

# BioInfo

BIO AUSTRIA Vorarlberg

Ausgabe 2/2021



## Schaf & Ziege im Fokus

Seite 12

### Weideparasiten

Was gilt es zu beachten, wenn die Tiere im Frühjahr weiden?

Seite 4

### Herkunftsbezeichnung

Wie BIO AUSTRIA Betriebe ihre Herkunft kennzeichnen (müssen).

Seite 8

### Bodenseeakademie

Vom Wert der biologischen Vielfalt.

Seite 15



Bio Aktuell	3
Leitartikel Manfred Schär	3
Weideparasiten	4
Kommentar Jakob Behmann	5
Betriebsvorstellung Biohof Bechter	6
Herkunftskennzeichnung	8
Hofstempel-Aktion	10
Buchtipps	11
Bei Bio gibt's nichts zu meckern	12
Vom Wert der biologischen Vielfalt	14
Veranstaltungen	15
Bio-Einkaufsführer	16

**Impressum**

BioInfo BIO AUSTRIA Vorarlberg – Ausgabe 02/2021

**Herausgeber**

BIO AUSTRIA Vorarlberg, Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz  
TEL +43 5574 44 777, vorarlberg@bio-austria.at

**Bürozeiten**

Mo – Do 08:00 – 12:00 & 14:00 – 16:00 Uhr,  
Fr 08:00 – 12:00 Uhr

**Redaktion**

DI Mirabai Aberer, Manuel Kirisits-Steinparzer MSc.  
Gezeichnete Artikel müssen nicht unbedingt  
die Meinung der Redaktion wiedergeben

**Druck**

Druckerei Janetschek GmbH/Heidenreichstein

**Layout & Bilder**

Layout Christian Reinhard, Bild Cover: Matthias Nester  
Bilder Inhaltsverzeichnis: BIO AUSTRIA, Ewald Bechter,  
Ivo Vögel, Jörg HSK

**Design**

René Andritsch, M.A.

Informationszeitschrift wird mit Unterstützung des „Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus“ hergestellt.

[www.bio-austria.at/vorarlberg](http://www.bio-austria.at/vorarlberg)

# Bio aktuell

## Bio kommt weiter in Fahrt

Seit vergangenem Jahr werden Bio-Produkte besonders stark nachgefragt. Unser gemeinsames Ziel muss sein regionale Bio-Produkte am heimischen Markt zu positionieren. Im April konnten wir bei unserer Pressekonferenz den neuen „Bio-Einkaufsführer“ erfolgreich präsentieren. Er unterstützt die KonsumentInnen Bio-Produkte direkt auf den Höfen zu finden und stellt eine Hilfe bei bewussten und regionalen Kaufentscheidungen dar.

Mit der ebenfalls im April abgehaltenen virtuellen Jahreshauptversammlung lassen wir die beiden vergangenen Jahre endgültig hinter uns. Dank sparsamen Wirtschaftens konnte eine gesunde Basis für die weitere Vereinsarbeit geschaffen werden. Mit diesem Fundament können wir kommende Herausforderungen aktiv angehen und Chancen nutzen. Die Zeichen stehen auf Wachstum: namhafte Verarbeiter sind auf der Suche nach Bio-Lebensmitteln/Rohstoffen. Die Corona-Pandemie zeigt deutlich, dass KonsumentInnen vermehrt zu Bio-Lebensmitteln greifen, wenn sie die Wahl haben. Auch das Land Vorarlberg unterstreicht erneut seine Absicht die heimische Biolandwirtschaft ausbauen und stärken zu wollen.

Selbstverständlich sind mit dieser Dynamik auch große Herausforderungen verbunden: Noch nie wurden in einem Jahr so viele „Bio-Aktionen“ vom Handel gefahren wie 2020. Auch die Schere zwischen Bio-Konsum in Stadt und Land klafft auseinander (in Westösterreich wird weniger Bio eingekauft als in Wien) und auch von der Agrarpolitik werden nicht nur die Chancen transportiert, wie die eher unerfreulichen Aussagen aus dem Landwirtschaftsministerium (bspw. „Bio-Produktion geht am Markt vorbei“) zeigen.

Unsere Biobäuerinnen und Biobauern beweisen jedoch täglich, welche Leistungen sie für unsere Gesellschaft erbringen. Mit den neuesten Delegiertenbeschlüssen zum Themenbereich Biodiversität soll unsere Arbeit in diesem Bereich noch besser sichtbar gemacht werden. Die gemeinsame Absicht sich hier noch weiter zu verbessern ist ein lebendiges Beispiel für ein gelebtes „wir schauen aufs Ganze“ unserer Bäuerinnen und Bauern.

Manuel Kirisits-Steinparzer MSc  
Geschäftsführung BIO AUSTRIA Vorarlberg



Manfred Schär  
Vorstand BIO AUSTRIA Vorarlberg

Im Schatten der aktuellen Pandemie ist das Thema Klimaerwärmung und deren Folgen in den Hintergrund geraten. Doch Experten warnen bereits vor einer Zivilisationskrise unvorstellbaren Ausmaßes. Es werden Strategien gesucht, diesen Auswirkungen entgegen zu treten um das Rennen gegen die globale Erwärmung doch noch zu gewinnen.

Hier denkt man vermutlich als Erstes an die Energieversorgung und die Mobilität. Die Folgen von Frühstück, Mittag- und Abendessen erregen da deutlich weniger Verdacht. Doch in einer Zusammenfassung sämtlicher Lösungsansätze zeigt sich, dass unsere Ernährung bei der Ursache für diese globale Klimakatastrophe an erster Stelle steht! Denken wir nur an die unglaublichen Lebensmitteltransporte um die halbe Welt. Oder an die gigantische Lebensmittelindustrie und deren hochverarbeiteten Produkte. Ganz zu schweigen von der enormen Verschwendung vom Acker bis zum Teller. Da kann das Gewissen auch damit nicht beruhigt werden, wenn das Fertigmü mit dem sogenannten „umweltfreundlichen Elektroauto“ direkt zur Haustür zugestellt wird.

Doch es gibt Hoffnung! Wer nicht die Möglichkeit hat, im eigenen Garten sein Gemüse zu ernten oder vielleicht sogar Nutztiere zu halten, geht zu einem/r der vielen innovativen bäuerlichen DirektvermarkterInnen im Land. Dort können wir mit eigenen Augen sehen, wie unsere wertvollen Lebensmittel entstehen. Kaufen wir wo immer es geht biologisch, regional und saisonal. Zahlen wir faire Preise und die Wertschöpfung bleibt im Land. Damit erhalten wir bäuerliche Arbeitsplätze und nicht zuletzt die Wertschätzung und das Ansehen eines so wichtigen Berufstandes.

Schauen wir wieder genauer hin – schauen wir auf das Ganze. Dann dürfen wir auch wieder beruhigt ein gutes Stück Fleisch essen.

# Parasitendruck – Weidemanagement

Für Schafe und Ziegen sowie für junge Rinder ist der Befall mit Parasiten auf der Weide eine große Gefahr. Resistenzen werden bei den vorhandenen marktüblichen Entwurmungsmitteln immer mehr zum Problem. Zudem wollen wir im biologischen Landbau mit anderen Mitteln zum Ziel kommen.

Florian Vinzenz  
Bioberatung

## Mit Weidemanagement zum Ziel

Weideparasiten können mit gutem Weidemanagement reguliert und in Schach gehalten werden. Ein Befall von Endoparasiten verursacht tiergesundheitsliche wie wirtschaftliche Schäden. Dabei geht es nicht nur um Lungenwürmer und Leberegel, sondern auch um Magen-Darm-Nematoden und Bandwurmfinnen. Besonders zu erwähnen ist der Rote Magenwurm welcher sich vom Blut ernährt. Ein starker Befall kann auch zum Tod von Lämmern führen. Der sogenannte Flaschenhals, erkennbar an einer Schwellung am Unterkiefer, kann auf einen Befall des Roten Magenwurms hindeuten. Da auch bei den Antiparasitika vermehrt Resistenzen auftreten, wird eine gute Vorbeugung immer wichtiger. Zahlreiche Studien und Versuche sollen Wege aufzeigen, mit eingeschränkten Arzneimitteln auszukommen.

## Befallsdruck reduzieren

Das Ziel der Wurmkontrolle ist nicht die Wurmfreiheit, sondern die Reduktion des Befalls auf einen für das Tier tolerierbares Niveau. Die Weide sollte während der Zeit eines hohen Larvenaufkommens gemieden werden. Zwischen der 4. und 10. Woche nach Weidebeginn ist der Druck besonders hoch. Um die Anzahl der Larven zu reduzieren, kann zwischen zwei Weidenutzungen eine Schnittnutzung eingeschoben werden. Ist eine Zwischennutzung nicht möglich, sollten die Schafe und Ziegen das Gras möglichst nicht zu tief abweiden, weil die Larven meist an den untersten 6 cm der Pflanze haften. Die Misch- oder Wechselbeweidung mit anderen Tieren reduziert den Druck ebenfalls, weil die Magen-Darm-Wurmart (MDW) auf bestimmte Nutztiere spezialisiert sind. Wichtig: Ein Wechsel zwischen Schafen und Ziegen bringt keine Vorteile, weil sie von den gleichen MDW-Arten befallen werden. Die zeitgleiche Beweidung von Kleinwiederkäuern und Rindern sollte wegen der Übertragung eines Herpesvirus vermieden werden, weil dies zum Tod der infizierten Rinder führen kann.

## Entwurmungsmittel als weitere Maßnahme

Falls die Weidehygiene nicht ausreicht, müssen Entwurmungs-

mittel (Anthelminthika) eingesetzt werden. Ein unsachgemäßer Gebrauch von Entwurmungsmitteln führt rasch zu resistenten Würmern. Achtung: Der prophylaktische Einsatz von chemisch-synthetischen allopathischen Medikamenten ist im Biolandbau verboten. Natürliche Mittel und komplementärmedizinische Heilmethoden haben Vorrang. Entwurmungen dürfen auf Anordnung der Tierärztin vorgenommen werden. Bei der Behandlung mit einem Entwurmungsmittel muss die angegebene Wartezeit auf der Medikamentenpackung verdoppelt werden. Die Entwurmung muss wie alle anderen Behandlungen im Stalljournal dokumentiert werden. Nach circa 6-8 Monaten und Kontakt mit Würmern sind Schafe in der Lage eine Teilimmunität aufzubauen. Ziegen haben meist eine weniger gute Abwehr. Auf eine Behandlung der Mutterschafe kann in der Regel verzichtet werden. Auf jeden Fall ist es ratsam den Tierarzt für eine Impfung heranzuziehen. Dieser kann die richtige Dosierung und Applikation sowie die Wirksamkeit der Mittel und der verschiedenen Wirkstoffe kompetent beurteilen.

## Risikofaktoren von Magen-Darm-Würmern?

- Betrieb in tiefen Lagen unter 600 m ü. M.
- schattige und feuchte Weiden
- hoher Besatz pro Fläche – Überweidung
- mehrere Umtriebe auf der gleichen Weide

## Fazit: Folgende Maßnahmen mindern den Befall

- Koppelweide, keine Standweide
- Mähen und Weiden – Abwechslung in der Nutzung
- abwechselndes oder gemeinsames Beweiden mit Kühen/Pferden – infektiöse Larven können sich in immunisierten Tieren nicht so weit entwickeln

## Erfolg der Impfaktion durch den Tiergesundheitsdienst (TGD)

Landesveterinär Norbert Greber hat uns die Erfolge der Impfaktion des Landes Vorarlberg mitgeteilt. So konnte der Wurmbefall bei Rindern seit dem Jahr 2008 von 67% im Jahr 2020 auf 31% reduziert werden – für die Tiergesundheit ein großer Erfolg.

## Kommentar aus der Praxis



FOTO CHRISTOPH LIEBENTRITT



FOTO IVO VÖGEL

DI Jakob Behmann ist unter anderem Lehrer für Schaf- und Ziegenhaltung am Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum Hohenems und hat sich auf seinem Biohof auf Schafhaltung spezialisiert.

*„Nach Literaturrecherche und eigenen Erfahrungen kommt es häufig zu einer starken Eiausscheidung der Muttertiere um die Geburt herum bzw. zum Weideaustrieb, wodurch auch Lämmer erstmals in den Kontakt mit den Parasiten kommen. Verstärkt haben Lämmer mit den Parasiten im Juni zu kämpfen. Danach scheiden Lämmer und Muttertiere sehr viele Eier aus, was zu einem starken Parasitendruck im Juli und August auf der Weide führt. Anschließend fällt der Parasitendruck in Richtung Herbst wieder etwas ab.“*

### **Wie gehen wir damit um?**

*Gezielte Bekämpfung gegen Innen- und Außenparasiten der ganzen Herde subkutan (unter die Haut) durch den Tierarzt im Frühjahr und eine orale Behandlung im Herbst. Intensive Kontrolle der Muttertiere und Lämmer im Juni und Juli, um wenn nötig, schnell reagieren zu können. Wichtig ist für uns ein Wechsel zwischen Mahd und Weide, Auszäunen von Nassen Flächen, Abmähen der Weideflächen einmal im Sommer, Quarantäne für Zukaufstiere. In England wird gezielt auf Wurmresistenz gezüchtet, da haben wir uns eben zwei Böcke gekauft. Das Problem ist vielschichtig und muss, so denken wir, auch so angegangen werden.“*

Ihr Ansprechpartner ist Florian Vinzenz  
TEL +43 5574 400 331  
florian.vinzenz@bio-austria.at



Quelle: [www.fibl.org/de/shop/2515-parasiten-kleinwiederkaeuer.html](http://www.fibl.org/de/shop/2515-parasiten-kleinwiederkaeuer.html)  
Das gesamte Merkblatt ist als kostenloser Download erhältlich.



m303  
BIOHOF BECHTER

**Biohof Bechter**

Müselbach 303  
6861 Alberschwende

TEL +43 664 993 73 99  
ewald.bechter@gmx.at

[www.bio-austria.at/biobauer/  
biohof-bechter/](http://www.bio-austria.at/biobauer/biohof-bechter/)

# Frischer Schwung in altem Gebälk

Der BIO AUSTRIA Betrieb M303 von Ewald und Barbara Bechter in Müselbach sorgt für ordentlich Schwung im altherwürdigen Gebälk des stolzen Wälder Hauses. Seit 2016 wird fleißig in Haus und Hof gewerkelt.

Manuel Kirisits-Steinparzer, MSc  
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Eine junge Familie (Söhne: Sebastian, Frederik, Benedikt), ein renoviertes Bauernhaus, ein frisch umgebrochener Acker, eine wachsende Schafherde, verjüngte Streuobstflächen, immer konkreter werdende Pläne zum Stall(um)bau und jede Menge Ideen für die Zukunft beschreiben den Biobetrieb des umtriebigen Betriebsleiterehepaars wohl am besten.

Der 5 ha große Bio-Grünlandbetrieb der Bechters liegt im idyllischen Flysch-Voralpengebiet des Vorderen Bregen-

zerwalds. Ein Großteil der Flächen ist arrondiert und zu einem guten Teil mit dem Traktor bewirtschaftbar. Auf Grund der beengten Stallsituation, und Ewalds Tätigkeit als Tischlermeister im BSBZ sowie als „Lämmerkoordinator“ für Broger/Sutterlüty wurde der betriebliche Schwerpunkt auf die Lämmermast gelegt. Arbeitskollegen und bekannte Biolandwirte waren es, die den jungen Betriebsleiter zur Bio-Schafhaltung führten. Begeistert von den wolligen Vierbei-

nern wuchs schnell eine Herde von rund 20 Mutterschafen der Rassen Jura und Charolais heran.

Von Anfang an war klar, dass nur ein Biobauernhof in Frage kommt. Bio ist für das junge Ehepaar eine Lebenseinstellung, die Kontrolle belanglos und die notwendigen Aufzeichnungen sehen sie nicht als Last, sondern als Selbstverständlichkeit. Kritischer hingegen wird das „Trittbrettfahrertum“ beurteilt, wenn etwa Aussagen wie „wir sind eh fast bio“



FOTOS EWALD BECHTER

von BerufskollegInnen getätigt werden.

Doch zurück zu den Schafen und den betrieblichen Abläufen: Das „Schafjahr“ beginnt im zeitigen Frühjahr bzw. ausgehenden Winter mit den Ablammungen. 2 Lämmer pro Muttertier wären ideal und wünschenswert. Mit 3 Ablammungen in 2 Jahren zeigen sich die Betriebsleitenden zufrieden. Meist findet die Anpaarung mit einem Charolaisbock statt, welcher direkt aus Frankreich zugekauft wurde. Kraftfutter dient nur als Ergänzungsfuttermittel und wird nur den Lämmern kurzzeitig zugefüttert. Nach erfolgter Klauenpflege – welche mehrmals im Jahr stattfindet –, Frühjahrsschur und regelmäßiger Parasitenbekämpfung aller Muttertiere ist ein frühzeitiger Start in die bis zu 7 Monate dauernde Weidesaison obligatorisch. Gealpt wird auf Grund hausnaher Steiflächen nicht. Das restliche Grünland wird in den Sommermonaten 4x genutzt und mit Gülle und Festmist gedüngt. Auch eine Kalkung findet auf den eher sauren Standorten statt. Apropos Gülle: Auf Grund der

Mastgeflügelhaltung, welche in den Sommermonaten in den leerstehenden Schafstallungen besteht, ist eine gute Nährstoffversorgung garantiert. Bis zu 500 Stück der gefiederten Freunde werden im Sommer am Betrieb Bechter gehalten und fast die Hälfte von ihnen wird direkt ab Hof als ganzes oder halbes Huhn vermarktet, bevor die Schafherde in ihr Winterquartier – einen Tiefstreu-stall – zurückkehrt.

Während einzelne Lämmer im Alter von 5-6 Monaten am Hof selbst zerlegt und direkt vermarktet werden, wird der Großteil über die Sutterlüty Märkte abgesetzt. Ewald Bechter ist Koordinator für das vorarlbergweite Lämmerprojekt von Broger/Sutterlüty, über welches jährlich mehrere Hundert Qualitätslämmer (Klassifizierung: EUR 23) unterschiedlicher Fleischrassen verkauft werden. Derzeit handelt es sich noch um ein konventionelles Vermarktungsprogramm, da Bio-Tiere noch die Minderheit darstellen.

Neben Schafen und Geflügel gewinnt auch die pflanzliche Produktion am Be-

trieb Bechter zunehmend an Bedeutung. Die „Husbündt“ mit alt ehrwürdigen Hochstämmen ist längst auf Vordermann gebracht und liefert den wertvollen „Rohstoff“ für die prämierten Edelbrände, die stolz den Hofnamen „M303“ – für Müselbach Haus Nr. 303 – am Etikett tragen. Ja und ganz im Sinne eines ganzheitlichen Zugangs wird die hausnahe Gunstlage genutzt und auf einer bereits 20x30 Meter großen Parzelle Ackerbau betrieben. Kartoffeln, Kraut, Dinkel und sogar Sommerweizen werden bereits für die Selbstversorgung und Direktvermarktung kultiviert. Die Erntemengen sind trotz den 2000 mm Niederschlag vielversprechend und die Absatzmöglichkeiten direkt vor der eigenen Haustüre stets gegeben bzw. so gut, dass besagte Produkte schnell vergriffen sind.

Auch in der heurigen Saison wünschen wir der motivierten Familie Bechter mit ihrem jungen Biohof M303 viel Freude, gutes Gelingen, florierende Märkte, gutes Gedeihen am Feld, Glück und Gesundheit für Haus und Hof!



# Woher stammt mein Bio-Produkt?

Dort wo BIO AUSTRIA drauf steht, sind auch österreichische Bio-Rohstoffe drin – außer es wird gekennzeichnet. Seit vorigem Jahr gilt eine Erweiterung hinsichtlich der Kennzeichnungspflicht der Herkunft.

Zusammengefasst von DI Mirabai Aberer  
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Konkret geht es um die Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln, bei denen freiwillig auf das Ursprungsland, eine Region oder einen Herkunftsort hingewiesen wird. Schon bisher war die Herkunft zwingend anzugeben: bei unverpacktem Fleisch, frischem Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, Fisch und Eiern sowie Bio-Produkten.

Die erweiterte Kennzeichnungspflicht kommt zur Anwendung, wenn zwei Bedingungen erfüllt sind:

1. Es gibt eine freiwillige Angabe über das Ursprungsland oder den Herkunftsort des Lebensmittels
2. Die Angabe des Ursprungslandes oder

Herkunftsortes der Lebensmittel ist nicht ident mit dem Ursprungsland oder Herkunftsort der primären Zutat(en).

## Was bedeutet das für Produkte mit BIO AUSTRIA Logo?

Das Anbringen des BIO AUSTRIA-Logos stellt eine freiwillige Herkunftsangabe dar und löst die erweiterte Kennzeichnungspflicht der Herkunft aus.

Nur wenn bei einem BIO AUSTRIA-Produkt das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat(en) NICHT Österreich oder eine ausgelobte Region ist, kommt die Kennzeichnungspflicht der Herkunft der primären Zutat(en) zur Anwendung.

Freiwillige Hinweise, die als Herkunftsangabe verstanden werden, sind auch Abbildungen, Piktogramme, Symbole oder Begriffe, die sich auf geographische Orte beziehen wie beispielsweise die Abbildung einer rot-weiß-roten Fahne oder einer Österreichkarte. Darüber hinaus muss bei der Nennung einer Region mit Wortlauten wie „aus dem Bregenzerwald“, „aus dem Großen Walsertal“ oder entsprechenden Symbolen oder Abbildungen, die Herkunft der primären Zutaten aus der ausgelobten Region beachtet werden. Die Angabe von Namen und Adresse des Herstellers im Rahmen der Kennzeichnungsvorschriften löst die erweiterte Kennzeichnungspflicht nicht aus!





FOTOS VON L. NACH R. IVO VÖGEL, MANUELA WILPERNIG, SONJA FUCHS

### Was ist eine primäre Zutat?

Primäre Zutaten sind – vereinfacht ausgedrückt - jene Zutaten, die man üblicherweise mit einem Lebensmittel assoziiert. Lebensmittel können eine, mehrere oder keine primäre Zutat enthalten.

Im Wesentlichen ist eine primäre Zutat diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die

1. über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen (quantitativer Ansatz) und/oder
2. die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist (qualitativer Ansatz).

Darunter sind auch jene Zutaten zu verstehen, die das Lebensmittel charakterisieren oder die in der Sachbezeichnung genannt bzw. durch Bilder hervorgehoben werden.

Mit Mohnstrudel oder Nussecken assoziieren die Verbraucher und Verbraucherinnen auch Mohn bzw. Nüsse.

Lebensmittel können in seltenen Fällen eine, mehrere oder keine primäre Zutat enthalten. Diese Definition der Primärzutaten führt leider nicht bei jedem Lebensmittel zu einer klaren bzw. eindeutigen Antwort, was darunter zu verstehen und letztlich zu kennzeichnen ist. Wenn zum Beispiel in einem verarbeiteten Produkt viele verschiedenen Zutaten enthalten sind und weder der qualitative, noch der quantitative Ansatz greift z.B. Müsli.

Zu beachten ist auch, dass die Herkunftsangabe im selben Sichtfeld stehen muss, auf welchem das BIO AUSTRIA Logo abgebildet ist, wenn die primäre Zutat(en) NICHT aus Österreich stammen.

## Zusammenfassung

**Für ein BIO AUSTRIA-Produkt mit Primärzutat(en) aus Österreich  
-> KEINE ÄNDERUNG**

**WANN BESTEHT HANDLUNGSBEDARF?  
Wenn das BIO AUSTRIA-Logo verwendet wird und die/eine primäre Zutat/en NICHT aus Österreich kommt.**

**ODER  
Wenn zusätzliche Regionsangaben gemacht werden und die/eine primäre Zutat NICHT aus der angegebenen Region stammt.**

Ansprechperson bei Fragen:  
Mirabai Aberer  
TEL +43 5574 44777 724  
mirabai.aberer@bio-austria.at

# Hofstempel-Aktion

Nutzen Sie die Möglichkeit einen Hofstempel über BIO AUSTRIA zum vergünstigten Preis zu bestellen. Die Aktion ist gültig von 1.5. bis 31.5.2021.

**Bestellung bei Elisabeth Pilgerstorfer**  
elisabeth.pilgerstorfer@bio-austria.at  
TEL +43 732 654 884 - 202

oder online: [www.bio-austria.at/a/bauern/stempelbestellung/](http://www.bio-austria.at/a/bauern/stempelbestellung/)



**Fleischtiger und Klimaschützer?**

Wir lieben Bio-Gemüse! Je mehr, desto besser.

Wenn es aber ab und zu ein Stück Fleisch sein darf,  
dann in bester Bio-Qualität aus Vorarlberg.

Und das schmeckt doppelt!

**BIO-GRILLPAKET  
JETZT ONLINE  
BESTELLEN**

[www.biovorarlberg.at](http://www.biovorarlberg.at)

**BIO**   
**vorarlberg**



[www.stauden-kopf.at](http://www.stauden-kopf.at)

Staudengärtnerei  
Elke und Thomas Kopf  
Kontrolliert biologischer Anbau  
Haltestelleweg 2, 6832 Sulz  
T 05522/44515

  
**Stauden  
Kopf**

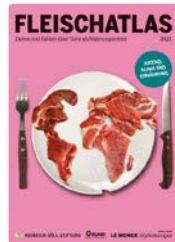
# Buchtipps



Autor: Wolfgang Becvar  
ISBN-10 : 3800132249

## Schafe und Ziegen natürlich heilen

Dr. Wolfgang Becvar ist ein auf Naturheilerfahren spezialisierter Tierarzt. Er war Dozent an der Akademie für Tiernaturheilkunde in Bad Bramstedt. Dieses Buch ist ideal für Schaf- und ZiegenhalterInnen die ihre Tiere auf natürliche und ganzheitliche Weise heilen möchten. Es ist eine wahrer Ratgeber und bietet Erfahrungen und Tipps, die einem in Notsituationen behilflich sind.



## Fleischatlas 2021

Der regelmäßig erscheinende Fleischatlas bietet kurze Essays und eine Vielzahl anschaulicher Abbildungen rund um den Fleischkonsum. Die österreichische Ausgabe des FLEISCHATLAS 2021 ist ein Kooperationsprojekt der Heinrich-Böll-Stiftung, Berlin, der Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten, beide Wien.

<https://www.global2000.at/sites/global/files/Fleischatlas-2021.pdf>



Autor: Dietmar Näser  
ISBN 978-3-8186-0695-4

## Regenerative Landwirtschaft

Dieses Buch bietet Ihnen eine Alternative zur herkömmlichen Bodenbearbeitung. Aus der Vielfalt der Erfahrungen mit Betrieben, Recherchen und eigenen Tests des Autors wurde das System der regenerativen Landwirtschaft unter mitteleuropäischen Bedingungen aufgestellt. Es unterscheidet sich von vorhandenen bodenschonenden, konventionellen und biologischen Anbausystemen durch das konsequente Einbeziehen des Bodenlebens



## Bio-Kernobstfibel 2021

Das Nachschlagewerk für Bio-Kernobstbetriebe enthält umfangreiche Informationen und Fotos zu folgenden Themen: Entwicklungsstadien, Pflanzenschutz, Mechanische Bodenbearbeitung, Nährstoffversorgung (Düngung), Ertragsregulierung (Ausdünnung), Ernteparameter. Die Fibel kann beim Referat Obstbau der Landwirtschaftskammer Steiermark bestellt werden (€ 30,- plus € 10,- Bearbeitungs- und Versandkostenpauschale).

TEL +43 316 80 50-8063  
kernteam@lk-stmk.at



## Kritischer Agrarbericht 2021 Online

Der jährlich erscheinende „Kritische Agrarbericht“, zeigt in Beiträgen vieler Autoren die ganze thematische Breite der agrarpolitischen Debatte eines Jahres. Herausgegeben wird dieser von dem deutschen AgrarBündnis e.V.; einem Zusammenschluss von derzeit 25 Verbänden der bäuerlichen und ökologischen Landwirtschaft, des Umwelt- und Naturschutzes, des Tierschutzes, der Entwicklungszusammenarbeit sowie der Kirchen.

<https://www.kritischer-agrarbericht.de/2021.404.0.html>



## Freilandhaltung von Schweinen

Viel Tierwohl bei passender Infrastruktur und richtigem Management. Das Merkblatt erläutert, wie die Haltung von Schweinen auf der Weide die Anforderungen an das Tierwohl und den Umweltschutz erfüllen und auch arbeitswirtschaftlich und ökonomisch erfolgreich sein kann.

<https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/2503-freilandschweine.pdf>



FOTOS: IVO VÖGEL

# Nichts zu meckern bei Bio!

Warum böckelt Schaffleisch nicht mehr?  
 Wie viel Bio-Ziegen & -Schafe gibt's im Land?  
 Was bedeutet Bio bei diesen Tieren?  
 In diesem Schaf- & Ziegenspecial haben wir uns diesen Fragen gewidmet.

DI Mirabai Aberer  
 BIO AUSTRIA Vorarlberg

## Facts

- ▶ **Schafe** sind sehr sanfte Tiere und gehören zu den ersten Tieren, die vom Menschen domestiziert wurden.
- ▶ **Schafe** sind soziale Tiere, bauen Freundschaften auf, kämpfen nur äußerst selten miteinander und empfinden Trauer wenn eine Herdenmitglied stirbt.
- ▶ **Schafe** sind in der Lage, bewusste Entscheidungen zu treffen. Ihre Gehirngröße und Struktur gleichen dem einiger Primatenarten.
- ▶ **Ziegen** sind wasserscheu und mögen keinen Regen. Dafür lieben sie Bewegung jeglicher Art - sie steigen gern, springen auf erhöhte Gegenstände und ruhen sich auf hoch liegenden Flächen aus. In Nordafrika klettern die Tiere sogar auf Bäume, um an ihr Fressen zu kommen.
- ▶ **Ziegen** sind neugierig und intelligent. Sie lernen schnell – vor allem wenn

es um die Durchsetzung ihrer Bedürfnisse geht.

- ▶ **Ziegen** sind gesellige Tiere und können Depressionen und Krankheiten entwickeln, wenn sie von der Herde getrennt werden oder alleine leben müssen. Manche sterben an ihrer Einsamkeit.

<https://www.vier-pfoten.at/kampagnen-themen/tiere/schaf/10-fakten-ueber-schafe>  
<https://www.vier-pfoten.at/kampagnen-themen/themen/nutztiere/10-fakten-ueber-ziegen>  
<https://www.derstandard.at/story/2000040728705/die-unterschaetzte-intelligenz-der-ziege>  
[https://stuttgarter-tierschutz.de/medien/cat3\\_sub14/Merkblatt\\_Ziegen.pdf](https://stuttgarter-tierschutz.de/medien/cat3_sub14/Merkblatt_Ziegen.pdf)  
<https://www.ziegenmilch.de/cms/ziegen/ziegenhaltung.php>  
[http://www.tierschutz.com/publikationen/nutztiere/infotehk/verhalten/mb\\_ziegen.pdf](http://www.tierschutz.com/publikationen/nutztiere/infotehk/verhalten/mb_ziegen.pdf)

- ▶ **Schafe & Ziegen** sind Wiederkäuer und haben einen mehrteiligen Magen. Die eigentliche Verdauung erledigen Mikroorganismen, die sich im Verdauungssystem der Wiederkäuer befinden.

- ▶ **Ziegen** sind Feinschmecker und selektieren ihr Futter, während
- ▶ **Schafe** offene Grasflächen bevorzugen und relativ große Mengen an Futter zu sich nehmen.

<https://noe.lko.at/leistungsgerecht-fuettern-mit-rationsbeispielen+2500+2596426>

### Warum „böckelt“ Schaffleisch nicht mehr?

Der herbe Geschmack, den manche mit Schaffleisch verbinden, entwickelt sich erst bei älteren Tieren. Deswegen wird heute Lamm- und Jungschaffleisch verkauft und generell früher geschlachtet. Doch, entgegen der Meinung, dass es sich bei Lammfleisch um „frisch Geborene“ handelt, sind die Tiere bei der Schlachtung ca. ein halbes Jahr alt.

[www.essen-und-trinken.de/lamm/83618-rtkl-fleisch-wissen-lamm](http://www.essen-und-trinken.de/lamm/83618-rtkl-fleisch-wissen-lamm)  
<https://www.nahgenuss.at/blog/ziegenkitzfleisch-lammfleisch-alter/>

# Bio-Qualität

## Was zeichnet die Bio-Qualität bei der Schaf- und Ziegenhaltung aus?

Biobäuerinnen und Biobauern schauen auf das Wohl ihrer Tiere. Ihre Schafe dürfen sich zu jeder Jahreszeit frei bewegen und durch den umfangreichen Weidebetrieb, Sonne Regen und Wind spüren. Im Stall haben sie viel Platz zum Liegen, Spielen, Fressen, damit sie ihr arttypisches Verhalten ausleben können – aus Verantwortung für unsere Tiere.

Bio-Schafe bekommen als Lämmer mindestens an den ersten 45 Tagen natürliche Milch, vorzugsweise vom Muttertier. Sie fressen saftiges Gras und duftendes Heu, weiden auf biologisch bewirtschafteten Wiesen und werden zusätzlich ausschließlich mit Bio-Futter gefüttert. So kommt die Gentechnik auch nicht über den Umweg der Futtermittel auf den Futtertisch.

Bio-Ziegen dürfen im Sommer nach Lust und Laune ins Freie, wo sie neugierig die Gegend erkunden können. Im Winter haben sie auf BIO AUSTRIA Betrieben zudem ausreichend Klettermöglichkeiten in ihren Stallungen.

Bio-Ziegen sind anspruchsvoll und wollen beim Fressen Abwechslung. Was ihnen schmeckt, sind saftige Kräuter und Gräser artenreicher Bio-Wiesen sowie duftendes Bio-Heu. Zusätzlich bekommen sie Getreideschrot in bester Bio-Qualität, das selbstverständlich gentechnikfrei ist.

Milchkitz bieten wir nicht an, da unsere Kitz schon ab dem dritten Tag neben natürlicher Milch Raufutter fressen dürfen – weil es artgerecht ist.

# Verkauf in Vorarlberg

## Wo gibt es Bio-Lammfleisch zu kaufen?

In Vorarlberg gibt es 50 schaf- und ziegenhaltende BIO AUSTRIA Betriebe und somit zahlreiche Möglichkeiten Bio-Schafprodukte zu erwerben.

## Schau am Besten in unseren neuen Bio-Einkaufsführer

Dort findet ihr auch kleinere, spannende aber etwas unbekanntere Biohöfe wie zum Beispiel Armin Berchtold aus Schwarzenberg. Er hat Bio-Lamm und Schafprodukte vom Jura-Schaf.



# Zahlen Zahlen Zahlen

## 0,8 kg / Person

In Österreich wird sehr wenig Schaf- und Ziegenfleisch gegessen. Pro Jahr sind es in etwa 0,8 kg pro Person. 62,6 kg beträgt der Fleischkonsum insgesamt pro Person und Jahr.

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/509018/>  
<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/287351/>

## Ziegen mit 53,3% als Bio-Spitzenreiter!

Der höchste Bio-Anteil bei Tieren liegt österreichweit bei 53,3% und das sind Ziegen. Der Anteil von Bio-Schafen liegt bei 29,9% INVEKOS

## Zahlen in Vorarlberg

## Schafe Ziegen

Halter von Kleinwiederkäuern in Vorarlberg

74

95

Anzahl der Bio-Tiere Vorarlbergweit

3.078

1.174

Durchschnittl. Tieranzahl pro Betrieb

41,6

12,4

Bio-Anteil an allen Schafen/Ziegen

22,9 %

20,7 %

Tabelle: Zahlen zu Bio-Schafen und Bio-Ziegen in Vorarlberg, INVEKOS 2020

# Schauen wir auf das Ganze!

Ein Wirtschaften mit der Natur kommt Allen und Allem zu Gute: den Böden, den Pflanzen, den Tieren, den Menschen, den Regionen und der ganzen Erde mit all ihren großen und kleinen Ökosystemen.

Unschätzbar wertvoll sind deshalb alle Formen der biologischen Landwirtschaft und deren Stärkung durch bewusst handelnde Kunden, durch faire Wertschöpfungspartner sowie einer vorausschauenden Politik.

Biobetriebe schaffen Vielfalt und brauchen Vielfalt  
Durch einen standortangepassten, möglichst geschlossenen Betriebskreislauf stärken die Biobetriebe die Biodiversität auf vielen „Ebenen“: die genetische Vielfalt, die Vielfalt der Sorten und Arten, die Vielfalt der Biotop-Typen und der Kulturlandschaft, die Gesundheit und die Selbstheilungskräfte der Ökosysteme usw. Dies alles sichert wiederum die Fruchtbarkeit, die Erträge und die Produktqualität.

Die gesamte Dokumentation des Themenabends „Vom Wert der Biodiversität und der natürlichen Ressourcen“ vom 02. März 2021 im ORF-V finden Sie unter:  
[www.bodenseekademie.at/aktuelles\\_und\\_berichte.html](http://www.bodenseekademie.at/aktuelles_und_berichte.html)



Betriebskreislauf der biologischen Landwirtschaft

## Weitere Hinweise

### Entwicklungsreihe: Gemeinsam Landwirtschaft neu gestalten

Ebenfalls zu empfehlen ist die Dokumentation der aktuellen Online-Reihe der Bodenallianz Pfaffenhofen und der Biostiftung Schweiz. Im Austausch mit WissenschaftlerInnen, VertreterInnen aus der Wirtschaft und einflussreichen Verbänden erörtern erfahrene Bauern und Bäuerinnen Sinn und Nutzen der ökologischen Landwirtschaft sowie individuelle und gemeinsame Umsetzungswege für eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Eine überaus spannende Reihe mit Top-ReferentInnen wie Martin Ott, Johann Zaller – BOKU Wien; Urs Brändli, Präs. Bio Suisse; Felix Prinz zu Löwenstein usw.

Alle Beiträge unter <https://pfaffenhofen.de/artikel/bodenallianz-aktionen/>

### ÖKL-Projekt ‚Vielfalt auf dem Betrieb‘

Einmähdige Heuwiesen, alte Obstbäume, Altgras- und Blühstreifen oder der Bauerngarten – rund um den Hof gibt es eine große Vielfalt an Lebensräumen! Bei einem kostenlosen Betriebsgespräch werden die Lebensräume gemeinsam mit einem/einer geschulten Vermittlerbauern/ -bäuerin erkundet und der Hof mit „neuen Augen“ betrachtet. Zusätzlich erhält man Ideen, wie weitere Lebensräume geschaffen werden können und welche Fördermaßnahmen es gibt.

Für interessierte neue Biodiversitätsvermittler/Innen gibt es 2021 wieder eine Erstausbildung (2 x 2 Tage in VlbG & Tirol). Weitere Infos: Österr. Kuratorium für Landtechnik u. Landentwicklung (ÖKL), Andrea Aigner  
TEL +43 1 505 18 91 - 22  
[andrea.aigner@oekl.at](mailto:andrea.aigner@oekl.at)  
[www.vielfalt-am-betrieb.at](http://www.vielfalt-am-betrieb.at)

# Veranstaltungen

## Bio-Radeln von Hof zu Hof

FR 11. Juni, 14:00 – 19:00 Uhr  
Raum Feldkirch

Wir radeln von Biohof zu Biohof und lassen uns die vielfältigen Formen der Bio-Landwirtschaft zeigen. Den Abschluss bildet dann der Heurigen des Weingut Nachbaur, wo eine Weinverkostung auf uns wartet. Kann auch ohne Weinverkostung bzw. ohne vorherige Radtour gebucht werden.

Referent: Bio-BetriebsleiterInnen

Anmeldung und Infos unter  
[www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)  
oder TEL +43 5574 44777  
[vorarlberg@bio-austria.at](mailto:vorarlberg@bio-austria.at)



FOTO BIO AUSTRIA



## Bio-Treff – Tag der Nachhaltigkeit

SA 19. Juni, 10:00 – 14:00 Uhr  
Feldkircher Innenstadt

Wir haben uns ein spannendes Programm einfallen lassen und tragen so auf genussvolle, spielerische und informative Weise zum Tag der Nachhaltigkeit bei.

## Jazz-Brunch beim Poolbar Festival

jeweils SO von 11. Juli bis 15. August  
ab 11:00 Uhr  
Feldkirch/Poolbar

Ausgesuchte Bands und DJs sorgen auf der Außenbühne für den passenden Sound und wir für feine Bio-Leckereien.

Aktuelles zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at), im Newsletter sowie auf FB und Instagram



## Land der Äcker – zukunftsreich

Der Verein Bodenfreiheit hilft,  
Boden für die Landwirtschaft zu sichern.

Der Verein kauft Dienstbarkeiten an landwirtschaftlichen Grundstücken, um diese für die Lebensmittelproduktion zu sichern. Dadurch sind die Flächen von Spekulationen ausgenommen und bleiben langfristig für die Landwirtschaft erhalten. Bezahlt wird ein Einmalbetrag für mindestens 50-jährige Dienstbarkeiten.

## Land der Äcker – zukunftsreich

Wir helfen, Boden für die Landwirtschaft zu sichern.



Wenn Sie Flächen besitzen oder pachten und diese freihalten wollen, nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit dem Verein Bodenfreiheit auf.

TEL +43 664 23 85 752 oder TEL +43 681 206 88 191  
[info@bodenfreiheit.at](mailto:info@bodenfreiheit.at) | [www.bodenfreiheit.at](http://www.bodenfreiheit.at)

# Neu: ein absolutes Must-have



Der neue Bio-Einkaufsführer für Vorarlberg ist da.

Gerade in ungewissen Zeiten wie in diesen, aber auch sonst ist es immer gut zu wissen, wo und welche heimischen Lebensmittel in der Region gekauft werden können. Deswegen wurde der Bio-Einkaufsführer für Vorarlberg neu und verbessert aufgelegt.

Auf 128 Seiten finden Sie Ab-Hof-Verkaufsstellen unserer Vorarlberger Biobäuerinnen und Biobauern, sowie Bio-Sennereien, Bio-Metzgereien, Bio-Bäckereien, Naturkostläden, Bio-Gastronomie, Bio-Mode und Bio-Zustelldienste. Geführte Wanderungen und Kinderprogramm sind ebenfalls zu finden.

BIO AUSTRIA Mitglieder bekommen den Bio-Einkaufsführer kostenlos zugesendet.

Ansonsten ist er im Bio-Büro bestellbar:  
 vorarlberg@bio-austria.at  
 TEL +43 5574 44 777

Den Bio-Einkaufsführer gibt's hier auch online:

