

**Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern**



# Bio-Obst

**Fragen zu Bio-Obst?  
Wir haben Antworten.**

**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 **Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus**

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



# WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Für einen Liter Stickstoffdünger braucht es die Energie von rund einem Liter Erdöl. Würden alle heimischen Bauern und Bäuerinnen biologisch wirtschaften, könnte pro Jahr so viel Erdöl eingespart werden wie 150.000 ÖsterreicherInnen jährlich mit dem Auto verfahren.

## Gut für uns, gut fürs Klima

Biobäuerinnen und Biobauern düngen unter anderem durch geeignete Fruchtfolge, Kompostgabe oder Stallmist den Boden, nicht die Pflanzen direkt. Damit diese von Grund auf kräftig und gesund werden anstatt künstlich oder durch energieintensive mineralische Stickstoffdünger hochgepusht.

## Starke Pflanzen, starker Geschmack

Robuste, an den Standort angepasste Sorten sind widerstandsfähig. Wir unterstützen sie durch die Förderung von Nützlingen und kräftigende Kräutertees. Die Pflanzen wachsen langsamer und haben mehr Zeit zum Reifen – das schmeckt man.

## Bio sagt Nein, wo nötig

Zum Beispiel zu chemisch-synthetischen Pestiziden. Zahlreiche Studien weisen auf einen möglichen Zusammenhang von Pestiziden und Krankheiten wie Allergien, kognitiven Entwicklungsstörungen, etc. hin.<sup>1</sup> Da fördern wir lieber die Regenwürmer und Insekten, um unsere Bio-Böden lebendig und wasserdurchlässig zu halten.

<sup>1</sup> In der Studie des EPRS (European Parliamentary Research Service), Scientific Foresight Unit (STOA): Human health implications of organic food and organic agriculture. European Parliament, Brussels, 2016, werden zahlreiche Studienergebnisse über den möglichen Zusammenhang von Pestiziden und Krankheiten wie Allergien, kognitiven Entwicklungsstörungen etc. angeführt. Quellen: [www.bio-austria.at/quellen](http://www.bio-austria.at/quellen)

## Bio-Zutaten für 4 Personen

400 g Birnen	½ Zitrone
150 g Äpfel	20 g frischer Ingwer gerieben
160 g brauner Zucker	½ Chilischote gehackt
100 ml Apfelessig	½ TL Salz
50 g Zwiebeln, fein gehackt	2 Msp. Zimt
1 Orange	1 Msp. Muskat

Die Birnen und Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und würfelig schneiden. Mit Zucker und Essig kochen, dann die Früchte mit einem Mixstab pürieren. Alle übrigen Zutaten zum Apfel-Birnenmus geben und zu einer dicklichen Masse kochen, dabei häufig umrühren. Das Chutney heiß in saubere Gläser füllen und gut verschließen. Das Apfel-Birnenchutney im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept: Elisabeth Kain,  
Bio Ernte Steiermark



# Apfel- Birnenchutney