

# Bio Ernte Steiermark



Bio Ernte Steiermark ist die Landesorganisation innerhalb des Verbandes BIO AUSTRIA. Darin haben sich Biobäuerinnen und Biobauern zu einer großen Wertegemeinschaft zusammengefunden. Kern dieser Wertegemeinschaft sind folgende fünf Grundwerte:

- **Ökologie**  
Durch eine nachhaltige Landwirtschaft schaffen wir eine lebenswerte Umwelt für zukünftige Generationen.
- **Würde der Tiere**  
Die Tiere sind unsere Mitgeschöpfe. Deshalb begegnen wir ihnen mit Respekt und Verantwortung.
- **Forschung und Innovation**  
Wir entwickeln die Bio-Landwirtschaft im Sinne von Nachhaltigkeit und Tiergerechtigkeit laufend weiter.
- **Faire Preise**  
Wir achten auf faire Preise.
- **Biobäuerliche Lebensmittelkultur**  
Wir erzeugen hochwertige bäuerliche Bio-Lebensmittel im Einklang mit der Natur.

## Bezugsadressen

T +43 316/8050-7145  
E [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at)  
<https://www.bio-austria.at/d/konsument/schafhaltung-ohne-kraftfutter/>



Impressum: Bio Ernte Steiermark Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz  
Druck: Der Schmidbauer Druckerei, Layout: Sabine Wieser  
Bilder: Bio Ernte Steiermark/Königshofer, BIO AUSTRIA, Peter Pieber

## Bio-Lammragout auf orientalische Art (4 Portionen)

750 g Lammschulter	Koriander gemahlen
1 Zwiebel	Kreuzkümmel gemahlen
2 Knoblauchzehen	Zimt gemahlen
350 g Kräuterseitlinge	Chiliflocken
Pfeffer	40 g Datteln
Salz	Olivener Öl

Die Lammschulter klein würfeln und kurz in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebel klein würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden und beides ebenfalls in der Pfanne anbraten. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden sowie Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt und Chiliflocken je nach Belieben mit in die Pfanne geben. Nun das angebratene Fleisch unterrühren, einen Schuss Wasser angießen und mit Deckel für mind. 1 Stunde leicht köcheln lassen. 10 Minuten vor dem Anrichten die Datteln entkernen, vierteln und unterrühren. Anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

Dazu passt Couscous, Polenta oder einfach Weißbrot.

© Pieber



© BIO AUSTRIA/Veronika Edler



Auf bis zu **40 %** der weltweiten Ackerflächen werden derzeit Futtermittel für Nutztiere angebaut, anstatt diese Flächen direkt für die menschliche Ernährung zu verwenden. *#feed no food*



©Bio Ernte Steiermark/Königshofer

## Wertvolles Grünland

Als Grünland wird vorrangig Kulturlandschaft bezeichnet, die als Wiese oder Weide genutzt wird. Grünland leistet einen wichtigen Beitrag bei der Bindung von CO<sub>2</sub> und ist nach den Mooren, global gesehen, die zweitgrößte CO<sub>2</sub>-Senke. Nachhaltig bewirtschaftetes Grünland bietet Lebensraum für eine Vielzahl an Pflanzen- und Tierarten und stellt bei optimaler Nutzung mitunter eines der wertvollsten Ökosysteme der Erde dar.

## Fachgruppe



## Fleisch aus Gras – Schafhaltung ohne Kraftfutter

Eine Initiative von Bio Ernte Steiermark

Als Wiederkäuer sind Schafe nicht auf Ackerflächen angewiesen. Sie sind stattdessen optimale Grünlandverwerter und brauchen bei gutem Management kein Kraftfutter. Mit Kraftfutter sind meist Getreide oder andere Feldfrüchte gemeint. Diese werden auf Ackerflächen angebaut.

Wir, die Biobauern und Biobäuerinnen der Fachgruppe, wollen unsere Schafe gemäß ihrer Art grünland-basiert halten und damit außergewöhnliches Bio-Lammfleisch mit bester Fleischqualität erzeugen. Dabei soll das natürliche Leistungspotential der Tiere und die naturräumlichen Gegebenheiten unserer Bio-Betriebe ideal genutzt werden.

Das heißt, unsere Schafe fressen nur frisches Gras, Heu und Grassilage.

*Wir füttern kein Kraftfutter!*



© BIO AUSTRIA



©Bio Ernte Steiermark /Königshofer

## Fleisch mit mehr Wert

Werden Wiederkäuer ausschließlich mit Gras, Heu und Grassilage gefüttert, hat das einen positiven Einfluss auf die Nährstoffe im Fleisch.

Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie an Karotinoiden, dem Vorläufer von Vitamin A, sowie Vitamin E, ist in Fleisch aus grünlandbasierter Produktion deutlich höher.