtung einer besseren Art, Lebensmittel zu erzeugen, liegt nicht nur in der Verantwortung der Unternehmen im Sinne der Angebotspalette. Auch auf Seiten der Nachfrage müssen wir uns Gedanken machen, was wir wann und wie essen. Wir entscheiden damit, wie wir mit der Welt und auch mit dem eigenen Körper umgehen. Wir alle müssen verstehen, dass wir einiges anders machen müssen als in den letzten Jahrzehnten, denn wir sind noch lange nicht am Ziel. Der Marathon mit dem Ziel einer nachhaltigen und besseren Zukunft hat erst begonnen.

Wir schauen aufs Ganze Die Biobäuerinnen & Biobauern



Wir sichern
beste Bio-Qualität.

Wir schützen
Klima und Umwelt.

Wir gestalten
lebenswerte Lebensräume.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



BUNDEMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





www.bio-austria.at

Die Biobäuerinnen
und -bauern

Mit Begeisterung Bio – weil wir wertvolle
Lebensmittel hervorbringen und darauf schauen,
dass Wasser und Luft sauber bleiben,
die Wiesen bunt und der Boden fruchtbar.
Für eine lebenswerte Umwelt!



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

