

BIO-INFORMATION

Burgenland 5/Oktober 2017



Foto: BIO AUSTRIA/Gauser



Nicht durch die Kraft höhlet der Tropfen den Stein, sondern durch häufiges Fallen.

(Ovid)

Werte Bio-Bäuerin, werter Bio-Bauer,

alle guten Dinge sind drei. Am 5. und 6. November findet zum 3. Mal die Messe „bio ÖSTERREICH“ in Wieselburg statt. Das positive Echo nach den beiden ersten Messeterminen der Vorjahre war enorm. Das Bio-Angebot für die Besucherinnen und Besucher konnte heuer durch zusätzliche neue Aussteller deutlich erweitert werden. Hoffen wir, dass auch in diesem Jahr zahlreiche Konsumentinnen und Konsumenten, Bäuerinnen und Bauern die Möglichkeit nutzen, sich über Bio zu informieren und diese Leistungsschau der österreichischen Bio-Szene besuchen. Einer erfolgreichen Messe mit zufriedenen Messebesuchern und Ausstellern steht somit nichts im Weg.

Als besonderes Service und als Dankeschön für seine Mitglieder übernimmt BIO AUSTRIA Burgenland auch heuer wieder die Kosten eines Messeeintritts zur bio ÖSTERREICH für maximal zwei Personen je BIO AUSTRIA Burgenland-Mitgliedsbetrieb. Die beiden Gutscheine findet ihr nebenan auf Seite 3.

Der Herbst ist die Zeit der Ernte und des Erntedankes. Hoffentlich haben die Trockenheit und Hitze euch und eure Kulturen nicht zu sehr gestresst und ihr könnt zufrieden auf eine erfolgreiche Ernte zurückblicken.

Der Umstieg auf die biologische Wirtschaftsweise wird weiterhin von vielen Betrieben vollzogen. Es hat sich bis heute einiges getan. Vieles ist in Bewegung gekommen. In Österreich, um uns herum, in der Landwirtschaft und auf unseren Betrieben. Es ist uns gelungen, den BIO AUSTRIA Qualitätsstandard im Futtermit-

telbereich zu verankern. BIO AUSTRIA Qualität ist im Speisebereich vor allem international stark gefragt.

Sind wir auf dem richtigen Weg? – Ich denke schon!
Ist alles perfekt? – Sicher nicht!

Es gibt und gilt noch viel zu tun, um die Weichen für die Zukunft richtig zu stellen.

Wir haben ein Ziel und eine Vision und die gilt es umzusetzen. Perfektion gibt es nicht, wenn wir uns die Vielfalt erhalten wollen. Das Lebendige ist nicht perfekt. Es gilt, sich ständig weiter zu entwickeln, Fehlentwicklungen zu erkennen und zu korrigieren. Der Weg ist kein leichter und einfacher, aber er ist einer, der beschränkt werden muss, um eine lebenswerte Zukunft für alle zu gestalten.

Im nächsten Frühjahr stehen im Burgenland Neuwahlen des Vorstandes und der Delegierten für die Versammlungen des Bundes an. Ihr alle seid zur Mitarbeit aufgerufen. Bringt eure Vorstellungen und Ideen in und mit BIO AUSTRIA Burgenland ein. Engagierte Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, die die Zukunft der biologischen Landwirtschaft aktiv mitgestalten wollen, sind immer gefragt.

In Wien wurde der erste Tag der Bio-Landwirtschaft begangen. Verschiedene Aktionen wurden in Lebensmittelfilialen abgehalten, und der Tag wurde mit einer Podiumsdiskussion abgeschlossen. Dabei stand die Frage „Bio: Luxus oder Notwendigkeit?“ im Mittelpunkt. Als Resümee kann angeführt werden, dass Bio ein notwendiger Luxus ist! Eine Notwendigkeit und ein Luxus, den sich die Gesellschaft einfach leisten muss, um auch weiterhin eine Zukunft zu haben. Ohne den Luxus gesunder, fruchtbarer Böden, einem verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen und der Wertschätzung von Mensch, Tier und Umwelt wird die Notwendigkeit einer eigenständigen Versorgung mit biologischen, gesunden und sicher produzierten Lebensmitteln zum Luxus.

Daher gilt es, Bio weiterhin täglich zu stärken. Einerseits bei unseren täglichen privaten und auch betrieblichen Kaufentscheidungen, andererseits bei der Weiterentwicklung und Strukturierung unserer Betriebe. Abwechslungsreich und

vielfältig sollte unser tägliches Handeln sein, nicht monoton und eintönig.

Bei unserem abschließenden Bio-Fest in Frauenkirchen durften wir wieder zahlreiche Freundinnen und Freunde der biologischen Landwirtschaft begrüßen. Mit den Biofesten ist es uns gelungen, einen Rahmen zu schaffen, in dem unsere Mitglieder ihre Produkte und Leistungen einem interessierten Publikum präsentieren können. Ein Dankeschön an dieser Stelle allen Besucherinnen und Besuchern. Danke allen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, die mit ihren Produkten unsere Veranstaltungen erst zu einem Fest machen und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, ohne die es keinen Rahmen für die Präsentation geben würde.

Allen Neueinsteigern ein herzliches Willkommen, und vergesst nicht - im Jahr „des Kreuzerl's machen“ - das „Kreuzerl“ im Herbstantrag 2017 bei der Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ zu setzen.

Mit biologischem Augenzwinkern
euer Obmann

Mobil: 0676/84 22 14 301

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

BIO AUSTRIA Bauerntage

Motto: Mut zur Veränderung

**Dienstag, 30. Jänner bis
Donnerstag, 1. Feber 2018**

**Bildungshaus Schloss Puchberg,
Wels, OÖ**

Für die Fachtage werden ÖPUL-Stunden für die Bio-Weiterbildungsverpflichtung anerkannt sowie TGD-Stunden bei den Tagen zur Tierhaltung.

Bitte merkt euch den Termin schon jetzt vor. Das Programmheft findet ihr als Beilage zur Dezember-Ausgabe der BIO AUSTRIA Zeitung.

Die BIO GASTRO TROPHY - Österreichs beliebteste Bio-GastronomInnen

Im ersten Online-Bio-Gastronomieführer Österreichs unter www.biogastrotrophy.at rücken wir von BIO AUSTRIA gemeinsam mit den Foodloggern von "Biorama" und dem Foodblog "Richtig Gut Essen" für euch Österreichs beste Bio-Gastronominnen und Bio-Gastronomen ins Rampenlicht.

Das Engagement für die Bio-Landwirtschaft sowie die ehrliche, klare und transparente Kommunikation zum Einsatz von Bio an die Gäste – insbesondere durch die freiwillige Bio-Zertifizierung – zeichnet alle BIO

AUSTRIA-Gastronomiebetriebe aus. Sie zaubern kulinarische Erlebnisse mit besten Bio-Lebensmitteln für euren Genuss – im Café, im Haubenlokal, im Mittags-Bistro, per Lieferservice, fürs Catering, am Berg zur Jaus'n oder im Foodtruck –



unsere BIO AUSTRIA-Gastronomiepartner findest du österreichweit.

Deshalb bist du gefragt – wo genießt du am liebsten Bio unterwegs? Gib deine Stimme auf www.biogastrotrophy.at für deine Lieblingswirtin oder deinen Lieblingswirt ab und komm' zur Prämierung von Österreichs beliebtestem Bio-Gastronomiebetrieb bei der großen Bio-Messe in Wieselburg, der bio ÖSTERREICH am 5. und 6. November 2017.





EINTRITTSKARTEN-GUTSCHEIN

zum einmaligen Gratis-Eintritt (1 Person)
für ein Mitglied von **BIO AUSTRIA Burgenland**
zur **3. bio ÖSTERREICH**
5. und 6. November 2017 in Wieselburg

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Mitgliedsnummer BIO AUSTRIA Bgld: B-.....

Für diesen vollständig ausgefüllten Gutschein erhaltet ihr
an allen Kartenkassen eine kostenlose Eintrittskarte.





EINTRITTSKARTEN-GUTSCHEIN

zum einmaligen Gratis-Eintritt (1 Person)
für ein Mitglied von **BIO AUSTRIA Burgenland**
zur **3. bio ÖSTERREICH**
5. und 6. November 2017 in Wieselburg

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Mitgliedsnummer BIO AUSTRIA Bgld: B-.....

Für diesen vollständig ausgefüllten Gutschein erhaltet ihr
an allen Kartenkassen eine kostenlose Eintrittskarte.



DIE Spezialmesse für biologische Landwirtschaft

- bio ESSEN
- bio KAUFEN
- bio KLEIDEN
- bio GÄRTNERN
- bio INFORMIEREN
- bio BEWIRTSCHAFTEN
- bio GENIESSEN
- bio URLAUB
- bio GASTRONOMIE




MESSE WIESELBURG
5. UND 6. NOVEMBER 2017
MEHR INFOS UNTER
www.bio-oesterreich.at

Sonnenblumen-Versuch 2017



Sorte	Rohertrag kg/ha	Wasser in %	Besatz in %	Ertrag (kg/ha) 92,0%TS	Relativ-Ertrag
SY Vivacio	3.014	9,7	9	2.692	94%
Drake	2.929	10,0	4,8	2.727	95%
ES Columbella	3.326	8,8	2,8	3.204	112%
P 64 HE 118	3.174	11,3	3,4	2.956	103%
Tutti	3.629	12,1	3,6	3.342	117%
NK Delfi	3.091	9,5	2,2	2.974	104%
Utopia CS	2.709	9,2	6,8	2.492	87%
P 63 LE 113	2.756	10,5	5,6	2.531	88%
NK Stradi	3.308	10,3	3	3.128	109%
PR 64 F 50	2.818	10,6	4,6	2.613	91%
Ø Alle Sorten	3.075	10,2	4,58	2.866	100%

Standort: **Oggau**
Ernte: 25.09.2017



Neuaufgabe Bio-Stallbaubroschüren

Die ÖKL-Broschüre "Stallbau für die Biotierhaltung Schafe" wurde neu aufgelegt.

Inhalt:

- Einleitung
- Grundlagen
- Funktionsbereiche
- Planungsdaten
- Planungsbeispiele
- Praxistipps
- Genehmigungsverfahren – Ablauf
- Kontakte



Ein wesentlicher Teil der Broschüre sind die Planungsbeispiele. Dabei werden gute Beispiele aus der Praxis mit Plänen, Fotos und Detaillösungen gezeigt.

Die Broschüre umfasst 36 Seiten mit 116 Fotos, Skizzen und Tabellen.

Kosten: € 9,00 zzgl. Versandkosten

Bestellung: <http://www.bio-austria.at/download/6523/>

Auch die ÖKL-Broschüre "Stallbau für die Biotierhaltung Schweine" wurde neu aufgelegt.

Inhalt:

- Einleitung
- Verhalten
- Planungsgrundlagen
- Abferkelbuchten
- Gruppensäugen
- Wartestall
- Mast- und Aufzuchtställe
- Details
- Genehmigungsverfahren
- Kontakte



Diese Broschüre umfasst 64 Seiten, über 160 Fotos, Skizzen und zahlreiche Tabellen.

Kosten: € 9,00 zzgl. Versandkosten

Bestellung: <http://www.bio-austria.at/download/stallbau-fuer-die-bio-tierhaltung-schweine/>

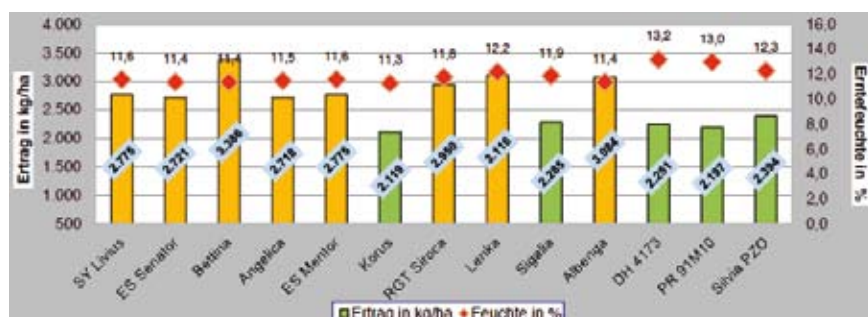
Sojabohnen-Versuch 2017



Sorte	Rohertrag kg/ha	Wasser in %	Besatz in %	Ertrag (kg/ha) 87,0%TS	Relativ-Ertrag
SY Livius	2.875	11,6	5	2.775	104
ES Senator	2.813	11,4	5	2.721	102
Bettina	3.500	11,4	5	3.386	127
Angelica	2.813	11,5	5	2.718	102
ES Mentor	2.875	11,6	5	2.775	104
Korus	2.188	11,3	5	2.119	79
RGT Siroca	3.063	11,8	5	2.950	110
Lenka	3.250	12,2	5	3.116	116
Sigalia	2.375	11,9	5	2.285	85
Albenga	3.188	11,4	5	3.084	115
DH 4173	2.375	13,2	5	2.251	84
PR 91M10	2.313	13,0	5	2.197	82
Silvia PZO	2.500	12,3	5	2.394	90
Ø Versuch	2.779	11,9	2	2.675	100

Standort:
Ernte:

Baumgarten
15.09.2017



Neu im Tierwohl-Angebot von BIO AUSTRIA

Kurzvideos zur Tierwohl-Selbstevaluierung am Rinderbetrieb

Jedem Biobauern liegt das Wohlergehen seiner Herde am Herzen. Schließlich sind die Tiere die Einkommensquelle am Betrieb. Nichtsdestotrotz wird Tierwohl auf Bauernhöfen von der Öffentlichkeit immer stärker gefordert und ist bereits fixer Bestandteil in vielen Qualitätsmarken.



Ab wann soll ich mir Gedanken über mehr Tierwohl machen? Drei von meinen Kühen lahmen. Ist das im Rahmen, oder erfülle ich damit nicht mehr die geforderten Kriterien?

Mit dem Leitfaden „Tierwohl Rind“ von BIO AUSTRIA könnt ihr das Tierwohl auf eurem Betrieb einfach einschätzen.

BIO AUSTRIA Jungbauern zeigen nun in vier Kurzvideos, wie ihr das Tierwohl auf eurem Betrieb mit dem Leitfaden „Tierwohl Rind“ ganz einfach beurteilen und einschätzen könnt. Ein regelmäßiger Blick auf das Wohlergehen der Herde gibt euch zusätzlich wertvolle Hinweise, ob alles in Ordnung ist oder ob vielleicht etwas verbesserungswürdig ist.

Die Videos findet ihr auf der BIO AUSTRIA Homepage unter:

<http://www.bio-austria.at/tierwohl-video/>

Kurzvideos zu allen anderen Tierarten folgen in Kürze.

Den Leitfaden „Tierwohl Rind“ und den Erhebungsbogen könnt ihr unter:

<http://www.bio-austria.at/download/leitfaden-tierwohl-rind/> downloaden oder im BIO AUSTRIA Büro Linz kostenlos bestellen.

Tel.: 0732/654 884, E-Mail: office@bio-austria.at

Bio-Obstbautage 2017

Termin: Donnerstag, 14. Dezember, 14:00 - ca. 21:00 Uhr
danach Abendveranstaltung mit Verkostung und
Freitag, 15. Dezember, 8:30 - ca. 16:00 Uhr

Ort: Bildungszentrum f. Obst- und Weinbau Silberberg
Silberberg 1, 8430 Leibnitz

Inhalt:

Diese Tagung behandelt in erster Linie aktuelle Themen für den Bio-Erwerbsobstbau, wie z.B. Boden, Düngung, Pflanzenstärkung, Ca-Versorgung, Einsparungsmöglichkeiten von Pflanzenschutzmitteln, Bio-Apfel-Verarbeitungsanlagen, etc. Themen zum Streuobstanbau sind nicht vorgesehen.

Referenten:

Fachreferenten aus Österreich und den umliegenden europäischen Ländern.

Information/Anmeldung:

Informationen bei Claudia Freiding, Mobil: 0664/602 596 80 62) und online auf www.kernteam.at unter "Service für Gäste" Anmeldung unter: www.bio-austria.at/obstbautage Infos zur Überweisung sind in der Anmeldebestätigung enthalten, eine Barzahlung vor Ort ist nicht möglich.

Diese Veranstaltung ist im Ausmaß von 5 Stunden als Weiterbildung im Öpul anrechenbar.

BIO AUSTRIA Kartoffeltage 2017

Termin: Donnerstag, 23. November und
Freitag, 24. November 2017

Ort: Bildungswerkstatt Mold, Mold 72, 3580 Horn

Inhalt:

Züchtung und Qualitätspflanzgut bei Bio-Kartoffel; Begrünung und Bodenfruchtbarkeit; Legen und Dammaufbau; Drahtwurmregulierung.

Abendprogramm: Bilder einer Kartoffelweltreise
Ernährung der Bio-Kartoffel; Colletotrichum, Silberschorf und Drycore; Lagerung von A bis Z; Bedeutung der Bio-Kartoffel im Lebensmittelhandel; Qualitätsstandards.

Tagungsbeitrag:

Mitglieder (Nicht-Mitglieder):	1 Tag:	€ 65,--	(€ 81,--)
	2 Tage:	€ 99,--	(€ 122,--)
nicht gefördert:	1 Tag:	€ 130,--	
	2 Tage:	€ 198,--	

Nähere Infos und schriftliche Anmeldung bei BIO AUSTRIA bis Montag, 13. November 2017:

E-Mail: gemesetage@bio-austria.at, Fax: 0732/654 884-140
Post: BIO AUSTRIA, Auf der Gugl 3/3. OG, 4021 Linz

BIO AUSTRIA Gemüsetage 2017

Termin: Montag, 4. Dezember und Dienstag, 5. Dezember

Ort: Bildungshaus St. Hippolyt
Eybnerstraße 5, 3100 St. Pölten

Inhalt:

Ernährung und Footprints, Düngungsstrategien bei Bio-Gemüse, Praxiserfahrung mit Begrünungen, Entwicklungen in der Hacktechnik, Verbesserung der Applikationstechnik; Infostände mit Experten zu Fachthemen.

Gemüsekeimlinge und Keim sprossen, Versuchsberichte aus Wies zu Süßkartoffel und Melone, Melonenanbau in der Steiermark, Substrate sowie Düngung und Pflanzenstärkung bei Bio-Topfkräutern, Kulturführung von Basilikum und Schnittlauch; Pilze für Boden, Pflanze, Tier und Mensch.

Tagungsbeitrag:

Mitglieder (Nicht-Mitglieder):	1 Tag:	€ 65,--	(€ 81,--)
	2 Tage:	€ 99,--	(€ 122,--)
nicht gefördert:	1 Tag:	€ 130,--	
	2 Tage:	€ 198,--	

Nähere Infos und schriftliche Anmeldung bei BIO AUSTRIA bis Freitag, 17. November 2017:

E-Mail: gemesetage@bio-austria.at, Fax: 0732/654 884-140
Post: BIO AUSTRIA, Auf der Gugl 3/3. OG, 4021 Linz

**EINLADUNG
TAG DER OFFENEN TÜR
LANDWIRTSCHAFTLICHE
FACHSCHULE GÜSSING**

Freitag 10. Nov. 2017
von 9 bis 16 Uhr

**IN DREI JAHREN ZUM
FACHARBEITER!**

LANDWIRT/-IN ÖKOWIRT/-IN PFERDEWIRT/-IN

STRENTALSTRASSE 19, 7540 GÜSSING, TELEFON: 03322/42298, FAX: 03322/42299, WWW.LFSGÜSSING.AT

Die Messe für Feinschmecker



Am Stand von BIO AUSTRIA Burgenland erhalten Sie Informationen zur Produktion und Qualität von Bio-Lebensmitteln. Aufklärung der Konsumenten rund um den "Kennzeichnungsschlingel" steht auch auf dem Programm. Durch die Vielzahl an Lebensmitteln ist es wichtig, zu wissen, worauf es bei der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln wirklich ankommt. Um die Qualität von Bio-Lebensmitteln vor Ort kennenzulernen, dürfen Sie zusätzlich zur Bio-Information eine kleine Auswahl des Bio-Angebots von burgenländischen Biobauern verkosten. Bei einem Gewinnspiel gibt es einen Urlaub auf einem Bio-Bauernhof zu gewinnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserem Stand im Zentralfoyer bei der Genuss Burgenland in Oberwart.

Biofest Frauenkirchen

Am Samstag, dem 2. September fand in Frauenkirchen das von BIO AUSTRIA Burgenland veranstaltete Biofest statt.

Vor der prachtvollen Silhouette der Basilika schufen die Aussteller eine gemütliche Marktatmosphäre, die zum Schlendern, Verkosten, Genießen und Einkaufen einlud. Das Angebot reichte von lokalen Käse- und Wurstspezialitäten, über Gemüse- und Obstsorten, frischem Bio-Brot und Mehlspeisen bis hin zu Bio-Honigwein und Bio-Hanfblütentee. Die burgenländischen Bio-Direktvermarkter präsentierten sich wieder einmal von ihrer besten Seite, womit für alle etwas dabei war.

Kulinarisch ließen die veganen Tofugerichte vom Seewinkler Bio-Tofu nichts zu wünschen übrig, und auch die Liebhaber von Deftigerem waren mit Bio-Schweinsbraten gut versorgt.

Musikalisch unterhielt die Gäste die „Russenpartie“, und ein poetisches Jonglagentheater begeisterte zu Mittag Jung und Alt.

Der Bio-Info-Stand stieß auf sehr reges Interesse der Besucherinnen und Besucher, die vor Ort ihren Wissensstand über die biologische Landwirtschaft auffrischen konnten.



Das Wetter hielt stand, was sicher dazu beigetragen hat, dass das Fest den ganzen Tag über sehr gut besucht war, was für eine ausgelassene Stimmung bei den Gästen und Ausstellern sorgte.

Das Fest war ein gelungener Abschluss der heurigen Biofest-Saison von BIO AUSTRIA Burgenland.

David Jelinek,
Regionalmarketing

Großes Publikumsinteresse am ersten Tag der Bio-Landwirtschaft

Spannende Diskussionen rund um biologische Lebensmittel und Ernährung – Wissen Voraussetzung für selbstbestimmten Griff ins Regal

Mit einer Podiumsdiskussion unter dem Titel "Bio – Luxus oder Notwendigkeit" wurde Donnerstagabend der erste Tag der Bio-Landwirtschaft in Wien abgeschlossen. Rund 100 geladene Gäste hatten sich dafür im Imperial Riding School Renaissance Hotel Vienna eingefunden.

In mehreren Podiums-Runden wurden unterschiedliche Aspekte der biologischen Landwirtschaft beleuchtet und diskutiert, darunter von Sonnentor-Marketingleiterin Mag. Manuela Raidl-Zeller, denn's Marketingleiterin Carola Alfery, MA, Journalistin und Bloggerin DI Ute Woltron, "Rita bringt's"-Geschäftsführerin Mag. Rita Huber, ao. Univ. Prof. Dr. Christian R. Vogl von der Universität für Bodenkultur, Institutsleiter Dr. Bernhard Kropf von der Bioforschung Austria und Christian Zoubek vom Biohof ADAMAH.

"Wenn wir von Lebensmitteln sprechen, geht es unweigerlich auch um die Frage, welche Form der Landbewirtschaftung wir als Konsumentinnen und Konsumenten für richtig und wünschenswert halten. Jeder Griff ins Regal ist ein Statement und mitentscheidend dafür, wo und unter welchen Bedingungen unsere Lebensmittel produziert werden. Greife ich etwa zu Bio-Lebensmitteln aus Österreich, stärke ich damit eine Wirtschaftsweise, die Mensch, Tier, Umwelt und Klima in hohem Maße wertschätzt und fördert. Das muss uns bewusst sein", betonte Gertraud Grabmann in ihrer einleitenden Keynote.

Diese Bewusstseinsbildung sollte idealerweise schon im Kindesalter beginnen, um die Voraussetzungen für selbstbestimmte Kaufentscheidungen zu schaffen und Wahlfreiheit zu garantieren. Hinsichtlich dieser notwendigen Aufklärung in Bezug auf Herkunft und Produktion von Qualitätslebensmitteln bestehe derzeit ein großes Manko. Hier gelte es, Kin-



BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann am ersten Tag der Bio-Landwirtschaft mit Bio-Promotiangirl Marilene vor der Wiener Straßenbahn im Bio-Outfit.

dern zeitgerecht Wert und Bedeutung von Lebensmitteln zu vermitteln. "Denn hochqualitative Lebensmittel haben nicht nur einen Preis, sondern auch einen Wert", so Grabmann.

Bio - Luxus oder Notwendigkeit?

Weitgehende Einigkeit herrschte unter den zahlreichen Diskussionsteilnehmern und -teilnehmerinnen letztlich in der Beantwortung der zentralen Frage, ob biologische Landwirtschaft Luxus oder Notwendigkeit sei: Bio sei Luxus, allerdings nicht unbedingt aus monetärer Sicht – gebe es doch heute eine breite Produktpalette an Bio-Lebensmitteln in beinahe jedem Segment verfügbar – von der Direktvermarktung über den Fach- und Lebensmitteleinzelhandel bis zum Discounter. Bio sei allerdings als Luxus für die Umwelt, für die Biodiversität, für Nutztiere und auch für den Menschen zu betrachten, weil die Standards und Auflagen für die Produzenten und entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsprechend hoch seien und dem Umweltgedanken höchste Priorität eingeräumt werde.

Die Abendveranstaltung war der Abschluss eines Aktionstages im Zeichen der Bio-Landwirtschaft und der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Mittels

Verteilaktionen und Angeboten in ausgewählten Wiener denn's-Filialen sowie einer mit Bio-Botschaften versehenen Straßenbahn wurden die Wienerinnen und Wiener über die Vorzüge der biologischen Landbewirtschaftung und deren Produkte informiert.

Der erste Tag der Bio-Landwirtschaft stand unter der Patronanz der Wiener Umweltstadträtin und wurde in Kooperation mit denn's durchgeführt.

Der Tag der Bio-Landwirtschaft 2017 wurde unterstützt von Biohof ADAMAH, Bäckerei Ströck, Rita bringt's, Weingut Arkadenhof Hausdorf, Thum Schinken Manufaktur, Imperial Riding School Renaissance Hotel Vienna und VerVieVas.

*BIO AUSTRIA Pressemitteilung,
11.10.2017*

Rezept: Würziger Lammeintopf

Bio-Zutaten (für 6 Portionen):

- 800 g Lammschulter, grob gewürfelt
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stückchen Ingwer
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Rosinen
- 400 g Karotten
- 300 g Pastinake
- 300 g Sellerie
- 1 EL Honig
- Petersilie
- Zitronensaft

Zubereitung:

Fleisch, geviertelte Zwiebeln, gehackten Knoblauch, gehackten Ingwer und die anderen Gewürze in Öl anbraten. Mit Wasser aufgießen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dann in grobe Scheiben geschnittene Wurzeln und Honig dazugeben und weitere 20 Minuten schmoren. Das Fleisch soll schön durch und die Sauce darf ruhig sirupartig eingedickt sein. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.



Chancen für Urlaub am Bio-Bauernhof

Gemeinsam erfolgreich: Urlaub am Bauernhof und BIO AUSTRIA

Die Zahl der Menschen, die Bioprodukte kaufen, steigt ebenso wie die Zahl dieser Produkte im Handel. Für Bioprodukte wird immer mehr Geld in die Hand genommen. Gilt diese Entwicklung auch für touristische Angebote? Und wenn ja, wie können die bäuerlichen VermieterInnen diesen Trend nutzen?

Urlaub am Bauernhof Österreich hat europaweit die größte Plattform an biologisch wirtschaftenden Ferienbauernhöfen. Die Bio-Spezialisierung wird gerade bei Urlaub am Bauernhof als ein chancen- und zukunftsreiches Thema gesehen. Wenn sich Hotels erfolgreich im Biosektor vermarkten lassen, müsste das nicht umso mehr für Biobauernhöfe gelten?

In Zusammenarbeit mit BIO AUSTRIA hat Urlaub am Bauernhof Österreich daher Richtlinien entwickelt, welche auch kleine biologisch wirtschaftende Vermietungsbetriebe erfüllen können.

In Kurzvorträgen von Dagmar Lund Durlacher (MODUL Universität Wien, Nachhaltigkeit und Bio im Tourismus), Michaela Reitterer (Präsidentin ÖHV, Leitung Boutiquehotel Stadthalle Wien),



Gertraud Grabmann (Bundesobfrau BIO AUSTRIA), Martha Prinz (Bio- & Vitalbauernhof im Waldviertel), Alois Gaderer (Bundesobmann Urlaub am Bauernhof Österreich) und in der anschließenden Gesprächsrunde werden Fragen zu Chancen und Trends, Anforderungen an den Hof sowie zu Rahmenbedingungen und Gästeprofil rund um den Biotourismus diskutiert.

Eine hochkarätige Diskussionsrunde, die ihr nicht verpassen solltet.

Termin:

Montag, 6. November 2017

9.30 - 11.00 Uhr

**Wieselburger Messe, Forum
1 – Hauptbühne, Halle 10**

*DI Josef Stummer,
BIO AUSTRIA Oberösterreich*

EINFÜHRUNGSKURS IN DEN BIOLOGISCHEN LANDBAU

Termin: Donnerstag, 14.12. und
Freitag, 15.12.2017,
jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

Ort: LK Burgenland
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt

Inhalt:

- EU-Bio- und BIO AUSTRIA Richtlinien
- ÖPUL
- Bio-Kontrolle
- Marktberichte
- Fruchtfolgen
- Beikräuter
- Praxisbericht

Zielgruppe:

Dieser Kurs ist gedacht für alle, die neu in die Maßnahme "Biologische Wirtschaftsweise" eingestiegen sind oder beabsichtigen, auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen.

Kosten:

€ 40,-- für BIO AUSTRIA Mitglieder, sonst € 60,--,
ungefördert € 150,--

Veranstalter:

BIO AUSTRIA Burgenland, LK Burgenland

Anmeldung:

bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bei
BIO AUSTRIA Burgenland, Tel.: 02612/43 642 oder
E-Mail: burgenland@bio-austria.at

Bitte bei der Anmeldung euer Geburtsdatum und eure
Landwirtschaftliche Betriebsnummer bekanntgeben!

Dieser Kurs ist im Ausmaß von 5 Stunden auf die Weiter-
bildungsverpflichtung im neuen ÖPUL anrechenbar.



MULCH- UND DIREKTPFLANZSYSTEME IM ACKER- UND GEMÜSEBAU

„Innovationen und Systemdenken für die Bodenfruchtbarkeit
- Mulchsysteme und Garekonservierende Bodenbearbeitung
zu Steigerung der Bodenfruchtbarkeit im ökologischen
Ackerbau und Erwerbsgemüsebau“

Termin: Donnerstag, 9. November 2017, 8:30 - 17:00 Uhr

Ort: Jacky's Mühle
Scheunegasse 10, 7122 Gols

Inhalt:

- System Boden-Pflanze - Grundlagen
- Bodengare
- Übung – Gefügebonitur
- Garekonservierende Bodenbearbeitung
- In-Situ-Mulch-/Direktsaat und -pflanzung,
Zwischenfrüchte
- Transfer-Mulch, Cut&Carry, Kleegrasmanagement,
Nährstofffreisetzung und Düngekalkulation im System
- Herausforderung und Lösungsansätze an
Trockenstandorten

Referent:

Jan-Hendrik Cropp, under_cover GbR, Deutschland

Kosten:

€ 40,-- für BIO AUSTRIA Mitglieder, sonst € 60,--,
ungefördert € 100,--

Veranstalter:

BIO AUSTRIA Burgenland, LFI Burgenland

Anmeldung:

bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bei
BIO AUSTRIA Burgenland, Tel.: 02612/43 642 oder
E-Mail: burgenland@bio-austria.at

Bitte bei der Anmeldung euer Geburtsdatum und eure
Landwirtschaftliche Betriebsnummer bekanntgeben!

Dieser Kurs ist im Ausmaß von 5 Stunden auf die Weiterbil-
dungsverpflichtung im neuen ÖPUL anrechenbar.



Warenbörse

Verkaufe Futterware

Steinsalz, Bergkern, Naturleckstein für Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen und Wild. Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden! Zustellung ab 500 kg frei Haus in umweltfreundlicher, wiederverwertbarer Holzkiste.

Beratung und Bestellung: Fa. Renz GmbH, BIO AUSTRIA Lizenzpartner, Tel.: 06245/822 79.

Wicke, Erbse.

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

Bio-Heu in Rundballen.

Tel.: 0664/637 15 89, B-0134, ND.

Wicke, Esparsette, Phacelia.

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

Peluschke, Hirse, Phacelia, Ackerbohne.

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

Platterbse, Phacelia.

Tel.: 0699/180 605 49, B-0187, ND.

Esparsette, Kichererbse, Wicke, Platterbse.

Tel.: 0664/545 05 91, B-0841, ND.

Inkarnatklees.

Tel.: 0676/84 22 14 501, B-0366, ND.

Wicke.

Tel.: 0699/107 795 89, B-0144, ND.

Bio-Heu und UM-Heu in Rundballen 1,2 m, Lieferung im Bezirk OP und angrenzend möglich, Preis nach Vereinbarung.

Tel.: 0664/376 16 28, B-0920, OP.

Winterwicke.

Tel.: 0664/355 45 46, B-0877, OW.

Esparsette, Senf, Platterbse.

Tel.: 0664/593 76 55, B-0822, ND.

Verkaufe Speiseware

Bio-Traubensaft und Bio-Wein, in Flaschen gefüllt.

Tel.: 0660/249 04 44, B-0895, ND.

Bio-Frischfleisch vom Zackelschaf und Mangalitza-Schwein laufend verfügbar. (Vor)bestellungen sind erwünscht, Versand in Frischhalteboxen.

Weiters erhältlich: Produkte vom Bio-Zackelschaf: Knabber Nossi, Dauerwurst; Produkte vom Mangalitza-Schwein: Knabber Nossi, Hauswurst, Speck, Schmalz. Martina Neumann u. Rudolf Strobl, Tel.: 0650/980 84 17, B-1015, JE.

Kürbiskerne, Saflordistel Ernte 2016.

Tel.: 0699/10 77 95 89, B-0144, ND.

Senf, Buchweizen.

Tel.: 0699/180 605 49, B-0187, ND.

Hirse, Senf.

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

Biete, verkaufe Diverses

Praktikum, Schnuppertage im Bereich Pflanzenanzucht (Gemüse- und Kräuterraritäten, essbare Blütenstauden, Beeren, Wildobst).

Tel.: 0680/133 47 42, B-0980, GS.

Ferien auf unserem BIO-Bauernhof nahe der Therme Loipersdorf.

Familie Koller, 8382 Krobotek 8.

Tel.: 0664/192 08 14, Mail: koller.r@netway.at, www.biohof-koller.at, B-0757, JE.

Ferkel der Rassen Duroc, Schwäbisch-Hällisch, Husumer und Hampshire, trüchtige Zuchtsau und Jakob-Schafe.

Tel.: 0664/192 08 14, B-0757, JE.

Laufend Kühe für Mutterkuhhaltung und trüchtige Kalbinnen, auch für Zucht.

Tel.: 0664/165 30 29, B-0128, GS.

Toggenburger Ziegenbock und Saanen Ziegenbock, 2 Jahre alt, bio-zertifiziert, behornt, an Menschen gewöhnt.

Tel.: 0664 /965 82 56, B-1000, E.

Traktor "John Deere 6900", Bj. 1997, Motor generalüberholt, 5.800 Betriebsstunden, Top-Zustand, diverses Zubehör.

Preis: € 28.900,- VB.

Tel.: 0699/180 605 49, B-0187, ND.

Gekörte Krainer Steinschaf-Muttertiere (schwarz, weiß, 2 bis 3 Jahre) zum Teil mit Lämmern sowie einzelne Lämmer (schwarz, gescheckt, 4 bis 9 Monate, zuchttauglich) wegen Betriebsverkleinerung.

Tel.: 0664/436 30 07, B-0149, GS.

Prismen-Walze mit Fahrwerk, 12,5 m AB, hydraulisch klappbar.

Tel.: 0664/545 05 91, B-0841, ND.

Jauchefass 600 l, Futtermixer (Weißgerber), verziertes Geländer für Loggia (ca. 4 m).

Tel.: 0664/214 53 69, B-0709, EU.

Suche

Züchter/Mäster für Labonca Sonnenschweine (SH x DU); Ennstaler Bergschecken-Züchter.

Norbert Hackl, Tel.: 0699/812 109 11, E-Mail: office@labonca.at, St-3383, HF.



Anzeigeninfo

Bitte eure Inserate für Ausgabe 6/2017 mit Seminarprogramm (erscheint Mitte Dezember) bis 24. November bekanntgeben.

Mail: burgenland@bio-austria.at

Fax: 02612/43 642-40

Österreichische Post AG, Info Mail Entgelt bezahlt!

Karpaten-Steinsalz, Bergkern aus dem Salzmassiv herausgeschnittene Blöcke zur freien Aufnahme für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie zur Bedarfsdeckung für das Wild
Karpaten-Kristallsalz, Speisesalz, unjodiert Ab-Hof-Verkauf bzw. Zustellung frei Haus
Karpaten-Zeolith, Klinoptilolith der Stein (gemahlen) des Lebens Futterzusatz für Gesundheit und höhere Produktivität im Stall
Tschadamer-Hof Salz des Urmeeres
Pirker GmbH A-9556 Liebenfels Tel. & Fax +43(0)4215/22 00 Mobil +43(0)664/406 57 57 E-Mail: tschadamer-hof@aon.at www.tschadamer-hof.at

bezahlte Anzeige

Hofstempel-Aktion für Mitglieder

Bestellt euren BIO AUSTRIA Hofstempel "Colop 2600 Green Line" inkl. Platte im November zum Aktionspreis von € 28,-- (anstatt € 34,--).

Weiteres Zubehör zum Aktionspreis:

Textplatte inkl. Kissen (für 2600, 2400, 5204, 5206)	€ 16,--
Textplatte ohne Kissen	€ 14,--
Kissen extra	€ 2,20

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt. und Versand.

Bestellung bei: **BIO AUSTRIA, Elisabeth Pilgerstorfer**, Tel.: 0732/654 884,
E-Mail: elisabeth.pilgerstorfer@bio-austria.at



Max Muster

Musterdorf 28

8211 Musterstadt

Tel.: 0666/9999999

e-mail: max.muster@gmx.at

AT-BIO-... B-...

Österreichische Landwirtschaft



Impressum: „Bio-Information Burgenland“ ist eine Informationsschrift von BIO AUSTRIA Burgenland, Medieninhaber/Herausgeber/Redaktion: BIO AUSTRIA Burgenland, Hauptstr. 7, 7350 Oberpullendorf, Tel.: 02612/43 642, Fax: DW 40, E-Mail: burgenland@bio-austria.at, ZVR: 744437777, Redaktionsleitung: DI Ernst Trettler, Layout: Verena Kurtz. Für den Inhalt verantwortlich: Redaktion; namentlich unterzeichnete Artikel geben die Meinung des Autors wieder. Druck: ÖKO-Druck GmbH, StooB, Erscheinungsweise: 6 x jährlich, Auflage: 950 Stk., Verlagspostamt: 7350 Oberpullendorf, Nachdrucke bzw. Vervielfältigungen nur nach Rücksprache mit dem Medieninhaber. Aufgrund der Lesbarkeit sind alle entsprechenden Bezeichnungen geschlechtsneutral zu verstehen, das heißt, sie gelten sowohl für Frauen als auch für Männer gleichermaßen.



vitakorn®

Futtermittel für Biobetriebe

aus der ersten Biofuttermühle Europas, in der ausschließlich biologische Futtermittel mit

100% Reinheitsgarantie

hergestellt werden.

Mit vitakorn können Landwirte sicher sein, ausschließlich biologische und gentechnikfreie Futtermittel in der Tierhaltung einzusetzen.

Geprüfte Qualität!

Vertrieb:

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.m.bH

Futtermühle Gniebing
A-8330 Feldbach, Gniebing 52
Tel.: +43 3152 2222-0
E-Mail: office@h.lugitsch.at
www.h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf
A-2493 Eggendorf, Kurt-Hofer-Strasse 9-13
Tel.: +43 2622 732 01-0
E-Mail: office@hoferfutter.at
www.hoferfutter.at

Uitz-Mühle Ges.m.bH

A-8720 Knittelfeld, Weyerngasse 125
Tel.: +43 3512 82686, Fax: DW-30
E-Mail: office@uitz-muehle.at
www.uitz-muehle.at

www.vitakorn.at

bezahlte Anzeige