

Ausgabe 2019

BioLife



BIO IN
FREIZEIT &
GASTRONOMIE

SO **BIO**

IS(S)T ÖSTERREICH



MEHRWERT VON
BIO-LEBENSMITTELN

DIE BIOREGION MÜHLVIERTEL KOMMT ZU DIR NACH HAUSE

JETZT MITGLIED WERDEN UND IM GEGENZUG
3 MAL PRO JAHR FEINSTE BIO-PRODUKTE ERHALTEN



WWW.HALLO-MUEHLVIERTEL.AT

BioRegion Mühlviertel Industriestraße 6, A-4240 Freistadt | TEL 07942 / 214 69 | MAIL office@bioregion-muehlviertel.at

Vorwort

von Gertraud Grabmann

*Liebe Leserinnen
liebe Leser,*

ich freue mich, dass Sie unser Magazin in Händen halten! Das bedeutet nämlich, dass Sie sich für das Thema Bio interessieren. Vielleicht haben Sie sich schon mit Bio beschäftigt, vielleicht sind Sie aber auch erstmal neugierig darauf, was es damit denn so auf sich hat? Genau deswegen haben wir dieses Magazin gemacht: Um Menschen die Möglichkeit zu geben, Bio in seinen vielen Facetten kennen zu lernen! Bio ist nämlich mehr als ein bloßes Schlagwort, mehr als ein Trend. Dass so viel über Bio gesprochen wird, ständig mehr Geschäfte Bio in ihr Sortiment aufnehmen, weil immer mehr Menschen Bio-Lebensmittel kaufen wollen, hat viele gute Gründe. Zum Beispiel, dass die Bio-Landwirtschaft keine chemisch-synthetischen Spritzmittel einsetzt und niemals Gentechnik beinhaltet.

Bio ist aber noch viel mehr! Bio denkt und wirtschaftet in natürlichen Kreisläufen. Bio nutzt die Mechanismen der Natur zur Vorbeugung gegen Krankheiten bei Pflanzen – so wie das auch wir als Menschen mit unserem Immunsystem machen können. So stärkt die Bio-Landwirtschaft die natürlichen Abwehrkräfte von Pflanzen gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Zur Abwehr von Schädlingen, zum Beispiel von Blattläusen, werden übrigens deren natürliche Fressfeinde, etwa Schlupfwespen, eingesetzt. Diese und noch viele weitere Besonderheiten von Bio – etwa, warum Bio-Landwirtschaft für sauberes Wasser sorgt – wollen wir Ihnen in dieser Ausgabe unseres Heftes



Foto: © BIO AUSTRIA / Sonja Fuchs

näherbringen. Unterstützt werden wir dabei auch von Gast-Autoren wie etwa Julia Zotter, die uns spannende Einblicke in ihre Arbeit und die Suche nach den besten Kakaobohnen gewährt.

Diejenigen unter Ihnen, die über einen „Grünen Daumen“ und ein wenig Platz am Balkon, im Gemeinschaftsgarten oder sogar über einen eigenen Garten verfügen, werden sich ganz bestimmt über den herausnehmbaren Aussaatkalender im Heft freuen.

In jedem Fall wünsche ich Ihnen viel Freude und Entspannung beim Lesen und damit beim vielleicht noch etwas besseren Kennenlernen von Bio!

Ihre

Gertraud Grabmann
Obfrau BIO AUSTRIA

Bio garten Eden

17. Mai - 13. Oktober

OÖ Landesgartenschau 2019
Aigen-Schlägl

www.biogarteneden.at

INHALT

Vorwort	3
Mehrwert Bio?	5
Bio-Portrait	6
Bio in Zahlen	10
Das Besondere an Bio	14
BioRegion Mühlviertel	16
Ein Tag am Biohof	20
Gewässerschutz	22
Bio-Aussaatkalender	24
Bio-Rezepte	26
Bio erkennen & genießen	28
Bio auf Reisen	30
Bio & Umwelt	32
Bio-Forstwirtschaft	34
Bioparadies Salzburger Land	35
Klimawandel	36
Die Bio-Tofumacherin	38
Bio & Regional	40
Kinderseiten	42
Ganz bio, ganz sicher, ganz Österreich	44
Gastkommentar	46

Impressum

BioLife – Die BIO AUSTRIA-Konsumentenzeitschrift, Ausgabe 2019. **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;
Redaktionsleitung: Mag. Nadia El Daly; **Redaktion:** DI Barbara Botthof-Weißmann, Mag. Nadia El Daly, Anita Ericson, Mag. Katharina Gössinger, Eva Gruber MSc, Claus Holler, David Jelínek, Martin Kappel, Dr. Helga Krump-Kolb, Markus Leithner MSc, Mag. Alexandra Ploy; **Grafik:** cchristof; **Fotos:** BIO AUSTRIA, Sonja Fuchs, Arnold Poeschl, Elias Jerusalem, Bioregion Mühlviertel, Thomas Apolt, Xenia Trampusch, Bio Ernte Steiermark, Stephanie Golser, Michaela Theurl, David Faber, Martin Kappel, Michael Frisch, Alexandra Ploy, Nadia El Daly, Ken Pitsapheng, SalzburgerLand Tourismus, Manufaba, Josef Siffert, Zotter Schokoladen Manufaktur, Shutterstock; **Illustration:** © Katja Jäger; **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.



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

Warum Bio?

von Alexandra Ploy

MEHRWERT BIO

GRÜNDE FÜR DEN KAUF VON BIO-LEBENSMITTELN

Lebensmittel sind nicht gleich Lebensmittel. Mit der Wahl eines Produktes entscheidet man sich – bewusst oder unbewusst – auch immer für eine bestimmte Art der Landbewirtschaftung, sowohl in der Region als auch weltweit. Der Bio-Anbau ist ein ganzheitliches Landwirtschaftssystem, das wertvolle Lebensmittel hervorbringt und zugleich aktiv Boden, Wasser, Luft und Vielfalt schützt. Diese nachhaltige und schonende Nutzung von Ressourcen garantiert eine wertvolle Lebensgrundlage auch für zukünftige Generationen.

Qualität & Verantwortung

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften nach den Richtlinien für den biologischen Landbau, die europaweit in der EU-Bio-Verordnung geregelt sind. Manche Bäuerinnen und Bauern halten sich zusätzlich aus Überzeugung an noch strengere, über das Gesetz hinausgehende Richtlinien von Verbänden – so wie die BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und -Bauern. Einmal jährlich wird jeder Betrieb auf die Einhaltung der Vorgaben von einer unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert. Das schafft noch mehr Sicherheit und Vertrauen.

Vielfalt & Geschmack

Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf Diversität im Anbau und auf dem Teller. Sorgfältig ausgewähltes, an den Standort angepasstes Saatgut, garantierte Gentechnikfreiheit in jedem Produktionsschritt und der Anbau alter und unterschiedlicher Sorten sorgen für einen reichhaltigen Genuss.

Kreislauf & Nachhaltigkeit

Die biologische Art zu wirtschaften bedeutet in Kreisläufen zu denken und zu handeln. Hierbei sind Boden, Pflanzen, Tiere und der Mensch eng miteinander verbunden. So ernährt der Boden die Pflanzen, die wiederum den Boden, aber auch die Menschen und die Tiere ernähren. Die Reste der Pflanzen und der Tiermist werden dann dem Boden wieder zugeführt und halten ihn nachhaltig fruchtbar.

Schätzen & Schützen

Biobäuerinnen und Biobauern liegt das Mehr der guten Dinge am Herzen. So werden Nützlinge aktiv geschützt und gefördert, da sie ein wichtiger Teil des Kreislaufs sind. Denn Marienkäfer, Schlupfwespen, Vögel und Co. haben Schädlinge zum Fressen gern. Und im Boden sorgen Regenwürmer für den nötigen Hummus, der das Stückchen Land so fruchtbar macht. Deshalb sind chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Herbizide in diesem System unnötig.

Nähren & Pflegen

Biobäuerinnen und Biobauern versorgen vor allem den Boden mit Nährstoffen, nicht nur die Pflanzen direkt. Durch eine schonende Bodenbearbeitung und den Einsatz von organischen Düngern wie Tiermist, Kompost und Gülle werden die Millionen von Bodenlebewesen ernährt und machen so wiederum die wertvollen Nährstoffe für die Pflanzen verfügbar. So bleibt der Boden lange fruchtbar und leichtlösliche-mineralische Dünger sind nicht notwendig.

Würde & Respekt

Eine artgerechte Tierhaltung bedeutet, die Tiere ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend zu halten. Eine natürliche Ernährung mit hofeigenem Bio-Futter zählt da genauso dazu wie ausreichend Bewegungsmöglichkeiten, reichlich Einstreu im Stall, Auslauf ins Freie, Kontakt zu Artgenossen, die Wahl von widerstandsfähigen vitalen Rassen und eine intensive Betreuung der Tiere.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
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.



FRUCHT-JOGHURT MILCHSHAKES

frisch vom biologischen Bauernhof



WEIßE MILCH HAT VIELE FARBEN

Bio-Portrait

von Barbara Botthof-Weißmann

Christoph Höfer (42) - ursprünglich vom Chiemsee aus Bayern - war auf der Suche nach einem Bauernhof, den er sich leisten konnte - da er kein geborener Bauernsohn und damit ohne Aussichten auf einen Erbhof war. Die Vorgaben: Der Hof sollte auf jedem Fall im Bergland liegen, in Alleinlage und ein gewisses Idyll bieten. Und so ist es ein kleiner Einschichthof hinter Feldkirchen in Kärnten, in St. Urban auf der Simonhöhe geworden: 18 ha Eigenfläche - ca.10 ha Grünland, 8 ha Wald - auf knapp 1000m Seehöhe. In Steillage zwar, aber auf der trockenen, warmen Südseite. Privat gesehen traumhaft, von der Bewirtschaftung her durchaus mit Schwierigkeiten verbunden.

Wie hat sich euer Bergbauernhof zu dem entwickelt, was er heute ist? Was hat euer Wirtschaften beeinflusst und wovon habt ihr euch leiten lassen?

Es war für uns am Anfang ganz wichtig, dass wir nicht herkommen und eine fixe Idee haben, was wir machen wollen. Sondern es hat aus irgendeinem Grund in mir, ich glaube, im Nachhinein kann ich sagen, eine sehr richtige Herangehensweise gegeben. Ich habe mir immer gesagt, ich möchte schauen, was fehlt, was kann ich ergänzen. Ich war immer sehr Milchaffin und interessiert, Käse herzustellen. Natürlich hätte ich auch gerne Brot oder Gemüse produziert. Und dann waren da auch so Fragen: Wie kann man überhaupt Geld verdienen und womit? Was fehlt? Denn wenn du kommst, und machst was du kannst, heißt das noch lange nicht, dass es erfolgreich werden muss. Und das war, glaube ich, die ganz entscheidende Ahnung oder Herangehensweise. Ich wollte einfach kein Konkurrent werden. Also, einfach ein Mensch sein, der bereichert, der ergänzt. Dann sind für uns einmal gleich Gemüseanbau und Getreideanbau ausgeschieden: Am Berg oben auf knapp 1000 Metern ist das einfach nicht sinnvoll. Warum mit einem Gemüsebauern im Tal konkurrieren, wo es Gunstlagen gibt? Und Getreideanbau am Berg ist auch irgendwie schräg. Milchviehhaltung ist am Berg jedoch hochinteressant. Wir haben hier vor-



wiegend Hutweiden und steile Flächen. Es war alles sehr verbuscht, es war ärmlich, es war kleinstrukturiert – hier mit den schweren Kühen reinfahren, ist das sinnvoll? Deshalb haben wir uns für kleine Wiederkäuer entschieden. Das Ganze immer vor dem Hintergrund der biologischen, eher extensiven Bewirtschaftung. So sind wir letztendlich bei den Schafen gelandet. Aber für das Herz und die Ergänzung und die Vielfalt zum Melken haben wir uns weiterhin drei bis vier Kühe gehalten.

War Bio auch ein Verkaufsargument für euch als Direktvermarkter?

Bio ist für mich auch ein Weg, meine Kunden zu erreichen. Ich weiß nicht, ob es uns gelungen wäre auf dem konventionellen Markt mit diesen Produkten – und ich hoffe doch auf einem sehr hohen Qualitäts-Niveau – die Käuferschaft zu finden. Weil das Bewusstsein für das, was wir hier machen bei der Bio-Kund-

schaft, also einer bewussten Bio-Einkäuferschaft, doch einfach ganz anders ist. Und wir machen ja genau das, wovon wir glauben, dass es der bewusste Kunde sucht. Ich weiß es deshalb, weil ich selbst viele Jahre dieser Kunde war. Ich habe mich nur selber erinnern müssen, was meine Bedürfnisse waren. Also ich glaube, dass es letztendlich genau so gegangen ist: Dass ich eigentlich das, was wir heute machen, gesucht

habe. Nur, ich habe es zu wenig oder nicht in der Form gefunden. Deswegen sind wir heute an einem Punkt, wo wir kleinstrukturierte Landwirtschaft selbst betreiben, ein Netzwerk aufgebaut haben mit vielen anderen Bauern, die uns mit Milch beliefern. Wir schauen, dass wir die Fruchtzubereitungen alle selber machen. So haben wir die Kontrolle darüber, was letztendlich tatsächlich drin ist.

Wie sehr lasst ihr euch bei den Produkt-Kreationen von dem inspirieren, was hier wächst und Saison hat?

Wenn man Äpfel hat, kann man halt auch eine Apfel-Fruchtzubereitung machen. So ist der „Bratapfel“ entstanden. Ganz oft, weil die Ressource da war. Das Regionale, Saisonale fasziniert uns ja am meisten. Und ich muss gleich zu Anfang gestehen, weil uns das immer so als Vorwurf hingeworfen wird: „Ja, und die Mango-Vanille, die ihr als Fruchtzubereitung habt, was ist mit



der?“ Ich bin aus Überzeugung ein absoluter Vertreter davon, dass es auch Ausnahmen geben darf. Also, immer nur gesund essen und nur Öko, das schafft man vielleicht gar nicht ein Leben lang. Aber was wäre, wenn man es zu 80 oder 90 Prozent schafft? Und das spiegelt sich bei uns wider. Also, unsere Fruchtzubereitungen sind eben: Hollerblüte, Hollerbeere, Schwarzbeere, Himbeere, Erdbeere, Apfel, Zwetschke, Schwarze Ribisel, Rote Ribisel. Alles was wir hier irgendwie auch anbauen können. Es scheitert eher daran, wer es mengenmäßig für uns anbaut. Wobei auch das ein großer Anreiz ist. Wir haben inzwischen einen neuen zukünftigen Lieferanten, der von mir weiß, ich nehme ihm das garantiert ab und zwar zu seinem Preis. Nicht ich mache den Preis, sondern er macht den Preis, weil ich genau weiß, wie schwierig es ist, selbst Früchte anzubauen. Jetzt wird es in naher Entfernung von uns, im St. Veiter Raum, jemanden geben, der sich über den Beerenanbau darüber traut, unter anderem weil es uns eben gibt. Ich nehme ihm das ab, was er hat. Natürlich nicht alles, aber 100-300 kg von jeder Sorte können wir jedes Jahr super brauchen.

Deine Produkte tragen sehr klingende Namen: „Traum in Rot“ oder „Weißes Glück auf grüner Wiese“. Wie entstehen diese Namen, die vor Kreativität sprühen?
 „Weißes Glück auf grüner Wiese“ könnte man auch Cremetopfen mit Kräutern nennen. Aber wenn man Vermarkter ist und jedes Wochenende auf dem Markt steht, dann erreichen wir mit diesen Produktnamen, dass wir ein biß'l mehr verkaufen als Lebensmittel. Wir verkaufen ein bestimmtes Lebensgefühl, eine gewisse Lebensfreude, man verkauft dem Kunden Lebensqualität. Und Humor oder Kreativität ist halt eine schöne Variante des Lebens. Was passiert, wenn die Menschen „Weißes Glück auf grüner Wiese“ lesen? Da passiert was ganz Entscheidendes: Sie wollen wissen, was das bedeutet. Wenn ein Kunde fragt, dann öffnet er seine Türen und du darfst ihm etwas geben. Also Information, aber eben auch ein Gefühl und dann erzähle ich ihm meine Geschichte. Und es geht um optische Assoziationen, also, es kommen Farben vor: „Weißes Glück auf grüner Wiese“ usw. Es hat sich so bei uns ein Leitfaden entwickelt: „Weiße Milch hat viele Farben“. Das ist mir so gekommen, weil es genau das ist, was wir betreiben. Für uns ist weiße Milch die

Kulisse und wir haben Lust, ein Theater aufzuführen und die Farben darzustellen. Wir versuchen, da bunt zu sein. Weil für mich Buntheit ein ganz großer Wert ist. Genauso wie Vielfalt für mich ein Wert ist. Es ist ja nichts anderes als Farbenvielfalt im Vergleich zu Grau oder Einfalt. Da spiegelt sich wieder mein biologisches Verständnis drin wider.
Jetzt wohnt ihr nicht gerade dort, wo die Kunden hinkommen. Ihr musstet euch überlegen, wie kommen die Produkte zum Kunden. Welche Wege seid ihr gegangen?
 Wir wohnen also wirklich weit ab vom Schuss. 15 km von Feldkirchen weg, und damit war für uns ein Hofladen ausgeschlossen. Direktvermarktung war jedoch für uns immer klar. Was anderes haben wir uns gar nicht vorstellen können. Letztendlich sind wir wieder eingeladen worden – zuerst vom Feldkirchner Wochenmarkt – und ich habe mich darauf eingelassen. Man hat uns eingeladen, weil wir eben, so wie wir das immer wollten, Ergänzung waren. Obwohl es eigentlich immer Wartezeiten gab, obwohl eigentlich schon alle Stand'ln besetzt waren, hieß es: Euch wollen wir gern dabei haben, weil das gibt es noch nicht. Wir haben

da zum Glück ein biß'l ins Schwarze getroffen.
Mittlerweile bekommt man eure Produkte auch in Wien. Wie das?
 Es hat sich dann einfach ergeben. Unsere Produkte, die Kunden hier im Urlaub kauften und mit nach Wien nahmen, kamen in die Hände einer Bäckerei (Anm.: Joseph's Brot), die sie unbedingt im Sortiment haben wollten. Am Anfang haben wir gesagt, wir können uns das nicht vorstellen. Wir sind Regionalisten. Wir haben gar keine Zeit für die Logistik. Das ging uns eigentlich gegen den Strich. Und dann hat man uns halt so lange den roten Teppich ausgerollt, bis wir gesagt haben: Jetzt probieren wir es aus. Mittlerweile sind es sechs Filialen mitten in Wien, die dort Produkte von uns vertreiben. Das ist natürlich eine tolle Sache. Ich bin nach wie vor nicht hundertprozentig überzeugt davon, dass wir so weit liefern. Aber das hat halt mit Wien zu tun, da es rund um Wien herum keine Milch gibt. Ob Wien immer noch regional ist, darüber kann man sehr viel diskutieren. Was ist Region? Mir wäre lieber, ich hätte die Grenze hinter Graz ziehen können. Im Moment wünschen sich unsere Produkte gerade die Wiener.

Wäre es der Grazer, wäre es mir lieber. (Aber im Moment wünscht der sie sich gerade nicht.)
Du hast schon das Thema der „bewussten Bio-Einkäuferschaft“ angesprochen. Siehst du Veränderungen in der letzten Zeit bei den KonsumentInnen? Oder auch in der öffentlichen Diskussion?
 Wir sind jetzt schon seit acht Jahren auf dem Markt. „Mehrweg“ war jetzt nie ein Problem oder Thema in der Gesellschaft. Aber inzwischen wird es richtig begrüßt! Also, dass wir das mit den Gläsern machen, dafür hat man uns immer gelobt. Es sei so appetitlich, das einzig Wahre und dergleichen. Aber es findet immer breitere Resonanz in der Gesellschaft. Das Nächste ist, dass die Kunden noch mehr positives Gefühl für das Kleinststrukturierte entwickeln und gleichzeitig auch der Anspruch was Qualität, Design und Äußeres betrifft eindeutig steigt. Dinge auf die wir ja immer schon großen Wert gelegt haben. Leider kommt das oft wenig ansprechend daher: Also Topfen im Plastiksackerl und so. Aber es ist heute wie damals so, dass wir den Nerv der Gesellschaft getroffen haben. Den Nerv einer Gesellschaft, die an sich und an die Produkte einen hohen Anspruch stellt.

Wir selber sind ja Heumilchbauern, und was wir massiv merken, ist der Druck auf die Silage. Es gibt ein immer größeres Bewusstsein dafür, dass Silage scheinbar nicht in Ordnung ist. Dadurch, dass wir ein Netzwerk aufgebaut haben, das uns zum allergrößten Teil silofreie Milch liefert, bin ich fein raus. Aber dadurch, dass ich auch selbst Bauer bin und nicht nur eine Molkerei betreibe, und weiß, wie schwer es ist, in Kärnten einen dritten Schnitt im September oder Oktober noch als Heu zu werben, hab' ich meinen Lieferanten diese Option offen gelassen und gesagt: Ihr müsst nicht komplette Heubauern werden, sondern einfach nur in der melkfreien Zeit, der Trockenstehzeit, die Silage füttern. Ich merke, dass meine Herangehensweise von den Kunden immer schräger betrachtet wird. Ich persönlich entwickle mich aber als sehr überzeugter Heubauer immer mehr in die etwas legere Richtung – weil Schwarz-Weiß-Denken mir einfach nicht liegt – da merke ich, dass der Druck der Gesellschaft in gewisser Weise steigt. Weidehaltung, die für mich und meine Zulieferer ein absolut wichtiger Punkt ist, die halten wir sowieso hundertprozentig ein.



SO BIO IS(S)T ÖSTERREICH

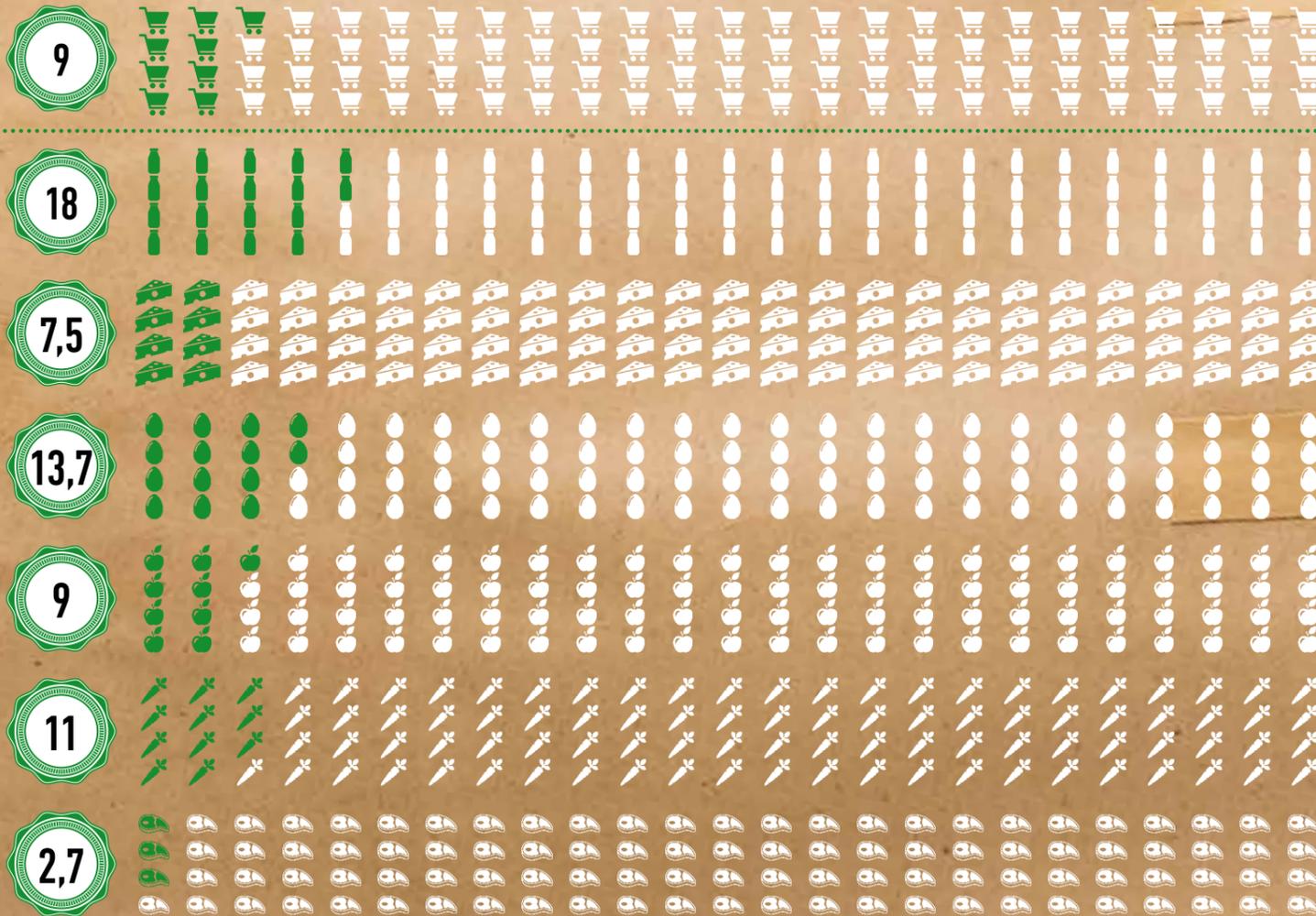
40% der Bio-KonsumentInnen kaufen aus **Umweltschutzgründen** Bio, **60%** aus **Eigeninteresse**. **53%** der unter 29-Jährigen greifen aus altruistischen Gründen zu bio, **47%** um sich selbst und der eigenen Familie etwas **Gutes zu tun**.

Umsätze
1,83 Milliarden Euro
76% entfallen auf den Einzelhandel
18% auf Direktvertrieb/ Fachhandel
6% auf Gastronomie



EINKÄUFE

Von 100 Einkäufen sind so viele Bio:



86% der Bio-Einkäufer sind weiblich, **81%** männlich.

Die meisten Intensiv-Käufer, nämlich **13%**, sind in der Gruppe der **30 bis 39-Jährigen**.

52% kaufen mindestens einmal in der Woche Bio **15%** konsumieren täglich Bio-Lebensmittel

71% derjenigen, die mehrmals wöchentlich Bio konsumieren, wünschen sich mehr Bio-Angebot.

75% wünschen sich mehr Bio in der Gastronomie, gar **90%** mehr Bio in Kindergärten und Schulen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium 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.



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

WAS IST DAS BESONDERE AN BIO?



Gemüse & Obst

Karotten, Salat, Äpfel und Co. aus biologischer Landwirtschaft sind besonders nachhaltige Produkte, denn für ihren Anbau werden weder leichtlösliche mineralische Düngemittel noch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel gebraucht. Vielmehr setzen Biobäuerinnen und Biobauern auf einen gesunden Boden. Dieser wird durch Kompostdüngung und Einsaat von Leguminosen fruchtbar gehalten. Eine schonende Bodenbearbeitung und eine vielfältige Fruchtfolge leisten ihr Übriges zur Erhaltung des gesunden Bodens. Um die Schädlinge in Schach zu halten, wird in der Bio-Landwirtschaft auf Nützlinge gesetzt. Darüber hinaus werden alte, standortangepasste Sorten kultiviert, die mit den regionalen und klimatischen Bedingungen ideal zurechtkommen. Wer nicht nur Wert auf eine nachhaltige, sondern auch eine klimaoptimale Ernährung legt, der greift am besten zu saisonalem Bio-Gemüse und -Obst aus der Region.



Getreide

Ein gesunder, fruchtbarer Boden ist die Basis für nahrhaftes Bio-Getreide. Angebaut wird ausschließlich robustes Saatgut, das frei von Gentechnik ist. Die Wahl von standortangepassten Sorten spielt vor allem in der Regulierung von Schädlingen und Krankheiten eine große Rolle, da diese weniger anfällig sind. Weshalb alte Arten wie Dinkel, Emmer, Einkorn, Waldstaudekorn oder Buchweizen wieder häufiger kultiviert werden. Indem Biobäuerinnen und Biobauern zwischen dem Getreide Leguminosen wie Bohnen oder Klee anbauen, geben sie Unkraut keinen Platz. Die Zwischenfrüchte geben, neben organischen Düngemitteln wie Tiermist und Kompost, dem Boden wertvolle Nährstoffe zurück. So sind keine leichtlöslichen mineralischen Düngemittel und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel im Bio-Landbau vonnöten, was vor Rückständen in den Randschichten des Getreidekorns schützt. Bei BIO AUSTRIA-Betrieben sind die Menge und Art der für den Bio-Landbau zugelassenen Düngemittel zusätzlich eingeschränkt und werden einer Nachhaltigkeitsbewertung unterzogen.



Eier

Die Haltungsform von Bio-Legehennen ist die biologische Freilandhaltung. Das bedeutet, dass Hennen viel Auslauf haben, ausgiebig Sonne tanken können und ausschließlich biologisches, gentechnikfreies Futter bekommen. Im Stall werden ihnen ausreichend Einstreu, Sitzstangen, Rückzugsmöglichkeiten, Nester, Fressplätze sowie Tränken geboten, damit die Hühner ihr arttypisches Verhalten ausleben können. Übrigens, bei BIO AUSTRIA-Betrieben werden auch die männlichen Küken der Legehennen großgezogen, und nicht gleich nach dem Schlüpfen getötet. Bio-Eier können eindeutig an dem auf der Schale aufgestempelten Code identifiziert werden. Bei der Nummer 0-AT-1234567 garantiert die "0" die biologische Haltung. Die folgenden Buchstaben geben das Herkunftsland an, und mit dem anschließenden Zahlencode kann das Ei bis zum Bio-Hühnerhof zurückverfolgt werden.



Milch & Käse

Milchkühe, -Ziegen sowie -Schafe werden in der biologischen Landwirtschaft ihren Bedürfnissen entsprechend gehalten. So haben sie nicht nur mehr Platz im Stall und größere Liegeflächen sondern auch ständigen Zugang ins Freie. Bei BIO AUSTRIA ist zudem in den Richtlinien festgehalten, dass die Weidehaltung bei Milchkühen oberstes Gebot ist. Die Wiederkäuer werden hauptsächlich mit auf biologisch bewirtschafteten Wiesen gewachsenem Raufutter wie Gras, Klee sowie Heu versorgt, einfach weil es artgerecht ist. Zusätzlich bekommen sie auch gentechnikfreies, biologisches Futter, vorzugsweise vom eigenen Bio-Betrieb. Bei der Herstellung von biologischem Käse und Bio-Milchprodukten werden keine gentechnisch manipulierten Mikroorganismen und keine künstlichen Aromen, Hilfs- oder Zusatzstoffe eingesetzt. Gemeinsam mit der artgerechten Fütterung und Haltung der Bio-Tiere trägt das zur besonders hohen Qualität biologischer Milchprodukte bei.



Fleisch & Wurst

Biobäuerinnen und Biobauern achten speziell auf das Wohl ihrer Tiere, daher werden Hühner, Schweine, Rinder und Co. am Biohof besonders artgerecht gehalten. Die Stallungen sind geräumig und bieten jedem Tier viel Platz, außerdem genießen Bio-Tiere auch den Auslauf ins Freie. Gefüttert werden Bio-Tiere mit den ihrer Art entsprechenden, biologischen Futtermitteln, die frei von Gentechnik sind. Am BIO AUSTRIA-Betrieb müssen die Futtermittel zudem BIO AUSTRIA-zertifiziert, sprich nach den verbandseigenen Produktionsrichtlinien hergestellt, sein. Vorbeugenden Einsatz von Antibiotika, Hormonen und Wachstumsförderern gibt es in der Bio-Landwirtschaft nicht. Das ist gut für die Tiere – und gut für uns. Bio-Wurst wird aus bestem Bio-Fleisch sowie Wasser, Salz, Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern hergestellt – künstliche Zusatzstoffe haben da keinen Platz.



Fisch

Die biologische Fischzucht ist in vielerlei Hinsicht nachhaltig. Die Fische werden in naturnahen Teichen gehalten, in denen sie viel Platz haben und sich ihrer Natur entsprechend bewegen können. Dadurch wachsen sie zwar langsamer, leben aber besonders artgerecht. Gefüttert werden Bio-Fische mit biologischen Futtermitteln, die vorzugsweise vom eigenen Betrieb stammen. Vorbeugende Antibiotikagaben, Hormone und chemische Wachstumsförderer haben in der biologischen Fischzucht nichts verloren, zumal sie Fische und Gewässer belasten. Bio-Teichwirtinnen und -wirte achten besonders auf die Umweltverträglichkeit der Anlagen und vermerken in einem Nachhaltigkeitsplan alle Leistungen und Vorkehrungen zum Schutz der angrenzenden Lebensräume.



Honig

In der biologischen Bienenhaltung setzen Imkerinnen und Imker auf Natürlichkeit und schonenden Umgang mit den fleißigen Bestäubern. So darf der Bienenstock nur aus natürlichen Materialien wie Holz, Stroh und Lehm bestehen und die Mittelwände dürfen nur rückstandsfreies Bio-Wachs enthalten. Damit die Bienen Futter in hoher Qualität finden können, müssen Bio-Bienenstöcke im Umfeld von Bio-Flächen, Waldungen oder ÖPUL-Flächen* stehen. Im Winter genießen Bio-Bienen besten Bio-Honig und -Zucker. Sollte ein Bienenvolk einmal erkranken, wird es durch ökologische und natürliche Mittel wie Propolis, organische Säuren oder ätherische Öle beim Gesunden unterstützt.

*Flächen des Österreichischen Programms für eine umweltgerechte und den natürlichen Lebensraum schützende Landwirtschaft.



Wein

Wie auch in anderen Bereichen der biologischen Landwirtschaft wird auch im Bio-Weinbau dem Boden besondere Aufmerksamkeit zuteil. So wird durch eine vielfältige Begrünung und eine Düngung mit organischem Material wie Kompost oder Tiermist ein gesunder Boden gefördert. Die ganzjährige Begrünung des Weingartens sorgt dadurch auch für eine große Anzahl an Nützlingen, die eine aktive Strategie gegen Schädlinge sind. Ebenso wirkt sich eine termingerechte Laubarbeit sehr positiv aus. So benötigen Bio-Winzerinnen und -Winzer keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel oder leichtlöslichen mineralischen Düngemittel, um kraftvolle Weine zu erwirtschaften.



KLEINE AUSZEIT GROSSE WIRKUNG

In der Bioregion Mühlviertel lassen sich grünen Gewissens ein paar wunderbare Tage verbringen. Nachhaltig ist hier nicht bloß das Angebot sondern auch der Erholungseffekt. Heuer gibt es noch einen ganz speziellen Grund, das Mühlviertel zu besuchen: Die Landesgartenschau Bio.Garten.Eden findet in Aigen-Schlägl statt.

D

as Kaltenberger Whisky-schwein zeichnet sich durch sein fein marmoriertes Fleisch aus – lässt sich allerdings garantiert jugendfrei genießen! „Unsere Bio-Schweine bekommen zum üblichen Futter auch noch die Schlempe, ein hochwertiges Nebenprodukt aus der Whiskybrauerei. Da ist natürlich kein Alkohol mehr drinnen“, erklärt Mario Thauerböck aus Kaltenberg im Mühlviertel lachend auf die Frage, ob sein Speck besoffen macht. Destilliert wird sein Whisky aus der Sorte Kaltenberger Winterroggen. „Das ist eine alte Sorte, die nahezu in Vergessenheit geraten war, weil sie wenig Ertrag bringt. Doch sie passt perfekt zu unserem Klima und ist unglaublich robust“, so der junge Landwirt, „Also habe ich mich für ihre Erhaltung eingesetzt und auch die Sortenanerkennung von der Ages dafür erhalten“. Dieser Winterroggen wird in der hofeigenen Brauerei destilliert, nach vier Jahren im Fass darf man sich an Vanillenuancen und süßlicher Holzaromatik delectieren.

Trendyness hat Wurzeln

Im schicken Bio-Hofladen der Thauerböcks schlägt man zu bei Speck und Whisky. Tradition trifft hier voll den Zeitgeist – was ganz allgemein für die Region gilt, auch wenn es nicht auf den ersten Blick offensichtlich ist. Der große Trend heißt nun mal Nachhaltigkeit und die wichtigen Mühlviertler Bauernhöfe nehmen eine Vorreiterrolle ein. Merke: Auch die Rübe aus dem hipsten Bio-Deli in der City ist auf einem Acker gewachsen. Die Region jedenfalls gilt als Wiege von Bio in Österreich, mehr als 2600 Biobauern, die größtenteils die kleinen Strukturen ihrer Vorfahren bewirtschaften, sind heute hier daheim.

Das war 2010 der Anlass, die BioRegion Mühlviertel ins Leben zu rufen. Denn bei aller Idylle, die über dieser Region an der Grenze zu Tschechien liegt, ist man hier doch auch wirtschaftlich vergleichsweise benachteiligt. Klaus Bauernfeind, Vereinsobmann: „Die BioRegion ist ein Konzept zur nachhaltigen Regionalent-



Fotos (3): ©BioRegion Mühlviertel



BioRegion Mühlviertel

Landwirte, verarbeitende Betriebe sowie Konsumenten zählen zu den 430 Mitgliedern des Vereins, der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Region nachhaltig zu stärken. Kooperationen zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und nachgeschaltetem Gewerbe sind ein Ansatz, der hier eine wichtige Rolle spielt. Gemeinsame Produktinnovationen, die zu einem verstärkten Bedarf an landwirtschaftlichen Urprodukten führen, und die Top-Qualitätsprodukte hervorbringen, deren Wertschöpfung zu 100 Prozent in der Region liegt, werden angestrebt und erarbeitet. Gastronomie und Hotellerie, Schulen sowie ökologisch wirtschaftende Handwerksbetriebe ergänzen das Netzwerk des Vereins. Sanfter Tourismus ist eine Schiene, auf der sich Ökologie hier rechnen soll – damit liegt man gut Trend, sind doch immer mehr Menschen auf der Suche nach Ursprünglichkeit und Authentizität.
www.bioregion-muehlviertel.at

wicklung sowohl in ökologischem als auch in ökonomischem Sinn. Unsere Vision: Den Menschen Lebensqualität und Perspektiven in der Natur- und Kulturlandschaft ihrer Heimat zu bieten“. Ganz wichtig dabei ist die Vernetzung von Urproduzenten, also Landwirten, mit verarbeitendem Gewerbe wie etwa Bäckereien oder Metzgereien sowie auch Gastronomie aus dem Mühlviertel – so bleibt die Wertschöpfung in der Region.

Das Mühlviertel als Garten

Eine wirtschaftlich Säule soll zudem der sanfte Tourismus werden, was auf der Hand liegt, in einem stellenweise nahezu zeitverlorenen Landstrich ohne nennenswerte Industrien. Gäste, die Ursprünglichkeit und Ruhe suchen, sind hier bestens aufgehoben. Heuer gibt es zudem noch einen weiteren gewichtigen Grund, die Reise ins Mühlviertel anzutreten: Rund ums Stift in Aigen-Schlägl findet die 7. Oberösterreichische Landesgartenschau statt. Sie trägt den Titel Bio. Garten.Eden und dieser ist Programm, Geschäftsführerin Barbara Kneidinger: „Wir sind die erste Landesgartenschau mit bio-zertifizierter Gastronomie. Bei den vorigen wurde das Thema Bio zwar

auch schon behandelt, doch bei uns steht es erstmals im Mittelpunkt. Wir rücken den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln, Ressourcen und mit dem Menschen selbst ins Rampenlicht“.

Gegliedert ist die Bio.Garten.Eden in drei große Bereiche: Genießen mit allen Sinnen (Bio) – ausgehend von der Frage „wie kommt Bio auf den Teller“ zeigt die Bioschule Schlägl wie biologische Lebensmittel hergestellt werden und nachhaltige Landwirtschaft gelingt. Entdecken der Natur (Garten) – Gemeinschaftsgärten, Permakultur und Themengärten für die unterschiedlichsten Lebensphasen und -modelle inspirieren am weitläufigen Gelände. Auf dem Weg zu sich selbst entschleunigen (Eden) – entlang der Großen Mühl spazieren die Besucher durch den Garten der Schöpfung, Markus Rubasch, Kämmerer im Stift Schlägl: „Dieser Garten soll die Verantwortung des Menschen für die Schöpfung bewusst machen, zum Nachdenken anregen und den Besucher zur Ruhe kommen lassen“. Insgesamt sind 25 Schaugärten angelegt, sie erstrecken sich auf einem Areal von 15 Hektar am Gelände des Stiftes Aigen-Schlägl, das heuer sein 800jähriges Jubiläum feiert. „Rund 6000 Quadratmeter stehen als Blühfläche zur Verfügung, im Sinne der Nachhaltigkeit haben wir



sie so bepflanzt, dass sie mit geringem Pflegeaufwand auch die nächsten Jahre noch Freude bereiten“, sagt Kneidinger, „Und auch bei den Schwerpunktwochen setzen wir konsequent auf regionale und saisonale Themen und zeigen lieber Granit und Getreide als Orchideen“.

Mit Muße entdecken

Aigen-Schlägl liegt ganz im Norden der BioRegion. Das hügelige Mühlviertler Hochland zieht sich von hier, vom dunklen Böhmerwald, rund hundert Kilometer südwärts bis zu den sonnenverwöhnten Abhängen an der Donau. Sanft gewellte Weiten mit saftigem Grünland, erodierte Granitformationen, dichte Wälder, tiefgründige Moore und klare Seen sind die Protagonisten dieses weichen und doch so rauen Landstrichs. Durch die sachte Topographie der über die Jahrtausende verwitterten Landschaft ist gut wandern, walken oder radeln, es bleibt genug Muße und Puste, das Rundherum zu genießen. Manchmal zwingen einen aber auch die sagenhaften Panoramablicke zum weit

entfernten Alpenbogen zum Innehalten. Stehen bleibt man auch gerne bei einem der zahlreichen Bio-Hofläden wie beim Mascherbauer in Schwertberg. Unglaublich, was sich da alles in den Regalen und Kühlschränken türmt: Wurst, Schinken, Speck, Aufstriche, ganze Hendl und Enten. „Wir führen über 650 regionale Bioartikel. Von unserem Hof stammen die Fleischwaren unserer artgerecht gehaltenen Tiere sowie verschiedene Säfte, andere Produkte beziehen wir von befreundeten Landwirten“, sagt Hermann Holzweber während er das bestellte Frühstück anrichtet. Seine Frau Gertrude hilft ihm dabei, sie erzählt über ihre Anfänge: „Wir sind beide Mühlviertler und Quereinsteiger. Mit der Übernahme des Mascherbauerhofs vor 14 Jahren haben wir uns einen langgehegten Wunsch erfüllt“. Bio war für Familie Holzweber, die auch noch Sohn Samuel tatkräftig an ihrer Seite hat, immer klar, Hermann: „Für tausende von Jahren war Landwirtschaft biologisch. Erst mit der Einführung von Kunstdünger und Pestiziden in den 1960ern begann es, schief zu laufen“. Ob es sich heutzutage rechnet? „Eigentlich wollten wir das hier im Nebenerwerb aufziehen, doch seit 2008 sind wir voll im Geschäft und haben es nicht bereut!“, könnte die Antwort nicht eindeutiger ausfallen.

Bio.Garten.Eden

Vom 17. Mai bis 13. Oktober findet die oberösterreichische Landesgartenschau 2019 in Aigen-Schlägl im nördlichen Mühlviertel statt. Das Thema Ökologie steht im Mittelpunkt, es zieht sich sozusagen als Grüner Faden durch diese 150 Tage. Der Haupteingang zum Areal liegt bei der Bio-Schule Schlägl, die ans Stift angrenzt, von hier geht es direkt in die große Schau zum Bio-Kreislauf. Weiter gelangt man in den neu revitalisierten Stiftergarten, in den Garten der Schöpfung sowie in den Inselgarten mit seiner überdimensionalen Flussperlmuschel. Ein extra Areal ist den Lebensgärten gewidmet, wo unterschiedliche Gartenkonzepte präsentiert werden, hier schließen dann die Schlägl Terrassen an mit Picknickplätzen, Sport- und Spielmöglichkeiten. Alle drei Wochen setzt man darüber hinaus auf einen regional-saisonalen Schwerpunkt, so stehen etwa Acker und Weide, Kräuter und Wald oder Wasser und Fisch am Programm. Für den Rundgang am 15 Hektar großen, barrierefreien Gelände sollten 3,5 bis 4 Std. eingeplant werden, drei Einkehrstationen mit Bio-Angeboten laden zudem zur Rast. Geöffnet ist täglich von 9 Uhr bis Einbruch der Dunkelheit (Kassen bis 18 Uhr), www.biogarteneden.at



Traktorrundfahrt des ADAMAH FeldErlebens

NACHHALTIGE FREIZEITGESTALTUNG AM ADAMAH BIOHOF

Die Seele baumeln lassen, die freie Zeit genießen ... und nebenbei die eigene Welt ein Stück bereichern – das geht! Denn in den letzten Jahren gab es den klaren Trend, sich von Kurzlebigkeit ab- und der Nachhaltigkeit in allen Aspekten des Lebens zuzuwenden. Ressourcenschonende Alternativen stehen in den Bereichen Konsum, Transport und Ernährung seit längerem zur Verfügung. Dass diese Entwicklung vor der Freizeitgestaltung der Umweltbewussten nicht haltmacht, kann man am Beispiel des Biohofs ADAMAH erkennen. Die Ursprünge des Biohofs, welcher 1997

von Gerhard und Sigrid Zoubek gegründet wurde, lagen im Anbau von Bio-Gemüserearitäten und dem Verkauf der Produkte auf Marktständen. Vor 20 Jahren war das Wort Nachhaltigkeit zwar noch nicht in aller Munde, den Zoubeks war es jedoch schon immer eine Herzensangelegenheit mit dem ADAMAH BioHof Werte zu vermitteln, die Menschen und Natur respektvoll und wertschätzend gegenüber stellen. Der Familienbetrieb entwickelte sich stetig weiter und bietet nun die Bio-Lieferung bis vor die Haustüre an. Die nach individuellen Wünschen abgestimmten BioKistln werden mit Varianten aus Bio-Gemüse von der

eigenen Landwirtschaft und eine Vielzahl an Bio-Produkten von regionalen bis internationalen Bio-Partnern gefüllt.

Heute ist ADAMAH nicht nur Produktionsstätte feinsten Lebensmittel in Bio-Qualität und Partner der BIO AUSTRIA, sondern ein Biohof zum Anfassen, Fühlen und Erleben! Mit einem Veranstaltungsprogramm, das der Vielfalt der ADAMAH Bio-Produkte gleicht, kennt die nachhaltige Freizeitgestaltung keine Grenzen.

2019 bestimmt das Jahresmotto „Einfach. Selbstgemacht. Natürlich.“ den Ton



Foto: Xenia Trampusch

Adamah Bio-Hoffest

der am BioHof stattfindenden Veranstaltungen. Von Zero Waste Reinigungsmitteln oder Snacks über pflanzlichen Käse und fermentiertes Gemüse bis hin zu Kräuterapotheke und Naturkosmetik dreht sich bei den Workshops alles ums Selbermachen. Die etablierten Programmpunkte wie z.B. das ADAMAH FeldErleben, Schule am Bauernhof und Kochkurse für Groß und Klein dürfen beim Angebot für Wochenenden, Ferien oder sonstige pflichtbefreite Tage nicht fehlen.

Das ADAMAH FeldErleben bietet die Möglichkeit, in die Welt der Produktion und Zusammenstellung der BioKistln einzutauchen – im wahrsten Sinne des Wortes, da die Besichtigung eine Traktorfahrt zu den Feldern und Folientunneln enthält. Die Initiative „Schule am Bauernhof“ verlegt das Klassenzimmer in die freie Natur und auf die Felder. Spielend wird den Kindern die Herkunft



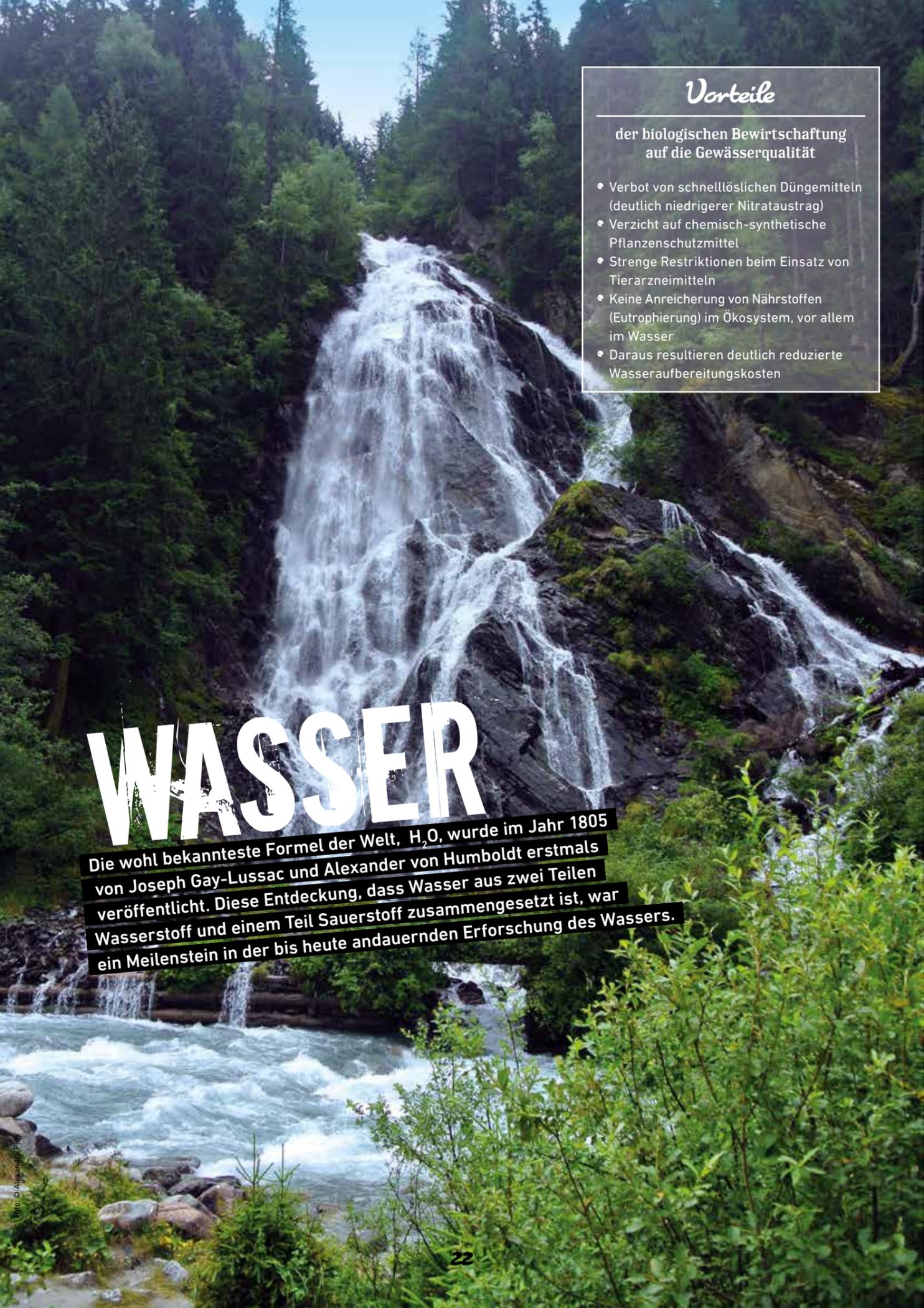
Foto: © Thomas Apoll

Familie Zoubek

und Bedeutung von Bio-Lebensmitteln vermittelt. Es gilt das Prinzip: „Triff dein Bio-Gemüse höchstpersönlich und schau dir an, wo und wie es gedeiht“. Liebe geht durch den Magen – auch bzw. vor allem die Liebe zu nachhaltigen und biologischen Lebensmitteln. Bei den Kochkursen für Kinder werden die Kleinen dazu eingeladen, sich in der Küche des Biohofs auszuleben: vom Einkauf im Bioladen über die Zubereitung des Drei-Gänge-Menüs bis hin zum Verspeisen der eigenen Kreationen. Die „erwachsene“, jedoch mindestens genauso genussvolle Variante ist der ADAMAH

Kistlabend. Mit Bio-Lebensmitteln und -Rezepten ausgestattet begleiten MitarbeiterInnen die TeilnehmerInnen des Kistlabends und stehen mit Kochtipps und Infos zur biologischen Produktion am Biohof zur Seite. Diese Art von Kochkurs findet in der eigenen Küche einer/s TeilnehmerIn statt und wird dadurch besonders gemütlich und entspannt.

Lust bekommen, sich im Sinne der Nachhaltigkeit die Zeit zu vertreiben? Alle Bio-Erlebnisse sind auf der Homepage unter www.adamah.at/bioerlebnisse nachzulesen.



Vorteile

der biologischen Bewirtschaftung auf die Gewässerqualität

- Verbot von schnelllöslichen Düngemitteln (deutlich niedrigerer Nitrataustrag)
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Strenge Restriktionen beim Einsatz von Tierarzneimitteln
- Keine Anreicherung von Nährstoffen (Eutrophierung) im Ökosystem, vor allem im Wasser
- Daraus resultieren deutlich reduzierte Wasseraufbereitungskosten

WASSER

Die wohl bekannteste Formel der Welt, H_2O , wurde im Jahr 1805 von Joseph Gay-Lussac und Alexander von Humboldt erstmals veröffentlicht. Diese Entdeckung, dass Wasser aus zwei Teilen Wasserstoff und einem Teil Sauerstoff zusammengesetzt ist, war ein Meilenstein in der bis heute andauernden Erforschung des Wassers.

Gewässerschutz

von Claus Holler

Der vor wenigen Jahren entdeckte vierte Aggregatzustand des Wassers, dessen wissenschaftliche Anerkennung noch in den Anfängen steckt, zeigt, dass wir von einem umfassenden Verständnis, auch von alltäglichen Beobachtungen, noch weit entfernt sind. Die drei Aggregatzustände von Wasser, fest in Form von Eis, flüssig in Form von Wasser und gasförmig in Form von Wasserdampf kennen wir alle. Der neue vierte Zustand nennt sich Ausschlusszonen-Wasser. Dieser gelartige Zustand entsteht an jeder Oberfläche, unterscheidet sich vom anderen Wasser und erlaubt Erklärungen zahlreicher Phänomene in der Natur. Auch das Wasser in jeder Zelle (Pflanze, Tier, etc.) besteht vor allem aus diesem Ausschlusszonen-Wasser. Besonders breite Zonen finden wir an den Oberflächen, die von ausgezeichneten Wasserqualitäten umgeben sind, wie z.B. in biologischen Lebensmitteln. Die Konsequenzen und Anwendungsmöglichkeiten dieser neuen Erkenntnisse sind noch nicht abzusehen.

Sehr wohl vorhersehbar ist ein globaler Mangel an sauberem Trinkwasser, wenn wir nicht bereit sind, den hohen Ressourcenverbrauch zu ändern. Denn die Bedeutung von Wasser für die menschliche Zivilisation ist elementar. Eine fehlende Wasserzufuhr führt innerhalb relativ kurzer Zeit zum Tod des Menschen, ohne ausreichende Wasserversorgung wäre ein physiologisch funktionsfähiger Organismus undenkbar. Unmöglich ist auch eine Landwirtschaft ohne Wasser, es gäbe keine Lebensmittelproduktion. Die Tatsache, dass die auf unserem Planeten Erde vorhandene Wassermenge, alles eingerechnet, etwa 1,35 Milliarden Kubikkilometer ausmacht, erlaubt leider nicht den Schluss, dass für alle Menschen diese Ressource unerschöpflich ist. Tatsächlich ist die Entfaltung und Erhaltung der Menschheit an das Vorhandensein ausreichender Süßwasserquellen gebunden, die 2,65 Prozent, also einen Bruchteil des Gesamtwasserpools, ausmachen. Zwei Drittel davon

sind in Form von Eis gebunden, der Rest versorgt die Menschen mit Trinkwasser, und bewässert Ackerland, das früher wie heute die Grundlage einer ausreichenden Ernährung darstellt.

Weltweit werden 70 Prozent des gesamten nutzbaren Süßwassers von der Landwirtschaft für Viehzucht und zur Bewässerung der Ackerflächen verwendet. Zweiundzwanzig Prozent benötigt die Industrie und 8 Prozent fließen in die Privathaushalte. In Österreich wird fast ein Drittel des nutzbaren Wassers in den Haushalten genutzt, fast zwei Drittel entfallen auf die Industrie und nur 5 Prozent gehen in die Landwirtschaft. Eine durchschnittliche Niederschlagsmenge von 1.190 mm pro Jahr ist die Ursache dieses niedrigen Wasserverbrauchs in der Landwirtschaft.

In Österreich sind die meisten Haushalte in der glücklichen Situation, mit Wasser von hervorragender Qualität in ausreichender Menge versorgt zu sein. Wir können uns sogar den Luxus leisten, die Wasserspülungen der Toiletten oder das Waschen der Autos mit bestem Trinkwasser zu betreiben. Nur ein geringer Teil des Trinkwassers wird dem Namen entsprechend zum Trinken verwendet, wobei diese konsumierte Menge von Leitungswasser bester Qualität in Österreich deutlich unter der täglich empfohlenen Menge von etwa 2 Litern liegt. Liegt es daran, dass durch diese scheinbar unerschöpfliche Quelle an sicherem Trinkwasser der achtsame Umgang mit diesem wertvollen Gut oft vernachlässigt wird, auch beim Trinken? Oft assoziieren Menschen Trinkwasser nur mit dem Wasserhahn und Lebensmittel mit dem Supermarkt. Das zeigt eine in vielerlei Hinsicht gestörte Beziehung zur Erde, zu Wasser und Nahrung insgesamt. Wir verschmutzen die Umwelt und zerstören damit nachhaltig unsere lebensnotwendigen Ressourcen. Der bedenkenlose Einsatz von chemisch synthetischen Düngemitteln und Spritzmitteln in der Landwirtschaft über viele Jahrzehnte führte auch in Österreich dazu, dass heute 40 Prozent des Grundwassers unter land-

wirtschaftlich intensiv genutzten Flächen nicht mehr als Trinkwasser geeignet ist. Dazu tragen auch Gifte aus Industrie, Verkehr sowie Rückstände von Medikamenten und Hormonen aus der Tierzucht und in den Abwässern bei. Antibiotikaresistente Keime lassen sich in unserer Umwelt nachweisen, so auch in der Donau und zwar von der Quelle bis zur Mündung in das Schwarze Meer. Der Anteil des Grundwassers, das unter landwirtschaftlich genutzten Flächen durch schnelllösliche Düngemittel und Pestizide verschmutzt ist, nennt man „Graues Wasser“. Dieses Wasser ist unbrauchbar, der Anteil liegt oft über 25 Prozent. Der Aufwand und die gesellschaftlichen Kosten für die Wasseraufbereitung sind enorm. Stoffeinträge in das Grund- und Oberflächenwasser müssen daher reduziert werden, um auch nachfolgenden Generationen sauberes Trinkwasser zu hinterlassen. Positiv zu vermerken ist, dass das Umweltbewusstsein in den letzten Jahren deutlich zugenommen hat. Durch den Ausbau und die Optimierung der Abwasserreinigungsanlagen und die Zunahme der biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen, ohne dem Einsatz chemisch synthetischer Düngemittel und Spritzmittel, hat sich die Wasserqualität vor allem der Oberflächenwässer deutlich verbessert. Angesichts der vielfältigen Leistungen der biologischen Landwirtschaft für den Gewässerschutz, stellt sich aber dennoch die Frage, wieso noch nicht viel mehr Wasserversorger zur Maßnahme Bio-Landwirtschaft gegriffen haben, deren Wirksamkeit Fallbeispiele aus München und Leipzig nachweisen konnten. Wissenschaftlich ist sie nicht zu beantworten. Die Fakten liegen auf dem Tisch.

So klar die Datenlage und die daraus abgeleiteten notwendigen Handlungen aus umweltrelevanter Sicht sind, wird es doch noch einige Zeit dauern, bis wir weitere wissenschaftliche Ergebnisse über die Wirkung von Wasser auf den Menschen in ihrer Bedeutung verstehen und dies Bestandteil unseres Allgemeinwissens und Handelns sein wird.



BIO-AUSSAAT KALENDER

- Direktsaat
- Jungpflanzenaufzucht
- Ernte

BIO-GEMÜSE

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Bohnen												
Brokkoli												
Chinakohl												
Erbsen												
Erdäpfel												
Gurken												
Karfiol												
Karotten												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Kürbis												
Lauch												
Mangold												
Paprika												
Pastinaken												
Radieschen												
Rote Rüben												
Rotkraut/Weißkraut												
Schwarzwurzeln												
Sellerie												
Spinat												
Tomaten												
Zucchini												
Zwiebel												

BIO-OBST

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Erdbeeren												

BIO-SALAT

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Eis- und Häuptlsalat												
Endivien-Salat												
Rucola												
Vogerlsalat												

BIO-KRÄUTER

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Basilikum												
Bohnenkraut												
Brunnenkresse												
Dille												
Gartenkresse												
Koriander												
Liebstock												
Majoran												
Petersilie												
Rosmarin												
Schnittlauch												
Thymian												

BIO-WINTERGEMÜSE

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Asia-Salate												
Bundkarotte												
Butterkohl												
Hirschhornwegerich												
Koriander												
Kerbel												
Palmkohl												
Petersilie												
Rucola												
Radieschen												
Schnittsellerie												
Winterkresse												
Winterportulak												
Zierkohl												



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium 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.



BIOLOGISCH GENIEßEN

Wer gerne kocht und gut isst, der möchte auch bei der Qualität der Zutaten nicht sparen. Und das muss auch nicht sein: denn greift man beim Einkauf zu Produkten aus biologischem Anbau, kann man sich sicher sein, höchste Lebensmittelqualität in Händen zu halten. Keine anderen Lebensmittel sind so streng kontrolliert und gesetzlich geregelt wie biologische. Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge, die Förderung von Nützlingen, wählen standortangepassten Sorten und halten ihre Tiere artgerecht. Zudem ist die gesamte biologische Produktion garantiert frei von Gentechnik. Geschmacksverstärker wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe sind in der Verarbeitung von Bio-Produkten verboten.



Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

4 Portionen

- Bio-Zutaten**
- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 300g gekochtes Rindfleisch | 4 gekochte Eier |
| 1/2 Bund Jungzwiebeln | 3 EL Kürbiskernöl |
| 300g gekochte Käferbohnen | 3 EL Apfelessig |
| 1 Häuptlsalat | Salz, Pfeffer, Kren |

Rindfleisch in dünne Streifen schneiden. Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden. Mit den Käferbohnen mischen. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Eier vierteln, Kren reiben und Salat damit garnieren. Tipp: Ideales Rezept für die Reste-Küche bzw. als Mittagessen-to-Go.

Lauch-Karottensuppe mit Kichererbsen

4 Portionen

- Bio-Zutaten**
- | | |
|---|-------------------------|
| 200g Kichererbsen – über Nacht einweichen | 1-2 Stangen Lauch |
| 2 EL Olivenöl | 2 Karotten |
| 2 Knoblauchzehen | 750ml Suppe oder Wasser |
| | Salz, Pfeffer |

Kichererbsen in Wasser weich kochen. Knoblauch fein hacken, Lauch feinringelig schneiden, Karotten grob raspeln. Das Gemüse in Olivenöl kurz anbraten, Kichererbsen dazugeben, aufgießen, würzen und rd. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Dann rd. die Hälfte der Suppe pürieren und den Rest dazu geben. Abschmecken.

Gemüsehahn aus dem Backofen

4 Portionen

- Bio-Zutaten**
- | | |
|---------------------|---|
| 600g Kartoffeln | 4 Hühnerkeulen |
| 1 Paprika | Kräuter (z. B. Estragon, Rosmarin, Thymian) |
| 3 Frühlingszwiebeln | Schale einer halben Zitrone |
| 1 Zucchini | Salz, Pfeffer |
| 2 Karotten | 4 EL Olivenöl |
| 3 Tomaten | |

Heurige waschen, bürsten und vierteln, Paprika in breite Streifen schneiden, Zwiebeln vierteln, alle anderen Gemüse in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Zitronenschale, Kräutern und Olivenöl vermischen und dann in einer großen Bratwanne verteilen. Die Hühnerkeulen salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen und mit Olivenöl beträufeln. Das Ganze im Rohr bei 200 °C ca. 1 Stunde braten.

Topfencreme mit karamellisierten Äpfeln

4 Portionen

- Bio-Zutaten**
- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 250g Topfen | 1/2 Becher Schlagobers |
| 2 EL Honig | 2-3 Äpfel |
| Saft einer halben Zitrone | 2 EL Honig |
| Mark einer halben Vanilleschote | 3 EL Butter |

Schlagobers steif schlagen und anschließend mit Topfen, Honig, Zitronensaft und Vanille vorsichtig verrühren. Die Masse in Gläser füllen und kühl stellen. Butter mit Honig schmelzen. Äpfel in Würfel schneiden und darin karamellisieren. Apfelwürfel auf der Crème verteilen und servieren. Tipp: Wer es knackig möchte, fügt noch zerstoßene Kekse hinzu.



Bio-Lebensmittel stehen für nachhaltige, gentechnikfreie Produkte mit wertvollen Inhaltsstoffen aus umweltschonender und ökologischer Produktion. In ihrer Herstellung werden weder leichtlösliche mineralische Düngemittel noch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel eingesetzt, stattdessen setzen Biobäuerinnen und Biobauern auf ausgeklügelte, vielfältige Fruchtfolge, Düngung mit organischem Material wie Kompost, Tiermist und Gülle sowie die Förderung von Nützlingen. Die Tiere am Biohof haben mehr Platz im Stall, Auslauf ins Freie und werden mit bestem biologischen Futter vorzugsweise vom eigenen Hof versorgt.

GARANTIERT BIO EIN VERSPRECHEN AUF DAS MAN SICH VERLASSEN KANN

Bio-Produkte sind gefragt

Bio hat sich europaweit in den letzten Jahren nachhaltig gut entwickelt. Laut Agrar Atlas 2018 betrug der Anteil an biologisch bewirtschafteten Flächen an der gesamten Landwirtschaftsfläche der Europäischen Union letztes Jahr 6,7 Prozent. In Österreich liegt der Anteil bei 25 Prozent, und gilt somit als der höchste innerhalb der EU. Auch am Markt steigt die Nachfrage nach Produkten aus biologischem Anbau kontinuierlich. Bio-Lebensmittel sind also in aller Munde, mit steigender Tendenz. So weit, so gut, denn was die Bezeichnung „aus biologischer Produktion“ bedeutet, wissen viele, aber wie man garantierte Bio-Produkte in der Verpackung erkennen soll, ist oft noch ein Rätsel.

Bio oder nicht?

Wer kennt das nicht? Man steht vorm Regal im Supermarkt und fühlt sich von

einer Produktverpackung regelrecht in den Bann gezogen. Ein tolles Etikett aus griffigem Papier mit ansprechender Schrift darauf suggeriert hohe Qualität und Geschmack, Superpower sowieso. Das muss man einfach haben, aber ist das auch ökologisch nachhaltig oder nur für die Hersteller wirtschaftlich nachhaltig? Muss man mit der Wahl dieses Produkts die eigenen Prinzipien über Bord werfen? Zeit zum intensiven Nachlesen ist leider auch nicht vorhanden, da bereits der nächste Termin ansteht. Zum Glück haben Gesetzgeber mittels Verordnungen, Richtlinien und Co. schon in der Vergangenheit dieser Ungewissheit zumindest bei biologischen Produkten ein Ende bereitet – der Bio-Kennzeichnungspflicht sei Dank.

Denn innerhalb Europas muss jedes verpackte Bio-Produkt seit nunmehr zehn Jahren, gleich ob es aus der EU selbst oder aus Nicht-EU-Ländern stammt, mit

dem EU-Bio-Logo, einem aus weißen Sternen geformtem Blatt auf grünem Hintergrund, versehen sein. Fehlt trotz Bezeichnung als Bio-Produkt das EU-Bio-Logo auf dem Etikett, so ist man mitunter einem „So-tun-als-ob“-Produkt auf die Schliche gekommen und hat ein Nicht-Bio-Produkt in Händen.



Die Richtlinien sind die Basis

Aber nicht nur die Kennzeichnung gibt den Verbraucherinnen und Verbrauchern Sicherheit und Orientierung in der Auswahl der Produkte, auch die Art und Weise der Produktion oder Herstellung spielt eine Rolle. Worauf sich Konsumentinnen und Konsumenten bei Lebensmitteln aus biologischer Produktion verlassen können, ist europaweit in der EU-Bio-Ver-

ordnung und auf nationaler Ebene neben dem Lebensmittelkodex darüber hinaus auch bei Bio-Verbänden wie bei BIO AUSTRIA in den Verbandsrichtlinien festgeschrieben. Diese Regelwerke sind für die Biobäuerinnen und Biobauern verpflichtend und garantieren dadurch die hohe Qualität biologischer Lebensmittel. Wer es genauer wissen möchte, der findet die Richtlinienkataloge im Internet und auf den Verbandswebseiten, wo diese öffentlich einsehbar sind. Transparenz, die noch mehr Vertrauen schafft.

Auf alle Fälle kontrolliert

Neben den strengen Richtlinien zur biologischen Produktion sorgen auch die mindestens einmal jährlich stattfindenden Bio-Kontrollen am Betrieb für noch mehr Sicherheit. Bei den Kontrollen vor Ort wird die Einhaltung der Richtlinien überprüft, und nur bei Bestehen, darf der Betrieb

seine Produkte mit dem Bio-Siegel am Etikett versehen. Die Kontrollstellen selbst sind staatlich autorisiert und anhand eines, für eine jeweilige Kontrollstelle stehenden, Codes erkennbar. Dieser Code muss auf verpackten Bio-Produkten zusätzlich mit der Herkunftsbezeichnung des Produktes neben dem EU-Bio-Logo immer vorhanden sein.

Mache Gutes und erzähle davon

Was dem verpackten Lebensmittel sein Etikett, ist dem frischen Produkt am Markt der Verkäufer, die Verkäuferin oder noch häufiger der Biobauer oder die Biobäuerin. Interessante Geschichten von der Herkunft über den Anbau bis hin zur Verarbeitung der Lebensmittel sind dabei garantiert. Wer sich am Markt darüber hinaus ganz sicher sein möchte, dass es sich wirklich um ein Bio-Produkt handelt, der fragt beim Anbieter direkt nach dem

Bio-Zertifikat. Dieses von der unabhängigen Kontrollstelle ausgestellte Dokument bescheinigt die Herkunft des Lebensmittels aus biologischer Produktion.

Worauf man Vertrauen kann

Neben öffentlichen Stellen sowie den Bio-Verbänden selbst informieren auch immer öfter Nichtregierungsorganisationen wie zuletzt Greenpeace Österreich darüber, was Siegel auf Lebensmittelverpackungen aussagen und wie vertrauenswürdig diese sind. So können Konsumentinnen und Konsumenten noch einfacher ihre Einkaufsentscheidung treffen. Gütesiegel, auf die man sich verlassen kann, sind dem Gütezeichen-Guide von Greenpeace zufolge vor allem im Bio-Bereich zu finden. BIO AUSTRIA wurde dabei als sehr vertrauenswürdig und besonders nachhaltig eingestuft.



„Es ist nun schon ein paar Jahre her, dass ich einen Monat in Laos – eingebettet zwischen China, Vietnam, Kambodscha, Thailand und Myanmar – verbringen durfte.“, schildert Margit Heibl, Berufsschullehrerin aus Linz. „Meine Eindrücke jedoch sind so lebendig, als wäre es erst gestern gewesen.“ Nach ihrer Ankunft fuhr sie zwei Tage vom nördlichen Chang Mai mit einem Boot den Mekong flussabwärts nach Luang Prabang, der ehemaligen Hauptstadt von Laos.



BIO AUF REISEN

Auf Anhieb habe sie sich in Land und Leute verliebt: In die zahlreichen Märkte, die überquellen von einer ungekannten Vielfalt an Obst und Gemüse, von wohlriechenden Kräutern und Gewürzen und frisch zubereiteten Speisen wie in Sesam gebratenem Flusskrapfen oder dem schmackhaften „Sticky Rice“. In die traditionellen Tempel, die Seite an Seite mit französischen Kolonialbauten existieren und zu einem harmonischen Gesamtbild verschmelzen. Und natürlich in die wundervollen, buddhistisch geprägten Menschen. Dennoch hat sie unter all den zurückhaltenden und bescheidenen Lao-

ten einer ganz besonders beeindruckt: Ken Pitsapheng, genannt Ken Ngeng, ein damals kaum 20-jähriger Biobauer in Luang Prabang. Seine Kindheit und Jugend verbrachte Ken Ngeng in einem buddhistischen Tempel und besuchte, wie alle Novizen, eine Highschool. Nach seinem Abschluss ermöglichte ihm eine kanadische Sponsorin ein Marketing-Studium in Luang Prabang. Um etwas von dem Glück, das ihm widerfahren war, zurück zu geben, rief Ken Ngeng noch während seines Studiums das Projekt „House of Dreams“ ins Leben. Mithilfe von Sponsoren bietet

er Mädchen und Burschen aus weit entfernten Dörfern eine Unterkunft und die Möglichkeit, die Highschool beziehungsweise Universität zu besuchen. 2020 läuft das Projekt aus, bis dahin sind seine Schützlinge alle mit ihrer Ausbildung fertig und Ken Ngeng kann sich mit vollem Elan seinem anderen Herzensprojekt widmen: der Bio-Landwirtschaft.

Back to the Roots

Im Oktober 2016 fasste er nach einer Australienreise den Beschluss, in die Fußstapfen seiner Eltern zu treten und Bauer



zu werden. Bereits sein Vater hatte ihm von klein auf beigebracht, die Natur zu respektieren und zu schützen, folglich kam für ihn nur die biologische Wirtschaftsweise in Frage. Er verzichtet auf Pestizide und chemisch-synthetische Düngemittel und setzt stattdessen auf die Gabe von Kompost und Mist, um den Boden zu verbessern. „Ich habe von meinem Vater gelernt, die Natur zu achten und Landwirtschaft ohne Chemie zu betreiben. Wenn man den Lauf der Natur versteht und respektiert, bekommt man so viel von ihr zurück: fruchtbaren Boden, reine Luft und einfach ein besseres Leben. Heute ist die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln in Laos groß. Die Menschen wollen sich gesund ernähren und einen Beitrag zur Rettung unseres Planeten leisten.“ Rückschläge sind ein wichtiger Motor für die eigene Weiterentwicklung, und so lässt Ken sich auch nicht entmutigen, wenn Insektenschwärme seine Jungpflanzen fressen oder Sorten, die nicht an den Standort angepasst sind, eingehen. Viel zu groß sind seine Erfolge.

Basket Delivery

Ähnlich unseren Biokisten, vermarktet Ken sein Gemüse und Obst in Körben. Ohne Zwischenhändler oder einen Marktstand, liefert er die Produkte mit dem Motorrad direkt an Hotels, Restaurants oder Privatpersonen. Die Kunden nehmen ein Monatsabonnement und bekommen dafür einmal wöchentlich einen Korb voll Obst und Gemüse der Saison.

Das Abo-System bietet Einkommenssicherheit – das monatliche Budget mit dem die Farm wirtschaften muss, ist im Vorhinein klar, was die Planung außerordentlich vereinfacht. „Ich bin vom Anbau über die Vermarktung bis hin zur Zustellung verantwortlich. Wenn wir Besucher haben, schaue ich mit diesen auch immer beim „House of Dreams“ vorbei, damit meine Schüler ihr Englisch praktizieren können. Außerdem organisiere ich ein-tägige Touren durch meinen Betrieb und benachbarte Farmen, die traditionelle Anbaumethoden anwenden. Wir bieten aber nicht nur Wissen über den biologischen Anbau und eine Führung durch die Plantagen, sondern auch ein köstliches Essen in unserem Bio-Restaurant und regionalen Kaffee in herrlicher Umgebung.“

Margit Heibl schwärmt noch heute von ihrem Besuch und legt jedem nahe, un-

bedingt nach Luang Prabang zu fahren und bei Ken vorbei zu schauen: „Luang Prabang ist eine Reise wert. Besuchen Sie Ken und seine Farm. Fahren Sie mit dem Kajak den Nam Ou hinunter und besichtigen Sie die Caves mit den Buddha-Statuen. Machen Sie einen Ausflug zu den atemberaubenden türkisfarbenen Wasserfällen, meditieren Sie abends mit den Mönchen in einem buddhistischen Kloster, stehen Sie einmal früh auf und sehen Sie, wie die Mönche ihr Essen für den Tag von auf der Straße knienden Menschen einsammeln. Verfallen Sie wie ich dem Zauber dieses Landes.“

Margit Heibls Begeisterung hat Sie angesteckt und Sie wollen mehr erfahren? So können Sie Ken Pitsapheng erreichen:
T +85620 55565090
E info@lpgreenorganic.com
www.lpgreenorganic.com

Zahlen, Daten, Fakten

In Laos werden 7.668 Hektar der landwirtschaftlichen Fläche biologisch bewirtschaftet, das sind 0,3 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Fläche von 2,5 Millionen Hektar. Auf 4.598 Hektar (0,4 Prozent) wird Getreide, auf 1.363 Hektar (1,7 Prozent) Kaffee und auf nur 47 Hektar (0,02 Prozent) Gemüse angebaut. Rechnet man zu der landwirtschaftlich genutzten Fläche die 17.068 Hektar Wildpflanzen hinzu, kommt man auf eine Summe von 24.736 Hektar, die ohne den Einsatz von Pestiziden wertvolle Lebensmittel hervorbringen.

In Laos gibt es 1.342 Bäuerinnen und -bauern, Tendenz steigend, die sich an den nationalen Bio-Standard halten (Stand 2011).

(Quelle: FIBL & IFOAM – Organics International (2018): The World of Organic Agriculture 2018. Frick und Bonn.)

WENN ES AUF DER WINDSCHUTZSCHEIBE NICHT MEHR KLATSCHT ...



... liegt das schlicht und ergreifend daran, dass das Insektenaufkommen in den letzten Jahrzehnten drastisch geschrumpft ist. Falls Sie jetzt nicht wissen, wovon die Rede ist, sind Sie wahrscheinlich jünger als 30 Jahre und haben nie erlebt, dass die Windschutzscheibe bei Fahrten über die Landstraße innerhalb kürzester Zeit schwarz von Insekten war. Falls Sie mir nicht glauben, fragen Sie Ihre Eltern, sie werden es Ihnen betätigen.

2017 bestimmte der entomologische Verein Krefeld gemeinsam mit Forschern der Radboud Universität Nijmegen (Niederlande) und der University of Sussex (Großbritannien) die Biomasse von Fluginsekten. An 63 deutschen Schutzgebieten liegenden Standorten wurde mithilfe von Malaisefallen der Bestand gemessen. Diese zeltartigen Fallen werden in den Flugschneisen der Insekten aufgestellt, die sofort getötet und gleichzeitig konserviert werden. Die Messergebnisse waren erschreckend: in den letzten 27 Jahren ist der Bestand um 76,7 Prozent zurückgegangen, im Hochsommer, der für die Insekten aktivsten Zeit, sogar um bis zu 81,6 Prozent. Man mag sich gar nicht vorstellen, wie es außerhalb dieser nicht intensiv genutzten, geschützten Gebiete aussieht. Die Krefeld-Studie hat zwar kurzfristig für Aufsehen gesorgt, ernsthafte Konsequenzen wurden daraus jedoch nicht gezogen. Wohl auch deswegen, weil die Ursachen für das Insektensterben multifaktoriell sind. So kann jede mögliche Verursachergruppe der anderen den schwarzen Peter zuschieben, um weiter wie bisher zu agieren. Einigkeit herrscht darüber, dass Insekten zahlreiche, unverzichtbare Aufgaben erfüllen und dass deren Verschwinden dramatische Folgen hat. Erst in jüngster Zeit wurde das mediale Interesse am Thema Insektensterben wieder stärker geweckt – Ursache

hierfür war die Veröffentlichung einer Übersichtsstudie im Journal Biological Conservation. In dieser Arbeit haben Francisco Sánchez-Bayo von der University Sidney und Kris Wyckhuys von der China Academy of Agricultural Sciences mit ihrem Team 73 Studien ausgewertet, die die Erkenntnisse der Krefeld-Studie untermauern. Die Forscher haben festgestellt, dass jährlich 2,5 Prozent der Insekten weltweit aussterben. Wird diese Entwicklung nicht gestoppt, gibt es in 10 Jahren ein Viertel weniger Insekten, in 50 Jahren nur noch halb so viele und in 100 Jahren gar keine mehr. Wenn das Insektensterben nicht aufgehalten werden kann, wird das laut Francisco Sánchez-Bayo katastrophale Folgen für das Ökosystem Erde und das Überleben der Menschheit haben.

Gemessen an den Folgen des globalen Insektensterbens ist der öffentliche Aufschrei nach wie vor erstaunlich verhalten. Doch welche sind eigentlich die unverzichtbaren Aufgaben, die diese mit einem Anteil von 60 Prozent größte Tiergruppe erfüllt?

Insekten als Bestäuber

Die meisten Blütenpflanzen sind auf die Bestäubung von Insekten angewiesen, in Europa 4.000 Gemüsesorten sogar alleine auf die der Bienen. Weltweit wird der wirtschaftliche Wert der Bestäubungsleistung für die Landwirtschaft auf satte 153 Milliarden Euro jährlich geschätzt. Ein Fortschreiten des Insektensterbens hätte merkbare Ertragsrückgänge bei Obst- und Gemüse bis hin zu kompletten Ernteausfällen zur Folge. Schon heute ist die Handbestäubung von Obstplantagen in China durchaus üblich. In Amerika werden riesige Bienenvölker per Truck von einer Mandelplantage zur nächsten verfrachtet, weil es keine natürlich vorkommenden Bestäuber mehr gibt.

Sehr anschaulich hat das bereits 2012 Markus Imhoof in seinem Dokumentarfilm „More than Honey“ dargestellt. Wird dieser Entwicklung nicht Einhalt geboten, werden wir uns in Zukunft bald auf Getreide, das durch den Wind bestäubt wird, als primäre pflanzliche Nahrungsquelle einstellen und auf Obst und Gemüse verzichten müssen.

Insekten als Nahrungsquelle

Insekten sind eine wichtige Nahrungsquelle für Millionen von Kleintieren und andere Insekten. Fallen sie als Nahrungsquelle für Vögel, Fische, Spinnen etc. aus, bricht dominoartig ein wohlaustragendes Ökosystem zusammen, an deren einem Ende der Nahrungskette die Insekten, am anderen wir Menschen stehen. Unsere Existenz steht an der Kippe, und die wenigsten nehmen es wahr.

Insekten als Recycler & „Hygienepolizei“

Abgestorbene Pflanzenteile und totes Holz werden von Insekten „recycelt“, indem sie in Nährstoffe für den Boden umgewandelt werden. Ähnliches geschieht mit Tiermist und Tierkadavern, auch sie werden zu Biomasse. Durch den schnelleren Abbauprozess wird zudem verhindert, dass sich Pilze und Bakterien – potentielle Verursacher von Seuchen – unverhältnismäßig vermehren. Außerdem führen vermehrte Nahrungsabfälle, die nicht rasch genug in Biomasse umgewandelt werden können, zu größeren Ratten- und Taubenpopulationen, wodurch das Auftreten von Krankheiten begünstigt würde, die durch diese übertragen werden. Die Natur ist ein ausgeklügeltes System – entfernt man einen Baustein, wie winzig dieser auch sein mag, kann leicht das ganze Haus zusammenbrechen. Was aber können wir tun?

Jede/r Einzelne kann einen Beitrag leisten

Egal, ob Sie am Land oder in der Stadt wohnen, einen Garten oder nur ein Fensterbrett zur freien Entfaltung haben – Sie können etwas tun.

- 1 Zu biologischen Nahrungsmitteln greifen. Biobäuerinnen und Biobauern verzichten auf den Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide und schnelllöslicher Düngemittel, deren Einsatz von Wissenschaftlern neben dem Verlust der Lebensräume als Hauptursache für das Artensterben identifiziert wurde.
- 2 Sich in den Gemeinden für Pestizidfreiheit und „nicht aufgeräumte“ Grünflächen einsetzen.
- 3 Im eigenen Garten auf den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden verzichten und stattdessen biologisch gärtnern.
- 4 Insektenfreundliche Pflanzen für Blumenkästen, Kübel und Garten wählen (siehe Kasten). Wilde Ecken stehen lassen, sie dienen Insekten und anderen Nützlingen als Lebensraum und Nahrungsquelle.
- 5 Bunte Blumenwiesen anlegen statt eines englischen Rasens oder großer Kiesflächen. Wiesen nicht zu oft mähen, damit Wildblumen blühen und sich vermehren können

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 nach den Kriterien biologischer Bienezucht betrieben wird.

Wir schwärmen für Bienen!

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ setzt sich HOFER bereits seit 2013 aktiv für den Bienenschutz ein. Gemeinsam mit dem Naturschutzbund gründete HOFER einen mit mittlerweile über 400.000 Euro dotierten Bienenschutzfonds. Damit werden Projekte zum Schutz der Honig- und Wildbienen finanziert.



Da bin ich mir sicher.

400.000 geflügelte Mitarbeiterinnen

Am Standort der Unternehmenszentrale in Sattledt hat HOFER ein Zeichen gesetzt - mit der Errichtung eines Bienenhotels, das Mitarbeiter und Geschäftspartner täglich an den Bienenschutz erinnert. Seit 2017 wird das Bienenhaus nach den Kriterien biologischer Bienezucht betrieben.



Ein weiterer Meilenstein war die Verbannung von bienentoxischen Wirkstoffen, den HOFER gemeinsam mit seinen Lieferanten beim Anbau von österreichischem Obst und Gemüse sowie Schnittblumen umsetzt und im Rahmen eines strengen Qualitätssicherungsprogrammes prüft.

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



Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

bezahlte Anzeige

von Martin Kappel

EINMAL IM JAHR WIRD DER LANDWIRT ZUM FORSTWIRT

Idyllisch liegt der Biohof der Familie Kappel in Dobl-Zwaring im Bezirk Graz-Umgebung. Seit 1969 offiziell biologisch bewirtschaftet und von Anfang an beim Bioverband, heute BIO AUSTRIA, dabei, zählt der Betrieb zu den Pionieren der Steiermark. Inzwischen ist mit Martin Kappel und seiner Partnerin Sophie Baumhake schon die Enkelgeneration am Werk, die in einigen Jahren den Biohof übernehmen wird. Die beiden betreiben einen eigenen Blog (Hofgeschichten), außerdem ist Martin Kappel Koordinator der jungen Generation von BIO AUSTRIA, kurz BANG genannt. Für ihn gehört der Wald zu einem Bauernhof einfach dazu.

Der Bauer als Forstwirt

Unser Bauernhof ist ein typischer gemischter Betrieb. Die Schwerpunkte liegen in der Milchviehhaltung mit 15 Milchkühen und dem Getreideanbau. Wir vermarkten Brot, Gebäck und Milchprodukte ab Hof, von allem ein bisschen was. Da gehört auch der Wald dazu – 13 Hektar sind es bei uns. Das reicht für die Wärmeversorgung mit unserer Hackschnitzelheizung und um immer wieder ein wenig zu verkaufen. Dennoch ist es nur ein Bereich von vielen. Die Arbeit in der Landwirtschaft macht den größten Teil des Arbeitsjahres aus. So wie das bei den meisten landwirtschaftlichen Betrieben der Fall ist. Der Wald ist eher Nebensache, bis auf ein paar Wochen im Jahr in denen der Landwirt zum Forstwirt wird.

Der Ursprung der Nachhaltigkeit

„Der Wald ist die Sparkasse des Bauern.“ Ein Satz, den man früher oft hörte. Und tatsächlich, der Wald wurde lange als Reserve gesehen, die bei großen Investi-

tionen oder Bauten zur Verfügung stand. Heute ist das anders. Es geht vielmehr um eine nachhaltige Bewirtschaftung des Waldes. Mit verschiedenen, standortangepassten Arten und einer sorgsamsten Entnahme, um die Funktionen des Waldes zu erhalten. Überhaupt hat der Begriff der Nachhaltigkeit ihren Ursprung in der Forstwirtschaft. Johann Carl von Carlowitz beschrieb 1713 erstmals, dass im Wald nur so viel entnommen werden dürfe, wie in der gleichen Zeit wieder nachwächst. Heute wird der Begriff auf beinahe alle Bereiche umgelegt.

Eine Einführung in die Waldwirtschaft

Früher wie heute gleich ist das Generationendenken, der Grundpfeiler, auf dem der Wald aufbaut. Damit lässt sich die Waldwirtschaft auch gut erklären. Wenn man den Wald mit einer Familie vergleicht, gibt es die Eltern, die auf ihre kleinen Kinder aufpassen. Die Kinder wachsen langsam heran und kämpfen um Aufmerksamkeit – bei den Bäumen das Licht. Irgendwann kommt die Phase, in der die Eltern schwächer werden. Jetzt ist die Zeit für die Kinder gekommen, um Verantwortung zu übernehmen und die Lücken zu füllen. Anschließend beginnt die Geschichte wieder von vorne, ähnlich wie beim Menschen. Ca. 80 Jahre benötigt ein Baum nämlich bis er die Erntereife erreicht hat. Oder anders ausgedrückt: Ein gepflanzter Baum wird erst von der übernächsten Generation geerntet. Das nennt man dann Generationendenken.

Von Festmetern, Modeholzarten und der Wertholzversteigerung

Wie in allen Bereichen gibt es auch in der Forstwirtschaft eine eigene Fach-

sprache. Beispielsweise wären da die Festmeter. So nennt man das Raummaß, mit dem Holz gemessen wird. Ein Festmeter entspricht einem Kubikmeter. Diesen erreicht man zum Beispiel mit einem Bloch (österreichischer Begriff für die Stammstücke der gefällten Bäume) mit 56 cm Durchmesser und vier Metern Länge. Wir haben heuer vor allem Fichte und Eiche gefällt. Die Fichte wird auch als „Brotbaum“ bezeichnet, weil sie die wirtschaftlich wichtigste Baumart ist. Und Eiche, weil diese gerade modern ist. Ob Böden oder Möbel, um die Eiche kommt man derzeit einfach nicht herum. Und das schlägt sich auch im Holzpreis nieder. Dieser hängt neben den Trends natürlich auch von der Qualität des Stamms ab. Geradheit, wenige Äste, keine Krankheiten und Beschädigungen – das sind nur einige Merkmale, nach denen das Holz bewertet wird. Drei besonders schöne Stämme haben wir heuer sogar zur Wertholzversteigerung gebracht, wo der Stamm an den Höchstbieter verkauft wird. Schöne Stämme sind das Eine, aber neben dem Stammholz fällt viel weiteres Holz an. Dieses wird zu Hackschnitzeln weiterverarbeitet.

Vom Aufziehen bis zur Ernte

Bis es soweit ist, dass das Holz geerntet werden kann, bedarf es viel Arbeit. Vom Wachstumsstart des kleinen Baumes als Setzling oder als Naturverjüngung, wie ein selbst aufgegangener Baum bezeichnet wird, bis zum Durchforsten, dem Ausdünnen des Waldbestands, bedarf es einiger Schritte, bevor man einen Baum ernten kann. Dann kann man sich freuen. Und denkt dankbar an die Großeltern, die diesem Baum das Wachstum ermöglicht haben.



URLAUB IM BIOPARADIES SALZBURG

Vom Salzburger Seenland im Norden des Bundeslandes über die Stadt Salzburg bis in die Dörfer und Täler des Nationalparks Hohe Tauern und über den Radstädter Tauern in den sonnigen Lungau erstreckt sich das BioParadies SalzburgerLand. Gegründet wurde es 2009 von einer Gruppe touristischer Pioniere, die ideale Voraussetzungen vorfanden:

Salzburg ist schon seit Jahren europaweiter Vorreiter in Sachen Bio-Landwirtschaft. Insgesamt liegt der flächenmäßige Anteil der Bio-Betriebe österreichweit bei rund 24%. Im SalzburgerLand werden im Vergleich dazu knapp 60% der landwirtschaftlichen Nutzflächen biologisch bewirtschaftet, 47% aller landwirtschaftlichen Betriebe sind Bio-Betriebe. Wie sehr Tourismus und Landwirtschaft hier Hand in Hand gehen, zeigt sich anhand dieses Projekts deutlich. Der Anspruch, feinste biologische Zutaten aus der Region und von heimischen Lieferanten zu beziehen, konnte nur umgesetzt werden, weil man Bauern und



Produzenten gefunden hat, die dieselbe Philosophie teilen und damit zu wichtigen Partnern geworden sind.

Die Vielfalt des Lebens

Das BioParadies spiegelt mit seinen Gastgebern die Vielfalt des Lebens wider. Wer über die Türschwellen tritt, merkt schnell: In allen Häusern herrscht ein ganz besonderer Geist von Achtsamkeit und Respekt. Um das festzustellen, müsste man sie alle gesehen haben: die 4-Sterne-Hotels mit ihren trendigen Spas, das Almchaletdorf samt glasklarem Naturbadeteich, die Design-Hotels, die Bauernhöfe, das Hotel im Wald und das in der Stadt, den traditionsreichen Gasthof und den urbanen Bio-Imbiss. Sie

alle laden dazu ein, die Philosophie im BioParadies kennenzulernen und es mit allen Facetten zu genießen.

Regionaler Bio-Genuss

Bio ist im SalzburgerLand untrennbar mit den Themen Ernährung und Genuss verbunden. Natürlich spielen auch Klimaschutz, ökologische Bauweisen und Energie-Effizienz eine große Rolle. Doch die Ursprünge liegen in der starken Partnerschaft zwischen touristischen Gastgebern und Bauern begründet. Schon früh vermieteten in dieser Region bäuerliche Betriebe Gästezimmer. Auf den Tisch kamen – wie sollte es anders sein – die hofeigenen Produkte.

Die Bio-Pioniere und Gründer

Die Gründerväter des BioParadies SalzburgerLand sehen sich in der Tradition von Menschen, die den Kontakt zur Natur nicht verloren und deren Wert nie unterschätzt haben. Sie haben allesamt bodenständige Wurzeln, stammen teilweise selbst aus landwirtschaftlichen Betrieben und sind Touristiker und Hoteliers aus Leidenschaft. Aus den Idealisten von damals wurden Trendsetter und damit auch Vorbilder, die das Ansehen von Bio richtiggestellt haben: Es geht um das gute und einfache Leben, das aber nichts mit Verzicht und Enthaltensamkeit zu tun hat. Es geht vor allem um den absoluten Qualitätsanspruch und hochwertigen Genuss mit gutem Gewissen!



Em.O.Univ.Prof Helga Kromp-Kolb, österreichische Meteorologin und Klimaforscherin, Universität für Bodenkultur, Wien



EINE ZEIT DES UMBRUCHS

Ändern sich die Temperaturen, hat dies Einfluss auf Feuchte, Niederschlag, Luftdruck und Wind. Und diese wiederum beeinflussen maßgeblich die Landwirtschaft.

Die Emission von Treibhausgasen (THG) führt zu erhöhten THG-Konzentrationen in der Atmosphäre, die ihrerseits den Strahlungshaushalt beeinflussen und so einen Temperaturanstieg bewirken. Temperaturänderungen ziehen Änderungen einer Fülle anderer Klimaparameter nach sich, wie etwa Feuchte, Niederschlag, Luftdruck und Wind. Diese Änderungen haben Auswirkungen auf praktisch alle natürlichen Systeme und die von Menschen organisierten wie beispielsweise Landwirtschaft, Wasserwirtschaft oder Tourismus.

Maßnahmen setzen

Solange die jährliche Emission von Treibhausgasen nicht auf einen Wert reduziert wird, der unter jener Menge liegt, die Boden, Pflanzen und Ozean pro Jahr speichern können, das heißt um mindestens die Hälfte der derzeitigen Emissionen, solange steigt die Treibhausgaskonzentration und damit auch die Temperatur weiter. Zur Einhaltung des Pariser Klimaabkommens sind vor allem Minderungsmaßnahmen nötig. Für Österreich gilt: Bei den derzeitigen Emissionsraten hätten wir das uns ethisch zustehende Kontingent an CO₂ spätestens 2030 aufgebraucht. Es sind daher rasche und einschneidende Maßnahmen in allen Bereichen nötig. Die Landwirtschaft wird ihren Beitrag ohne beträchtliche

» Die Landwirtschaft wird ihren Beitrag ohne beträchtliche Erhöhung des Anteils der biologischen Landwirtschaft nicht leisten können.

« Erhöhung des Anteils der biologischen Landwirtschaft nicht leisten können.

Temperatur steigt

Selbst bei optimistischer Sicht auf Ausmaß und Tempo der globalen Minderungsmaßnahmen wird die globale Mitteltemperatur über die nächsten zwei bis drei Jahrzehnte weiter steigen und damit auch die lokalen Temperaturen. Neben Minderungsmaßnahmen müssen daher auch Anpassungsmaßnahmen gesetzt werden, um die vielfältigen, negativen Folgen des Klimawandels zu minimieren. Anpassungsmaßnahmen sind typischerweise lokale bis regionale Maßnahmen, oft auch individuelle Maßnahmen. Wichtig ist hierbei, die Anpassungsmaßnahmen – zum Beispiel den Hochwasserschutz – an den zu erwartenden kommenden Klimaverhältnissen auszurichten, nicht an den gegenwärtigen, und darauf zu achten, dass die Klimaschutzmaßnahmen nicht den Klimawandel verschärfen, wie etwa mit

fossiler Energie betriebene Kühlgeräte gegen sommerliche Hitzeperioden. Mit Geoengineering versucht man in das Klimasystem selbst einzugreifen, indem entweder mit großtechnischen Lösungen Treibhausgase aus der Atmosphäre entfernt werden sollen oder das Rückstrahlvermögen der Erde oder Atmosphäre künstlich erhöht und die Erde daher weniger aufgeheizt wird. Ein Beispiel dafür wäre das Einbringen von Spiegeln oder reflektierender Sulfatteilchen in die höheren Schichten der Atmosphäre.

Situation in Österreich

Die globale Mitteltemperatur ist seit vorindustrieller Zeit um etwas mehr als 1°C gestiegen; die Jahre 2014 bis 2017 waren die wärmsten der bisherigen Messgeschichte. In Österreich ist die mittlere Temperatur im selben Zeitraum bereits um über 2°C gestiegen. Bei unvermindertem Anstieg der Treibhausgasemissionen ist mit einem weiteren Temperaturanstieg von bis zu 6°C in Österreich zu rechnen; wird das Pariser Klimaabkommen eingehalten, wird der Temperaturanstieg in Österreich bis Ende des Jahrhunderts bei etwa 3,5°C liegen.

Hitzewellen nehmen zu

Sommertemperaturen wie sie früher in Österreich nur alle 5 Jahre vorkamen, treten jetzt – statistisch gesehen – jedes

Jahr auf. Temperaturen von 40°C und darüber kamen bis vor wenigen Jahren gar nicht vor. Hitzewellen treten früher im Jahr auf und halten länger an. Sie betreffen vor allem Städte, weil die Baumaterialien die Hitze gut speichern, die geringere Verdunstung weniger Wärme abführt und weil es in der Stadt eine Fülle von Wärmequellen gibt, die zur Aufheizung beitragen. Die geringere Abkühlung bei Nacht macht die Hitzewellen auch zu einem gesundheitlichen Problem. Hitzewellen sind auch am Land spürbar, wenn auch meist nicht so extrem; Hitzewellen werden zum Problem für die Landwirtschaft, weil sie in der Regel mit Trockenheit einhergehen, und weil der Reifungsprozess derart beschleunigt sein kann, dass zum Beispiel das Korn nicht genügend Zeit für Wachstum hat. Dies kann – unabhängig von Wassermangel – zu Ernteeinbußen führen.

Mildere Winter

Mit der Erwärmung schwächen sich kalte Extreme ab; so ist die Zahl der Tage mit mäßigem Dauerfrost seit den kalten Nachkriegsjahren auf etwa ein Viertel gesunken, und auch an den Frosttagen, der Dauer von Kälteepisoden und den Jahrestiefsttemperaturen wird die Erwärmung spürbar. Da Pflanzen mit ihrer Entwicklung jedoch früher im Jahr ansetzen, treffen Spätfröste sie jetzt härter, wie etwa in den vergangenen zwei Jahren im Südosten Österreichs. Mildere Winter bedeuten auch, dass Schädlinge eher überwintern können, auch solche, die aus wärmeren Gebieten eingeschleppt werden.

Frühere Ernten

Das frühere Einsetzen vegetationsfreundlicher Temperaturen ermöglicht frühere Ernten und Weinlese – je nach Frucht und Region haben sich diese um bis zu 3 Wochen nach vorne verschoben. Ein möglicher Nachteil ist, dass die jetzt schon im Spätsommer prall gefüllten Weintrauben noch von Sommergewittern betroffen werden und dabei möglicherweise aufplatzen; ein Risiko das im Herbst deutlich geringer ist. Der schnellere Übergang vom Winter zu sommerlichen Temperaturen

und die milderen Temperaturen im Herbst und Winter führen zu längeren Vegetationsperioden. Es sind daher einerseits zum Beispiel mehr Mahden möglich (die im Übrigen die Biodiversität auf den Wiesen spürbar reduzieren können), andererseits können mehr Generationen von Schädlingen, etwa der Buchdrucker, pro Jahr auftreten.

Verdunstung und Starkniederschläge

Temperaturänderungen haben Folgen für die anderen Klimagrößen: Die in der Atmosphäre speicherbare Wassermenge nimmt zu – pro Grad Erwärmung um mindestens 7 %. In Kombination mit den höheren Temperaturen bedeutet das erhöhte Verdunstung von Wasseroberflächen und mehr Evapotranspiration von Pflanzen. Andererseits kann pro Zeiteinheit mehr Wasser ausfallen, das heißt Starkniederschläge können heftiger werden. Dies hat Bedeutung für Bodenerosion, aber auch für Abflusssysteme und Kanalisation. Vor allem im Osten Österreichs ist davon auszugehen, dass es insgesamt eher zu einer Abnahme der Niederschlagsmenge kommt, das heißt, dass es zwischen heftigen Regengüssen längere Zeit trocken ist. Wirklich deutliche Änderungen im Niederschlagsverhalten werden erst in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts erwartet.

Weniger Schnee

Schon jetzt fällt der Niederschlag in Österreich bis in große Höhen immer häufiger als Regen und seltener als Schnee – sogar am Hohen Sonnblick in 3000 m ist der Schneeeanteil von über 85 % um 1900 auf unter 70 % derzeit gefallen. In Kitzbühl war zwischen Dezember und März das Verhältnis Schnee zu Regen früher fast 2 zu 1, jetzt sind sie etwa gleich stark vertreten. Schneemessreihen aus den Jahren 1950 bis 2017 an 12 von 15 Standorten zeigen einen durchgängigen Rückgang von mittlerer und maximaler Schneedeckenhöhe und Schneedeckendauer, nur in Teilen Ober- und Niederösterreichs und des Burgenlandes wird eine Zunahme verzeichnet. In Einklang

damit sind auch die Gletscherbilanzen weitgehend negativ, die Gletscher ziehen sich systematisch zurück und verlieren gleichzeitig an Eisdicke. Es ist denkbar, dass alle Gletscher Österreichs bis 2050 verschwunden oder zu Toteisflecken mutiert sein werden. Sowohl die schwindenden Gletscher als auch das Auftauen von Permafrost in den Bergen setzt Geröll frei, das in Form von Muren, Steinlawinen oder Steinschlag die Täler zunehmend bedrohen kann.

Großräumige Verschiebungen

Hinsichtlich der Windverhältnisse ist die Situation noch ungewiss. Es verdichten sich die Anzeichen, dass das Schwinden des Eises in der Arktis zu spürbaren Verschiebungen der großräumigen Strömung in der Nordhemisphäre führt. Diesen sind möglicherweise die langanhaltenden Wintereinbrüche in Europa zuzuschreiben, und auch andere, sich wiederholt einstellende Wetterlagen, die dann wegen ihrer Wiederholung zum Beispiel zu Überschwemmungen und Hochwasser führen.

Beobachten und steuern

Der Klimawandel stellt die Landwirtschaft daher vor vielfältige Probleme: Emissionen müssen reduziert und Anpassungsmaßnahmen getroffen werden. Althergebrachtes Wissen muss einer gründlichen Prüfung unterzogen werden. Zugleich sollte zumindestens das europäische Umfeld hinsichtlich Klimawandel beobachtet werden: Welche Produkte werden künftig wo am besten gedeihen? Wird zum Beispiel der Mittelmeerraum weiterhin Gemüse und Obst im gewohnten Umfang liefern können? Ergeben sich daraus Chancen für die heimische Landwirtschaft? Zugleich gilt es, andere Entwicklungen zu beobachten und zu steuern: Wie entwickeln sich die Ernährungsgewohnheiten? Wie kann die Digitalisierung in der Landwirtschaft auf nachhaltige Weise erfolgen?

In einer Zeit des Umbruchs sind Pioniergeist und Experimentierfreudigkeit gefragt. Viele österreichische Biobauern haben diese Eigenschaften bereits bewiesen.

Die Bio-Tofumacherin

von David Jelinek

Im Herzen des Seewinkels steht eine kleine Manufaktur und hier wird einer der besten Tofus weit und breit erzeugt. In dieser Manufaktur treffe ich Ulla Wittmann, die gerade mit der Feineinstellung ihrer Bohnenmühle beschäftigt ist. Seit nunmehr vier Jahren hat sie sich dem Abenteuer Bio-Tofuproduktion verschrieben und schaffte damit den Sprung von der Klimaschutzexpertin zur Produzentin eines klimafreundlichen und regionalen Bio-Produktes. Hier die Geschichte einer Quereinsteigerin in die bäuerliche Verarbeitung von Bio-Produkten.



Nähere Infos:
Manufaba -
Ulla Wittmann & Ludwig Birschtzky
Josefstraße 52
7132 Frauenkirchen
www.manufaba.at

Dritter Lebensweg Bio-Landwirtschaft

„Von klein auf hat mich die Umweltthematik interessiert“, erzählt Ulla Wittmann. In der Schule war sie als Mülltrennerin verschrien, als Jugendliche wollte sie unbedingt in die Stopfenreuther Au. Geprägt von Texten wie „Die Grenzen des Wachstums“ und der Öko-Bewegung der 80er Jahre, war ihr schon damals klar: „Da müssen wir doch was tun!“.

Keine Überraschung also, dass die gelernte Schneiderin bereits nach einem Jahr die Modebranche verließ um sich ihren wirklichen Interessen zu widmen. Es verschlug sie zuerst an die BOKU, wo sie im Jahr 2002 ihr individuelles Diplomstudium abschloss. Danach kam sie nicht wie geplant beim WWF oder bei Greenpeace unter, sondern bei der Umweltberatung Wien und später beim Klimabündnis. Ihre Themenfelder beinhalteten nachhaltigen Konsum, Klimaschutz und Ernährung. Da war es zu Bio nicht mehr weit.

Doch 2014 kam der Schock. „Plötzlich hieß es, ich darf nicht mehr sitzen“, erinnert sich Ulla zurück an ihre Diagnose Bandscheibenvorfall. „Wie geht es denn jetzt überhaupt weiter mit mir?“ war die nagende Frage, die sie ab nun nicht mehr losließ. Während dieser persönlichen und beruflichen Krise lernte sie ihren jetzigen Partner kennen und mit der Liebe kam auch die Sojabohne in ihr Leben.

Bio ist gleich regional

Denn die neue Flamme war Biobauer. Ludwig Birschtzky ist geborener Frauenkirchner und mit Leib und Seele Biobauer. Er baut die Sojabohnen an, aus denen Ulla Tofu und weitere Sojaprodukte erzeugt. Er kümmert sich um die Äcker, sie um die Verarbeitung. Er ist der Bauer, sie die Tofu-Macherin. Bio ist für beide selbstverständlich, oder wie Ulla im Gespräch sagt: „Ich könnte mit einem konventionellen Bauern gar nicht zusammenleben.“

Bio-Sojabohnen aus der Region, veredelt zu einem Bio-Produkt höchster Qualität, und das in bäuerlicher Handarbeit:



VON DER
SCHNEIDERIN
ZUR TOFU-
MEISTERIN



Foto: © Josef Siffert

Seewinkler Bio-Tofu! Die Idee, Tofu herzustellen kam von Ludwigs Bruder und erreichte Ulla in ihrer Krise nach dem Bandscheibenvorfall, wo immer klarer wurde, dass sie einen neuen Lebensweg einschlagen muss. Gekocht hatte sie immer schon gerne, nun sah sie die Möglichkeit, etwas mit ihren Händen und gutem Geschmack in einem nachhaltigen Zusammenhang zu tun.

Schauma mal!

Die ersten Tofu-Experimente starteten noch ohne klares Ziel. Die Hausküche erfüllte alle hygienischen Voraussetzungen und eine erste gute Infoquelle war ein Standard Artikel. Nach zahlreichen Versuchen und ausgiebiger Recherche entwickelte sie nach und nach ihre eigene Rezeptur. Es galt vieles auszuprobieren und vieles zu lernen.

„Nach spätestens einem Jahr war klar, dass das Ganze das Potenzial hat, dass ich davon leben kann.“, erinnert sich Ulla an diese erste Zeit. Reich wollte sie ohnehin nie damit werden, denn darum geht es ihr nicht. Vielmehr findet sie ihre Werte in diesem neuen Lebensprojekt wieder: „Ich will glücklich und froh sein mit dem was ich mache, will dazu stehen können. In dem ganzen Projekt sind meine Werte enthalten, dazu kann ich stehen.“ Und das schmeckt man auch!

Beste Teamarbeit

Im Herbst 2015 steht sie das erste Mal am Bauernmarkt in Neusiedl am See. Neugierig ist man auf das neue, ungewöhnliche bäuerliche Produkt. Binnen kürzester Zeit hat Ulla eine Stammkundschaft aufgebaut und der Stein kommt ins Rollen. Die ersten Gastronomen mel-

den sich, alles über Mundpropaganda, denn Werbudget gibt es keines. Die Hausküche reichte somit nicht mehr für die benötigten Mengen, abgesehen davon, dass der Aufwand enorm war. Also trafen Ludwig und Ulla gemeinsam die Entscheidung, in eine Manufaktur zu investieren. Die Rollen sind hierbei klar aufgeteilt, private und geschäftliche Beziehung getrennt. Ulla bezeichnet Ludwig als ihren „business angel“. Nebenbei ist er auch noch Berater, Hilfskraft und Partner. Die Teamarbeit funktioniert, wenn auch nicht immer reibungsfrei.

Von der Bohne zur Hand

„Manufaba“ leitet sich von „Hand“ (= lat. „manus“) und „Bohne“ (= lat. „faba“) ab, bedeutet also so viel wie handgemachte Bohne. Einen passenderen Namen hätten sich die beiden für ihre handwerklich hergestellten Soja-Spezialitäten nicht einfallen lassen können. Der Manufaba Tofu ist weicher und zarter als andere Tofus. Und er ist frisch und unpasteurisiert, was ihn einzigartig macht. In der frisch fertiggestellten Manufaktur in Frauenkirchen wird alles handgemacht. Die Sojabohnen aus eigenem Bio-Anbau werden zu allerlei Köstlichkeiten verarbeitet. Denn nicht nur verschiedene Tofusorten, auch geröstete Sojabohnen, fix und fertige vegane Saucen Bolognese oder Chilli con Tofu im Glas gehören zum Angebot. Verkauft wird an die regionale Gastronomie, auf Märkten und an Wiederverkäufer. Neben der Manufaktur soll es einen Ab-Hof Verkaufsraum geben. Dieser wird gerade fertig gestellt und soll gemeinsam mit der Manufaktur im Rahmen eines großen Eröffnungsfestes eingeweiht werden!



REGIONAL ODER BIO?

EINE ENTWEDER-ODER-FRAGE,
DIE EIGENTLICH GAR KEINE IST

Die Nachfrage nach regionalen Produkten im Lebensmittelhandel hält unvermindert an. Der Handel hat diesen Trend dankbar aufgegriffen, sind Kunden doch bei regionalen Produkten weniger preissensibel, wie Kerstin Neumayer, damals noch Vorstandsvorsitzende einer großen Supermarktkette, schon 2018 festgestellt hat. Wenn KonsumentInnen gerne freiwillig tiefer in die Tasche greifen und die salonfähig gewordene „Geiz ist geil“-Mentalität überwinden, dann ist den Marketingexperten ein wahrlich genialer Coup gelungen.

Im Gegensatz zur biologischen Landwirtschaft, die durch die EU-Bio-Verordnung gesetzlich klar geregelt ist und regelmäßig auf Einhaltung der Richtlinien kontrolliert wird, handelt es sich bei der Regionalität nämlich um ein eher vages Konzept. Es gibt weder eine einheitliche Definition des Begriffs „Region“, noch Richtlinien, die eingehalten werden müssen, um sich mit dem Prädikat „regional“ schmücken zu dürfen. Lothar Greger vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FiBL, sieht darin jedoch kein Hindernis, im Gegenteil: „Der Begriff der Region ist ähnlich wie der Begriff der Nation eine abstrakte Größe, die aber emotional hoch aufgeladen ist und für unsere Zugehörigkeit und dem damit verbundenen Gruppenaltruismus eine wichtige Orientierungsgröße in einer immer unübersichtlicher erscheinenden, globalisierten Welt ist. Die Region erleben wir auch als persönlich erfahrbar im Gegensatz zu abstrakten Nachhaltigkeitsparametern.“

Fakten spielen, wenn überhaupt, also nur eine untergeordnete Rolle. Daher wird die Frage, ob Regionalität hält, was sie verspricht, gar nicht erst gestellt. Wir tun es hier trotzdem:

Wo endet die Region?

An der Landesgrenze? Bei 70 oder schon bei 30 Kilometern? Beim Nachbarort? Und was ist mit den Futtermitteln? Reicht es, dass die Kuh in einem österreichischen Stall steht, selbst wenn die Futtermittel aus Ländern des Südens importiert werden? Wir alle wissen, dass riesige Flächen Regenwald gerodet werden, um den europäischen Bedarf an Kraftfutter günstig zu decken, stellen aber die Regionalität des „Endprodukts“ nicht infrage.

Ähnlich verhält es sich mit der Verarbeitung der Rohstoffe. Wo diese stattfinden muss, damit am Ende „regional“ am Produkt stehen darf, ist nicht geregelt. Selbst kurze Transportwege sind keine Voraussetzung für das Prädikat „regional“. Und auch, wenn es verwundern mag, die Art der landwirtschaftlichen Produktion fällt viel stärker ins Gewicht als der Transport. So kommt es, dass zum Beispiel importierte spanische Freiland-Tomaten einen besseren CO₂-Fußabdruck haben als österreichische Glashaus-Tomaten, nämlich 600 CO₂e in g/kg gegenüber 1296 CO₂e in g/kg für Tomaten aus dem österreichischen Glashaus, das mit Fernwärme beheizt wird. Bio-Tomaten aus dem unbeheizten Folientunnel kommen auf nur 31 CO₂e in g/kg.

Hohe Qualität und Handwerk?

Wie ist es um die hohe Qualität und das handwerkliche Können bestellt, mit denen Regionalität oft assoziiert wird? Es gibt zahlreiche hervorragende heimische ProduzentInnen, die wahre kulinarische Kostbarkeiten hervorbringen – sie tun dies jedoch nicht, weil sie aufgrund ihrer geographischen Verortung oder ihrer Größe gesetzlich dazu verpflichtet sind, sondern weil es sich um herausragende

Betriebe handelt, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden. Die Gleichsetzung von Regionalität und Qualität basiert nicht auf Fakten, oder einem zu überprüfenden Regelwerk, sondern auf der grundsätzlich positiven Einstellung zur Region. Regionalität ist also weder ein Garant für Qualität noch für kurze Transportwege.

Sehnsuchtsraum Region

Das Konzept ist dennoch so erfolgreich, weil die Region als Projektionsfläche für die eigene Identität dient. Zwar gibt es geografisch begrenzte Regionen, diese können aber durchaus auch mehrere Nationen miteinschließen, wie im Fall der Pannonischen Region, die sich über sieben Nationen erstreckt. In der Regel geht es jedoch immer, so bestätigt Lothar Greger, um die politische Zugehörigkeit, der wir uns verbunden fühlen.

Die Lebensmittel-Industrie konfrontiert uns in den Supermarkt-Regalen mit verpackten, anonymen und gesichtslosen Lebensmitteln – die völlige Entfremdung zum Produkt schreitet voran. KonsumentInnen sind aber vermehrt auf der Suche nach Authentizität, nach emotionaler Nähe zum Produkt und nach ehrlichen, handwerklich hergestellten Lebensmitteln. Sie sehnen sich nach Geschichten, wollen gar nicht zu genau hinschauen. Tagtäglich werden uns so viele Entscheidungen abverlangt, dass wir nicht alle Für und Wider bis ins kleinste Detail abwägen können. Zwar sind wir begierig danach, richtig zu handeln, aber angesichts der Komplexität der Fragestellungen oft schier überfordert und entsprechend dankbar für einfache Lösungen und Orientierungshilfen. Hier kommen die sogenannten Schlüsselinformationen, wie das Produktmerkmal „Regionalität“ eine darstellt, ins Spiel, die für die schnellere Entscheidungsfindung herangezogen werden. Sie sind dafür verantwortlich, dass wir uns vor dem Regal schnell und intuitiv eher für ein Produkt „aus der Heimat“ entscheiden.

Gesetzlich bindende Bio-Kriterien

Im Gegensatz zum Sehnsuchtsraum „Region“ ist die biologische Wirtschaftsweise eine gesetzlich klar definierte Qualitätsregelung. Deren Richtlinien sind für alle transparent in der EU-Bio-Verordnung formuliert – nachzulesen zum Beispiel auf der BIO AUSTRIA-Webseite. Doch worum geht es in der Bio-Landwirtschaft eigentlich? Was liegt der Qualitätsregelung Bio zugrunde? Grundgedanke der biologischen Landwirtschaft ist die Kreislaufwirtschaft, weshalb die Tierhaltung ein wichtiger Bestandteil ist. Statt mit schnelllöslichen Düngern die Pflanzen direkt zu stärken, wird der Boden durch die Gabe von organischen Düngemitteln wie tierischem Mist oder Kompost unterstützt. Chemisch-synthetische Pestizide, die nicht natürlich abgebaut werden und so als Rückstände ins Grundwasser gelangen können, kommen nicht zum Einsatz. Die Tiere haben mehr Platz im Stall und im Freien und bekommen Bio-Futter. Zudem wird weniger Kraftfutter verfüttert, wodurch einerseits die Tiere mehr Zeit zum Wachsen haben, andererseits der Bedarf leichter importunabhängig gedeckt werden kann.

Während es also keine Richtlinien für die Vermarktung als regionales Produkt gibt, darf ein Lebensmittel nur dann das Label „Bio“ erhalten, wenn bei dessen Produktion zusätzlich zu den allgemein gültigen Vorgaben diejenigen der EU-Bio-Verordnung eingehalten wurden, was zudem regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen überprüft wird. KonsumentInnen wissen beziehungsweise können überprüfen, was mindestens drin sein muss, wenn Bio darauf steht. Ein Konsument, der die Nachhaltigkeit in seinem Lebensumfeld weiterentwickeln möchte, greift am besten zu biologischen Lebensmitteln aus der Region. Im Sinne des Tierwohls, der Biodiversität und des Umweltschutzes gibt es keine bessere gesetzlich überprüfte Qualität als die biologische. Deshalb kaufe ich Bio-Produkte, meistens in der Saison, und verzichte auf argentinische Äpfel, egal ob bio oder konventionell.



Hallo, ich bin Leo!
Für mich ist Bio logisch,
für dich auch?

Am Biohof wirtschaften Biobäuerinnen und Biobauern nach strengen Regeln und betreiben eine umweltschonende Landwirtschaft, genannt die Bio-Landwirtschaft. Dabei schauen sie besonders auf die Natur und ihre Tiere. Dank den Biobäuerinnen und Biobauern können wir uns wertvolle Bio-Lebensmittel wie Milch, Käse, Eier, Fleisch, Obst und Gemüse schmecken lassen.

Warum die Bio-Landwirtschaft so besonders ist

Die Tiere am Biohof wie Schweine, Hühner und Kühe haben Auslauf, viel Platz im Stall und bekommen bestes Bio-Futter. Damit die Pflanzen auf den Feldern und Äckern kräftig wachsen, werden der Boden und seine Lebewesen wie Regenwürmer, Asseln, Bakterien und Co. stark gemacht und optimal mit Nährstoffen versorgt. Dazu werden in jeder Saison andere Pflanzen angebaut – das nennt man Fruchtfolge – und Tiermist und Kompost auf den Feldern als Dünger ausgebracht. Um die Pflanzen vor den gefräßigen Schädlingen zu schützen, bauen Biobäuerinnen und Biobauern auf Nützlinge wie Käfer, Wespen und Vögel, auf deren Speiseplan die Schädlinge ganz oben stehen. So unterstützen auch sie die Biobäuerinnen und Biobauern bei ihrer Arbeit.

Bio-Landwirtschaft steht für ...

- Wertvolle Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen
- Höchste Qualität ohne Gentechnik
- Tiere, denen es gut geht
- Gesunde Böden
- Sauberes Trinkwasser
- Schutz von Insekten, Vögeln und Wildpflanzen
- Aktiver Klimaschutz
- Eine schöne Umwelt



Alle Lösungen findest du unter www.bio-austria.at/biolife-raetsel-loesung

Wusstest du, dass ...

- das Gewicht aller Bodenlebewesen unter einer fußballfeldgroßen Bio-Weide rund 25 Tonnen beträgt? Das ist soviel wie 50 Kühe zusammen wiegen.
- der Regenwurm jährlich pro Hektar bis zu 80 Tonnen besten biologischen Pflanzendünger produziert? Das entspricht dem Gewicht von 13 Elefanten.
- weltweit 20.000 Bienenarten bekannt sind, aber nur neun von ihnen Honig produzieren?

Bio-Quiz:

Kannst du Leo bei den kniffligen Fragen helfen?

1. Was wächst am Biohof in Österreich?
a) Äpfel
b) Kaffee
c) Mangos
2. Wo wachsen Bio-Karotten?
a) am Strauch
b) in der Erde
c) am Baum
3. Wer lebt nicht am Biobauernhof?
a) Truthähne
b) Tiger
c) Kühe
4. Wo kann man keine Bio-Lebensmittel kaufen?
a) Am Markt
b) Beim Bauern
c) Am Spielplatz
5. Wie heißt das Kind vom Huhn?
a) Entlein
b) Küken
c) Gänserich
6. Was wird aus Bio-Getreide hergestellt?
a) Marmelade
b) Käse
c) Brot
7. Welches Bio-Tier gibt keine Milch?
a) Bio-Ziege
b) Bio-Gans
c) Bio-Schaf
8. Was mögen Bio-Schweine besonders gern?
a) Ganz viel Platz im Bio-Stall
b) Sonntagnachmittag spazieren gehen
c) Fernsehen

Geschüttelte Wörter:

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

URFMAWLU

	7	12		1			
--	---	----	--	---	--	--	--

ROKAETT

16	3					19
----	---	--	--	--	--	----

CHMLI

2		5		
---	--	---	--	--

FOBIOH

		6		13
--	--	---	--	----

TTERSCHLIMENG

4					9					
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

TROBENBACK

			11					17
--	--	--	----	--	--	--	--	----

ÜSMEGE

10				14
----	--	--	--	----

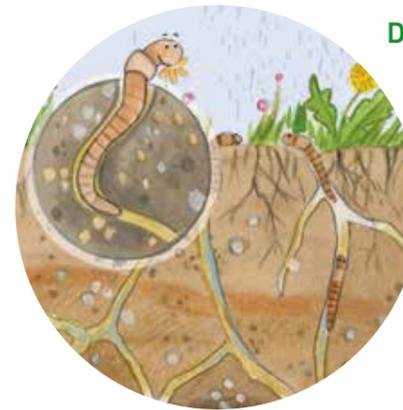
GEEIZ

18				
----	--	--	--	--

RUTNA

			8	
--	--	--	---	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



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 Biohofs. Diese haben sich im Buchstabensalat versteckt. Kannst du sie alle finden?

REGENWURM – ZIEGE – SCHAF – KUH – SCHWEIN – HUHN – MARIENKÄFER – BIENE – LAMM – FERKEL – KALB – FISCH – SCHMETTERLING – TRUTHAHN

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



Biobäuerinnen und Biobauern schützen Natur und Umwelt und sorgen für gutes Essen, das schmeckt.

Biobäuerinnen und Biobauern schauen aufs Ganze

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften nach biologischen Richtlinien. In diesen Regeln ist zum Beispiel festgehalten, wie die Ställe und das Futter für die Tiere sein sollen, welcher und wieviel Dünger eingesetzt werden darf und welche Zusatzstoffe in der Verarbeitung von Lebensmittel erlaubt sind. Biobäuerinnen und Biobauern halten sich aus Überzeugung an diese Richtlinien, um wertvolle Lebensmittel für uns alle herzustellen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium 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.



BIO AUSTRIA ist der Verband der Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs und vertritt rund 12.500 Bio-Betriebe. Diese wirtschaften neben den EU-Bio-Richtlinien und den Bundes-tierschutzgesetzen nach den verbandseigenen Richtlinien und produzieren dadurch Bio-Lebensmittel besonders hoher Qualität, nämlich der BIO AUSTRIA-Qualität.



Seit vergangem Jahr ist die landwirtschaftliche Fläche Österreichs zu einem Viertel Bio – das ist der Spitzenwert in der EU. Wie sehen Sie als Biobäuerin und als Obfrau vom Bio-Verband BIO AUSTRIA die bisherige Entwicklung?

Ich freue mich natürlich darüber, dass die Bio-Landwirtschaft den Wert von 25% der landwirtschaftlich bewirtschafteten Fläche geknackt hat. Allerdings geht es mir nicht um den Prozentsatz an sich, sondern darum, dass der steigende Anteil zeigt, dass die Menschen Bio-Lebensmittel immer stärker nachfragen. Prinzipiell gilt: Je mehr nachgefragt wird, desto mehr Bio-Landwirtschaft kann sich etablieren – und das ist gut für die Umwelt, das Klima, unsere Tiere und für uns Menschen selbst.

Glauben Sie, dass dieser Trend zu Bio weiter anhalten wird?

Ich sehe das nicht als Trend. Ein Trend ist heute da und morgen wieder weg, wie etwa in der Mode. Da kommt er dann dafür alle 20 Jahre wieder (lacht). Bio hat

aber eine konstante Entwicklung über 25 Jahre hinter sich und ist dabei von Jahr zu Jahr gewachsen. Das ist kein Trend, das ist eine nachhaltige Entwicklung. Und ja, ich bin davon überzeugt, dass sich diese Entwicklung fortsetzen wird. Denn immer mehr Menschen wollen Verantwortung für die Umwelt, für ihre eigene Gesundheit, für das Wohlergehen der Tiere übernehmen. Und sie können das unter anderem über den Kauf und den Genuss von Bio-Lebensmitteln machen.

Sie bewirtschaften Ihren eigenen Hof seit 2000 biologisch und darüber hinaus auch nach den BIO AUSTRIA-Richtlinien, die in vielen Punkten strenger sind als vom Gesetz vorgegeben. Wenn Sie an Ihre Anfänge und den Beitritt zum Verband denken, würden Sie diesen Schritt – aus heutiger Sicht – wieder wagen?

Meine Motivation war, etwas zu verändern und dadurch eine positive Entwicklung für meine Familie, natürlich für mich und für den Betrieb zu ermöglichen. Es dauert schon eine Zeit, bis man die Denkweise der Bio-Landwirtschaft verinnerlicht hat.

Aber dann, wenn man es zulässt und sich damit beschäftigt, wird es zu einer Lebenseinstellung. Ich bereue meine Entscheidung keine Sekunde. Und für mich war auch von Anfang an klar: Wenn Bio, dann ganz. Und daher bin ich zum Verband BIO AUSTRIA gegangen. Denn hier gilt es, noch höhere Vorgaben, etwa in Bezug auf die Tierhaltung, einzuhalten. Und diese sogenannten Richtlinien, nach denen wir BIO AUSTRIA-Biobäuerinnen wirtschaften, die werden von Bäuerinnen und Bauern selbst erarbeitet. Das war mir wichtig: Die Basis unseres Tuns auch aktiv mit zu gestalten. Denn das bedeutet, noch mehr Authentizität der Produkte.

Die strengen Standards des Verbands BIO AUSTRIA schlagen sich also auch in der hohen Qualität der Produkte nieder. Wo liegen denn die Unterschiede zu EU-Bio-Vorgaben genau?

Dazu muss ich etwas ausholen: Die EU-Bio-Verordnung ist die gesetzliche Grundlage für alle Bio-Produkte, die in der EU produziert, verarbeitet und verkauft werden – auch für jene Bio-Produkte die von außerhalb importiert werden bzw. Bestandteile aus Nicht-EU-Ländern enthalten. Dazu gibt es also diese verpflichtenden Regelungen, an die sich jeder Bauer, Verarbeitungsbetrieb, Importeur und Händler halten muss. Erkennbar ist das für die KonsumentInnen an dem grünen EU-Bio-Siegel in Form eines Blattes aus Sternen. Auch der Begriff „Bio“ oder „öko“ ist im EU-Bio-Recht für Lebensmittel geschützt. Und das alles wird kontrolliert – vom Feld bis ins Regal. Bio-Produkte sind daher die am strengsten kontrollierten Lebensmittel. BIO AUSTRIA hat in insgesamt in über 160 Punkten Auflagen für seine Bäuerinnen und Verarbeitungsbetriebe, die über diese EU-Vorgaben hinaus gehen. So haben die Tiere etwa mehr Platz zur Verfügung und müssen auf die Weide gelassen werden. Auch werden bei uns alle männlichen Brüder von Legehennen verpflichtend aufgezogen – das ist einzigartig in Europa. Auch ist die Milchleistung für Milchkühe gedeckelt. Und vieles mehr...

Man hört viel über Digitalisierung, die auf den Bauernhöfen immer öfter Einzug hält.

Welchen Stellenwert hat Innovation auf Bio-Betrieben und speziell bei BIO AUSTRIA?

Die technische Weiterentwicklung geht auch in der Landwirtschaft sehr rasch voran, das ist richtig. Traktoren werden heute schon mit GPS-Daten automatisch millimetergenau über Felder gelenkt. Das gibt es natürlich auch auf Bio-Betrieben. Aber Innovation beschränkt sich nicht auf Digitalisierung. Die Bio-Landwirtschaft ist seit jeher eine sehr innovative und wissensbasierte Form der Landwirtschaft. Generationen von Bäuerinnen und Bauern haben laufend Neues probiert und dadurch zum Beispiel besonders standortangepasste und robuste Sorten gezüchtet. Bei BIO AUSTRIA haben wir etwa über mehrere Jahre ein Projekt durchgeführt, das sich mit dem Anbau von Gemüse im Winter beschäftigt hat. Dabei hat sich herausgestellt, dass einige Gemüsesorten wesentlich niedrigere Temperaturen unbeschadet überstehen, als bisher angenommen. Dieses Wissen hilft jetzt Biobäuerinnen und Biobauern, die nun in unbeheizten Folienhäusern auch im Winter Gemüse anbauen und ernten können. Auch das ist Innovation.

Etwa 10 Prozent der Lebensmittel, die in Österreich verkauft werden, sind Bio. Wie bewerten Sie das, und wo werden die meisten Bio-Lebensmittel gekauft?

Es stimmt, insgesamt macht Bio zehn Prozent des Lebensmittelumsatzes in Österreich aus. Der Wert steigt seit vielen Jahren sukzessive. Aber natürlich ist da aus meiner Sicht noch viel Luft nach oben. Bio-Produkte werden in Österreich wertmäßig zu über zwei Dritteln im Supermarkt gekauft. Wir wissen aus Umfragen, dass die ÖsterreicherInnen sich mehr Vielfalt im Bio-Angebot wünschen. Diesem Wunsch könnte der Handel durchaus mit einem breiteren und tieferen Bio-Sortiment entgegen kommen.

Essen die ÖsterreicherInnen und Österreicher auch im Gasthaus Bio?

Naja, ich denke, sie würden das schon, aber das Angebot hinkt hier hinterher.

Nur wenige Wirte haben Bio auf ihrer Karte, und noch viel weniger Gasthäuser sind tatsächlich bio-zertifiziert. Wirklich sicher sein, dass tatsächlich bio drinnen ist, wo bio auf der Karte steht, kann man als Gast allerdings nur, wenn der Wirt sich bio-zertifizieren lässt.

Müsste man das nicht gesetzlich regeln?

Ja, das wäre aus meiner Sicht notwendig: Wer Bio auslobt, muss auch von einer Kontrollstelle zertifiziert sein. Alles andere führt zu einem unfairen Wettbewerb.

Medial war in letzter Zeit das Insektensterben ein großes Thema. Die Landwirtschaft wird hier oft als Verursacher genannt. Wie geht die Bio-Branche mit diesem Thema um und welche Gegenstrategien gibt es?

Unsere Welt besteht aus Ökosystemen, die sich gegenseitig bedingen und brauchen. Es liegt auf der Hand, dass Eingriffe in ein Ökosystem auch Folgen für andere nach sich ziehen. Wenn etwa die Zahl der Insekten zurück geht, fehlt den Vögeln die Nahrung. Auch hier kommt es in der Folge zu einem Rückgang der Arten. Daher ist es wichtig, über die Sensibilität unserer Ökosysteme, die auch unsere Lebensgrundlage sind, Bescheid zu wissen.

Auf Bio-Feldern gibt es eine höhere Artenvielfalt und Biodiversität. Das hängt damit zusammen, dass bei Bio die Gesunderhaltung der Pflanzen und des Bodens im Vordergrund steht. Wir versuchen also, das natürliche Immunsystem der Natur zu stärken. Sogenannten Schädlingen, also etwa Blattläusen, begegnen wir in erster Linie mit ihren natürlichen Fressfeinden, etwa Schlupfwespen-Larven. Die ernähren sich von den Schädlingen und bereinigen so das Problem. Wichtig ist auch, dass es Rückzugsgebiete gibt, etwa in Form von blühenden Flächen und Hecken. Bio-Landwirtschaft setzt übrigens keine synthetischen Pflanzenschutzmittel ein. Aber auch im Bio-Bereich können und wollen wir noch besser werden – und wir sehen das auch als unsere Pflicht an. Denn als Biobäuerinnen und Biobauern wollen mit gutem Beispiel vorangehen.

Interview

mit Gertraud Grabmann

GANZ BIO

BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und – Bauern bewirtschaften den gesamten Betrieb biologisch. Wer bei BIO AUSTRIA Bio-Schweine hält, baut selbstverständlich sein Getreide ebenfalls biologisch an. Auch Tiere für den Eigenbedarf müssen bei uns biologisch gehalten werden. Alles andere würde nicht zu unserer Überzeugung passen, möglichst umweltschonend und tiergerecht zu wirtschaften – für unser Wohlergehen, das der uns anvertrauten Tiere und unserer zukünftigen Generationen.

GANZ SICHER

Die besondere Qualität der BIO AUSTRIA-Lebensmittel wird durch eine strenge Qualitätssicherung vom Feld bis ins Regal gewährleistet. Ein ausgeklügeltes Qualitätssicherungs-Management mit bestens geschulten MitarbeiterInnen überprüft die Einhaltung der Kriterien, auf landwirtschaftlicher Ebene erfolgt zudem eine Prüfung durch externe Kontrollstellen. Unsere Betriebe erhalten individuelle Beratungen und Schulungen um die besondere Bio AUSTRIA-Qualität gewährleisten zu können. Das macht Bio-Lebensmittel mit dem BIO AUSTRIA-Siegel ganz sicher.

GANZ ÖSTERREICH

BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel nach den strengen Vorgaben des Bio-Verbandes BIO AUSTRIA. Sie leben und wirtschaften in ganz Österreich, vom Neusiedlersee bis zum Bodensee. Das BIO AUSTRIA-Siegel steht daher für Bio-Lebensmittel aus unserer Heimat, mit besonderer Qualität und Wertschöpfung in Österreich.



Tatsächlich ist der Kakao in jeder Region ganz unterschiedlich. Im Norden, inmitten eines Trockenwaldes, wächst Criollo Porcelana, eine der teuersten Kakao-sorten der Welt. Die Bäume sind sehr alt und tragen trotzdem reichlich Früchte. Der Criollo ist extrem selten, gedeiht hier aber prächtig – 40 bis 50 Prozent reinweiße Bohnen sind in den Früchten. Unzählige verschiedene Kakaosorten wachsen auch in Tingo Maria, wo wir unseren Alto Huallaga Kakao einkaufen. Die Kooperative ist das Zotter-Leuchtturm-projekt, eine Kooperative, die ähnlich wie wir, sehr innovativ arbeitet und von Wissenschaftlern geleitet wird. Eine neue Kooperative ist auch in Malingas ent-standen. Hier hat sich eine eigenständige Sorte entwickelt, ein brauner Ur-Kakao, der eindeutig mit dem Arriba-Kakao aus

Klassisch Zotter, das sind natürlich die handgeschöpften Schokoladen, die auf langen Bahnen in Schichten auf-gestrichen werden, Nüsse und Früchte eingestreut, um Geschmacksrichtungen zu kombinieren, zu fusionieren oder ex-plodieren zu lassen. In der Manufaktur arbeiten 200 engagierte MitarbeiterInnen. Unser Familienunternehmen zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs. Alle Schokoladen werden von der Bohne weg, Bean-to-bar in rei-ner Bio- und Fair-Qualität produziert. Wir finden einen regen Austausch mit den Kakaobauern im Süden wichtig, daher reisen immer wieder Zotter-Familien-mitglieder in die Anbauländer – auch um rare Edel-Kakaosorten zu finden. Letzten Sommer war ich 5 Wochen lang in Peru unterwegs, vom Hochland bis

zum Rand des Amazonas Regenwaldes fand ich traditionelle, alte Ur-Kakaosorten und innovative Ideen: Durch den Matsch, mit dem Boot oder in Acht-Stunden-Fahrten durch das Apuri-mac-Tal, das größte Drogenanbaugbiet Perus, hinten auf der Ladefläche drei Polizisten. Wozu macht man das? Mir war es wichtig zu sehen, wie die Menschen leben und sie persönlich kennenzulernen. Wenn unsere Kakaobauern wissen, für wen sie produzieren, ein Gesicht damit ver-binden, wissen, dass ihre Arbeit geschätzt wird, dann sind sie auch mit vollem Herzen dabei. Unsere Kakaolieferanten sind nach internationalen Bio-Standards zertifiziert, aber um wirklich sicher zu sein, dass die Lieferung pestizidfrei ist, lassen wir jede Lieferung bei Ankunft in Europa nochmals analysieren.

Ecuador verwandt ist, aber noch milder ist. Eine echte Rarität! Außerdem habe ich das Zotter-Sozialpro-jekt „Schokolade macht Schule“ in Caja-marca besucht. Einst gab es hier Gold-gruben, nun ist die reichste Stadt Perus zur ärmsten geworden. Die Menschen wissen kaum, wie sie überleben sollen. 1.000 Ziegel muss eine Familie am Tag fertigen, damit sie etwas zu essen hat. Viele Kinder helfen mit, damit die Familie überlebt. Das Projekt „Schokolade macht Schule“ ermöglicht es diesen Kindern zur Schule zu gehen. Mit dem Teilerlös der Sorte „SchokoBanane“ wird das Projekt der Kindernothilfe unterstützt. Es konn-ten bereits 80.000 Tafeln verkauft und somit € 40.000,- überwiesen werden. Auch die Zotter-Erlebniswelt wird erwei-tert! *Infos und Buchungen: www.zotter.at*

Die Biobäuerinnen & Biobauern



bio-austria.at

Ganz bio.

Ganz sicher.

Ganz regional.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium 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.

Bio

Gestatten, Bio Früchtchen
aus bestem Hause!



Hoher
Fruchtanteil

Rein
biologisch

BIO FRÜCHTCHEN AUS BESTEM HAUSE.