

BIO-INFORMATION

Burgenland 5/Oktober 2019





Viele Menschen sehen die Dinge, wie sie sind und sagen - warum? Ich aber träume von Dingen, die nie gewesen sind und sage - warum nicht?

Robert Francis Kennedy

Werte Bio-Bäuerinnen, werte Bio-Bauern,

der Herbst ist da, und die Ernte der letzten Feldfrüchte ist erfolgt oder steht vor dem Abschluss. Die Böden werden für die Aussaat vorbereitet und die Saat für die nächste Ernte wird in den Boden gebracht. Die Grundsteine für den Erfolg im nächsten Jahr werden gelegt.

In der Mitte dieser Ausgabe findet ihr unser Bildungs- und Seminarangebot für die ruhigere Zeit des Jahres. Nehmt das Angebot an, das wir für euch zusammengestellt haben. Bildung ist ein Schlüssel zum Erfolg bei eurem täglichen Tun und der Weiterentwicklung eurer Betriebe und damit auch der biologischen Landwirtschaft.

Mit unserem Fortbildungsprogramm wollen wir euch dabei unterstützen, Wissen zu erlangen und zu vertiefen, Horizonte zu erweitern und euch neue Perspektiven und Möglichkeiten aufzeigen.

Wir wollen gemeinsam mit euch, euren Beratern und den Vortragenden Diskussionen anstoßen, Erfahrungsaustausch, Entwicklungen und Wissen vermitteln, das die biologische Landwirtschaft als Ganzes und eure Betriebe im speziellen weiterbringt und uns allen hilft, die Herausforderungen der Zukunft gemeinsam in Angriff zu nehmen und erfolgreich zu meistern.

Wir leben in spannenden Zeiten, mit großen Herausforderungen, die wir alle gemeinsam mit klugem und umsichtigem Handeln zu einer lebenswerten Zukunft für uns alle gestalten können.

Dafür bedarf es aber mehr als kurzfristiges auf Gewinnmaximierung ausgerichtetes

Denken. Es bedarf einer ausgewogenen Zusammenschau und ein Besinnen auf das Ganze.

Beginnen muss das alles aber auch bei uns selbst. Bei jeder/jedem Einzelnen von uns. Das übliche Herangehen an ihre/seine Produktionsweise sollte jede/jeder hinterfragen. Wie sehen meine Bedingungen aus? Was ist auf meinem Betrieb los? Wie mache ich meinen Betrieb fit für die Zukunft? Welche Schritte setze ich, um nicht in alte Abhängigkeiten zurückzufallen?

Auch unsere Partner, Politiker, Verarbeiter, Vermarkter und Wegbegleiter sind gefordert. Faire Preise, Kooperation und Partnerschaft dürfen nicht zu leeren Schlagwörtern verkommen, sondern sollen aktiv gelebt und umgesetzt werden.

Alle österreichischen Bäuerinnen und Bauern verdienen faire Preise und keine ruinösen Bedingungen, welche - durch unsere geographisch und klimatisch gegebenen Produktionsbedingungen, gesetzlichen Auflagen und sozialen Standards - hervorgerufene Ausgaben abdecken. So sollen Möglichkeiten der Weiterentwicklung hin zu einer ökologischen und zukunftsfähigen Landwirtschaft garantiert werden.

Die Zukunft kann nur in einer Ökologisierung und Sozialisierung unserer wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Systeme liegen. Nur gemeinsam können wir eine lebenswerte Zukunft für uns alle gestalten.

BIO AUSTRIA fordert als Teil der Initiative „Klimafreundliche Landwirtschaft“ von der Politik mehr Unterstützung für Klima- und Umweltschutz. Diese Forderung muss auch Niederschlag bei den Agrarförderungen im neuen ÖPUL, das für die nächsten sieben Jahre gelten wird, finden.

Die burgenländische Landesregierung hat schon Weichenstellungen für Bio im öffentlichen Beschaffungswesen angekündigt und zum Teil umgesetzt. Die Küchen im Einflussbereich des Landes werden Schritt für Schritt mehr biologische Lebensmittel ihren Gästen servieren. Hoffen wir, dass dieses Beispiel auch auf Gemeindeebene „Schule und Kindergarten macht“.

Etwas schleppend stellt sich dieser Entwicklungsprozess in der Gastronomie dar. Einzelne Gastronomen und Köche versuchen konsequent, regionale Biolebensmittel auf ihren Speisekarten zu etablieren. Was ist aber bei der großen Mehrheit der Tourismusbetriebe in Österreich zu finden? Und wie sieht es bei jeder/jedem Einzelnen von uns zu Hause in unseren Kühlschränken, auf unseren Tischen und Tellern aus?

Hier soll nicht auf jemanden gezeitigt werden, sondern wachgerüttelt werden, selbst etwas zu unternehmen und tätig zu werden. Nachfragen und kaufen sind die größten Mächte der Konsumentinnen und Konsumenten.

Mit gutem Beispiel vorangehen ist angesagt – vom Feld bis auf den Teller –

meint euer Obmann

Mobil: 0676/84 22 14 301

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

ERÖFFNUNG:
BiOhofladen

SAMSTAG,
9.11.2019
10 bis 16 UHR

Mit:

- HÜPFBURG für die Kinder
- BIO GRÜNKERNLAIBCHEN
- BIO WÜRSTEL
- BIO GETRÄNKE

AM HERRSCHAFTSBERG 1
7453 STEINBERG-DÖRFL

Rosnak
Organic's

Die Bio-Weidegans hat Saison

Die Haltung von Hausgänsen hat im Burgenland eine lange Tradition. Auch der Landespatron des Burgenlandes, der Heilige Martin, der im 4. Jahrhundert n. Chr. lebte, belegt nach einer Legende diese Tradition: Der Mönch Martin wollte nicht Bischof werden, versteckte sich daher in einem Stall, in dem auch Gänse waren. Die Gänse verrieten sein Versteck durch ihr lautes Schnattern.

Die Weidegänse werden in einem mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen. Schon mit zwei bis drei Wochen dürfen sie das erste Mal ins Freie, und ab der sechsten Woche können sie ständig auf der Wiese sein. Das Hauptfuttermittel ist

frisches Gras, zusätzlich gibt es hofeigenes Getreide.

Traditionellerweise wird die Gans am Tag des Heiligen Martin, dem 11. November, in einer Vielzahl von Gerichten verzehrt. Das traditionelle Martinigansl wird mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln gereicht.

Bei den nachstehenden Mitgliedsbetrieben könnt ihr auf Vorbestellung eine Bio-Weidegans kaufen:

Marth Siegfried
Nr. 116, 7522 Hagensdorf
Mobil: 0664/410 99 88
E-Mail: siegfried.marth@aon.at

Seier Susanne
Nr. 108, 7522 Hagensdorf
Tel.: 03324/62 86

Knor Andreas
Obere Hauptstraße 11, 7536 Güttenbach
Mobil: 0664/842 62 56
E-Mail: andreas@knorbiohof.at

Johannes Mutschlechner
Kolmgraben 8, 7562 Zahling
Tel.: 03325/201 55, Mobil: 0664/989 54 34,
E-Mail: johannes.mutschlechner@aon.at

*DI Ernst Trettler,
Geschäftsführung*

Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln (4 Portionen)

Zutaten für's Gansl:

1 Gans, 2 Äpfel, 2 Orangen, 1 EL Thymian, 1 EL Majoran, je 1 TL Salz und Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 120 g Honig, 1 Flasche Bier, 1 Bund Thymian

Zutaten für's Rotkraut:

500 g Rotkraut, 1 EL Kümmel, 250 ml Orangensaft, 150 ml Rotwein, Saft einer halben Zitrone, 1 Stange Zimt, 1 TL Salz

Zutaten für die Knödeln:

500 g Erdäpfel, 120 g Kartoffelstärke, 1 EL Grieß, 1 TL Salz, 1Msp. Muskatnuss

Zubereitung:

1. Für das Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln zuerst das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Äpfel und Orange achteln, mit den Gewürzen gut vermischen und die Gans damit füllen. Die Gans auch von außen gut mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einreiben und in einen großen, befetteten Bräter setzen. Den Bund frischen Thymian hinzugeben.

2. Im vorgeheizten Backrohr eine halbe Stunde braten. Dabei die Gans mehrmals mit Honig bepinseln und mit Bier übergießen. Danach auf 180 Grad zurückschalten, mit etwas Wasser ablöschen und die Gans für rund 2 Stunden im Rohr fertig braten.

3. In der Zwischenzeit kann man das Rotkraut zubereiten: Rotkraut putzen, waschen und fein schneiden. Mit Orangensaft, Rotwein, Zitronensaft, Salz und Kümmel vermengen und etwas ziehen lassen. Anschließend mit der Zimtrinde 30 Minuten in einem Topf weich kochen.

4. Für die Erdäpfelknödeln die Erdäpfel weich kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit Kartoffelstärke, Grieß, Salz und Muskatnuss vermengen. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

5. Anschließend Knödeln formen und in einem Topf mit Salzwasser 15 Minuten gar ziehen lassen. Abseihen und warm stellen.

6. Die knusprig gebratene Gans zerteilen und mit Rotkraut und Knödeln servieren.

Rezept: www.GuteKueche.at



Foto: AlexRaths

BIO AUSTRIA Beratung - eure Rückmeldung ist uns wichtig

Durch unsere Arbeit stiften wir Nutzen und schaffen Mehrwert für unsere Mitgliedsbetriebe. Im BIO AUSTRIA Leitbild ist auch festgelegt, dass wir Beratungsleistungen für unsere Mitglieder zur Verfügung stellen.

Das Beratungs- und Bildungsangebot von BIO AUSTRIA Burgenland ist nach den internationalen Qualitätsnormen der ISO 9001:2015 zertifiziert. Daraus entsteht auch die Verpflichtung einer stetigen Verbesserung dieses Qualitätsmanagementsystems.

Mit unserem breiten Beratungsangebot möchten wir euch unterstützen, dass ihr euren Betrieb zukunftsorientiert und auf hohem Niveau als Bio-Betrieb wirtschaftlich erfolgreich führen könnt. Ebenso wichtig ist uns, dass ihr die Prinzipien der biologischen Wirtschaftsweise versteht und diese auf eurem Betrieb umsetzen könnt.

Deshalb wollen wir die Mitgliedermeinung erfassen, um die Mitgliederzufriedenheit zu verbessern und die Mitgliederbeziehung zu festigen. Ihr als erfahrene Biobäuerinnen und Biobauern habt nicht nur eine eigene Meinung, sondern verfügt auch über ein kreatives Ideenpotential. Durch die Teilnahme an der Befragung

ermöglicht ihr uns, dieses Potential für die Weiterentwicklung der biologischen Landwirtschaft zu nutzen.

Nach einer Fachberatung durch einen unserer Mitarbeiter - sei es am Telefon, am Betrieb oder bei uns im Büro - wird euch per E-Mail ein kurzer Fragebogen zugeschickt. Die Beantwortung der Fragen dauert nur wenige Minuten.

Zahl der Rückmeldungen	Gesamt
Grund- und Richtlinienberatung:	114
Fruchtfolge-Optimierung:	28
Direktvermarktung, Bio-Kennzeichnung:	22
Kulturführung/Begleitung Gemüsebau:	22
Bio-Tierhaltung im Grünland:	20
Wiesen- und Weidenbewirtschaftung:	16
Kulturbegleitung im Obstbau:	5
Umstellung auf Ackerbau:	3
Umstellung auf Grünland:	3
Umstellung auf Weinbau:	1
Summe	235

So möchten wir beispielsweise wissen, ob die Beratung für euch und euren Betrieb nützlich war, der Berater sich ausreichend Zeit für eure Anliegen genommen hat, oder ob er fachlich kompetent war. Ihr bewertet die Beratungsleistung nach dem Schulnotensystem.

Im Zeitraum Juli 2018 bis September 2019 haben 235 Betriebe (17 %) der Betriebe, die einen Fragebogen zugesendet bekommen haben, an der Befragung teilgenommen. Anmerkungen und Verbesserungsvorschläge bezogen sich insbesondere auf die fachliche Kompetenz, auf die Wartezeit bis zur Beratung und auf das Fortbildungsangebot.

Die Bewertungen zur Erwartungserfüllung, Zufriedenheit, Nützlichkeit, Praxisrelevanz, Beratungszeit, Erreichbarkeit, Freundlichkeit und Fachkompetenz wurden mit großer Mehrheit (60 - 70 %) als sehr gut bis gut bewertet. 25 % der rückgesendeten Fragebögen haben keine Angaben zu obigen Bereichen gemacht.

Wenn ihr nach einer Beratung (telefonisch, schriftlich, persönlich am Betrieb oder im Büro, bei einer Einzel- oder Gruppenberatung) einen Fragebogen per E-Mail zugesendet bekommt, füllt ihn bitte aus und schickt ihn zurück.

Vielen Dank für eure Mitarbeit!

DI Ernst Trettler,
Geschäftsführung

BIOLIT
Vulkangesteinsmehl

- ✓ BIO-LIT beugt Pilzerkrankungen und Insektenbefall vor.
- ✓ Aktive Mikroorganismen wirken wie ein Schutzschirm.

BIO-LIT verbessert die Pflanzen- und Bodenverträglichkeit der Gülle, steigert die Bodenfruchtbarkeit und Gesundheit der Tiere.

BIO-LIT ist erhältlich bei:
bio Vermarktung
 Bio Vermarktung Handels GesmbH
 3910 Zwettl, Landstraße 51
 Telefon: 02822/213 24
 www.biovermarktung.at
 office@biovermarktung.at

Bio AUSTRIA

Bezahlte Anzeige

Neue Kommunikationsplattform: biola.at

Jetzt könnt ihr, die Biobäuerinnen und Biobauern unseres Vereins BIO AUSTRIA, euch ab sofort und in aller Gemütlichkeit die Nachrichten und Informationen zu Gemüte führen, die wir euch zukommen lassen. Der Spruch „Nichts ist älter als die Zeitung von gestern“ gilt nicht für unsere Themenaufbereitung für euch.

Auf der neu gestalteten Internetseite biola.at (Biologische Landwirtschaft) sind dutzende Themen als Blogbeiträge aufbereitet. Dort könnt ihr sie jederzeit und von überall aufrufen. Aktuelle und jahreszeitlich relevante Beiträge werden euch hin und wieder per „Newsletter“ nahegelegt und empfohlen.

Wie in moderner Kommunikation üblich, könnt ihr gerne Kommentare hinterlassen. Es ist aber kein „Schimpf-Forum“ eingerichtet. Das überlassen wir gerne anderen.

Info direkt aus der Hosentasche

Viele Kommunikationskanäle enden heutzutage auf dem Handgerät, auf dem früher ausschließlich telefoniert wurde. Wir wollen und können diesen Trend weder negieren noch den Zug verpassen.

Neben unseren Web-Seiten bio-austria.at und biola.at stellen wir unsere Aktivitäten, unsere Botschaften und die Inhalte Biologischer Landwirtschaft, mit allem was dazu gehört, deshalb auch auf Instagram, Facebook und Twitter. So erreichen wir



schließlich alle Gesellschaftsschichten und öffnen uns nach außen.

Botschaften über die Biolandwirtschaft hinaus

Die Beiträge auf unseren Seiten sind vor allem deshalb keine reinen Fachartikel, sondern sollen für jeden lesbar sein, der sich grundsätzlich für „unsere Sache“ interessiert. Durch diesen Transparenz-Gewinn kann Vertrauen aufgebaut werden, das uns hilft, auch für problematische Belange Verständnis und Unterstützung zu erhalten.

Videoclips über Besonderes unserer Mitgliedsbetriebe

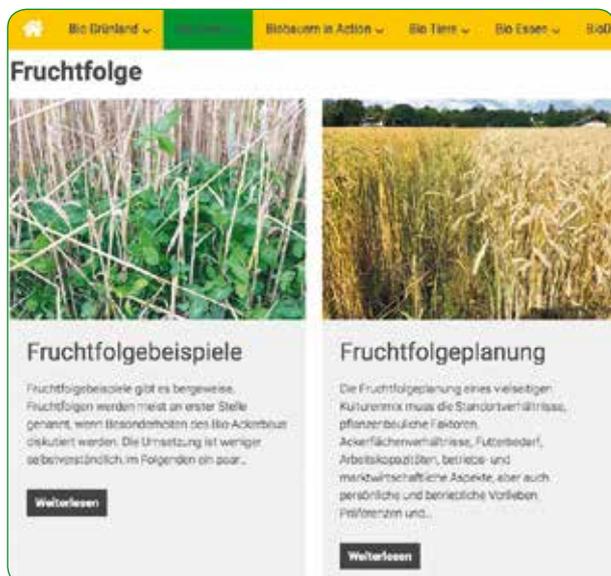
Bilder sagen mehr als tausend Worte. Das gilt ganz besonders für bewegte Bilder. Das eine oder andere Kurzvideo findest du schon jetzt auf biola.at, weitere werden folgen. (z.B. unter dem Menüpunkt „Biodiversität“ oder „Biobauern in Action“).

Wer über sich bzw. seinen Betrieb ein solches Video hat, welches wir auf dieser Seite veröffentlichen können – bitte gerne melden!

So bist du immer und überall auf dem Laufenden:

Von biola.at wirst du prompt über jeden neuen Beitrag informiert. Das funktioniert unkompliziert im Seitenfuß – „Blog via Email abonnieren“. Den Newsletter erhält jeder Mitgliedsbetrieb weiterhin wie bisher, wenn wir eine gültige Email-Adresse haben. Andernfalls bitte uns diese zu übermitteln, oder den Newsletter direkt auf der biola-Homepage Seite (rechte Spalte) abonnieren.

Ing. Markus Danner, BEd,
BIO AUSTRIA Salzburg



Wir wollen uns nicht selbst beweihräuchern und allen sagen, wie toll und unersetzlich wir Biobauern sind. Vielmehr gilt es zu kommunizieren, wofür wir stehen, was wir leisten und was wir nicht leisten können. Wenn wir zuerst selber in den Spiegel schauen, können wir denselben anderen leichter vorhalten.

BIO AUSTRIA sucht den Klima-Fuchs



Das Klima ändert sich! Beim „etwas dafür Tun“ kann jeder Bio-Betrieb mitmachen und auch gewinnen.

Der Bio-Fuchs Wettbewerb steht heuer unter dem **Motto „Der klimafitte Bio-Betrieb“**. Nichts steht derzeit mehr an, als für die Klimaänderungen gerüstet zu sein. BIO AUSTRIA sucht und prämiert diesmal praxistaugliche Beispiele, die einen nachhaltigen und wirksamen Beitrag zur klimaschonenden Bio-Landwirtschaft liefern und den Hof „klimafit“ machen.

Gelebten Klimaschutz sichtbar machen
Jeder macht sich seine Gedanken, wie er umweltbewusster leben und seinen Hof für Herausforderungen rüsten kann. Die Gelegenheiten dazu sind schier unerschöpflich. Ganz egal, ob Sie den Energiehaushalt am Hof optimiert haben, den Ackerboden und das Grünland für extreme Wettersituationen rüsten oder

bei der Verarbeitung und der Vermarktung besonders umweltschonend vorgehen. Machen Sie mit und zeigen Sie auch anderen, wie Sie Ihren Hof klimafit gemacht haben! Wo leisten Sie tagtäglich Ihren Beitrag zum Klimaschutz?

Was wird prämiert?

Der Wettbewerb wird für folgende Kategorien ausgeschrieben:

- Klimaschonende und effiziente Energielösungen
- Bewirtschaftung von Acker, Grünland sowie Wein-, Obst- und Gemüsebau
- Innenwirtschaft wie Stallbau, Technik, Herdenmanagement, Betriebsmitteleinsatz
- Verarbeitung und Vermarktung
- Klimafittes, betriebliches Gesamtkonzept

Eine unabhängige Jury bewertet die Einsendungen nach den Kriterien Beitrag zum Klimaschutz, Kreativität, Umsetzbarkeit und Nutzen für andere Biobäuerinnen und Biobauern. Aus jeder Kategorie wird ein Sieger gekürt.

Machen Sie mit!

Am Wettbewerb können alle Biobäuerinnen und Biobauern teilnehmen. Beschreiben Sie Ihren Klimabeitrag, und schicken Sie den Teilnahmebogen bitte bis Freitag, den

29. November 2019 an: BIO AUSTRIA Büro Linz, Auf der Gugl 3/3. OG, 4021 Linz oder per E-Mail an: veronika.edler@bio-austria.at. Sie können uns Ihren Klimabeitrag gerne auch telefonisch beschreiben - Tel: 0732/654 884-254.

Den Teilnahmebogen finden Sie unter: www.bio-austria.at/biofuchs/teilnahmebogen/

Chancen auf Gewinn erhöhen

Erleichtern Sie der Jury die Entscheidung, indem Sie mit dem Teilnahmebogen auch noch aussagekräftige Fotos oder einen kurzen Videoclip von Ihrem Klimabeitrag mitschicken.

Preise

Die Preisverleihung findet am Eröffnungstag der BIO AUSTRIA-Bauerntage Ende Jänner 2020 in Puchberg bei Wels statt. Den Preisträgern winken wieder wertvolle Preise.

Die Sieger werden in der BIO AUSTRIA Zeitung sowie auf www.bio-austria.at vorgestellt.

Weitere Informationen zum Klima-Fuchs Wettbewerb:

DI Veronika Edler, 0732/654 884-254, E-Mail: veronika.edler@bio-austria.at

*DI Veronika Edler,
BIO AUSTRIA - Büro Linz*

Hofstempel-Bestellaktion für BIO AUSTRIA Mitglieder im November

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

Weiteres Zubehör zum Aktionspreis:

Textplatte inkl. Kissen (für 2600, 2400, 5204, 5206) € 16,--

Textplatte ohne Kissen € 14,--

Alle Preise verstehen sich exkl. Ust. und Versand- und Verpackungskosten.

Bestellungen bei:

BIO AUSTRIA, Elisabeth Pilgerstorfer

Tel.: 0732/654 884-202

E-Mail: elisabeth.pilgerstorfer@bio-austria.at

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



Max Muster

Musterdorf 28

8211 Musterstadt

Tel.: 0666/9999999

e-mail: max.muster@gmx.at

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

Österreichische Landwirtschaft

Biofest Frauenkirchen



Am 28.09.2019 fand in Frauenkirchen das alljährliche Biofest statt. Knapp 20 Aussteller trotzten dem regnerischen Wetter und kamen mit ihren ausgezeichneten Bioprodukten in die Franziskaner Straße.

Neben vielfältigen kulinarischen Genüssen wie zum Beispiel :

- Würstel vom Zackelschaf – Biohof Q Taunus
- Blunzngröstl – Biohof Krizmanich
- Palatschinken – Elke Piff
- Gebackener Knödel vom Rind – Heimlichwirt
- Vegetarische Tofu-Gerichte – Manufaba
- Verschiedenste Mehlspeisen – Biohof Christine Hofer

konnte man auch die ausgezeichneten Weine und den diesjährigen Sturm vom Bioweingut Heideboden verkosten. Auch die Bierliebhaber kamen durch einen Stand des Kobersdorfer Schlossbräus auf ihre Kosten.

Natürlich konnte man auch verschiedenste Bio-Produkte an diesem Tag käuflich erwerben. So fanden die Marillenprodukte von Bezenek -Salvamoser, wie auch die Produkte vom Biohof Roth und Biohof Schneider großen Anklang. Schafkäse vom Biohof Hautzinger, Kuhkäse von Flora Keckeis, als auch die Öle der Familie Jugovits waren - wie immer - bei den Gästen äußerst beliebt und bereicherten das ohnehin vielfältige Angebot. Die Honigprodukte der Familie Katona, als auch der Familie Gartner wurden liebevollst präsentiert, und auch der Marktstand des Bio-Vollkornbäckers Waldher war beinahe ausverkauft. Zahlreiche weitere Aussteller rundeten das Angebot ab.

Obleich es im Laufe des Tages immer wieder zu Regenschauern kam, tat dies der guten Stimmung keinen Abbruch, und die Gäste trotzten dem unwirtlichen Wetter.

Die allseits beliebte Musikgruppe "Tschardakenblech" sorgte für die musikalische Umrahmung des Festes. Auch die kleinsten Besucher wurden in der Bastelecke bestens betreut.

Wir möchten uns hiermit bei allen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, als auch bei den Besucherinnen und Besuchern herzlichst bedanken und freuen uns auf ein Wiedersehen beim Biofest in Frauenkirchen 2020 (bei hoffentlich besserem Wetter!).

Mag. Andrea Klampfer,
Regionalmarketing

DIE MESSE für FEIN SCHMECKER

Besucht uns in Halle IIIA
Stand Nr. 201

GENUSS
BURGENLAND

8.-10.
NOVEMBER
Messe
OBERWART

Bio AUSTRIA
Burgenland

bio ÖSTERREICH

Die bio ÖSTERREICH Messe hat sich in fünf Jahren zu einer der wichtigsten Informations-, Kommunikations- und Werbepattformen der Bio-Branche entwickelt. Produzenten, Konsumenten, Fachhändler, Gastronomen und Wiederverkäufer treffen sich in Wieselburg, um neue Produkte, Dienstleistungen und Lieferanten kennenzulernen, das vielseitige Vortragsprogramm zu besuchen oder sich untereinander zu vernetzen - zur Förderung eines nachhaltigen Lebensstils.

Rund 200 internationale Aussteller präsentieren auf der Wieselburger bio ÖSTERREICH Messe ihre Produkte und Dienstleistungen rund um das Thema Bio. Das Angebot umfasst dabei Getreide- und Milchprodukte, Obst und Gemüse, Getränke, Fleisch- und Wurstwaren, Fertiggerichte, Fair gehandelte Bekleidung, Biologische Kosmetik- und Pflegeprodukte, sowie Maschinen, Geräte, Hilfsmittel und Dienstleistungen, die besonders auf landwirtschaftlichen Bio-Betrieben eingesetzt werden. Ein interessantes Rahmenprogramm für Konsumenten sowie ein Fachtag mit Vorträgen und Tagungen für Fachbesucher runden das Angebotsspektrum der bio ÖSTERREICH Messe ab.

Bio-Produkt des Jahres 2019



Nach dem großen Erfolg 2018 zeichnen BIORAMA und die Messe Wieselburg auch 2019 das "Bio-Produkt des Jahres" in den Kategorien „Handwerkliches“, „Starke Marke“, „Getränke“ und „Alles für den Bio-Garten“ aus. Die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der Messe bio ÖSTERREICH.



BIO AUSTRIA Vernetzungstreffen: Die Vielseitigkeit der Biobäuerinnen Montag, 18.11.2019, 13.00 - 15.00 Uhr auf der bio ÖSTERREICH in Wieselburg

Alle Biobäuerinnen und bio-interessierten Frauen sind herzlich eingeladen! Wir wollen uns über unsere Motivation, Herausforderungen auf unseren Betrieben und unseren Umgang damit austauschen. Drei engagierte Frauen aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten werden hierzu einen persönlichen Einblick geben. **Anmeldung bitte bis 14. November unter sekretariat@bio-austria.at** - auch spontanes Vorbeikommen ist möglich.

Bio Gastro Trophy 2019



Deine Meinung zählt – bei der Wahl zu Österreichs beliebtesten BIO AUSTRIA-Gastronomiebetrieben

BIO AUSTRIA-GastronomInnen sind bio-zertifiziert, bevorzugen Bio aus der Region und bieten – je nach Auslobung – bis zu 100 % Bio-Kulinarik! Dieses große Engagement für die Bio-Landwirtschaft und unseren Genuss soll belohnt werden – mit der Bio Gastro Trophy.

In diesem ersten Online-Bio-Gastronomieführer Österreichs holt BIO AUSTRIA gemeinsam mit dem Magazin BIORAMA und dem Foodblog "Richtig Gut Essen" bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe vor den Vorhang.

Die Zahl der Bio-Gastronomiebetriebe hat in den letzten Jahren in Österreich

deutlich zugenommen. Ob in Restaurants, Bistros, Cafés, Jausenstationen oder Foodtrucks, Caterings und Lieferservices: regionale und saisonale Bio-Lebensmittel werden immer häufiger eingesetzt und immer mehr GastronomInnen bekennen sich nachhaltig und transparent zu Bio, indem sie sich den regelmäßigen Kontrollen von anerkannten Bio-Kontrollstellen unterziehen.

Zudem arbeiten die meisten dieser UnternehmerInnen auch darüber hinaus nachhaltig, wie z. B. durch den Einsatz natürlicher Ressourcen im Hygiene- oder Energiebereich. Als Vertreter der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern fördert BIO AUSTRIA diese Bemühungen und unterstützt GastronomInnen bei der Umstellung auf Bio-Produkte und bei der Ausweitung ihres Bio-Sortiments.

Wer ist dein beliebtester Biogastronom in Österreich?

Seit Juni 2019 werden wieder im ganzen Land Gastronomiebetriebe und Hotels getestet, die einen zertifizierten Bio-Anteil von über 50 % ihres Sortiments nachweisen können. In folgenden Kategorien wird BIO AUSTRIA Preisträger auszeichnen:

- Bestes bio-zertifiziertes Restaurant
- Bestes Bio-Frühstück
- Größtes Bio-Engagement

<https://www.richtiggutessen.at/biogastro trophy/abstimmung/>

Finde deine/n Bio-Lieblingswirt/in und gib ihm/ihr deine Stimme!

Sei dabei und gewinne wertvolle Sachpreise! Die Verleihung der Bio Gastro Trophy findet am Montag, 18. November 2019 bei der bio ÖSTERREICH statt.

Mitgliederservice:

Die Eintrittskarten-Gutscheine auf Seite 10 ausschneiden und zum Besuch der bio ÖSTERREICH mitnehmen. Je BIO AUSTRIA Burgenland Mitgliedsbetrieb sind maximal 2 Gutscheine einlösbar.

BANG-Exkursion zur bio Österreich

BANG – BIO AUSTRIA Next Generation



Wer wir sind:

BANG ist ein Netzwerk der 15 bis 35-jährigen jungen Biobäuerinnen und Biobauern, offen für alle Jungen, die sich für die Bio-Landwirtschaft interessieren, egal, ob Bäuerin/Bauer oder (noch) nicht. Wir wollen uns unter Gleichaltrigen und Gleichgesinnten austauschen und den Bio-Gedanken verbreiten.

Unsere Ziele:

- Mitgestaltung in der Organisation
- Schaffung einer Plattform für den Austausch unter Gleichaltrigen und Gleichgesinnten
- Verbreitung des Bio-Gedankens
- Förderung des direkten Kontakts zu Konsumenten

Wir bieten dir:

- Regelmäßig Veranstaltungen und Exkursionen
- Regen Austausch bei den eigenen BANG-Stammtischen
- Gemeinsame Teilnahme an Festivals

Interesse an BANG?

Möchtest du auch aktiv die Bio-Landwirtschaft von morgen mitgestalten? Dann melde dich doch bei BANG an und bleib' fortan auf dem Laufenden.

Hier geht's zur Registrierung: <https://www.bio-austria.at/bio-bauern/bang/>

Termin: Sonntag, 17. November 2019

Das Netzwerk BANG Burgenland besucht mit seinen registrierten Bio-Interessenten am 17. November 2019 gemeinsam die Bio-Messe bio ÖSTERREICH in Wieselburg. <http://www.bio-oesterreich.at>

Wir organisieren eine gemeinsame Fahrt (Autobus oder Fahrgemeinschaften) und ein gemeinsames Frühstück am Weg nach Wieselburg. Die Kosten für Anfahrt, Frühstück und Messeintritt übernimmt BIO AUSTRIA Burgenland.

Anmeldung: bei BIO AUSTRIA Burgenland
Tel.: 02612/43 642 oder

E-Mail: burgenland@bio-austria.at

Wir freuen uns auf zahlreiche **Anmeldungen bis 10. November 2019!**

Franz Traudtner, Obmann

Josef Freismuth, BANG-Koordinator Bgld.

Prämierungen

Erfolge bei der Brotprämierung 2019

Sieben Bäuerinnen aus dem Burgenland stellten sich einer 24-köpfigen Fachjury und konnten mit ihren Bio-Brotten Stockerplätze bei der größten österreichischen Brotprämierung einheimsen.

Bei unseren Bio-Bäuerinnen kann man selbstgemachte Bio-Brote vorbestellen und frisch am Hof abholen.

Ing. Christine Hofer, Ritzing

Bio-Bauernbrot - GOLD

Tel.: 0664/8615674 oder 02619/66284

Doris Huber-Szendy, Dt. Tschantschendorf

Tel.: 0664/2127394

<https://www.huber-szendy.at>

Bio-Kraftkornbrot – GOLD

Bio-Roggenbrot – GOLD

Gefülltes Bio-Bauernkipferl – BRONZE

Herzliche Gratulation zu diesen tollen Leistungen!

10. großer internationaler bioweinpreis 2019 - Qualitätswettbewerb für Wein aus ökologisch erzeugten Trauben

Die Prämierung für Bioweine unter der Leitung des führenden Sensorik-Experten und PAR-System Entwicklers Martin Darting hat sich zu einer der wichtigsten Verkostungen der Branche entwickelt. 2019 haben 291 Weingüter aus 27 Ländern mit 1.103 Bioweinen daran teilgenommen.

Eine Jury aus professionellen Verkostern und das unbestechliche PAR-System ermöglichen eine objektive und somit allgemein anerkannte Bewertung der eingereichten Weine. Wir gratulieren unseren BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben

Rotwein:	Gold	Bioweingut Der Fuhrmann	Cabernet Sauvignon 2016
	Silber	Weingut Roth	Zweigelt 2016
		Bioweingut Der Fuhrmann	Pinot Noir 2017
	Bronze	Biohof Lang	Zweigelt 2018
		Biohof Lang	Blaufränkisch 2018
Weißwein:	Gold:	Biohof Lang	Cabernet Sauvignon 2017
	Silber	Bioweingut Der Fuhrmann	Zweigelt 2018
			Muskat Ottonel 2018
	Bronze	Bioweingut Der Fuhrmann	Weißburgunder 2018
			Chardonnay 2018
	Silber	Bioweingut Der Fuhrmann	Weischriesling 2018
			Chardonnay 2018
	Bronze	Bioweingut Der Fuhrmann	Grüner Veltliner 2018
			Weißburgunder 2017
	Rosé:	Silber	Bioweingut Der Fuhrmann
Bioweingut Der Fuhrmann			Zweigelt 2018
Schaumwein:	Gold	Sektellerei Sziget GmbH	Zweigelt 2018
	Silber	Bioweingut Der Fuhrmann	Rosé 2017
Dessertwein:	Gold	Bioweingut Der Fuhrmann	Frizzante Zweigelt
		Sektellerei Sziget GmbH	Weischriesling Sekt 2017
	Bronze	Bioweingut Der Fuhrmann	BA Weischriesling 2018

und -Partnern zur großartigen Qualität ihrer burgenländischen Bioweine.

Kontakte:

www.derfuhrmann.at

rothwein.wordpress.com

www.weingut-biohoflang.at

www.sziget.at

Eintrittskarten-Gutscheine zum Ausschneiden




EINTRITTSKARTEN-GUTSCHEIN

zum einmaligen Gratis-Eintritt (1 Person)
für ein Mitglied von **BIO AUSTRIA Burgenland**
zur **5. bio ÖSTERREICH**
am **17. und 18. November 2019 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 **5. bio ÖSTERREICH**
am **17. und 18. November 2019 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.**

TAG DER OFFENEN BEGRÜNUNGSWERKSTATT

Termin: Donnerstag, 7. November 2019,
9:00 - 16:00 Uhr

Treffpunkt: Gasthaus Grenzlandhof Leyrer
Marktplatz 24, 7152 Pamhagen

Inhalt:
Feldtag und Seminar: Beschreibung der Versuchsvarianten und der Erfahrungen bei der Umsetzung, Aktuelle Ergebnisse der Bonituren und Laboranalysen der Bestände, Ergebnisse des unterschiedlichen Begrünungsmanagements im Winter, Wie lässt sich die Stickstofffreisetzung aus Begrünungsbeständen beeinflussen?, Kohlenstoff/Stickstoff-Verhältnis und Abbaubarkeit von verschiedenen Begrünungspflanzenarten, Oberflächenrauigkeit beim Anbau und Bodenbedeckung der Begrünungen, Kosten, Zeit- und Arbeitsaufwand bei Begrünungen, Felderbegehung und Besichtigung verschiedener Varianten von Begrünungen sowie der Wurzelschaugrube

Referenten:
Franz Traudtner; Eva Erhart, Karoline, Messenböck, Lisa Doppelbauer, Dieter Haas, Bio Forschung Austria; Franz Handler, Josephinum Research; Karl Riedl, Maschinenring Hollabrunn-Horn

Anmeldung und Information:
bei der Bio Forschung Austria unter Tel.: 01/4000 49150
oder www.bioforschung.at



EINLADUNG TAG DER OFFENEN TÜR LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE GÜSSING

Freitag, 8. Nov. 2019

von 9 bis 16 Uhr

**IN DREI JAHREN ZUM
FACHARBEITER!**

LANDWIRT/-IN

GRÜWIRT/-IN

PFERDEWIRT/-IN



STRENTALSTRASSE 14, 7540 GÜSSING, TELEFON: 0332743200, FAX: 036 33, WWW.LFBGÜSSING.AT

Warenbörse

Verkaufe Speiseware

Senf, Buchweizen.

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

Hirse, Senf, Linsen.

Tel.: 0699/102 263 29, B-0265, 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 52 80, B-1015, JE.

Bio-Holunderbeerensaft, naturtrüb, Ursprung: 100 % Österreich.

Tel.: 0664/228 07 60, B-0516, ND.

Österreichische Bio-Walnüsse im Ganzen; Bio-Weichselsaft, 200 l, in Fässern, antiseptisch gefüllt.

Tel.: 0676/84 22 14 501, B-1009, ND.

Bio-Lammfleisch, auf Vorbestellung.

Tel.: 0680/322 52 55, B-1169, ND.

Trockenbeerenauslese 2018, Ruländer, 2.500 l, kbA.

Tel.: 0699/111 649 98, B-0027, ND.

Bio-Rohrzucker, ca. 1.800 kg, in 25 kg-Säcken, Preis: € 37,-/Sack.

Tel.: 0664/820 41 26, B-0256, ND.

Verkaufe Futterware

Wintergerste, Winterweizen.

Tel.: 0676/84 22 14 300, B-0480, OW.

Steinsalz-Bergkern-Naturleckstein für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie Wild. Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden! Zustellung ab 600 kg frei Haus in Natursteinen zu 5 - 20 kg. Beratung und Bestellung: Fa. Renz GmbH, BIO AUSTRIA Lizenzpartner,
Tel.: 06245/822 79.

Wicke, Esparsette, Phacelia.

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

Wicke.

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

Phacelia.

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

Kichererbse, Platterbse, Leindotter.

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

Inkarnatklees.

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

Esparsette, Senf, Platterbse.

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

Esparsette, Senf.

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

Roggen-Wicken-Gemenge.

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

Buchweizen.

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

Esparsette.

Tel.: 0699/111 649 98, B-0027, ND.

Peluschke, Winterlinse, Ackerbohne.

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

Winterrübsen, 500 kg.

Tel.: 0680/302 85 75, B-0819, OP.

Pannonische Wicke.

Tel.: 0699/812 260 05, B-0196, ND.

Biete, verkaufe Diverses

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. Bio-Lämmer, Rasse „Dorper“.

Tel.: 0664/453 23 21, B-1143, OP.

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

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

Robuste, selektierte weibliche Jura Zuchtlämmer und Zuchtböcke aus ganzjähriger Weidehaltung.

Tel.: 0680/322 52 55, B-1169, ND.

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

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

Einachsskipper rückwärts, 4 t, VP: € 1.800,-,-.

Tel.: 0650/500 62 59, B-0200, OP.

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

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

Gewebefolie "Maypex" zur Unkrautunterdrückung im Blumen- und Gemüsebau, Größe: 4m x 100 m, reicht für ca. 1,20 ha.

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

Voest-Weingartensteher und Torstahl blank, 8 mm/1.500 mm; Preis nach Vereinbarung.

Tel.: 0699/196 808 16, B-1200, ND.

Freie Kapazitäten für Dinkel entspelzen, Mindestmenge ist 1 LKW.

Kontakt: Stefan Ochsner, Pama,
Tel.: 0664/260 17 59, B-0731, ND.

Schiebetor 1,25 m hoch, 4 m breit, mit Gehtrül, Elektroantrieb, 2 Fernbedienungen, VP: € 1.000,-,-.

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

Lemken Korund 8/900, Garezzinken, Topzustand.

Tel.: 0676/84 22 14 300, B-0480, OW.



Anzeigeninfo

Bitte eure Inserate für die Ausgabe 6/2019 (erscheint Mitte Dezember) bis 28. November bekanntgeben.
E-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

Neu: Weidezaun-Broschüre



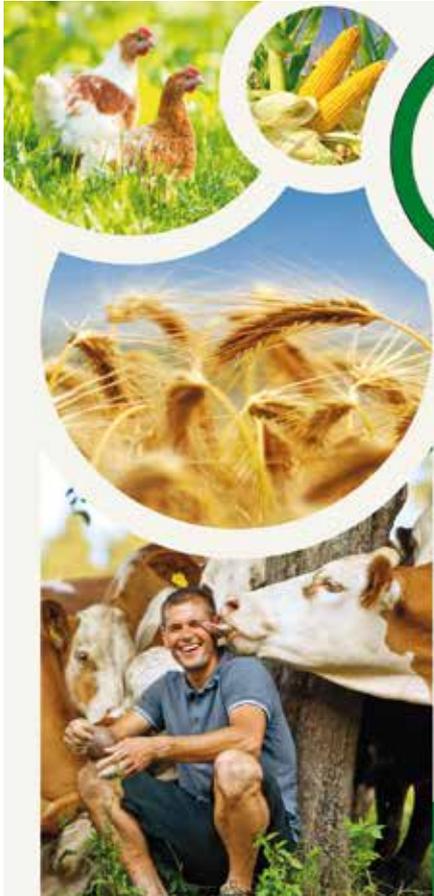
Schafe und Ziegen fühlen sich auf der Weide wohl.

Soeben fertiggestellt wurde eine Zaunbaubroschüre für Schaf- und Ziegenbetriebe.

Darin findet ihr alle notwendigen Informationen, um einen ausbruchssicheren Zaun für eure Tiere zu errichten.

Die Broschüre kann unter www.bio-austria.at/download/weidezaun heruntergeladen werden.

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: 1.000 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

Bezahlte Anzeige

aus der ersten Biofuttermühle Europas, in der ausschließlich biologische und gentechnikfreie Futtermittel mit **100% Reinheitsgarantie** hergestellt werden.

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

Vertrieb:  **LUGITSCH**
FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH | www.h.lugitsch.at

100% BIO-STANDORT
vitakorn®
100% SICHERHEIT
aus Überzeugung!

Bestellservice
T.: +43 3152 2222-995 | M.: bestellung@h.lugitsch.at