



## Streuobst bringt Vielfalt

Seite 4

### Neue Richtlinien

Die Delegierten beschließen neue Richtlinien.

Seite 14

### Betriebsportrait

Ein neues Mitglied stellt sich vor.

Seite 6

### Ein großer Schatz

Warum sind Streuobstwiesen so wichtig?

Seite 16



Bio Aktuell	3
Startschuss Biodiversitätsrechner	4
Betriebsvorstellung Wagyuhof	6
Der Weg zum Bio-Produkt	8
Ein Bio-Saft ist geboren	10
Kreativ kochen mit BIO AUSTRIA	11
Jahreshauptversammlung	12
Delegierte beschlossenen Richtlinien	13
Vorsorgemaßnahmen	15
Hier fällt der Apfel weit vom Stamm	16
Bodenseeakademie	18
Veranstaltungen	19
Unsere Leistungen	20

**Impressum**

BioInfo BIO AUSTRIA Vorarlberg – Ausgabe 02/2022

**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: BIO AUSTRIA Vorarlberg  
Bilder Inhaltsverzeichnis: Matthias Nester,  
BIO AUSTRIA Vorarlberg, Ivo Vögel

**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

Anfang des Jahres gemachte Vorhersagen was im Mai/Juni in der Rubrik „Bio Aktuell“ stehen wird, wären wohl deutlich anders ausgefallen...

Der fürchterliche Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine hat die angespannte Situation rund um steigende Betriebsmittelpreise weiter angeheizt und Preis-Spekulationen befeuert. Grundproblem dabei sind in erster Linie Abhängigkeiten, vor allem von externen Inputs. Für eine krisensichere Wirtschaftsweise wird es künftig notwendig sein so wenig wie möglich von externen Ressourcen abhängig zu sein. Seit jeher bietet die Kreislaufwirtschaft des Biolandbaus Lösungen in diesem Bereich und zeigt wie falsch und kurzsichtig eine Abkehr vom europäischen „Green-Deal“ wäre.

Auch die aktuellen Ergebnisse des Weltklimarates (IPCC) machen klar was zu tun ist: Massive Anstrengungen aller Sektoren sind dringend notwendig um der Erderwärmung endlich entgegenzuwirken. Landwirtschaftliche Ökologisierungsbestrebungen am Altar der Versorgungssicherheit zu opfern, scheint ein Schuss ins eigene Knie – eine kurzfristige Abhilfe, aber keine Lösung für die Zukunft! Biolandbau ist in der Lage, die Ernährungssicherheit zu gewährleisten und gleichzeitig zur Bewältigung der Herausforderungen Klimakrise und Rückgang der Biodiversität beizutragen. Ohne ein intaktes ökologisches Fundament wird ein System weder auf längere Sicht wirtschaftlich erfolgreich sein, noch zur nachhaltigen Sicherung unserer Ernährung beitragen können!

Umso erfreulicher ist das Anfang Mai im Europaparlament angenommene Bio-Aktionsprogramm. Damit wurde ein umfassendes Paket zur Stärkung von Bio vorgelegt, das sowohl Anreize zur Produktions- als auch zur Absatzsteigerung von Bio-Lebensmitteln enthält. Dass der Ausbau von Bio nicht nur für Klima, Umwelt und Resilienz im Lebensmittelbereich gut ist, sondern auch dem KonsumentInnen-Wunsch entspricht, zeigen auch die Bio-Umsatzentwicklungen der letzten beiden Jahre.

Dennoch wird dieses Wachstum durch die geopolitische Situation derzeit erschüttert. Die Preise im Bio-Sektor sind zwar insgesamt etwas gestiegen, aber nicht immer im gleichen Ausmaß wie die der konventionellen KollegInnen. Die Gründe sind vielschichtig: Vor dem Hintergrund stark steigender Lebensmittelpreise bleibt wenig Spielraum im Bio-Segment, auch sind die Bio-Märkte weniger globalisiert, dadurch (gewollt) deutlich lokaler und VerbraucherInnen sind mit Preiserhöhungen über alle Branchen konfrontiert (Energie, Wohnen, ...) – der Sparstift wird somit derzeit auch im Lebensmittelbereich angesetzt.



Katharina Llns  
Schriftführerin  
BIO AUSTRIA Vorarlberg

### Die schönste Verbindung von Natur und Kultur

Wenn ich im Frühling durchs Land fahre, bin ich immer ganz begeistert von den blühenden alten Bäumen auf den Streuobstwiesen. Diese Wiesen mit den hochstämmigen Obstbäumen sind aber nicht nur eine Augenweide, sondern auch wichtige Lebensräume für viele Tier- und Pflanzenarten. Angeblich sind es mehr als 5000 Arten, zahlreiche Insekten, Vögel, und kleine Säugetiere, die auf die großen Bäume und extensiven Grünlandflächen angewiesen sind. Gerade die ganz alten Bäume mit ein paar toten Ästen und Höhlen sind ökologisch besonders wichtig, dort leben etwa Spechte, Siebenschläfer und Fledermäuse, die sonst kaum noch Lebensraum in unserer Landschaft finden.

Diese Vielfalt ist durch die menschliche Nutzung entstanden und kann nur durch Nutzung sinnvoll erhalten werden. Auch die Unzahl an alten Obstsorten wurde von Menschen über viele Generationen geschaffen. Viele davon sind schon wieder verloren gegangen, diese genetische Vielfalt ist aber ein Schatz, der bewahrt werden muss.

Die Streuobstwiesen sind leider bei uns schon selten geworden. Wo früher die Tallandschaft geprägt war von großen Flächen mit Streuobst, stehen heute Einkaufszentren und Autobahnanschlüsse, woanders wurden die Flächen gerodet und intensiviert. Die verbleibenden Bäume sind oft nicht mehr genutzt, und nur selten wurden rechtzeitig neue nachgepflanzt.

Umso wichtiger ist es, dass die Erhaltung solcher Lebensräume finanziell gefördert wird, wie es auch im neuen ÖPUL vorgesehen ist. Wenn das langfristig erfolgreich sein soll, müssen die Früchte aber auch sinnvoll verwertet werden, etwa als Säfte, Most und Schnaps, als Dörrobst oder Konserven. Mit dem Kauf von solchen Produkten können wir KonsumentInnen die Vielfalt genießen und zur Erhaltung dieser wunderschönen Landschaftsteile beitragen.



# Biodiversitätsrechner

Die Richtlinien zur Förderung der Biodiversität und zur Fruchtfolge wurden von den Delegierten im April 2021 beschlossen und sind seit 1. Jänner 2022 in Kraft. Sie gelten befristet bis 31. Dezember 2024, werden evaluiert und neuerlich den Delegierten zur Abstimmung vorgelegt.

## Leistungen werden bewertet

Den Richtlinien liegt ein Punktesystem zugrunde, mit dem einzelne zum Betrieb passende Maßnahmen jährlich bewertet werden. Es wurde dafür ein Bündel an praxistauglichen Maßnahmen erarbeitet. Die Richtlinie zur Fruchtfolge gilt erst ab fünf Hektar Ackerland.

Heuer geht es darum, den Rechner kennenzulernen, die Daten einzugeben und einzuschätzen, wo die Stärken und Potenziale am eigenen Betrieb liegen.

Um die auf dem Betrieb erzielten Punkte zu erheben, wurde ein sogenannter Biodiversitäts- beziehungsweise Fruchtfolgerechner entwickelt. Diese stehen online oder auch in Papierform zur Verfügung.

## Ausfüllen der Rechner

Erfolgt die Erhebung der Leistungen für die Biodiversität online, wird nach Eingabe der Daten für Betriebe ab fünf Hektar Ackerland auch der Fruchtfolgerechner freigeschaltet. In den Fruchtfolgerechner werden viele Daten aus dem Biodiversitätsrechner übernommen und daher sind diese nur einmal zu erfassen. Haben Sie die Dateneingabe abgeschlossen, erhalten Sie eine Zusammenfassung mit der erreichten Punkteanzahl per E-Mail. Falls Sie den Fragebogen in Papierform an das Bundesbüro in Linz übermitteln, erhalten Sie ebenfalls die Zusammenfassung Ihrer Eingaben und die erreichten Punkte per E-Mail. Diese dient als Vorlage für die Bio-Kontrolle.

## Schritt für Schritt zum Ziel

Als Stichtag für die Erhebung der Biodiversitäts- und Fruchtfolgeleistungen gilt jeweils der 31. Dezember. Eingetragen werden alle Leistungen des vergangenen Wirtschaftsjahres.

Der Zeitplan für die Umsetzung sieht folgendermaßen aus:

### + 2022: Erhebung der Biodiversitäts- & Fruchtfolgeleistungen

Bereits im heurigen Jahr ist die Eingabe der Daten verpflichtend. Im Vordergrund stehen aber das Kennenlernen des Rechners und eine persönliche Einschätzung, wo die Stärken am Betrieb liegen und wo es noch Potenziale im Bereich der Artenvielfalt und in der Ausgestaltung der Fruchtfolge gibt.

### + 2023: Anforderung 80 Prozent der Mindestpunkte

In diesem Jahr müssen für die Biodiversitätsleistungen 160 Punkte und für die Fruchtfolgeleistungen 24 Punkte (Feldgemüse- und Kräuterbetriebe 20 Punkte) erreicht werden. Zeitgleich startet die neue GAP-Periode und damit die Umsetzung der Biodiversitätsmaßnahmen laut ÖPUL 2023.

### + 2024: Anforderung 100 Prozent der Mindestpunkte

Im Jahr 2024 sind für die Biodiversitätsleistungen 200 Punkte und für die Fruchtfolgeleistungen 30 Punkte (Feldgemüse- und Kräuterbetriebe 25 Punkte) zu erreichen. Gegen Ende des Jahres werden beide Richtlinien evaluiert und den Delegierten zur neuerlichen Abstimmung vorgelegt.



FOTO BIO AUSTRIA / EDLER VERONIKA

## Häufig gestellte Fragen

### Müssen die Biodiversitäts- und Fruchtfolgeleistungen jährlich erhoben werden?

Ja, die Leistungen müssen jährlich bis zum 31.12. erhoben werden.

### Kann ich einen bereits online ausgefüllten und gespeicherten Fragebogen noch einmal öffnen und Änderungen vornehmen?

Ja, Sie müssen nicht wieder von vorne anfangen, sofern Sie die Dateneingabe gespeichert haben. Wenn Sie in den online-Rechner einsteigen, wählen Sie die Funktion „letzten ausgefüllten Fragebogen übernehmen“ aus. Sie können Ihre Daten überprüfen, ergänzen und neuerlich abspeichern.

### Können die Betriebsdaten aus dem Mehrfachantrag in die Rechner übernommen werden?

Ja, das ist möglich.

Die Daten der AMA werden einmal jährlich Mitte Juni eingespielt.

Der Betrieb muss jedoch vorher der Datenübertragung zustimmen >



### Wie werden die Richtlinien kontrolliert?

Im Rahmen der jährlichen BIO AUSTRIA Kontrolle wird abgefragt, ob die Selbstevaluierung Biodiversität und zur Fruchtfolge mittels Rechner oder Formularen gemacht und die Mindestpunktzahl (erst ab 2023) erreicht wurde.

Das führt zu keinen zusätzlichen Kosten. Bei fünf Prozent der Betriebe werden Stichproben gemacht. Hier wird geprüft, ob und wie die angegebenen Maßnahmen umgesetzt werden. Diese Stichprobenkontrollen werden erst nach endgültiger Implementierung der Richtlinie beginnen.

### Was passiert, wenn ich die Punkte nicht erreiche?

In diesem Fall kontaktieren Sie die Bio-Beratung in Ihrem Bundesland.

### Werden meine Daten an Externe weitergegeben?

Nein, die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, sondern nur intern zur Absicherung der Richtlinie und anonymisiert für Statistiken verwendet.

### Werden für die Biodiversitätsmaßnahmen laut ÖPUL 2023 auch Punkte vergeben?

Ja, jede Biodiversitätsleistung laut ÖPUL 2023 ist auch im Rechner abgebildet und wird mit Punkten bewertet.

## Hier geht es zu den Rechnern und Fragebögen:

Hier finden Sie den Hinweis zu den Rechnern und den analogen Fragebögen.



## Tipp

Wir unterstützen unsere Mitgliedsbetriebe bei der Umsetzung der Richtlinien:

- + Unsere Berater und Beraterinnen im BIO AUSTRIA Landesverband helfen Ihnen beim Ausfüllen der Rechner und bei Fragen zur Umsetzung.
- + Nutzen Sie die unterschiedlichen BIO AUSTRIA Broschüren zur Biodiversität. Sie enthalten viele Maßnahmen im Detail und Tipps für die Umsetzung. Die Broschüren und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter [www.bio-austria.at/biodiversitaet](http://www.bio-austria.at/biodiversitaet)

Bei Fragen zum Biodiversitätsrechner stehen Karin Mayer von BIO AUSTRIA Vorarlberg  
TEL 05574 44 777 bzw. [karin.mayer@bio-austria.at](mailto:karin.mayer@bio-austria.at)  
& Florian Vinzenz  
TEL 05574 400 331 bzw. [florian.vinzenz@bio-austria.at](mailto:florian.vinzenz@bio-austria.at)  
gerne zur Verfügung



**Wagyuhof RKW OG**

Wohlwendweg 8  
6830 Rankweil

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

# Bauer und Golf

Der Wagyuhof befindet sich direkt am Golfpark in Rankweil. Die Tiere weiden gemütlich vor sich hin, während nebenan die GolferInnen ihre Bälle einlochen. Probleme sind hier doch vorprogrammiert – zumindest könnte man das meinen.

Mirabai Aberer  
BIO AUSTRIA Vorarlberg  
im Gespräch mit  
Christof Kaufmann

Um die Sachlage genau beurteilen zu können, muss ein Blick in die Vergangenheit geworfen werden. Richard Fischer kaufte 2014 den Hof, der bereits zu diesem Zeitpunkt biozertifiziert war. Doch am neu erworbenen Hof waren keine Tiere und keine Maschinen mehr vorhanden. Tabula rasa auf dem Bio-Bauernhof! Fischer entschied sich für das Wagyu-Rind, da er etwas Besonderes produzieren wollte. Das ursprünglich aus Japan stammende Rind, ist für seinen außergewöhnlichen Geschmack und die stark ausgeprägte Marmorierung des Fleisches bekannt. Christof Kaufmann wurde von ihm als landwirtschaftlicher Leiter des Hofes bestellt. Gemeinsam gründeten sie eine Offene Gesellschaft – ebenfalls eine besondere Gesellschaftsform für einen Bauernhof. Die Vermarktung übernimmt Fischer selbst, da er mit den GastronomInnen am Arlberg gut vernetzt ist.

**„Koch muss ein halber Metzger sein“**  
Diese Verbindung Hof und Spitzengastronomie ist für den Wagyuhof heute von

großer Bedeutung, denn die stattlichen Preise für Wagyu-Rinder sind nicht viele bereit zu zahlen. Neben den KäuferInnen spielt auch das Küchenpersonal eine wichtige Rolle. Die meisten KäuferInnen nehmen dem Hof ein halbes Rind ab und verarbeiten dieses bei sich in der Küche. „Dafür müssen schon gute Fertigkeiten vorhanden sein, denn so ein halbes Rind können nicht alle verkochen. Außerdem muss der Wille für Bio da sein, sonst funktioniert es nicht“ erläutert Christof Kaufmann. Er ergänzt: „Wenn die komplette Belegschaft eines Restaurants da ist und sich den Hof anschaut, sind sie hell auf begeistert.“ Kaufmann bietet immer wieder Besichtigungen an, damit sich das Gastpersonal selbst von Bio und den Wagyu-Rindern überzeugen kann. Die Metzgerei Walser übernimmt die Lohnschlachtung und die Zerlegung der Tiere und stellt das Fleisch auch den jeweiligen Kundschaften gleich zu. Da am Hof keine Maschinen mehr vorhanden waren, haben sich die beiden Gesellschafter dazu entschieden die Feldwirtschaft, vorran-

gig den Ackerbau an Lohnunternehmer auszulagern. Da die Ackerbaumaschinen mit hohen Fixkosten verbunden sind und kaum ausgelastet werden können, war dies aus ihrer Sicht ein sinnvoller Schritt.

## Der Golfpark – ein Problem?

Christof ist nebenberuflich in der Landwirtschaft tätig. Sein Hauptberuf ist die Pflege des Golfparks (Greenkeeper), der an die Flächen grenzt. Das Gute daran ist: Fischer besitzt die Landwirtschaft **und** ist gleichzeitig Präsident vom Golfclub. Dadurch ist das Konfliktpotential minimiert. Doch was sagen die GolferInnen zur Landwirtschaft? Christof fasst dies so zusammen: „Der Golfpark ist für mich die beste Verkaufsplattform für den Hof“. Die Mitglieder des Golfparks interessieren sich für die Tiere, gerade der Stier Igor hat es ihnen angetan. Denn heutzutage sieht man im Rheintal selten einen Stier mit der Herde mitlaufen. Auch die Vermarktung der Fleischpakete läuft in der Golfercommunity gut. Diese Kundschaft zahlt gerne



FOTOS: BIO AUSTRIA VORARLBERG

einen stattlichen Preis für besonders gutes Fleisch. Die Marmorierung des Fleisches ermöglicht geschmackliche Gourmet-Erlebnisse und macht es besonders zart. Und das liebe Vieh? Stört es sich an den GolferInnen? „So genau kann das natürlich niemand sagen, doch wenn man sie beobachtet, zeigen sie ein völlig normales Verhalten und interessieren sich wenig für die Menschen gegenüber“, meint Christof.

### Vielfalt

Auf dem Hof gibt es nicht nur Wagyu-rinder, sondern die unterschiedlichsten Fleischrinderrassen im Stall und unterschiedlichste Kulturen am Feld. Vor allem Kreuzungen im Bereich der Fleischrassen werden bevorzugt. Der Stier ist ein Charolais. Die Rinder werden in verschiedene Programme der BIO Vorarlberg reg. Gen. mbH geliefert. Der Grund für die anderen Rassen ist, dass Christof eine größere Vielfalt auf seinem Hof haben möchte. „Die Tiere sind einfach vitaler, eine Mischung der Rassen hält sie gesund“. Auch bei den Kulturarten am Feld achtet Christof darauf, dass eine Vielfalt besteht. Er baut Urdinkel und Winterroggen für den Martinshof, Braugerste für die BIO Vorarlberg sowie Silomais und Klee gras für die eigenen Tiere an. Dabei ist er sehr großzügig was die Weite der Fruchtfolge und die Größe der Blühstreifen angeht.

Die Abfolge ist normalerweise folgende: Dinkel, anschließend ca. 50% der Din-

kelfläche als Zwischenfrucht: Leguminosengemenge, im Herbst wieder gemulcht und dann wieder Dinkel angebaut. Nach Dinkel kommt Klee gras, zwei volle Nutzungsjahre und im dritten Jahr wird umgebrochen. Danach kommt Silomais und anschließend Braugerste/Dinkel.

„Ein guter Boden ist essentiell für einen guten Ertrag. Somit tu ich nicht nur Gutes für die Umwelt und den Boden, sondern kann auch mit einem positiven betrieblichen Ergebnis rechnen. Außerdem sind Monokulturen für mich keine zukunftsfähige Art Landwirtschaft zu betreiben. Diese Einseitigkeit bringt Krankheit mit sich.“

### Biodiversitätsrechner

Biodiversität spielt am Wagyuhof eine besondere Rolle. Das Ausfüllen des Biodiversitätsrechners, der ab diesem Jahr für alle BIO AUSTRIA Betriebe verpflichtend ist, ist ihm leicht gefallen. Außerdem war ihm Karin Mayer aus dem Bio-Büro beim Ausfüllen behilflich. Auch für einen gut geführten ackerbetonten Betrieb ist es möglich die geforderten 200 Punkte zu erreichen. „Für mich ist der Biodiversitätsrechner ein interessantes Werkzeug um zu sehen ob und wie ich eigentlich die Biodiversität an meinem Betrieb fördere. Nun kann ich gegenüber kritischen KonsumentInnen besser argumentieren.“ Denn erneut wurde durch die Erhebung klar: Biologisch wirtschaftende Betriebe fördern nachweislich die Artenvielfalt.

## Maßnahme Punkte Biodiversitätsrechner

biologische Wirtschaftsweise	100,00
allgemein (max. 15)	15,00
Acker	64,01
Nisthilfen	2,00
Landschaftselemente	31,29

**Gesamtpunkte 212,30**

## Zahlen Zahlen Zahlen

**23 ha Acker**

**12 ha Dinkel/Braugerste/Roggen**

**4 ha Silomais**

**7 ha Klee gras/Wechsel-  
wiesenmischung/Ackerweide**

**7 ha Grünland**

Seltene landwirtschaftliche  
Kulturpflanzen:

**9 ha Dinkel der Sorte Ostro**

**65 Rinder – davon**

**ca. 40 reinrassige Wagyu Rinder**

**50 Hühner**

**5 Schweine (im Sommer)**

Gefährdete Nutztierassen:

**Original Braunvieh,  
Sulmtaler Huhn**

# Der Weg zum Bio-Produkt

Sobald ein Bio-Lebensmittel nicht am Hof verarbeitet wird, benötigt der/die LandwirtIn eine Lohnfähigkeitsvereinbarung mit dem Verarbeitungsbetrieb oder dieser ist ohnehin biozertifiziert. Wer zum Beispiel seinen Apfelsaft biozertifizieren lassen möchte, ist gut beraten sich bereits jetzt Gedanken dazu zu machen.

Mirabai Aberer  
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Es ist nicht immer möglich alle Verarbeitungsschritte am Bio-Betrieb durchzuführen. In diesen Fällen besteht die Möglichkeit die Verarbeitung an Lohnverarbeitungsbetriebe zu übergeben, so kann man auch relativ einfach seine Produktpalette erweitern. Wichtig ist, dabei auch an die notwendigen Schritte für eine Biozertifizierung zu denken.

## Warum das Produkt biozertifizieren?

Zum einen sind konventionelle Produkte bei BIO AUSTRIA im Abhof-Verkauf nicht erlaubt und zum anderen kann ein höherer Preis erzielt werden, sobald die Produkte biozertifiziert sind. Ein zertifiziertes Bio-Produkt erhöht außerdem die Sicherheit für die KonsumentInnen. Denn nur wo Bio draufsteht, ist auch Bio drinnen. Das scheinbare Argument „Das Produkt ist so gut wie Bio“ weckt wenig Vertrauen und kann zwar geglaubt werden, aber die KonsumentInnen können sich nur bei einem zertifizierten Produkt sicher sein,

dass es auch nach den Bio-Richtlinien produziert **und** verarbeitet wurde.

## Wie komme ich zum Bio-Produkt?

### 1. Selbst verarbeiten

Wenn der/die Produzent/in ein **neues** Produkt biozertifizieren lassen möchte und diese selbst produziert, dann sind folgende Punkte zu beachten:

- Ist das Produkt biotauglich?
- Lieferanten für Bio-Zutaten festlegen
- Rezeptur und Etiketten erstellen
- Information an Kontrollstelle mit der Bitte um Zertifikatserweiterung

Wichtig ist die rechtzeitige Information an die Kontrollstelle (Rezeptur, Rechnungen bei Zukäufen, Zertifikate der Lieferanten, Etiketten, ...) - erst wenn das neue Produkt biozertifiziert ist und am Zertifikat aufscheint, kann das Produkt Bio vermarktet werden. Bei der Verarbeitung von eigenen und zugekauften Zutaten müssen selbstverständlich alle verwendeten Zutaten

aus biologischer Landwirtschaft stammen bzw. für die Bio-Verarbeitung zugelassen sein (siehe Betriebsmittelkatalog). Alle Zutaten, die Sie aus Ihrem Biobetrieb zur Verarbeitung entnehmen, müssen biozertifiziert sein und extra am Zertifikat aufscheinen (Entnahme von z.B. Kräutern aus dem nicht zertifizierten Hausgarten ist nicht erlaubt).

### 2. Lohnverarbeiten ohne Bio-Kontrollvertrag

Wenn bestimmte Verarbeitungsschritte, wie Saftpresen, Wursterzeugung oder Getreidetrocknung an andere UnternehmerInnen vergeben werden, die keinen Bio-Kontrollvertrag haben, so ist vor der ersten Tätigkeitsvergabe eine Lohnfähigkeitsvereinbarung zu unterzeichnen und an die Kontrollstelle weiterzuleiten. Der/die AuftragnehmerIn erhält ebenso eine Kopie dieser Vereinbarung. Es sind grundsätzlich alle Bio-Vorschriften sowie BIO AUSTRIA Richtlinien einzuhalten.

Name	Mosterei Andreas Krammel Andreas Krammel	Mosterei Thomas Prinz Maximilian Prinz	Nachbaur Obstsäfte Bertram Nachbaur
Anschrift	Lustenau, Dornbirnerstraße 16a	Hörbranz, Salvatorstraße 2	Fraxern, Kugelweg 32
TEL	05577 82 925 bzw. 0676 92 18105	05573 82 203	0664 134 28 55
E-Mail	andreas@krammel.co.at	schnaps@prinz.cc	peter.hof@aon.at
kauft Kleinmengen	Ja	Ja	Ja
mostet für Private	Ja	Ja	Nein
Bio-Zertifiziert	Ja	Dienstleistung nein	Nein
Lohnfähigkeit	Nein	Nach Absprache	Ja
Anmerkung	Boxen: 5 & 10l, nur nach Terminvereinbarung	Kaufen Bio-Rohstoffe und verarbeiten sie zu eigenen Bio-Produkten	Kein Pressen - ab der Presse alles (Abfüllen, Essig, Cider, Limo etc.)

## Tipp

Vereinbarung zur Lohn­tätigkeit und andere Formulare finden Sie auf der Website Ihrer Bio-Kontrollstelle unter der Rubrik Formulare.

Beratungsblatt zur Lohnverarbeitung:



FOTO MATHIAS NESTER

Der Bio-Betrieb muss den/die AuftragnehmerIn über die einzuhaltenden Vorgaben informieren.

### Auflagen Bio-Betrieb

Der Biobetrieb muss Aufzeichnungen betreffend der angelieferten Rohstoffe, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe (Datum, Menge, Herkunft, den Bio-Status der Rohware), sowie der Rezepturen bei Verarbeitungsprodukten führen. In weiterer Folge sind auch die Art und Menge der gefertigten Produkte mit Hilfe eines Warenbegleitscheins zu dokumentieren. Wichtig ist, dass die Rechnung der Zutaten auf den Namen des/der Bio-Landwirts/Landwirtin laufen und nicht auf den/die VerarbeiterIn.

### Auflagen LohnverarbeiterIn

Es dürfen nur die vom Bio-Betrieb zur Verarbeitung angelieferten Rohstoffe und Zutaten verwendet werden. Der Verarbeitungsbetrieb trifft Vorkehrungen

um eine Vermischung mit konventionellen Produkten bzw. Rohstoffen und für den Bio-Landbau nicht zugelassenen Lagerschutzmitteln zu verhindern. Für die Bio-Kontrollstelle muss die Trennung aller Arbeitsschritte der Bio-Verarbeitung zeitlich oder räumlich zur konventionellen Verarbeitung gewährleistet und nachvollziehbar sein. In der Praxis wird es so gehandhabt, dass die Bio-Betriebe nachweislich als erstes an der Reihe sind und danach werden die konventionellen Produkte verarbeitet. Am Verarbeitungsbetrieb liegt ein Produktionsprotokoll zur Einsicht für die Bio-Kontrollstelle auf, das Auskunft über die Bio-LieferantInnen, Art, Menge und Datum der angelieferten Bio-Rohstoffe und Bio-Zutaten, sowie über die Art und Menge der verarbeiteten Produkte Auskunft gibt.

### Kosten und Risiko

Die Kosten für die Kontrollen sowie etwaige Zusatzkontrollen, die aufgrund

von Unregelmäßigkeiten entstehen, sind vom Bio-Betrieb zu tragen. Auch für Mängel und Unregelmäßigkeiten bei der Lohn­tätigkeit haftet der Bio-Betrieb.

### 3. Lohnverarbeiten mit Kontrollvertrag

Hat der/die LohnunternehmerIn hingegen einen Bio-Kontrollvertrag, so ist darauf zu achten, dass am Bio-Zertifikat die entsprechende Lohn­tätigkeit angeführt ist. Auf der Rechnung bzw. dem Lieferschein muss diese Tätigkeit ebenso angeführt sein. In Fällen, in denen ein/e LohnunternehmerIn für mehrere Bio-Betriebe arbeitet, ist es sicher günstiger und weniger aufwändig für alle Beteiligten, wenn der /die LohnunternehmerIn sich dazu entschließt, einen eigenen Bio-Kontrollvertrag zu unterzeichnen. In weiterer Folge sind auch die Art und Menge der gefertigten Produkte mit Hilfe eines Warenbegleitscheins zu dokumentieren.

Bei weiteren Fragen und Etikettencheck: [mirabai.aberer@bio-austria.at](mailto:mirabai.aberer@bio-austria.at) oder TEL 05574 44777

**Mobile Saftpresse: Alles um den Baum**  
Eva & Thomas Porod

Fraxern, Unterdorf 4b

0699 10 38 94 83 bzw 0664 423 88 88

[info@allesumdenbaum.at](mailto:info@allesumdenbaum.at)

nein

ab 50 kg

Nein

Ja

**Mosterei Interessentschaft Außerfeld**  
Norbert Nesensohn

Göfis, Römerstraße 20

0664 313 62 33

[metallbau.nesensohn@aon.at](mailto:metallbau.nesensohn@aon.at)

nein

Ja

Nein

Ja

### Mostereien an die Sie sich wenden können

Diese Liste enthält Mostereien, die die Weitergabe ihrer Daten erlaubt haben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

# Ein Bio-Saft ist geboren

Viele Bio-LandwirtInnen lassen ihren Apfelsaft bei einem regionalen Dienstleister pressen, der nicht bio-zertifiziert ist und verlieren somit für das Produkt den Bio-Status, wenn sie keine Lohntätigkeitsvereinbarung mit ihm haben. BIO AUSTRIA Mitglied David Klien hat seinen Apfelsaft zertifizieren lassen und uns seine Erfahrungen berichtet.

## Welche verarbeiteten Obstprodukte gibt es?

Bei uns gibt es sowohl Bio-Edelbrand in verschiedenen Reinsorten, als auch biologisch verarbeiteten Bio-Apfelsaft (Süßmost).

## Warum haben Sie den Apfelsaft bio-zertifizieren lassen?

Aufgrund der Nachfrage aus der Gastronomie an biologisch zertifiziertem Apfelsaft.

## Welche Schritte sind Sie gegangen? (Dienstleister finden, Etikettencheck bei BIO AUSTRIA, Kontrollstelle etc.)

Wir nahmen Kontakt mit unserer Kontrollstelle und BIO AUSTRIA Vorarlberg auf, um eine schnellstmögliche Abwicklung zu garantieren. Da unsere Obstbäume wegen der Herstellung des Bio-Edelbrandes bereits kontrolliert waren, war nur eine Zertifikationserweiterung nötig. Es hat also gereicht, das Etikett und den Lohnvertrag an die Kontrollstelle zu senden.

## Welche generellen Herausforderungen gibt es bei dem Prozess – vom Bio-Obst zum Bio-Apfelsaft?

Es sind dieselben Herausforderungen wie

bei jeder Verarbeitung von Rohstoffen im Biobereich. Es muss ein bio-zertifizierter Verarbeiter gefunden werden, oder einer, der die Lohntätigkeitsvereinbarung unterschreibt.

## Wo lassen Sie den Saft pressen? Wie schwierig oder leicht war es eine Lohntätigkeitsvereinbarung mit dem Dienstleister einzugehen? Was sind dabei die Herausforderungen?

Wir lassen unser Obst bei der Familie Klien in Hohenems pressen. Es war relativ unkompliziert die Lohntätigkeit unterschreiben zu lassen. Sie konnten uns garantieren unser Obst als erste Fuhre durch die gereinigte Anlage laufen zu lassen. Somit waren für Sie, bis auf die richtige Zeitplanung, keine weiteren Schritte nötig.

## Welche Chancen in der Zukunft sehen Sie nun mit dem zertifizierten Saft?

Wir hoffen auf einen Mehrgewinn und eine Wertschöpfung in der Verarbeitung. Zudem ist es enorm wichtig, dass biologische Rohstoffe auch biologisch verarbeitet werden, denn nur so kann der Konsument nachvollziehen, dass das was bei ihm schlussendlich im Glas landet biologisch erzeugt wurde.

## Spällehof – Emsreute

Buchenaustraße 2  
6845 Hohenems

d.klien@live.com

**26 ha bewirtschaftete Fläche**  
**3 ha Obstanbau mit Hochstämmen**  
**Anzahl Bäume: 50 - 75 Stück**  
**(bewirtschaftete Hochstämmen)**  
**Alter Bäume: 5 - 70 Jahre**  
**Obstbaumarten:**  
**Äpfel: Boskop, Cox-Orange,**  
**Kronprinz Rudolf, Bohnapfel, Ontario,**  
**Santana, Grafensteiner Winterapfel,**  
**Grüner Apfel, Glocken Apfel,**  
**Schwizerle, Rewena**  
**Birnen: Schweizer Wasserbirne,**  
**Gealmöstler,**  
**Karcherbirne, rote Pichelbirne**  
**Zwetschgen**  
**Kirschen**  
**Nussbäume**



Infos zu biologischem Obstbau auf Hochstammbäumen finden Sie hier.



# Kreativ kochen mit BIO AUSTRIA

Rezepte mit saisonalen Bio-Produkten aus Vorarlberg,  
gekocht und vorgestellt durch Sara Kapeller – @desschmecktsicher



## Spargelsalat mit Bergkäse

**750g grüner Spargel** (Lisilis Biohof)  
**frische Kräuter** (Lisilis Biohof)  
**250g Bergkäse** (Hilkater)  
**Essig + Öl (Bio-Mostessig – Lisilis Biohof)**  
**Pfeffer + Salz (Bio-Wildkräutersalz – Hilkater)**

Spargel kochen und fein schneiden und  
mit dem geriebenen Bergkäse vermischen.  
Mit frischen Kräutern, Essig und Öl marinieren.

Die benötigten Produkte stammen von  
Lisilis Bio Hof, Meiningen, [www.lisilis.at](http://www.lisilis.at)  
Hilkater Biokäse, Bizau, [www.hilkater.at](http://www.hilkater.at)



FOTO BIO AUSTRIA VORARLBERG

# Landwirt bio

Die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie

## Gratis Probeheft

### Wir bieten Ihnen:

- 🌿 Fachthemen in jeder Ausgabe:  
Rind, Schwein, Grünland, Ackerbau
- 🌿 Stallneubau/-umbau
- 🌿 Bio-Marktpreise
- 🌿 Vermarktungstipps und vieles mehr ...

**JETZT  
bestellen**

**EINFACH ANRUFEN UNTER:**  
+43 316 821636-164

**DIREKT PER WHATSAPP:**  
+43664 2318107

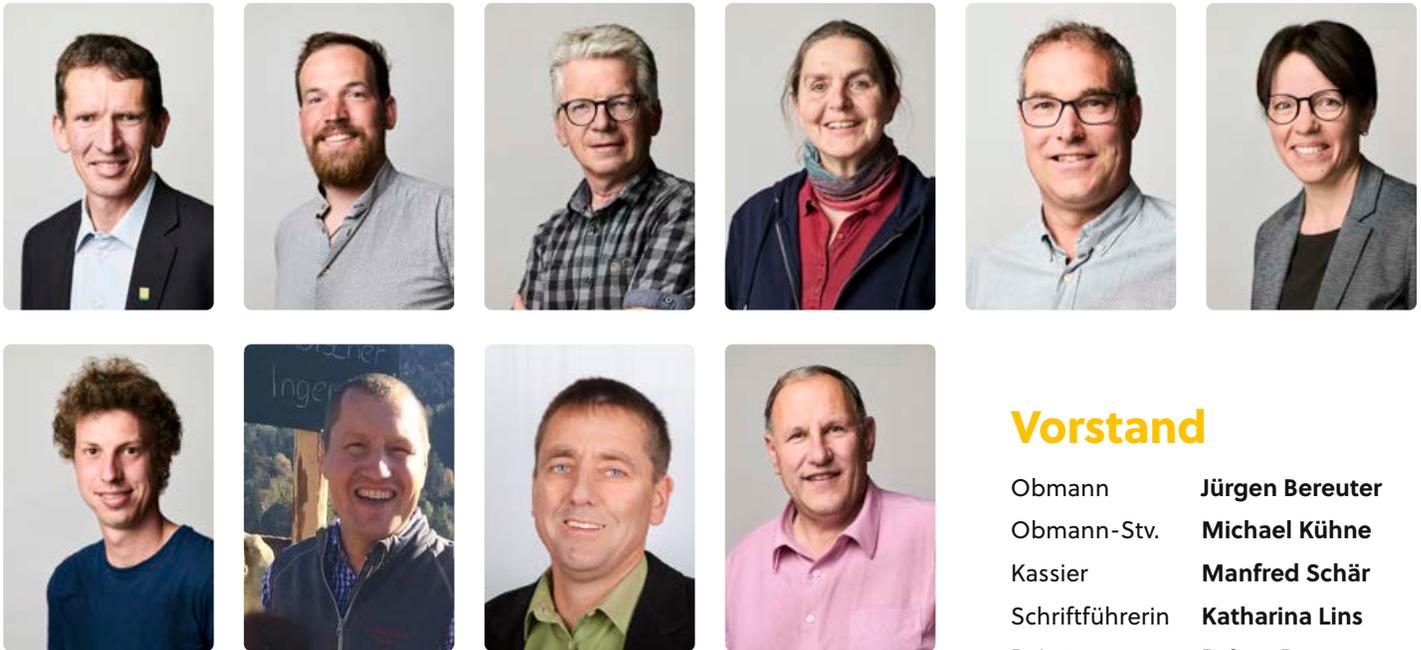
**PER E-MAIL:**   
leserservice@  
landwirt-media.com

**ODER ONLINE:**  
[www.landwirt-media.com/  
bio-probeheft](http://www.landwirt-media.com/bio-probeheft)



# Wahlen im Landesverband

Bei der Jahreshauptversammlung am 21. April ließen wir das vergangene Jahr Revue passieren und hielten bei einer feinen Bio-Jause das ein oder andere Pläuschchen. Außerdem wählten die Mitglieder einen neuen Vorstand.



## Neu und 25 Jahre dabei

Im Zuge der Versammlung stellten sich die neuen Mitglieder sowie die Betriebe, welche bereits 25 Jahre Mitglied sind, vor. Wir hießen die neuen Mitglieder herzlich im Verband willkommen und freuten uns langjährige Mitglieder so lange begleitet zu haben und hoffentlich noch lange begleiten zu dürfen.

## Ein neuer Vorstand

Die meisten FunktionärInnen stellten sich der Wiederwahl. Jürgen Bereuter aus Alberschwende wurde als Obmann wiedergewählt. Er bedankte sich herzlich bei den Mitgliedern für ihr tägliches Tun am Feld, dem Vorstand für seinen Einsatz und dem Büro für ihre sorgfältige Arbeit. So wird der Bio-Gedanke weiter getragen und vervielfältigt.

Helene Blank – ehemalige Obmann-Stellvertreterin – legte das Amt zurück und wird in Zukunft die Position einer Beirätin bekleiden. Vielen Dank Helene für deinen unermüdlichen Einsatz für die Bio-Landwirtschaft. Wir freuen uns, dass du weiterhin im Vorstand dabei bist. Michael Kühne vom Lisilis Biohof wurde einstimmig als Obmann-Stellvertreter gewählt. Günther Winder stellte sich nicht mehr der Wiederwahl und schied als Vorstandsmitglied aus. Wir bedanken uns bei Günther für seine hervorragende Tätigkeit als Vorstandsmitglied. Rainer Bereuter aus Möggers und Ingemar Morscher vom Thüringerberg wurden neu in den Vorstand gewählt – herzlich willkommen. Wir wünschen dem Vorstand alles Gute und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

## Vorstand

Obmann	<b>Jürgen Bereuter</b>
Obmann-Stv.	<b>Michael Kühne</b>
Kassier	<b>Manfred Schär</b>
Schriftführerin	<b>Katharina Lins</b>
Beirat	<b>Rainer Bereuter</b>
Beirat	<b>Helene Blank</b>
Beirat	<b>Lukas Breuß</b>
Beirat	<b>Ingemar Morscher</b>
Beirat	<b>Kurt Stark</b>
Beirat / Bundesvorstand	<b>Kaspar Kohler</b>

## Delegierte

Delegierte	<b>Kaspar Kohler</b>
Delegierte	<b>Michael Kühne</b>
Delegierte	<b>Kurt Stark</b>
Ersatzdel.	<b>Lukas Breuß</b>
Ersatzdel.	<b>Martina Behmann</b>

## Rechnungsprüfer

**Kaufmann Helmut  
Andrea-Sophie Matt**

## Die Neuen stellen sich vor

### Michael Kühne

*„Ich bin nun nach meiner langjährigen Tätigkeit als Bio-Berater ebenfalls am Lisilis Biohof tätig und habe vorrangig die Gemüseproduktion inne. Gemeinsam konnten wir als Familie nicht nur die kleinbäuerliche Struktur erhalten, sondern auch eine große Vielfalt entwickeln. Mir ist die Verbandsarbeit eine wichtige Sache. Deshalb habe ich mich für das Amt des Obmann-Stellvertreters aufgestellt“.*

### Ingemar Morscher

*„Gemeinsam mit meiner Familie bewirtschaftete ich den Kapieschahof (im Nebenerwerb) auf über 1000 m am Thüringerberg. Wir halten Fleckvieh, Montafoner Steinschafe sowie Walliser Schwarznasenschafe. Die Erzeugung von regionalen Produkten und das Leben mit und für die Natur ist mir ein Herzensanliegen. Deshalb freut es mich, dass ich nun im Vorstand von BIO AUSTRIA Vorarlberg mitwirken darf. Besonders stolz sind wir auf unsere schon über 25-jährige Mitgliedschaft beim Verband. Ich freue mich auf eine konstruktive Zusammenarbeit“.*

### Rainer Bereuter

*„Wir, Raphaela und Rainer, leben mit unseren Kindern an diesem wunderschönen Platz in Möggers. Seit wir den Hof 2010 übernommen haben, lieben wir die Herausforderungen des Alltags und stehen für unsere Vision – rein und ehrlich zu produzieren und zu verkaufen – ein. Nun darf ich als Beirat im Vorstand die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern vertreten, bei wichtigen Entscheidungen mitgestalten und einen Einblick bekommen wie der Hase´ im Bio-Büro läuft“.*

# Delegierte beschließen Geflügelrichtlinien

Ende April tagte das höchste BIO AUSTRIA Gremium, die Delegiertenversammlung. Sie beschließen Richtlinien für BIO AUSTRIA Betriebe, die über die EU-Bio-Verordnung hinausgehen. Alle Richtlinien treten mit 1.1.2023 in Kraft bzw. gelten für Betriebe, die ab dann baubehördlich genehmigt werden.

### Außenklimabereich ab 1000 Stallplätzen verpflichtend

Alle Geflügelstallungen mit mehr als 1.000 Stallplätzen, sind künftig mit einem Außenklimabereich bzw. Veranda, Kaltscharrraum oder K2 ausgestattet, der bestimmten Kriterien entsprechen muss. So ist der unmittelbar am Stallinnenbereich angrenzende Außenbereich eingestreut, an einer oder mehreren Seiten durch Gitter oder Windnetze begrenzt und während der natürlichen Tageslichtphase für die Tiere über die Auslauföffnungen zugänglich. Die Fläche beträgt mindestens ein Viertel der nutzbaren Stallfläche vom Stallinnenraum. Er ist mindestens 1,5 Meter hoch und befindet sich auf gleicher Ebene wie der Stallinnenraum.

Wenn dieser befestigte Außenbereich so gestaltet ist, dass er rund um die Uhr uneingeschränkt zugänglich und beleuchtet ist, kann er bis zu einem Drittel der nutzbaren Stallfläche zur Besatzdichtenberechnung herangezogen werden. Bei Legehennen gilt bei dieser Variante eine Besatzdichte von 5,5 Tieren je m<sup>2</sup> Stallfläche.

Die maximal zulässige Stallfläche in der Geflügelmast beträgt maximal 1.600 m<sup>2</sup> statt wie bisher 1350 m<sup>2</sup>. Diese Änderung wurde wegen der möglichen Anrechenbarkeit des Außenbereichs sowie der erhöhten Ebenen erforderlich.

### Maximal zwei Herden in einem Stall

Es wurde klargestellt, dass sich zukünftig maximal zwei Herden in einem Geflügelstall befinden dürfen. Ein Geflügelstall ist eine in sich abgeschlossene Einheit, mit eigenem Luftraum, eigenen Tränke- und Futterbahnen sowie umliegendem Auslauf für die Tiere.

### Trennung der Herden im Stall

Werden zwei Herden in einem Geflügelstall untergebracht, so sind die Stallabteile für Masthühner (ausgenommen Voraufzucht), Puten, Enten, Gänse und Perlhühner durch feste Wände vom Boden bis zur Decke getrennt. Bei Legehennen, Junghennen, Bruderhähnen und Masthuhnküken in der Voraufzucht kann die Trennung der Geflügelherden durch Netze, Maschendraht, feste oder halb geschlossene Wände erfolgen.

### Beschäftigungsmaterial für Hühner und Puten

Ab 2023 ist Beschäftigungsmaterial in Form von Pickblöcken, Stroh, Heu oder Silage, Getreidekörnern in der Einstreu, Saftfutter (Karotten, Äpfel oder Kürbis, ...) oder Staubbädern etc. anzubieten.

Die detaillierten Vorschriften finden Sie in Kürze in den BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien auf [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

# Raus aus fossiler Abhängigkeit

Vor kurzem wurde der aktuelle Bericht des Weltklimarats (IPCC) veröffentlicht. Dieser enthält eine klare Botschaft: es müssen sofort und in allen Sektoren massive Anstrengungen unternommen werden, um klimaschädliche Emissionen zu minimieren.

Getraud Grabmann, Obfrau BIO AUSTRIA

Ansonsten wird das Ziel einer Begrenzung der Erderwärmung auf 1,5 Grad nicht mehr erreicht. Das ist keine gute Nachricht. Tatsache ist, wir nähern uns im Eilzugstempo den kritischen Kipppunkten im Klimasystem. Eigentlich müsste diese Nachricht alle aufrütteln. Doch der Ernst der Lage dürfte noch nicht überall erkannt worden sein.

Anders lassen sich etwa die aktuellen Diskussionen in der europäischen Agrarpolitik nicht deuten.

Denn seit Beginn des Angriffskriegs von Russland auf die Ukraine mehren sich die Rufe nach einer "Neubewertung" des

Europäischen Green Deals. Besonders die Schlüsselinstrumente zur Umsetzung des Green Deals in der Landwirtschaft, die Farm to Fork-Strategie und die Biodiversitäts-Strategie, werden mehr oder weniger offen in Frage gestellt. Dort ist etwa der Ausbau der Bio-Landwirtschaft in Europa und die Reduktion von gefährlichen Pestiziden enthalten. Als Grund für die geforderte Aufweichung wird die Gefährdung der Versorgungssicherheit genannt. Zur Erinnerung: Mit dem Green Deal soll auf EU-Ebene der Klimawandel und seine schon jetzt katastrophalen Folgen, wie Starkregen - und in der Folge Hochwasser - Dürren - und damit Hungersnöte -, Waldbrände und Wasserknappheit in vielen Regionen der Welt bekämpft werden. Ein Ausbremsen der Anstrengungen die Klimaziele zu erreichen, hätte ohne Zweifel dramatische Konsequenzen für uns alle.

Es ist sicher keine Lösung, eine Krise gegen die andere auszuspielen. Die größte Gefahr für die Versorgungssicherheit liegt in meinen Augen in Systemen die abhängig von externen Inputs, wie fossilen Rohstoffen sind. Daher müssen wir soweit wie möglich raus aus externen Abhängigkeiten. Das betrifft Gas und Öl genauso, wie energieintensiv erzeugten Kunstdünger auf Basis fossiler Rohstoffe. Mit Bio haben wir ein Werkzeug in der Hand, um Klimawandel zu bekämpfen und Biodiversität zu schützen. Kreislaufwirtschaft und flächengebundene Tierhaltung, damit weitgehend unabhängige Futtergrundlagen für die Tiere sowie Unabhängigkeit von fossilen Grundstoffen – das sind extrem starke und zukunftsweisende Argumente für Bio.

## Auszeichnung

Getraud Grabmann erhielt die Ehrung des Berufstitels Ökonomierat.

Wir gratulieren herzlich und freuen uns über die staatliche Auszeichnung der Republik Österreich.



Indigolupine  
Baptisia australis

[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

# Vorsorge- maßnahmen im Ackerbau



FOTO BIO AUSTRIA VORARLBERG

Seit 1. Jänner 2022 verpflichtet die neue EU-Bio-Verordnung alle Landwirte dazu, Vorsorgemaßnahmen zu treffen. Dadurch sollen Verunreinigungen durch nicht erlaubte Mittel verhindert werden. Die Maßnahmen werden zukünftig bei der Bio-Kontrolle überprüft.

Was sind also häufige Risikostellen im Acker- und Kartoffelbau wogegen Maßnahmen getroffen werden müssen?

## Fremd- und Gemeinschaftsgeräte

Einer der wesentlichsten Verunreinigungspunkte entsteht beim Einsatz von Lohn- oder Gemeinschaftsmaschinen. Um dieses Risiko zu vermeiden, müssen die Lohnunternehmer informiert werden, dass es sich um Bio-Waren handelt. Werden dieselben Gemeinschaftsmaschinen mit konventionellen Betrieben verwendet, müssen die Maschinen lediglich vor dem Gebrauch sachgerecht gereinigt werden.

## Betriebsmittel und Lagerung

Werden Betriebsmittel wie Saatgut oder Dünger zugekauft, muss die Biotauglichkeit beim Einkauf geprüft werden. Dazu kann der Betriebsmittelkatalog verwendet werden. Eine Verunreinigung kann häufig auch durch den Zukauf von Lagermöglichkeiten wie Big-Bags oder Holzkisten entstehen. Daher sollte man sich immer so weit es geht darüber informieren was zuvor darin gelagert wurde. Im Zweifelsfall sollte man dieses Lager nicht verwenden.

Bei Fragen zu den Vorsorgemaßnahmen oder zur Checkliste wenden Sie sich an Ihren Bio-Berater Florian Vinzenz, TEL 05574 400 331, [florian.vinzenz@bio-austria.at](mailto:florian.vinzenz@bio-austria.at)

## Information der Grundstücksnachbarn

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Informationspflicht der konventionellen Grundstücksnachbarn. Grenzen an die Bio-Flächen Feldstücke auf denen Betriebsmittel ausgebracht werden (andere Flächen als Grünland, Ackerfutter, Wald oder Pufferzonen/Hecken/Brachen), müssen die Grundstücksnachbarn über den Bio-Status informiert werden. Dafür stehen mehrere Maßnahmen zur Verfügung. Eine davon ist etwa die mündliche Verständigung. Dabei reicht es, wenn die mündliche/telefonische Mitteilung des Nachbarn vom Bio-Betrieb selbst erstmals bis Vegetationsbeginn 2023 nachweisbar bestätigt wird.

## Checkliste als Hilfestellung

Als Unterstützung zum Einhalten dieser Richtlinie wurde von BIO AUSTRIA gemeinsam mit der LKÖ und IG-Kontrollstellen eine Checkliste erstellt, welche schnell die auszuführenden Maßnahmen aufzeigt.

Die Checkliste kann auch via QR-Code heruntergeladen werden.



## Kurzinfo: Bio-Salz

Auf EU-Ebene werden im Laufe des Jahres detaillierte Produktionsvorschriften zur Erzeugung und Kennzeichnung von Bio-Salz erarbeitet. Bis diese Regelungen veröffentlicht werden bzw. in Kraft treten, kann

zur Erzeugung von "Bio-Kräutersalz" weiterhin mit herkömmlichem Salz produziert und etikettiert werden. Ab dann wird eine 3-monatige Aufbrauchsfrist gelten. Wir empfehlen ab jetzt keine großen Chargen Salz mehr zu kaufen bis die neuen Richtlinien veröffentlicht werden.

weitere Infos





# Der Apfel fällt weit vom Stamm

Sabrina Newland  
BIO AUSTRIA Vorarlberg

Vom mächtigen Hochstamm bis zur Spindel, von der Wurzel bis zur hohen Krone, vom Wasserschoss bis zur Fruchtrute. Obstbau ist eine Disziplin für sich. Hier gibt es einen kleinen Einblick in die Kunst des Obstbaus, damit auch unsere KonsumentInnenmitglieder einen geschulteren Blick bekommen.

Grundsätzlich wird im Obstbau in der Landwirtschaft zwischen Extensivobstanlagen (Streuobstwiesen) und Intensivobstanlagen unterschieden. In Vorarlberg beobachten wir, dass es immer noch mehr Extensivobstanbau gibt. Es werden aber zusehends öfter auch Intensivobstanlagen angelegt.

Der extensive Typ der Bewirtschaftung ist gerade in der Vorarlberger Landwirtschaft sehr verbreitet, weil er zweinutzungsfähig ist. Das bedeutet: diese Wiese ist nicht nur zur Gewinnung von Obst gedacht, sondern kann gleichzeitig als Weide, Wiese, Acker oder als Holz (Lager) verwendet werden.

Die Qualität des Obstes ist aber nicht mit der von Intensivobst zu vergleichen, aufgrund der intensiven Pflege und Erziehung der Bäume wird das Obst in bester Tafelobstklasse geerntet.

## Bäume

Grundsätzlich gibt es fast alle Obstbaumsorten in Form von Hoch-, Mittel und Niederstamm. Diese Unterscheidung wird nach der Stamm-Höhe des Baumes gemacht. Die viel häufigere Unterscheidung ist aber die Obstbaumsorte, beispielsweise Boskop, Kronprinz Rudolf, Bohnapfel oder Ladina. Gerade in Vor-

arlberg gibt es eine Vielfalt an Sorten, darunter auch noch echte Apfel-Raritäten, die zumeist auf Streuobstwiesen zu finden sind.

## Alles eine Sache der richtigen Erziehung

Ja richtig gehört: Bäume müssen erzogen werden, konkret versteht man darin den Schnitt der Baumkrone. Der richtige Schnitt ist ausschlaggebend für die Form, sowie die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit des Baumes.

In den ersten Jahren des Baumes ist das Schneiden der Äste besonders wichtig, um die spätere Form der Baumkrone zu bestimmen. Bei Hochstämmen wird das Schneiden im späteren Alter eher ein Instandhaltungsschnitt, bei dem auf die Leistungserhaltung fokussiert wird.

Für das Schneiden an sich braucht es nicht immer einen Fachmann. Oft können mit einem Einführungskurs schon etliche Handgriffe selbst vorgenommen werden.

Vielleicht kennen Sie eine Streuobstwiese in Ihrer Umgebung? Eine Streuobstwiese bietet auch eine sehr gute Möglichkeit um die Biodiversität zu fördern, da Sie eine Vielzahl an Lebensräumen für die unterschiedlichsten Tier- und Pflanzenarten bietet.

## Intensivobstbau

ca. 10.000 Bäume/ha  
Bäume werden max. 20 Jahre  
unter 5 m (Niederstamm, Spindel)  
als Monokultur möglich  
Qualitätsobst  
5-50 kg/Baum Ertrag  
intensive Pflege



FOTO BIO AUSTRIA VORARBERG

## Extensivobstbau

ca. 100 Bäume/ha  
Bäume werden über 100 Jahre  
bis 20 m (Hochstämme)  
hohe Sortenvielfalt (Raritäten)  
Most- / Wirtschaftsobst  
ca. 1.000 kg/Baum Ertrag  
wenig Pflege



## Streuobstwiesen als Lebensraum

In Wiesen mit spätem Mähzeitpunkt, Hutweiden oder überjähri- gen Bereichen entwickeln sich mehr Insekten, Spinnen und ähnliches. Insektenfresser, die in den Bäumen darüber leben, profitieren unmittelbar davon.

### Nutzen für die Tierwelt

- Förderung von Arten der halboffenen Kulturlandschaft: Verbindung Bäume mit Grünland
- Alt- und Totholz bieten Nistmöglichkeiten für Höhlenbrüter.
- kleine Säugetiere wie Haselmaus, Igel und Siebenschläfer haben hier auch ihren Lebensraum
- reiches Nektarangebot von Obstbäumen für Honigbienen, Wildbienen, Hummeln und andere Insekten im Frühjahr
- einige Falterarten saugen gerne an Fallobst wie zum Beispiel Admiral und Zitronenfalter
- Fledermäuse nutzen Obstwiesen als Jagdrevier und die Baumhöhlen als Unterschlupf

### Nutzen für die Landwirtschaft

- eignen sich gut für Weidehaltung
- liefert Holz und Obst

Mit dem Kauf von Produkten aus regionalen biologischen Streuobstwiesen unterstützen Sie die heimische Bio-Landwirtschaft und die Biodiversität.

## Warum jede einzelne Art zählt

Biodiversität ist für den Menschen überlebensnotwendig, denn alle Gesellschaften und Kulturen unseres Planeten sind direkt oder indirekt auf die Nutzung einer vielfältigen Natur angewiesen. Ein Verlust an Biodiversität hat demnach nicht nur ökologische, sondern auch soziale und ökonomische Konsequenzen. Von ökonomischer Bedeutung für den Menschen sind vor allem die dank der Biodiversität erbrachten Leistungen der Ökosysteme. Im Allgemeinen ist ein Lebensraum mit einer hohen biologischen Vielfalt widerstandsfähiger gegenüber Störungen (seien es natürliche oder menschliche Einflüsse) und produktiver. Diese Vielfalt schlägt sich direkt in ökonomischen Gesichtspunkten nieder und sichert auch Leistungen und Güter, die für uns Menschen von Bedeutung sind. Hierzu zählen die Bestäubung von Kulturpflanzen, die Bodenfruchtbarkeit, der Schutz vor Umweltkatastrophen wie Hochwasser, Hangrutschen und Lawinen, die Reinigung von Wasser und Luft, der Abbau von Abfällen und Schadstoffen und die natürliche Schädlingskontrolle.

Siehe auch [www.bmk.gv.at](http://www.bmk.gv.at)

# Wie erhalten wir das Leben auf der Erde?



FOTO WIKICOMMONS/NASA

In einem 2022 erschienenen Bericht legen über 40 WissenschaftlerInnen allgemein verständlich Fakten zur biologischen Vielfalt dar. Sie analysieren die komplexen Systeme der Erde und zeigen Wege auf, um einen weiteren Verlust an Artenvielfalt und Ökosystemen zu stoppen und die biologische Vielfalt zu fördern.

Die schlaglichtartigen Bestandsaufnahmen zeigen unmissverständlich: Mit unserer Art zu leben und zu wirtschaften, verbrauchen wir gewaltige Mengen an Ressourcen, tragen zum Klimawandel bei und verhindern globale Gerechtigkeit. Wenn wir so weitermachen, ruinieren wir die Grundlagen unseres Lebens auf diesem Planeten. Ob die Luft zum Atmen oder sauberes Trinkwasser, Nahrung oder Kleidung, Brennstoffe oder Baustoffe, saubere Meere oder Arzneien – auf der großen Vielfalt, die uns die Natur zur Verfügung stellt, basiert unser Leben, unsere Gesundheit, unsere Ernährung, unser Wohlbefinden. Diese Vielfalt ist das Fundament einer guten Lebensqualität für alle Menschen auf dieser Erde.

Den Autorinnen und Autoren geht es dabei um mehr, als Wissen zu vermitteln. Es geht ihnen um Wandel, um politisches und gesellschaftliches Handeln für einen gesunden Planeten.

Dazu ermutigen sie. Sie ermutigen dazu, die biologische Vielfalt zu erhalten und was immer sie bedroht zu verändern. Sie

ermutigen dazu, unser Leben in den planetaren Grenzen zu gestalten. Sie ermutigen dazu, eine Transformation für biodiversitätsfreundliche und klimaverträgliche Zivilisation zu wagen. Sie ermutigen dazu, weil sie wissen, dass es möglich ist. Es gibt keine wissenschaftlich begründeten Hindernisse. Wir haben das Wissen, wir haben die wirtschaftlichen Möglichkeiten und Technologien, um den Wandel zu gestalten. Hindernisse sind vielmehr struktureller, sozialer, kultureller und politischer Natur.

Und – sie laden ein zum Dialog und zur Zusammenarbeit, denn der Umbau erfordert das Wissen aller Wissenskulturen und das Mitwirken aller Menschen. Lösungswege gilt es respektvoll mit allen Beteiligten zu erarbeiten, sie schrittweise umzusetzen und dabei lernbereit zu bleiben – vor Ort und weltweit.

Quelle: 10 Must-Knows aus der Biodiversitätsforschung 2022; Leibniz-Forschungsnetzwerk Biodiversität, Download pdf: <https://zenodo.org/record/6257476#.Yj3jbTUxldh>



## Weitere Dokumentationen

**Landwirtschaft Verstehen (28. März 2022, ORF V):**

**„Sinn & Nutzen der Biodiversität“**

mit Johannes Rüdiger, Uni Ibk.; Gerhard Mohr, Präs. Vbg. Imkerverband und Wildbienenexperte Bernhard Schneller

[www.bodenseeakademie.at/aktuelles\\_und\\_berichte.html](http://www.bodenseeakademie.at/aktuelles_und_berichte.html)

**Nachbericht zum Tag der Mutter Erde (22. April 2022, FHV)**

Zusammenhang zwischen Artensterben, Klimawandel und Pandemien

Mit: Josef Settele, Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung

[www.consolnow.org/](http://www.consolnow.org/)

**Wie kann man Biodiversität fördern beim Einkaufen? So geht's.**



FOTOS: IDEFIX-SCHRÖDER, WIKICOMMONS; TOMAZ-DEMŠAR, WIKICOMMONS; PRO SPECIE BARA; WIKICOMMONS

# Veranstaltungen

## Gentechnik-freie Wochen

MO 13. Juni – SA 25. Juni

Die „Gentechnik-freien Wochen 2022“ bringen den KonsumentInnen Verkostungen, spezielle Angebote, Gewinnspiele und ausführliche Information über Produktion, Kontrolle und Vorteile von Lebensmitteln ohne Gentechnik.

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

## Exkursion für Familien: Blind, taub und stumm aber superstark? Wie der Regenwurm am Biohof hilft.

FR 17. Juni, 14:00 – 16:30 Uhr

Vetterhof Alberried 14 Lustenau

In einer Handvoll Boden leben mehr Bodenorganismen, als es Menschen auf der Erde gibt. Was tun sie da für uns, für den Biobauern und für die Pflanzen? Eine Entdeckungstour auf dem Biobauernhof mit viel Neuem für die ganze Familie.

In Kooperation mit der inatura – Erlebnis Naturschau Dornbirn  
Anmeldung: TEL +43 676 83306 4770  
oder [naturschau@inatura.at](mailto:naturschau@inatura.at)

## Abholtermine

### BIO Vorarlberg Fleischpaket

MI 22. Juni

Abholungsorte Vorarlberger Oberland

DO 23. Juni

Abholungsorte Vorarlberger Unterland



## Bio-Radeln von Hof zu Hof Raum Bludenz

FR 24. Juni, 15:00 – 18:30 Uhr

Treffpunkt Fri-ma Biohof  
Braxerstraße 26, Ludesch

Gemeinsam mit der Stadt Bludenz starten wir eine Fahrradtour zu drei Biohöfen und tauchen ein in die Welt der Bio-Landwirtschaft. Insiderwissen und spannende Alltagsgeschichten erwarten uns. Dabei radeln wir mit den eigenen Fahrrädern von Hof zu Hof und erhalten exklusive Blicke hinter die Kulissen und können die eine oder andere Bio-Köstlichkeit gleich probieren.

Nur mit Anmeldung: TEL 05574 44777  
oder [vorarlberg@bio-austria.at](mailto:vorarlberg@bio-austria.at)

## Filmabend: Der Bauer und der Bobo

MI 29. Juni, 20:00 Uhr

Filmforum im Metrokino Bregenz

Der steirische Bergbauer Christian Bachler zieht auf Facebook gegen den wortgewaltigen Falter-Chefredakteur Florian Klenk zu Felde. Klenk kommt und lernt Bachlers Welt kennen. Bauer und Bobo setzen sich nun gemeinsam für eine kleinteilige Landwirtschaft ein.

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

## Wir sind beim Poolbar Festival dabei.

Lass dich überraschen und mach mit beim Gewinnspiel!

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

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



## Spaziergang mit Einblicken

SA 02. Juli, 14:00 – 17:00 Uhr

Treffpunkt bei Biobauer Günther Winder  
Dresslen 239, Alberschwende

Wir spazieren von Hof zu Hof und erhalten exklusive Blicke hinter die Kulissen. Am Ende gibt es die Möglichkeit einer Bio-Jause. Wir widmen uns der Frage: Wie funktioniert die Bio-Milchviehhaltung in Alberschwende?

Kosten 10,- Euro

BIO AUSTRIA Mitglieder & Alpenvereinsmitglieder 5,- Euro Rabatt

Anmeldung unter TEL 05574 44 777  
oder [vorarlberg@bio-austria.at](mailto:vorarlberg@bio-austria.at)

In Kooperation mit der Gemeinde Alberschwende und dem Vorarlberger Alpenverein.

## Fahrt zur Biofach

DO 28. Juli

Treffpunkt in Lindau

Wir organisieren euch eine Fahrt zur Biofach.

Anmeldung und Info unter [vorarlberg@bio-austria.at](mailto:vorarlberg@bio-austria.at)  
oder TEL 05574 44 777

## BIOS sucht Bio-KontrollorIn

Bäuerliche Nebentätigkeit auf Basis Werkvertrag ab Herbst 2022

Neben fachlichen und praktischen Kompetenzen sollten Sie Teamfähigkeit, Verlässlichkeit, Flexibilität und Freude an der Landwirtschaft mitbringen. Tätigkeit in Vorarlberg und Tirol.

Schriftliche Bewerbung an BIOS – Biokontrollservice Österreich,  
Feyregg 39, 4552 Wartberg, [office@bios-kontrolle.at](mailto:office@bios-kontrolle.at)





## Wir schauen auf euch

Wir sind deine Anlaufstelle für sämtliche Bio-Belange und bieten dir bestmöglichen Service.

Unsere Leistungen sind: Interessensvertretung, Öffentlichkeitsarbeit, Bildung & Beratung sowie Markt & Vermarktung.

### **BIO AUSTRIA informiert KonsumentInnen über Bio**

Wir verbreiten den Bio-Gedanken in der Gesellschaft bei Bio-Festen, Aktionstagen, über die Medien und Infopoints. Wir leisten intensive Öffentlichkeitsarbeit und KundInneninformation und klären über die biologische Landwirtschaft sowie Bio-Produkte auf und schaffen so Nachfrage und Absatz.