

Ausgabe 2024



BioLife

- Bio-Fragen • Invasive Pflanzen •
- Ist das Klima noch zu retten? • Hotels for Future •



DAS BIO, AN DEM SO VIEL MEHR DRANHÄNGT

DANK 30 JAHREN
BIO-ANBAU

KLIMASCHUTZ

MIT DEN BIO-PRODUKTEN VON JA! NATÜRLICH BEGINNT DER KLIMASCHUTZ BEREITS AM TELLER!

- 100 % Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide* schont den Boden – denn nur ein gesunder Boden ist ein guter Wasser- und CO₂-Speicher.
- 100 % palmölfreie Produkte sichern den Erhalt der Regenwälder – der grünen Lunge unserer Erde.
- Nachhaltiger verpackte Bio-Produkte sparen nicht-erneuerbare Rohstoffe und Ressourcen.
- Über 80 % der Ja! Natürlich Produkte kommen aus Österreich, dadurch halten wir Transportwege kurz und reduzieren CO₂-Emissionen.



Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS **ADEG** **Sutterlüty**

*gemäß EU-Bio-Verordnung.



Liebe Leserin,
Lieber Leser,

schön, dass Sie diese Ausgabe unseres Magazins nun in Händen halten! BioLife bietet Ihnen interessante Einblicke und Hintergründe zu vielen Themen rund um die biologische Landwirtschaft und einen nachhaltigen, gesunden Lebensstil. In dieser Ausgabe widmen wir uns unter anderem dem Thema Klima und Landwirtschaft. Wir beleuchten dabei, wie unser Ernährungsverhalten und die Art der Produktion von Lebensmitteln im Zusammenhang mit der sich weiter verschärfenden Klimakrise steht. Haben wir Konsument:innen denn überhaupt Einfluss darauf, ob unser Essen umwelt- und klimafreundlich angebaut wird? Und wer bestimmt eigentlich, wie die Land- und Lebensmittelwirtschaft in Europa ausgestaltet wird und auf welcher Grundlage? Auch diesen Fragen gehen wir im Heft auf den Grund.

Aber keine Angst, neben diesen fundamentalen Themen haben wir auch viele andere, nicht unwesentlichere, aber leichtere Themen in dieser Ausgabe zu bieten. Wer etwa auch im Urlaub nicht die Finger von Bio lassen kann – und dafür haben wir vollstes Verständnis! – findet im Heftinneren Wandermöglichkeiten, die Natur, Bio-Genuss und Kultur verbinden. Und wenn Sie dann schon beim Planen des Urlaubs sind, dürfen Sie sich den Beitrag über Urlaub am Biobauernhof keinesfalls entgehen lassen! Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern jedenfalls viel Vergnügen beim Schmökern und beim Entdecken der Vielfalt von Bio!

Barbara Riegler

Barbara Riegler



Foto: © Sonja Fuchs



10

Inhalt

- 3 **Vorwort**
- 5 **Bio-Fragen**
- 6 **In eigener Sache**
- 8 **Invasive Pflanzen**
- 11 **Eiweißbombe Süßlupine**
- 12 **Hofporträts**
- 16 **Bio und Klima**
- 18 **Hotels for Future**
- 20 **Zwischen Feld und Teller**
- 22 **LA Fachschule**
- 24 **Speiskastl**
- 26 **So funktioniert die biologische Landwirtschaft**
- 28 **Klimafreundliche Bio-Rezepte**
- 30 **Kostenwahrheit**
- 32 **Wanderkarte**
- 34 **Welt Teller Feld**
- 36 **Bio weltweit**
- 38 **GAP**
- 40 **Kinderseiten**
- 42 **Schulessen**
- 44 **Urlaub am Bauernhof**
- 46 **Bio aus der Sicht der Jungen**
- 47 **Gastkommentar**

Impressum

BioLife – Die BIO AUSTRIA Konsument:innenzeitschrift, Ausgabe 2024. Medieninhaber und Herausgeber: BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus, Büro Wien, Theresianumgasse 11/1040 Wien, +43 1 403 70 50, sekretariat@bio-austria.at, www.bio-austria.at; Redaktionsleitung: Mag. Nadia El Daly; Redaktion: DI Johanna Auzinger, Mag. Nadia El Daly, Bernhard Haller BSc, Mag. Peter Hecht, Alexandra Jank BSc, Mag. Andrea Klampfer, Mag. Anna-Maria Krulis, Klarissa Koch MSc, Markus Leithner MSc, DI Stefanie Moser, Ass.-Prof. Mag. Dr. Konrad Pagitz, Philipp Reisinger MEd, Cristina Steiner BA, Michaela Toth, Julia Wiesinger MA; Grafik: cchristof; Fotos: wenn nicht anders deklariert BIO AUSTRIA, Cover iStock; Illustration: Mag. Friederike Klein; Druck: Walstead Leykam Druck GmbH - Zweigniederlassung NP Druck; Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. Sämtliche Quellenangaben finden Sie unter bio-austria.at/quellen.

32

Fotos: © Bio Ernte Steiermark/Königshofer (2), LFS Eisenstadt

Bio-Fragen?

Wir haben die Antworten!

von Cristina Steiner

1 Warum ist Bio teurer?

Eine Studie rund um das Thema wahre Lebensmittelkosten kam zu dem Ergebnis, dass jede Lebensmittelgruppe zu billig ist. Egal, ob es sich dabei um ein biologisches oder konventionelles Produkt handelt. Lediglich die Höhe dieser sogenannten „Falschbepreisung“ variiert. Mehr dazu auf Seite 30. Die Bio-Preise gelten also die Arbeit im Herstellungsprozess korrekter ab. Gleichzeitig sind diese aber auch stabiler. Das machen krisenreiche Zeiten noch einmal deutlicher. So hat die Inflation bei Bio-Lebensmitteln weniger stark zugeschlagen als bei ihren konventionellen Pendanten. Diese Preisannäherung kann man selbst beim Einkauf gut erkennen.

2 Bio kann nicht die Welt ernähren, oder?

Doch. Eine gänzliche Umstellung der Landwirtschaft auf Bio kann die Weltbevölkerung problemlos ernähren. Zu diesem Ergebnis kommt beispielsweise das renommierte Fachmagazin „Nature Communications“. Was dafür nötig ist? Zum einen eine drastische Reduktion der Lebensmittelabfälle. Und zum anderen ein verantwortungsvollerer Fleischkonsum, ganz nach dem Motto „zurück zum Sonntagsbraten“. So können klimaschädigende Wirkungen reduziert und die vorteilhaften Aspekte einer extensiven Tierhaltung in vollem Umfang genutzt werden. Zusätzlich dazu spart der Bio-Landbau Stickstoff ein und emittiert weniger CO₂-Äquivalente.

3 Wie gut tut Bio?

Für das Wohlbefinden förderliche Lebensmittel zeichnen sich durch einen hohen Anteil an wertgebenden und einem geringen Anteil wertmindernden Substanzen aus. Zu Letzteren zählen Stoffe, die im Verdacht stehen, Krankheiten auszulösen. Das können Studien zufolge auch Pestizide, Düngemittel und Medikamente für Tiere sein, die als Rückstände auf den Lebensmitteln haften. Bei Bio sind chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel verboten. Außerdem ist der Einsatz von Medikamenten und Antibiotika hier strengstens reguliert. Essenzielle Maßnahmen, um wertvolle Lebensmittel zu produzieren.

4 Bio oder regional?

Im Hinblick auf das Klima ist die wichtigste Stellschraube der Ernährungsstil. Denn schon durch einen reduzierten Fleischkonsum à la „Sonntagsbraten“ kann jede:r seine Treibhausgasemissionen um 28 % reduzieren. Aber auch der Griff zu Bio hat hier ein hohes Einsparungspotenzial. Ein Einkaufswagen voller Bio-Produkte senkt die eigenen Emissionen noch einmal um 10-20 %. Wird das Ganze dann auch noch von einem Biohof aus der Region gekauft, fallen Emissionen beim Transport weg. Das Credo lautet also „Bio und regional – das ist optimal“.

5 Was ist Grünland, und was macht man damit?

Wiese, die landwirtschaftlich genutzt wird, heißt im Fachjargon Grünland. Man kann sich darunter eine Fläche vorstellen, auf der dauerhaft – also schon mindestens 5 Jahre – Gräser, Kräuter und Ähnliches wachsen. Der Unterschied zum klassischen Ackerland: Hier werden die Flächen gepflegt, also umgegraben. Damit Wiesen auch Wiesen bleiben und nicht verbuschen oder verwalden, werden sie in regelmäßigen Abständen gemäht. Dabei entsteht Schnittgut, das zu Heu oder Silage gemacht wird und dann der Fütterung von Kuh, Schaf und Co. dient.

6 Warum sind Nützlinge mehr als nur Insekten?

Wann ist ein Lebewesen ein Schädling und wann ein Nützling? Viele Organismen nutzen Pflanzen zum Beispiel als Nahrungsquelle oder als Habitat. Ist deren Population zu hoch, kann das schnell zum Problem werden. Hier kommen Nützlinge ins Spiel. Die Spinnentiere, Insekten, Säugtiere, aber auch Bakterien oder Pilze haben die Schädlinge meist zum Fressen gern. Der Marienkäfer und die Florfliege vertilgen zum Beispiel große Mengen an Blattläusen. Der Laufkäfer hat es hingegen auf die Eier und Larven von Schnecken und Insekten abgesehen. So stellen die Nützlinge eine effektive und nebenbei umweltfreundliche Pflanzenschutzmaßnahme im biologischen Anbau dar.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



In eigener Sache

Foto: © Manuela Wilpernig

Da Sie gerade unsere BioLife in Händen halten, ist es wahrscheinlich, dass Sie unser gelb-grünes BIO AUSTRIA Logo schon einmal gesehen haben. Aber wissen Sie auch genau, wofür es steht und was es bedeutet?

von Nadia El Daly

BIO AUSTRIA am Lebensmittel

Unser Logo labelt Bio-Lebensmittel, die nach strengen Produktionsrichtlinien hergestellt werden. Diese Richtlinien gehen über die Vorschriften der EU-Bio-Verordnung hinaus und werden von unseren biobäuerlichen Mitgliedern mitentwickelt. Schon bevor Bio in der EU geregelt war, haben sie sich zusammengeschlossen, um Standards festzulegen, nach denen sie wirtschaften wollen. Weshalb? Weil ihnen die Bio-Landwirtschaft und deren Prinzipien ein echtes Anliegen sind.

Lebensmittel ist nicht gleich Lebensmittel

Verpackte Urprodukte – Erdäpfel zum Beispiel – dürfen das Logo dann tragen, wenn bei deren Anbau die Verbands-

richtlinien eingehalten wurden. Sie stammen also von einem bio austria Hof. Wird das Lebensmittel weiterverarbeitet, zum Beispiel zu Tiefkühl-Bio-Erdäpfelknödel, reicht das nicht aus. Das Produkt darf nur dann mit dem BIO AUSTRIA Siegel gekennzeichnet werden, wenn der verarbeitende Betrieb bei der Verwendung aller Zutaten, der Rezeptur etc. die BIO AUSTRIA Qualitätsstandards einhält. Damit wir sicher sein können, dass Sie am Ende ein Lebensmittel in Händen halten, das vom Anbau bis zur Verarbeitung unseren hohen Qualitätsansprüchen entspricht. Überprüft wird das Ganze von unabhängigen, staatlich akkreditierten Kontrollstellen.

BIO AUSTRIA, der Verband

Unser Logo steht auch für den Verband BIO AUSTRIA, einen gemeinnützigen Verein, der die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern vertritt. So setzen wir uns etwa in der Agrarpolitik für die Gestaltung möglichst optimaler Rahmenbedingungen für die Bio-Landwirtschaft ein. Dieser Einsatz ist wesentlich für die Entwicklung von Bio und damit für das Fortschreiben der Erfolgsgeschichte der Bio-Landwirtschaft in Österreich.

Steiniger Weg

Häufig gestaltet sich der Weg recht steinig, auch jetzt, obwohl uns die Zeit davonläuft. Die EU hat erkannt, dass es so wie bisher nicht weitergehen kann und hat 2019 mit dem Green Deal ein Konzept für nach-

haltiges Wirtschaften in der Europäischen Union vorgestellt. Alle 27 EU-Länder haben sich zur Klimaneutralität bis 2050 verpflichtet. Kernstücke des Green Deals sind die Biodiversitätsstrategie sowie die Farm-to-Fork Strategie. Letztere betont die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft für das Erreichen der Klimaziele: bis 2030 soll der Anteil der Bio-Fläche in der EU auf 25 Prozent erhöht werden. Österreich hatte 2019 schon einen Anteil von 26 Prozent und hat sich daher eine Steigerung auf 35 Prozent bis 2030 zum Ziel gesetzt. Derzeit ist nicht klar, ob dieses Ziel auch tatsächlich erreicht werden kann. Denn die Rahmenbedingungen für Biohöfe sind durch teuerungsbedingte Marktentwicklungen und nicht auf diese Situation angepasste agrarpolitische Rahmenbedingungen schwieriger geworden. Daher setzt sich BIO AUSTRIA für eine Verbesserung in diesem Bereich für die Biobäuerinnen und Biobauern ein.

Konsument:innen greifen zu Bio

Und das, obwohl die Konsument:innen in Österreich sich auch in Zeiten allge-

meiner Teuerungen als treue Käufer:innen von Bio-Lebensmitteln erwiesen haben, die ressourcenschonend und mit Respekt vor Tier und Umwelt hergestellt wurden. Diese Bereitschaft darf jedoch nicht dazu führen, die Verantwortung auf die Bürger:innen abzuwälzen, die Politik kann und muss steuernd eingreifen. Denn wir alle zahlen den Preis für landwirtschaftliche Systeme, die auf Ertragsmaximierung ausgerichtet sind und dabei die Zerstörung unserer Lebensgrundlagen wie lebendigen Boden, sauberes Wasser oder Artenvielfalt in Kauf nehmen – zwar nicht an der Supermarktkasse, dafür aber über Steuern, die für die Schadensregulierung herangezogen werden.

Was tun wir noch?

Im Bundesbüro und allen Landesbüros bemühen sich unsere engagierten Mitarbeiter:innen darum, die BIO AUSTRIA Mitgliedsbetriebe bestmöglich zu unterstützen. Und zwar ganz konkret. Unsere Berater:innen stehen bei Problemen mit Schädlingen, bei der Überprüfung der Tiergesundheit

oder Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität, um nur einige Beispiele zu nennen, unseren Mitgliedern zu Seite. Außerdem bietet BIO AUSTRIA Beratungs- und Weiterbildungsmaßnahmen, aber auch Fortbildungsveranstaltungen, wie die größte dieser Art in Österreich, die BIO AUSTRIA Bauerntage in Puchberg bei Wels.

Begegnung ist alles

Und natürlich ist es uns ein Anliegen, Konsument:innen und Biobäuerinnen und -bauern einander näherzubringen. Damit die mit Sorgfalt hergestellten Bio-Lebensmittel aus der Anonymität geholt werden.

Auf Märkten oder beim Ab Hof Verkauf haben die Konsument:innen die Möglichkeit, mit den Produzent:innen in Kontakt zu treten und mehr über die Geschichte der Lebensmittel zu erfahren, die sie kaufen. Und vielleicht sogar ein bisschen mehr über deren biobäuerlichen Alltag zu hören.

Wissen um Vorteile

Diesen und die Vorteile der biologischen Landwirtschaft in die Öffentlichkeit zu tragen, ist ein weiterer Schwerpunkt unserer Arbeit – auf diversen Veranstaltungen, Bio-Festen und Infopoints informieren wir die Besucher:innen. Wir gehen in Schulen, entwickeln Materialien zur Wissensvermittlung und versuchen eine Brücke zu schlagen zwischen zwei Welten, die oft nicht viel miteinander zu tun haben und doch so eng verbunden sind. Denn ohne Landwirt:innen keine Nahrung, ohne Konsument:innen keine Landwirt:innen.

Bleiben wir in Kontakt!

Infos rund um die Bio-Landwirtschaft:
bio-austria.at/konsument
 Zur Newsletter-Anmeldung:
bio-austria.at/newsletter
 Das gesamte Bio-Angebot in Österreich auf einen Blick: biomaps.at
[Facebook.com/BioAustria](https://facebook.com/BioAustria)
[Instagram.com/bio_austria](https://instagram.com/bio_austria)



Invasive Arten, Neobiota

von Konrad Pagitz

Fotos: © Konrad Pagitz (2)

Die Flora und Fauna eines Gebietes ist seit jeher einem ständigen Wandel unterworfen. Arten breiten sich aus, wieder andere kommen mit der Konkurrenz durch andere Arten oder geänderten Umweltbedingungen nicht mehr zurecht und werden durch erfolgreichere ersetzt. Mit dem Auftreten des Menschen kommt in dieses System eine neue Ebene dazu. Arten, die von den menschlichen Aktivitäten profitieren, folgen ihm als Wegbegleiter, markieren so seine Ausbreitungswege, charakterisieren und dominieren den von ihm beanspruchten und schlussendlich nach seinen Bedürfnissen gestalteten Lebensraum. Unter den Profitierenden befinden sich viele einheimische Arten.

Neobiota

Der Mensch bringt aber auch neue Arten mit, die vorher im Gebiet fehlten und das sie mit ihren eigenen Möglich-

keiten gar nicht erreicht hätten. Solche neu hinzugekommenen Arten sind gebietsfremd (Neobiota). Dabei ist es nicht von Bedeutung, zu welchem Zeitpunkt das passiert ist. Ausschlaggebend ist, dass menschliche Aktivitäten dem neuen Vorkommen zu Grunde liegen.

Archeo- oder Neophyt?

Die Zeit spielt erst dann eine Rolle, wenn beispielsweise zwischen alten gebietsfremden (Archeophyten) und neuen gebietsfremden Pflanzenarten (Neophyten) unterschieden wird. Als Grenze wird dabei der Beginn der Neuzeit herangezogen. Gebietsfremde Pflanzen, die schon mit der Ausbreitung der Steinzeitmenschen, mit dem Beginn des Ackerbaus, den Römern oder später bis ins Mittelalter irgendwo neu aufgetreten sind, bezeichnet man als Archeophyten, die späteren gebietsfremden Arten als Neophyten. Alle anderen Organismen, die

ein Gebiet ohne menschliches Zutun eigenständig erreicht haben oder auch noch werden, sind ursprünglich (ein) heimische Arten. Hier ist der Zeitpunkt des Auftretens nicht relevant. So sind die eigenständigen Rückkehrer in die heimische Fauna wie Biber, Wolf, Bär oder selbstständige Wanderer wie der Goldschakal heimische Tierarten, während die vom Menschen eingebrachten Tiere wie Waschbär, Marderhund, Nutria, Jagdfasan oder Regenbogenforelle Neobiota sind.

Nahrungsgrundlage

Gebietsfremde Pflanzenarten kommt weltweit in zweierlei Hinsicht eine sehr große Rolle zu. Zum einen stellen sie die Nahrungsgrundlage der Menschheit dar. Viele, darunter nahezu alle weltweit gehandelten Kulturpflanzen, werden oft weit außerhalb ihres Ursprungsgebietes angebaut. So ist weder Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais,

Reis, Kohl und Kopfsalat in Mitteleuropa heimisch. Zudem sind auch alle vom Menschen gezüchtete Pflanzen und Tiere, damit alle unsere Kulturpflanzen sowie Haus- und Nutztiere, egal ob klassische Zucht oder gentechnisch verändert, Neobiota.

Bedrohung

Gebietsfremde Pflanzenarten bzw. Neobiota insgesamt kommt aber auch eine zweite, weitaus weniger positive Rolle zu. Dies sind jene Arten, die in der Lage sind, sich in den durch den Menschen neu erreichten Regionen Fuß zu fassen, sich zu etablieren und in der Folge rasch auszubreiten. Erweisen sich die Arten als problematisch, indem sie negative Auswirkungen auf das Wohlbefinden von Mensch oder Tier haben und Beeinträchtigungen und Schäden an Gebäuden, Verkehrswegen und Infrastruktur und/oder Schäden und Ertragseinbußen in der Landwirtschaft und/oder negativer

Einfluss auf die heimische Pflanzenwelt erwirken, werden sie als invasiv bezeichnet. In der Regel handelt es sich dabei um Neophyten, daher wird im deutschen Sprachgebrauch von invasiven Neobiota gesprochen. Im Englischen, wo man nicht zwischen Archeo- und Neophyten differenziert, spricht man von invasive alien species (IAS).

Biodiversitätsverlust

Global betrachtet gehören gebietsfremde Arten mit zu den Hauptfaktoren für weltweiten Biodiversitätsverlust. Derzeit gelten mehr als 37.000 Arten außerhalb ihres ursprünglichen Verbreitungsgebietes als etabliert, sie sind ein sich selbstständig vermehrender und ausbreitender Teil der neu besiedelten Gebiete geworden. Knapp 10 Prozent davon haben auch nachgewiesenermaßen negative Auswirkungen im neuen Gebiet. In beiden Fällen ist die Tendenz nach wie vor stark steigend.

Riesen-Bärenklau (*Heracleum mantegazzianum*), der Pflanzensaft löst in Kombination mit Sonnenlicht verbrennungsähnliche Hautverletzungen aus (Phototoxische Reaktion). Er stammt ursprünglich aus dem Kaukasus.

Wie groß die Auswirkungen tatsächlich sind, wird in jüngsten internationalen Studien drastisch vor Augen geführt. Darin werden die jährlichen weltweiten Kosten für verursachte Schäden durch Neobiota mit jenen von Naturkatastrophen gleichgesetzt und nach Sturmschäden an zweiter Stelle gereiht.

Lage in Österreich

Für Österreich ergab ein erstes Inventar für gebietsfremde Pflanzenarten aus dem Jahr 2002 ca. 1200 Neophyten. Die Zahl ist mittlerweile drastisch gestiegen, sodass es 2023 bereits ca. 1700 gab, davon sind ca. 380 bereits etabliert. Ein Drittel der bisher in Österreich wildwachsend gefundenen Arten sind damit Neophyten. Die Tendenz ist ebenfalls steigend. Auch in den Bundesländern ist die Situation mit jener Österreichs vergleichbar. So liegt der Anteil an Neophyten in Nordtirol bei ca. 31%. Neophyten stellen auch hierzulande einen beträchtlichen Teil der Flora. In vielen Bereichen unserer Kulturlandschaft können sie dominieren. Gelbe Säume und Böschungen durch blühende Kanadische Goldruten, Bachläufe und Auwälder begleitet durch das Drüsige Springkraut gehören wohl zu den auffälligsten und prägenden Erscheinungen oder die ebenfalls gelben, bis in den Winter anhaltenden, oft kilometerlangen Mittelstreifen der Autobahnen durch das Südafrikanische Greiskraut. Die allermeisten Arten sind jedoch einerseits oft deutlich seltener und damit unscheinbarer und bleiben damit der Allgemeinheit verborgen. Das darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch hier invasive Neophyten vorkommen. ►



Auch Arten, die negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Die wichtigste und gleichzeitig problematischste ist die Beifuß-Ambrosie (Ragweed). Ihre hoch allergenen Pollen können schwere Pollenallergien und in Folge Asthma hervorrufen. Die Pflanzensäfte des Riesen-Bärenklau verursachen Hautverletzungen, die Verbrennungen gleichen. Im Gegensatz zur Ambrosie, wo der Pollen über die Luft weiträumig verbreitet wird, ist hier der direkte Kontakt mit der Pflanze bzw. dem Pflanzensaft notwendig. In Kombination, mit Sonnenlicht kommt es zu schweren Hautschädigungen, die Verbrennungen zweiten Grades entsprechen können. Ein primär die Leber schädigendes Gift enthält das Südafrikanische Greiskraut. Es stellt eine potenzielle Gefahr für Nutztiere dar, kann aber auch für Bienen schädlich sein. Die Zahl der Arten, die negativen Auswirkungen auf die heimische Flora und Vegetation haben, ist deutlich größer. Allen voran sind Drüsiges Springkraut, Amerikanische Goldruten-Arten, Asiatische Staudenknöterich-Arten, Robinie, Götterbaum oder Sommerflieder zu nennen.

Gekommen um zu bleiben

Fast alle hier aufgezählten Arten sind absichtlich eingeführt worden, weil sie als Nutzpflanzen wie Forst- und Parkbäume,

als Bienenweiden oder als Zierpflanzen verwendet wurden bzw. noch werden. Einmal im Gebiet vorhanden ist es wieder der Mensch, der für eine zunehmende Weiterverbreitung sorgt und dabei gleichzeitig immer neue Arten einführt. Damit wird auch der Pool von Arten, die sich in der Zukunft als invasive erweisen werden, ständig vergrößert und damit auch der potenzielle Schaden. Managementmaßnahmen bereits bestehender Neophytenvorkommen sind sehr aufwendig und verursachen große Kosten für die Allgemeinheit. Dazu gilt: je länger die Neophyten am Standort etabliert sind, je großflächiger sie vorkommen, desto ungünstiger wird die Kosten-Nutzen-Rechnung mit schwindenden Erfolgsaussichten. Daher ist eine der wichtigsten Maßnahmen, um künftige Schäden invasiver Neophyten zu minimieren, auf gebietsfremde Arten, die sich noch dazu leicht vermehren, zu verzichten, Gartenmaterial fachgerecht zu entsorgen und bereits bei frühen Ansiedelungen außerhalb der kultivierten Bereiche einzugreifen und sie zu entfernen.

Heimische Arten in Bedrängnis

Ein ebenfalls an Bedeutung zunehmender weiterer Faktor ist die Ausbreitung von Neophyten, da Arten mit

Das Südafrikanische Greiskraut (*Senecio inaequidens*) ist einer der sich derzeit am schnellsten ausbreitenden Neophyten. Ursprünglich mit Wolllieferungen aus dem südlichen Afrika nach Europa gebracht, breitete es sich seit den 1980er Jahren auch in Österreich, zuletzt sehr rasant, aus.

Tendenz, Massenbestände zu bilden, ein zusätzliches Gefährdungspotenzial für heimische Arten darstellen. Weltweit sind Neobioten im Vormarsch und tragen als einer der Top-Faktoren zum weltweiten Biodiversitätsverlust bei (Seebens et al. 2017). 37000 Arten gelten weltweit als etabliert, mehr als 200 kommen jährlich neu dazu. Für 3500 Neobioten gibt es Nachweise über negative Auswirkungen (IPBS Report 2023). Die weltweit durch Neobioten verursachten Kosten werden mit jenen von Naturkatastrophen verglichen und liegen nach Sturmschäden an zweiter Stelle (Turbelin et al. 2023).

In der Roten Liste der Farn- und Blütenpflanzen Österreichs werden invasive Neophyten ebenfalls unter den Hauptfaktoren für den Biodiversitätsverlust geführt und mehrere besonders betroffene Arten aufgezählt (Stöhr 2022). In Nordtirol beträgt der Anteil von Neophyten an der Gesamtzahl der Gefäßpflanzen annähernd 31 % und auch hier werden konkrete Beispiele negativer Auswirkungen angeführt (Pagitz et al. 2023a). Aktuell werden in Nordtirol 14 Neophyten als problematisch eingestuft (Pagitz & Moling 2000).

Im Rahmen des Projektes sind 3 Flächen ausgewählt worden, die oben genannte Problematiken in unterschiedlicher Weise verbinden. Gemeinsamer Faktor aller Flächen ist das Vorkommen von zumindest einer Art, die in Nordtirol vom Aussterben bedroht ist (Rote Liste Nordtirol CR) und das Auftreten von Neophyten als Gefährdungspotenzial.

Eiweißbombe Süßlupine

von Bernhard Haller

Die in unseren Breiten wieder an Bekanntheit gewinnende Süßlupine ist ein wahrer Allrounder in der Küche und hat auch im Inneren so einiges zu bieten. Der Anbau ist nicht ganz so einfach wie bei anderen Feldfrüchten, jedoch wird die schmackhafte Bohne seit einiger Zeit in Österreich erfolgreich kultiviert.

Der Betrieb Artemis in der Weststeiermark hat sich dem Anbau dieser Pflanze angenommen und kreiert daraus wundervolle Produkte. Im Interview mit dem Betrieb haben wir mehr über diese nahrhafte Feldfrucht erfahren.

Die Süßlupine gehört zur Gattung der Schmetterlingsblütler und ist in vielen Regionen der Welt verbreitet. Sie bevorzugt einen eher sandigen Boden. Als Pfahlwurzler bohrt sie sich tief in den Untergrund, gibt Stickstoff ab und sorgt für eine gute Durchlüftung, was enorm wichtig ist für das wertvolle Bodenleben. Der Anbau erfolgt wie bei den meisten Hülsenfrüchten. Im Frühjahr gesät, wächst die Pflanze bis zur Ernte im späten Sommer. Jedoch reagiert sie empfindlich auf Kälteeinbrüche, Bodenverdichtungen und Staunässe. Geerntet werden die etwa 1,3 Meter hohen Pflanzen mit dem Mähdrescher. Auf einem Hektar können da bis zu 2 Tonnen Lupinen zusammenkommen. Für den Verzehr gibt es unterschiedliche Sorten, die sich in ihrer Blütenfarbe mit unterscheiden.

Es gibt gelbe, blaue und weiße Lupinen. Alle Sorten unterscheiden sich etwas bei der Kerngröße, Ertrag, Entwicklungsdauer und Standortansprüchen.

Interessant bei der Hülsenfrucht ist vor allem der hohe Eiweißgehalt. Bis zu 42% Eiweiß findet sich in dieser Proteinbombe. Hinzu kommt, dass sie sehr ballast- und mineralstoffreich ist. Dadurch sind Lupinengerichte nicht nur ein wahrhafter Genuss, sie sind gut für uns und machen aufgrund ihrer Nährstoffdichte auch lange satt.

Die Lupine ist außerdem gluten-, laktose- und cholesterinfrei, was einen weiteren Pluspunkt darstellt. Auch Menschen die auf Soja allergisch sind, finden in ihr eine willkommene Alternative. Wildformen der Lupine schmecken meist sehr bitter und sind nicht ohne weiteres Zutun genießbar, Zierlupinen sind sogar giftig. Anders jedoch ist es bei den gezüchteten Formen. Diese haben einen leicht nussigen und teilweise karamelligen Geschmack.

Die rohen Lupinenkerne bleiben auch nach dem Kochen meist etwas fester als ihre Artgenossen, was beim Essen zu einem knackigen Mundgefühl beiträgt. Die Lupine in ihrer Vielseitigkeit kann im gesamten Speiseplan ganz einfach integriert werden. Vom Frühstück, über Hauptmahlzeiten, bis hin zu Desserts findet man bunte Möglichkeiten und Rezepte, um die volle Bandbreite auszuschöpfen.



Fotos: © Artemis

Die Kerne können im Ganzen gekocht, eingelegt und in Speisen und Salaten verwendet werden. Aber auch Sprossen zu ziehen ist mit ihnen möglich.

Die Flocken passen nicht nur ins Müsli, sie lassen sich großartig als fleischlose Alternative zu Laibchen, Sugos, Eintöpfen oder auch Braten verarbeiten. Das Proteinnmehl kann entweder als Proteinshake oder in Smoothies genossen werden und bei allen Arten von Teigen zum Einsatz kommen. Der Dal passt hervorragend in die indische und ayurvedische Küche, zu Currys oder als Beilage bei Wok-Gerichten.

Eine ganz besondere Spezialität ist der Lupinenkaffee, wo die Bohnen wie bei echtem Kaffee geröstet und anschließend vermahlen und überbrüht werden. Durch den nussigen Geschmack und die Röstaromen, entsteht ein einmaliges Getränk, das an Kaffee erinnert. Besonders beliebt ist er auch als Eiskaffee oder als Zusatz bei Nachspeisen oder beim Backen von Kuchen.

Im Gespräch mit dem Betrieb Artemis wurde klar: Die Lupine ist bereits in ihren Rohvarianten eine unfassbar vielfältige Pflanze, jedoch ist das volle Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft. Daher tüftelt das Unternehmen auch stetig weiter an seinen Lupinenprodukten. Geplant sind in nächster Zukunft z.B. Proteinaufstriche oder essfertige Sugos und Eintöpfe im Glas.

Mehr als nur ein Job

Jeden Tag aufzustehen und gerne zur Arbeit zu gehen – das geht um ein Vielfaches einfacher, wenn man dafür brennt. Wir haben vier Biohöfe besucht, deren Betreiber:innen sich ganz besonders engagieren – für ihre Tiere und Pflanzen, aber auch darüber hinaus.

von Julia Wiesinger



Familie Krautgartner in Kleinschlag in der Steiermark

Bei der jungen vierköpfigen Familie Krautgartner wird Klimaschutz und Nachhaltigkeit großgeschrieben. Um ihren ökologischen Fußabdruck kleinzuhalten, produzieren sie seit einiger Zeit ihren Strom vollkommen selbst. Patrick Krautgartner zeigt uns sein Herzprojekt - eine Photovoltaik Anlage auf dem Stalldach und als schattenspendende Aufsteller im Putenauslauf, die nun sogar mehr Strom erzeugt, als der Hof verwenden kann.

Aber Nachhaltigkeit hört für die Familie da noch lange nicht auf. Die Puten, die ihre Haupteinnahmequelle sind, nennen sie auch liebevoll „Glückspute“. Nicht nur ein glückliches Leben mit reichlich Auslauf, sondern auch eine Schlachtung direkt am Hof, ganz ohne Transport und Wartezeiten ist den Puten garantiert. Ja, „Schlachthof“ klingt manchmal etwas abschreckend, meint

die Biobäuerin. Aber die Krautgartners beweisen, dass auch ein Schlachthof nachhaltig sein kann. Alles vom Tier wird verwendet. Nicht nur das helle Fleisch, sondern auch das dunkle, etwas unbekanntere, aber sehr saftige Fleisch der Keule und Oberkeule. Vermarktet werden ihre Produkte direkt ab Hof und in ihrer Region.

Dass am Biohof Krautgartner ganzheitlich gedacht wird, erkennt man auch an ihrer Streuobstwiese. Diese ist nicht nur eine schattenspendende Weidefläche für ihre Puten, sondern gliedert sich auch nahtlos in die Produktkette ein. Aus den Birnen, Äpfeln und Zwetschen der Bäume stellen die Bauersleute Säfte und Liköre her und der Hackschnitt wird als Heizmaterial in den Energiekreislauf des Hofes zurückgeführt.

Familie Binder im niederösterreichischen Sierndorf

Es ist nicht nur eine Klimakrise, sondern auch eine Biodiversitätskrise, auf die mit der Arbeit am Biohof Binder reagiert wird. Franz Binder erzählt, dass mittlerweile ein Drittel der Arten vom Aussterben bedroht sind. Man merkt, dass ihn das trifft, denn als Landwirt sieht er die Auswirkungen in seiner täglichen Arbeit. Dieser Entwicklung will er als Biobauer entgegenwirken. Bereits vor 21 Jahren hat er darum begonnen, die ersten Mehrnutzungshecken anzupflanzen.



Bei Mehrnutzungshecken handelt es sich um Streifen zwischen den Feldern, die mit Sträuchern und Bäumen bepflanzt werden. Sie werden so angelegt, dass sie zum einen Lebensraum für Insekten, Vögel und Säugetiere werden, aber gleichzeitig auch den Betrieben einen Nutzen bringen. Ein typisches Beispiel dafür ist die Nutzung von (Wild-)obst oder Nüssen. Franz Binder zeigt uns die erste Hecke, in die er 2003 auch Kriecherl gepflanzt hat. Er schwärmt uns von diesen kleinen Wildfrüchten vor: die wertvollen Inhaltsstoffe, der tolle Geschmack... Ja, Franz Binder liebt seine Mehrnutzungshecken. Er hat Bänke zwischen den Büschen versteckt, auf denen man sich an heißen Sommertagen wie in einen Tunnel aus Ästen zurückziehen kann. Ein kleines Paradies. Mehrnutzungshecken haben aber noch weitere Vorteile. Sie schützen den Boden vor Winderosion und verbessern das Kleinklima, da Bäume und Sträucher

Feuchtigkeit besser im Boden halten. Durch die geringere Verdunstung profitieren auch die Kulturpflanzen in der Nachbarschaft, weil ihnen mehr Wasser zur Verfügung steht. Franz Binder erzählt stolz, dass dadurch sogar Gemüse ohne Bewässerung – in dieser Gegend eine Seltenheit - fabelhaft gedeiht. Und natürlich tragen die Hecken zum Erhalt der Biodiversität bei. Tiere finden in und neben den Hecken Unterschlupf. Darum können diese hier problemlos überwintern, was auf den weiten Acker-ebenen sonst kaum möglich wäre.

Familie Kirchweger in Molln in Oberösterreich

Ein Wort hören wir am Hof der Kirchwegers immer wieder: Wertschätzung. Der wertschätzende Umgang miteinander, aber auch mit den Tieren, den Wiesen und mit sich selbst, das ist der Biobäuerin sehr wichtig. Darum wird der Hof auch seit 1992 biologisch bewirtschaftet. Der Blick aufs Ganze wird bei den Kirchwegers von Generation zu Generation weitergegeben. Benjamin, der mittlerweile den Betrieb übernommen hat, genießt sein Leben als Bauer. Und mit der Entspannung der Kühe und Schafe steigt die Freude an der Arbeit nochmal an. Er sieht die Auswirkungen der Artenvielfalt auf Tiere und Wiesen und den direkten Einfluss seines Tuns auf seine Umwelt. Darum bewirtschaftet er seinen Grund möglichst schonend. Das bedeutet, leichte Maschinen zu verwenden und steile Wiesen sogar händisch mit der Sense zu mähen. Bei der Düngung achtet er darauf, dass Humus aufgebaut und das Bodenleben gefördert wird.

Neben der sanften Bewirtschaftung ist Benjamin Kirchweger auch eine gewisse Unabhängigkeit in seiner Arbeit wichtig. Darum ist er sehr froh um das Wasserkraftwerk, das den Betrieb versorgt, denn seit langer Zeit ist eine Mühle und daher auch Wasser am Hof. Seit 1936 ist eine Turbine eingebaut, mit der Strom



Foto: © BIO AUSTRIA/EI Daly(4)

produziert wird. So kann der Bauernhof auch in schweren Zeiten weiterhin seine extensive Bewirtschaftung weiterführen, die allen Beteiligten so gut tut.

Familie Kurz im westlichen Niederösterreich

Auch auf dem Hof der Familie Kurz wird extensive Haltung großgeschrieben. Man spürt die Dankbarkeit und Wertschätzung gegenüber den Milchkühen der Familie. Um den Tieren ein langes und gesundes Leben zu ermöglichen, bekommen diese ausschließlich Grünfütter und Grundfütter von eigenen Feldern. Die Kälber dürfen 3-4 Monate bei ihrer Mutterkuh bleiben und trinken. In dieser Zeit können die Kühe zwar nicht gemolken werden, aber Familie Kurz sieht die ganzheitlichen Vorteile und legt Wert auf eine tierfreundliche Haltung. Darum gibt es für die Kühe und Kälber des Hofes auch eine Ganzjahresweide. Auf diese dürfen die Tiere, solange es die Witterungsbedingungen und der Boden zulassen, auch im Winter. Mit 17 Monaten kommen sie zurück auf den Betrieb, die weiblichen Tiere werden belegt und wieder in Mutterkuhherde eingliedern.

Die Milch der Kühe wird unter anderem zu Joghurt, Topfen, Käse, Milchreis und Trinkjoghurt weiterverarbeitet. Die Ochschen werden mit 27-30 Monaten geschlachtet und auch das Bio-Weiderind-

fleisch direkt am Betrieb verkauft. Die Kreisläufe der Natur zu sehen und positiv zu unterstützen ist ganz selbstverständlicher Teil der Arbeit von Familie Kurz. Dass gutes Futter auch bessere Milchqualität bringt und emissionsarme Dünger für Mensch, Tier und Umwelt einfach besser sind, ist für sie Ansporn genug auf ihrem Hof und darüber hinaus solche ganzheitlich gedachte Wirtschaftsweisen umzusetzen. So haben sie auch ein Güllefass mit Schleppschläuchen in der Gemeinschaft angeschafft und am eigenen Hof einen Kompostierstall gebaut. So ein Kompostierstall hat mehrere Vorteile. Zum einen entsteht hier perfekter Dünger für die Futter- und Getreideprodukte, zum andere entsteht aber durch den Komposttierprozess auch Wärme, die den Stall durchwegs recht trocken hält. Der weiche Boden ist gut für die Hufe und Gelenke, und es fällt auf, dass es so gut wie keine Fliegen gibt.

Dieser ganzheitliche Blick auf die Lebensmittelproduktion zeichnet viele Biobauern und Biobäuerinnen aus. Wirklich wertvolle Produkte für Kund:innen zu produzieren und gleichzeitig einen Beitrag fürs Tierwohl, das Klima und den Umweltschutz zu leisten – das motiviert die Bio-Landwirt:innen nicht nur nachhaltige ökonomische sondern auch ökologische Entscheidungen in ihrem Beruf zu treffen. Und dafür sind wir ihnen von ganzem Herzen dankbar!

NATÜRLICH
IST DAS
GANZ SCHÖN
EGOISTISCH.



30
JAHRE



Auch Pflanzen sind Egoisten. Sie nehmen sich einfach was sie brauchen. Licht, Luft, Nährstoffe aus dem Boden. Dafür geben sie dem Boden Nährstoffe, die sie nicht brauchen. Verschiedene Pflanzen, unterschiedliche Nährstoffe. Aber das passt schon. Denn Bio ist Arbeiten mit der Natur. Durch eine vielfältige Fruchtfolge wird in der Biolandwirtschaft dafür gesorgt, dass der Nährstoffhaushalt ausgeglichen ist, Bodenleben und Biodiversität gestärkt werden. Wenn schon Egoismus, dann bitte Bio. Das ist wenigstens nachhaltig.

Die richtige Fruchtfolge trägt auch dazu bei, Schädlinge zu minimieren. Das ist wichtig, denn in der Bio-Landwirtschaft sind viele direkte Maßnahmen zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen verboten. Bio ist arbeiten mit der Natur.

bioinfo.at

AMA-BIOSIEGEL

MEHR BIO.

MEHR QUALITÄT.



30
JAHRE



Das AMA-Biosiegel garantiert die hohe Produktqualität Ihres Sortiments. Mit dem umfassenden Qualitätssicherungssystem für das staatliche Gütesiegel bei Bio-Lebensmitteln sorgt die AMA-Marketing für Qualität und Transparenz. AMA-Qualitätsrichtlinien geben Planungssicherheit in einem klar geregelten Marktumfeld.

Darauf können Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf vertrauen: Lebensmittel, die mit dem AMA-Biosiegel ausgezeichnet sind, garantieren hohe Qualität auf Produkt- und Prozessebene. Zusätzlich werden die Herkunft der Rohstoffe und der Ort der Verarbeitung lückenlos dokumentiert.

MEHR BIO? NUR BIO!

Die Anforderungen an das AMA-Biosiegel gehen über jene der EU-Bio-Verordnungen hinaus und garantieren neben hoher Lebensmittelqualität zusätzlich auch Umweltstandards. Nur natürliche Aromen und umweltfreundliche Verpackungen ohne PVC oder chlorhaltiges Material dürfen eingesetzt werden. Produkte mit dem AMA-Biosiegel enthalten kein Palm(kern)öl.

MEHR QUALITÄT? NUR QUALITÄT!

Viele der in der AMA-Biosiegel-Richtlinie geforderten mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Kriterien gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Zusätzliche Standards bei der Hygiene, regelmäßige Produktanalysen und systematische Betriebskontrollen gewährleisten die Lebensmittelsicherheit. HACCP-Vorgaben sind ein verpflichtender Bestandteil im AMA-Biosiegel-Programm. Sensorische Überprüfungen nach anerkannten Prüfschemata garantieren hohe Produktqualität.

HERKUNFTSZEICHEN

Gerade bei den möglichst naturbelassenen Bio-Produkten spielt Herkunft eine wichtige Rolle. Deshalb gilt beim AMA-Biosiegel: Die Herkunft und Beschaffenheit der Rohstoffe und Betriebsmittel muss lückenlos dokumentiert und somit nachvollziehbar sein.

**Unser AMA-Biosiegel:
Mehr Bio. Mehr Qualität.**

Mehr Infos unter bioinfo.at

Worum geht es denn?

Auf der einen Seite verzweifelte, vorwiegend junge Menschen, die nicht länger zusehen wollen, wie ihre Zukunft wirtschaftlichen Interessen geopfert wird. Die Schülerin Greta Thunberg hat 2018 mit ihren hartnäckigen Freitagstreiks eine weltweite Bewegung, Fridays for Future, ins Rollen gebracht. Sie hat den bisher Ungehörten Hoffnung gegeben, etwas verändern zu können. Gefühlt haben erstmals seit den 1980er Jahren, als Bürger:innenbewegungen das Atomkraftwerk Zwentendorf und das Wasserkraftwerk Hainburg erfolgreich verhinderten, Einzelne wieder die Chance, etwas zu bewirken. Deshalb kleben sie sich auf die Straßen, um ihre Forderungen gegen den Klimawandel, wie ein Tempolimit von 100 auf der Autobahn, nicht ungehört verhallen zu lassen.

Auf der anderen Seite Autofahrer:innen, die verständlicherweise verärgert sind, weil sie nicht vorwärtskommen. Teile der Presse schüren durch Meldungen von feststeckenden Krankenwagen und durch die Kriminalisierung der Aktivist:innen den Zorn weiter. Aber sollte sich der Zorn der Lenker:innen nicht eher gegen diejenigen richten, die ihnen keine vernünftigen Alternativen z.B. in Form von öffentlichem Verkehr anbieten? Die ohne Rücksicht auf Verluste weiter machen wollen wie bisher? Die nichts an unserem Wirtschafts- und Finanzsystem, das Wachstum braucht, um stabil zu sein, ändern wollen? Einem System, das uns einredet, dass wir Sinn durch Konsum erfahren, dass Status etwas über unseren Wert als Mensch aussagt?

Am Wissen liegt's nicht

Eigentlich wissen wir alles. Internationale Wissenschaftler:innen liefern seit Jahrzehnten Informationen zu den Folgen unbegrenzten Wachstums in einer Welt begrenzter Ressourcen. Sie entwerfen unterschiedliche Szenarien, die auch den Klimawandel als ein Symptom der Übernutzung umreißen. Nach dem Ende des 2. Weltkriegs war es wichtig, genügend Nahrungsmittel

für die Bevölkerung zu liefern – der Fokus lag auf der Ertragsmaximierung. Zum damaligen Zeitpunkt eine Notwendigkeit. Genügend Lebensmittel und die Globalisierung des Marktes, die alle voneinander abhängig macht, sollten den Wunsch nach „Niemals wieder Krieg“ unterstützen. Wie sehr der Markt international verwoben ist, haben wir während der Coronakrise gemerkt. Nur darin, dass diese Verwebung Kriege verhindern könnte, haben wir uns getäuscht.

Die Nachkriegszeit war die Zeit des Wirtschaftswunders, des materiellen Aufschwungs, der bis in die 70er Jahre ungebremst anhielt. Die Menschen in Europa wollten und konnten sich mehr leisten: größere Autos, mehr Technik, mehr Flugreisen. Weltweit betrachtet wurden letztes Mal 1972 nur so viel Ressourcen verbraucht wie in einem Jahr erneuert werden können. In Österreich hielten sich Verbrauch und Erneuerung von Ressourcen bis 1965 die Waage. 2024 reichten die von Österreich verbrauchten Ressourcen gerade mal bis zum 7. April!

Wer nicht hören will....

Warum hat man nicht auf die Warnungen von Wissenschaftler:innen wie Rachel Carson, Autorin von „Der stumme Frühling“ (1962) oder Dennis Meadows gehört, der in seinem Bericht „Die Grenzen des Wachstums“ (1972) eindringlich davor warnte, mehr Ressourcen zu verbrauchen, als der Planet erneuern kann. Weshalb nicht auf die Schlussfolgerungen des ersten Weltklimamarats in Genf 1979? Weshalb hat man also so viel kostbare Zeit verloren?

Einerseits, so beschreibt es Helga Kromp-Kolb in ihrem Buch „Für Pessimismus ist es zu spät“, wurde seitens der fossilen Industrie viel Geld in die Hand genommen, um Lobbyingarbeit zu betreiben, Forscher:innen zu diskreditieren und wider besseren Wissens die Auswirkungen auf das Klima zu negieren. Andererseits war der Klimawandel bis vor ein paar Jahren noch nicht wirklich spürbar, er war eine abstrakte Größe und wurde von den Menschen deshalb

nicht als Bedrohung wahrgenommen. Die Öffentlichkeit wäre angesichts der fehlenden Dringlichkeit schwer von unpopulären, aber notwendigen Maßnahmen zu überzeugen gewesen. „Don't kill the Messenger“ ist häufig leider immer noch nicht mehr als ein frommer Wunsch. Politische Parteien tun sich schwer damit. Sie haben die nächste Wahl vor Augen. Doch inzwischen ist die Botschaft bei großen Teilen der Bürger:innen angekommen. Sie fordern klimapolitische Maßnahmen ein, Wirtschaft und Politik hinken noch hinterher. Aber die nächsten Wahlen nahen...

...muss fühlen

Die Lage ist ernst. Vor der industriellen Revolution waren etwa 250-275 parts per million (ppm) CO₂ in der Atmosphäre, jetzt sind es 400 ppm. Einher geht dieser Anstieg mit einer globalen Erderwärmung um aktuell 1,5°C im Vergleich zur vorindustriellen Zeit.

Wissenschaftler:innen vermuten, dass diese 1,5°C einen Kipppunkt markie-

ren, also einen Punkt, ab dem es kein Zurück mehr gibt, ab dem das Klima nicht mehr stabilisiert werden kann. Deshalb ist es so wichtig, diese im Pariser Klimaziel definierte Grenze nicht zu überschreiten.

Aber auch wenn wir das schaffen, wird es große Veränderungen geben. Die UN schätzt, dass bereits heute 1,2 Millionen Menschen pro Jahr allein infolge von Unterernährung durch klimawandelbedingte Dürren sowie durch extreme Hitze, Extremwetterereignisse und erhöhte Infektionsgefahr sterben. In Zukunft werden diese Extreme weiter zunehmen. Hitzesommer wie der in Europa von 2003, dem geschätzte 30-70.000 Menschen zum Opfer fielen, werden alle zwei bis drei Jahre auftreten. Was wir heute als Rekordtemperaturen empfinden, wird normal sein und auch in unseren Breitengraden werden 2,6 Dürremonate jährlich keine Ausnahme mehr darstellen. Außerdem kommt es zu einem irreversiblen Anstieg des Meeresspiegels von 4 Millimetern pro Jahr. Was das für die rund 680 Millionen Menschen bedeutet, die in direkter Küstennähe oder auf kleinen Inseln leben, mag man sich gar nicht vorstellen. Schon jetzt plant Indonesien, seine Hauptstadt nach Borneo zu verlegen, weil Jakarta zu versinken droht. Ein ähnliches Schicksal droht kleinen Inselstaaten wie Fidschi oder Tuvalu.

Anders, aber gut

Die schlechte Nachricht: Wir werden unseren jetzigen Lebensstil ändern müssen. Die Treibhausgasemissionen MÜSSEN reduziert werden. Das können wir nur erreichen, wenn wir an allen uns zur Verfügung stehenden Hebeln drehen. Ein Hebel wäre die Ernährung: Reduktion des Fleischkonsums und biologische Ernährungsweise zum Beispiel. Erhöht man den Bio-Anteil an der Ernährung auf 70 Prozent und reduziert den Fleischkonsum von derzeit 63 auf 22 kg pro Kopf und Jahr

könnten die ernährungsbedingten Treibhausgase in Österreich um 41 Prozent verringert werden. Der Ausbau erneuerbarer Energien und die effizientere Nutzung durch technologische Innovationen wären andere Hebel. Jedenfalls werden wir beim nötigen Komplettumstieg auf erneuerbare Energien schätzungsweise nur noch halb so viel Energie pro Kopf zur Verfügung haben wie heute. So viel nämlich wie weltweit 1978 bzw. in Österreich 1965. Das bedeutet weniger Autos, weniger Flugreisen, weniger energieintensive Landwirtschaftsformen, stattdessen zum Beispiel mehr Bio-Landbau. Das bedeutet auch das absolute Minimum an Wegwerfprodukten sowie das Ende von geplanter Obsoleszenz, Bodenversiegelung und Fast Fashion.

Die gute Nachricht: das kann durchaus positiv sein. Denn anstelle unseres jetzigen Lebensstils könnte eine suffiziente Lebensform treten, die Zufriedenheit und Glück abseits von Konsumzwang bietet. Fragt man alte Menschen, was sie in ihrem Leben anders machen würden, wenn sie könnten, antworten sie nie, dass sie gerne mehr Besitz anhäufen würden. Sie sagen eigentlich immer, dass sie mehr Zeit mit Freunden und Familie verbringen, sich weniger von gesellschaftlichen Normen einschränken lassen und stattdessen das tun würden, was ihnen wirklich Freude bereitet und glückliche Momente beschert.

Wenn wir es schaffen, unser Gesellschaftssystem so zu wandeln, dass innere Werte mehr zählen als Status, dass es nicht mehr wichtig ist zu besitzen, sondern was wir benötigen zur Verfügung zu haben, dann liegt in dieser Krise eine Riesenchance für unsere Gesellschaft. Auch wenn dieser Wandel nicht ganz freiwillig erfolgt: Unsere Gesellschaft könnte sich in eine bessere Variante ihrer selbst transformieren.





Silvia und Georg Maier führen seit über 20 Jahren das Grüne Hotel zur Post in Salzburg und haben sich von Beginn an der nachhaltigen Betriebsführung verschrieben. Seitdem hat sich das Hotel zu einem Vorzeigebetrieb für ökologische Gastfreundschaft entwickelt. Doch damit nicht genug – im Vorjahr wurde die Initiative „Hotels for Future“ gegründet.

von Peter Hecht

Foto: © Hotel zur Post (4)

Man kommt an dem von Familie Maier geführten „Grünen Hotel zur Post“ nicht vorbei, wenn es um ökologische Beherbergung und Betriebsführung geht. 1999 hat Georg Maier das Hotel im Salzburger Stadtteil Maxglan von seinen Eltern übernommen und Schritt für Schritt mit seiner Frau Silvia zum nachhaltigsten Hotel der Stadt Salzburg gemacht, in dem jährlich rund 25.000 Gäste übernachten.

Das Hotel benötigt nahezu keine fossilen Energieträger, Strom und Wärme stammen zu 100% aus erneuerbaren Quellen. Den Strom liefern mehrere Photovoltaik-Anlagen und seit dem Frühjahr 2023 ein nahe gelegenes Kleinwasserkraftwerk, an dem sich die „Post“ beteiligt hat. Wird Strom zugekauft, greift man ausschließlich auf zertifizierten Ökostrom zurück.

Zu Beginn der grünen Veränderung stand der Wunsch der Familie, das eigene Selbstverständnis in Bezug auf Bio-Lebensmittel an die Gäste weiterzugeben. Seit 2011 setzen sie als Partner von BIO AUSTRIA auf die konsequente Verwendung von Bio-Produkten, wenn möglich aus der Region. Die goldene Partner-Pla-

ette am Eingang signalisiert, dass die Post als Frühstückshotel ein 100%iges Bio-Buffet anbietet, geprüft von einer unabhängigen Kontrollstelle auf die strengen Anforderungen des Bio-Verbandes. Das Hotel zur Post ist auch langjähriges Mitglied der Bio-Tourismusgruppe „BioParadies SalzburgerLand“, Georg Maier ist dort im Vorstand tätig.

Das Bio Genuss Frühstück bietet alles für den vitalen Start in den Tag: eine große Auswahl an Gebäcksorten, Schwarzbrot und Vollkornbrot, Kuchen und Croissants, Marmeladen, Haselnusscreme, Erdnussbutter und Honig. Eiergerichte, Käse, Wurst, Schinken und Speck, Gemüse, Obst, Aufstriche, Kuhmilch und allerhand Alternativen. Cerealien, Trockenfrüchte, Nüsse und einen warmen Frühstücksbrei. Viele Produkte am Bio-Frühstücksbuffet sind zudem vegan oder können einfach durch vegane Alternativen ersetzt werden. Die Bio-Produzent:innen sind vielfach aus der Umgebung und transparent auf der Homepage aufgelistet.

Wenn es um Honig geht, legt Georg Maier selbst Hand an. Im umliegenden

Garten wird Bio-Bienenhonig geerntet, geschleudert und am Buffet gereicht. Seit dem Sommer 2020 tummeln sich tausende Honigbienen im hauseigenen Blumengarten des Grünen Hotel zur Post. Dabei geht es ihm nicht nur um Honigbienen, sondern um alle Insekten, die von großer Bedeutung für unser Ökosystem sind.

Die Anreise ins Hotel mit der Bahn oder Bus, Fahrrad oder E-Mobil wird mit einem Gutschein über 10% für den nächsten Aufenthalt belohnt. Der Fahrradverleih ist kostenlos, an der Rezeption sind ermäßigte Fahrkarten für den öffentlichen Stadtverkehr erhältlich. Für Gäste, die mit Elektroauto oder Elektrorad reisen, stehen am hoteleigenen Parkplatz mehrere Lade-Stationen zur Verfügung.

Seit 2019 veröffentlicht das Hotel auch eine Gemeinwohl-Bilanz. Mit der Gemeinwohl-Bilanz stellen Unternehmen gelebte Werte und nachhaltige Leistungen in einer übersichtlichen Struktur dar und können sich als gesellschaftlich nutzbringende Organisation öffentlich zeigen. Das Zertifikat weist 470 Punkte von 1000 erreichbaren auf,



ein beachtlicher Wert, der das Engagement der Familie Maier widerspiegelt. Seit Jänner 2023 ist das Hotel mit einem sogenannten „ESG-Score“ bewertet. Der ESG-Score zeigt die Nachhaltigkeitsleistungen auf und garantiert damit anderen Unternehmen einen möglichst geringen CO₂-Fußabdruck für die jeweilige Übernachtung von Kunden und Mitarbeitern, die sie für den eigenen Nachhaltigkeitsreport nutzen können.



Die Dringlichkeit der Klimakrise bewegte die Familie im Vorjahr dazu, das Projekt „Hotels for Future“ zu initiieren. Was die Wissenschaft schon seit Jahrzehnten fast gebetsmühlenartig predigt, liegt für Georg Maier klar auf der Hand: „Wir müssen unsere Lebensweise umgehend ändern und zwar relevant. Die Verweigerung der Realität, durch die „Ich hör nichts“ und „Ich sehe nichts“-Mentalität ist nicht mehr lange durchzubringen. Die Wetterkapriolen beweisen es, die Welt fliegt uns um die Ohren. Der Klimaschutz beginnt vor der eigenen Haustüre und endet hier aber noch lange nicht. Auch im Urlaub oder auf Geschäftsreisen müssen wir nicht auf Klimaschutz verzichten. Mit Hotels for Future ist das möglich, es ist mein Herzensprojekt, meine Vision für eine lebenswerte Zukunft.“

Die einfachste und natürlichste Art, CO₂ aus der Atmosphäre in der Biosphäre zu binden, leben uns die Pflanzen vor. Deshalb werden bei Buchungen in einem Hotel for Future – Hotel



regelmäßig Bäume gepflanzt. Georg Maier fokussierte sich dabei vorerst auf Gebiete, wo er selbst mit anpacken konnte. Zuerst hatte er rund um sein Hotel einige Flächen begrünt und neue Bäume gepflanzt, später engagierte er sich bei einem Aufforstungsprojekt in Niederösterreich. Im Frühjahr rückte Maier selbst mit der Schaufel aus, um am Pass Lueg im Tennengau rund 200 kleine Lärchensetzlinge einzupflanzen. Derzeit unterstützt Maier die Wiederbepflanzung des Pfadfinder-Geländes in Salzburg Maxglan, auf dem im Vorjahr durch Stürme viele Bäume entwurzelt wurden. Im Wald sei er noch ein „Lernender“, meint der Hotelier. Gelernt habe er etwa auch, dass Wald und Aufforstung in Österreich durchaus auch kontroversiell diskutiert werden.

Auf der Suche nach einem passenden Projekt für die Hotelgruppe fand er in den Austrian Doctors mit Sitz in Salzburg den idealen Partner, dessen Baum-Pflanzungen künftig gefördert werden. Austrian Doctors ist eine international tätige Hilfsorganisation, die Ihren Arbeitsschwerpunkt auf medizinische Hilfe und Bildung für notleidende Menschen in Krisengebieten legt. Dabei werden auch Projekte, wie z.B. der Brunnenbau für sauberes Trinkwasser, gefördert. Gemeinsam mit Hotels for Future startet 2024 in Kenia ein neues, ambitioniertes Aufforstungsprogramm. Die Folgen des Klimawandels sind in Ländern wie Kenia ungleich stärker. Der Regen fällt nicht mehr verlässlich, Trockenheit oder Überschwemmungen sind die Folge, die Auswirkungen für die Lebensmittelversorgung sind enorm. Das Aufforstungsprogramm soll dem



entgegenwirken. Angedacht ist, dass Familien aus dem Dorf Jungbäume erhalten und sie pflegen. Wenn die Pflanzen nach einem Jahr noch leben, wird eine Erfolgsprämie ausgezahlt. Ein zweites Unterstützungsprojekt in Österreich, gemeinsam mit einem Partner aus dem Naturschutzbereich, ist angedacht.

Die neue Plattform meint es ernst. Sie wurde aus Sorge um die Lebensgrundlage auf unserem Planeten als Non-profit Organisation geboren. Mitglieder können nur Gastronom:innen werden, die betrieblich als auch privat zum Thema beitragen wollen. Um Greenwashing zu verhindern, gibt es strenge Kriterien, die erfüllt werden müssen. So ist der Einsatz von zertifizierten Bio-Produkten im Betrieb verpflichtend, ebenso die Erfüllung mindestens eines Standards wie EU EcoLabel, österreichisches Umweltzeichen o.ä.

Die Mitglieder verpflichten sich, die ausgewählten Projekte regelmäßig zu fördern und erhalten für die gepflanzten Bäume eine Bestätigung. Es gibt keine Mitgliedsgebühren, die Fördergelder gelangen direkt zum Projektpartner. Über 300 Bäume hat Maier seit Beginn seiner Initiative schon gepflanzt. Ob das viel oder wenig ist, darüber macht er sich keine Gedanken. Wichtiger ist ihm das gute Gefühl, selbst etwas zur Bewältigung der Klimakrise beizutragen – und sei es auch nur ein kleiner Beitrag. „Jeder weiß, dass wir etwas verändern müssen“, sagt er. „Unsere Gäste finden meine Initiative gut“, freut sich Maier über Zuspruch und Unterstützung und lädt andere Hotels ein, sich seiner Initiative anzuschließen, um die Baumpflanzungen noch breiter aufzusetzen.

Infos zum Projekt auf: <https://www.hotelsforfuture.at/>



Foto: © BIO AUSTRIA/Alexandra Jank

Bio-Gemüse und nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur oder das Geheimnis der kleinen Mikro-Heizelmännchen

Rudi und Irmi Hoheneder – Eine Reise durch die Artenvielfalt, Nachhaltigkeit und Klimaanpassung eines kleinbäuerlichen BIO AUSTRIA Betriebes in Niederösterreich

von Alexandra Jank

Die Welt der Landwirtschaft ist im Wandel, geprägt von den Herausforderungen der Klimaveränderung. Inmitten dieser Entwicklungen stehen Bio-Landwirtinnen und Landwirte wie Rudi und Irmi Hoheneder. Mit viel Leidenschaft haben sie einen 1,5 Hektar großen vielseitigen Gemüsebaubetrieb aufgebaut, den sie im Vollerwerb bewirtschaften. Auf ihrem Betrieb bauen sie nicht nur Gemüse an, sondern verfolgen auch eine nachhaltige Vision für die Zukunft.

„Die Vielfalt ist in vielerlei Hinsicht wichtig“

40 verschiedene Gemüsearten und 100 verschiedene Sorten werden im Laufe einer Vegetationsperiode auf den Feldern der Hoheneders angebaut. Vom Asiasalat, über Karotten, Rettich und verschiedene Kohlsorten bis hin zu Tomaten, Melanzani oder Paprika. Vergeben wird das

Gemüse ausschließlich an die Mitglieder ihrer Solidarische Landwirtschaft – auch SoLaWi genannt. Für einen Jahresbetrag können Konsumentinnen und Konsumenten einen fixen Ernteanteil kaufen und das Gemüse wöchentlich abholen. Durch die große Sortenvielfalt können die Kundinnen und Kunden stets von einer abwechslungsreichen Gemüseauswahl profitieren.

Der Anbau so vieler verschiedener Kulturen ist eine Herausforderung, denn jede Kultur ist anders und erfordert viel landwirtschaftliches Know-how. Es gibt Rudi und Irmi aber auch mehr Sicherheit. Zum Beispiel wenn es einzelne Kulturen nicht bis zur Ernte schaffen. Probleme im Anbau oder in der Kulturführung spricht Rudi bei seinen Kundinnen und Kunden offen an: „Die Leute verstehen das, wenn ich ihnen das erkläre! Sie können jederzeit zu mir kommen, sie vertrauen mir!“

Der Kontakt zu den Konsumentinnen und Konsumenten ist für Rudi und Irmi essenziell. Zudem wollen sie mit ihrer breiten Produktpalette aufzeigen, dass es viel mehr Gemüsesorten gibt, als der herkömmliche Handel zu bieten hat. Die Beziehung zwischen Rudi und Irmi und ihren SoLaWi-Mitgliedern ist von gegenseitigem Vertrauen und Engagement geprägt. Woche für Woche liefern sie nicht nur frisches Gemüse, sondern schaffen eine echte Gemeinschaft. Rudi und Irmi nehmen sich die Zeit, ihre Mitglieder in den Gemüseanbau einzubeziehen, Erfahrungen zu teilen und Einblicke in die Herausforderungen und Freuden der biologischen Landwirtschaft zu geben. Diese enge Interaktion spiegelt sich in einer starken Bindung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen wider.

„Wir machen Gemüseanbau mit 200mm Niederschlag im Jahr ohne Bewässerung“

Der Biohof zeichnet sich durch den Einsatz von Dammkultur aus. So kann das Gemüse zur Gänze ohne zusätzliche Bewässerung kultiviert werden. Die

Dammkultur ist eine Anbaumethode, bei der 20 bis 30 cm hohe Erdreihen, sogenannte Dämme, angehäuft werden. Der Dammkern dient dabei als Wasserspeicher, und das auf dem Damm angebaute Gemüse wird auch nach drei bis vier Wochen ohne Regen noch ausreichend mit Wasser versorgt. Diese Anbaumethode bietet nicht nur Resilienz gegenüber extremen Wetterbedingungen, sondern auch eine effiziente Nutzung von Ressourcen. Im Laufe der Jahre hat Rudi diese Anbaumethode für sich noch weiterentwickelt und arbeitet heute mit permanenten Dämmen. Mechanisch bearbeitet werden nur mehr die Furchen. Damit hat Rudi ein Low-Input-System geschaffen, welches wenig Ressourcen benötigt und trotzdem gute Lebensmittelqualität liefert. So kommt er beim Gemüseanbau gänzlich ohne Bewässerung und Heizung aus. Die Hoheneders haben auch durchdachte Synergien mit einem benachbarten Bio-Betrieb geschaffen, der Rinder hält. In einem innovativen 5-10 Jahreszyklus tauschen der Gemüsebetrieb und der Rinderbetrieb ihre Flächen aus. Dadurch profitiert Rudi von gut gedüngten Flächen, ganz ohne

den Zukauf von Düngemitteln. Auch Schädlinge machen Rudi und Irmi keine großen Sorgen mehr, denn durch die große Sortenvielfalt blüht immer gerade etwas auf dem Acker und durch die Blüten kommen auch die Nützlinge, welche als Gegenspieler zu den Schädlingen fungieren. „Ich will auf meinen Flächen ein Gleichgewicht schaffen, so dass auch noch etwas für die Insekten und Vögel da ist. Das plane ich mit ein. Mit der Vielfalt an Kulturen und Gemüse kommt auch eine Vielfalt an verschiedenen Nützlingen“, erklärt Rudi.

„Wennst Angst hast, darfst kein Bauer werden!“

Auf die Frage, ob sich die Klimaveränderungen auf dem Betrieb bemerkbar machen, antwortet Rudi wie aus der Pistole geschossen mit einem klaren „Ja“. Die Wetterextreme nehmen eindeutig zu: Kältephasen, aber auch Trockenperioden werden häufiger und halten länger an. Aber auch Starkregenereignisse nehmen stetig zu. „20 bis 100 mm in einer Stunde, da muss ich schon dahinter sein, dass es mir nicht alles wegschwemmt und ich noch was ernten kann.“ Ob ihm die Klimaveränderungen Angst machen? Eigentlich nicht, aber es wird jedes Jahr eine noch größere Herausforderung. „Ich muss viel flexibler sein. Es kann schon mal passieren, dass ich in einem Jahr etwas anbaue, was ich immer gemacht habe und auf einmal funktioniert das gar nicht. Aber da hilft auch kein Jammern! Diese Herausforderung muss man lieben, sonst hat man keine Freude.“ Denn eines wird einem schnell klar, wenn man mit Rudi und Irmi spricht: die Landwirtschaft und die Arbeit am Betrieb ist ihre große Leidenschaft. Die beiden haben den Betrieb aus eigener Kraft neu aufgebaut und tüfteln seit jeher am Anbausystem und dem Sortiment. „Ich bin gerne draußen, be-



wege mich gern. Ich brauch die körperliche Arbeit, um gesund zu bleiben.“

Gesunde und leckere Rohkostcracker

Die Liebe zum Gemüse geht bei Rudi und Irmi weit über das Feld hinaus und zeigt sich auch in der Zubereitung und Haltbarmachung ihres Gemüses. Irmi, die mit Neurodermitis zu kämpfen hat, hat sich zum Ziel gesetzt, nicht nur schmackhaftes und nährstoffreiches Gemüse anzubauen, sondern auch verarbeitete Produkte anzubieten, die den Kunden Genuss und Gesundheit zugleich bieten. Die Rohkostcracker, eine Spezialität von Irmi, spiegeln ihre Hingabe zur Natur und zu gesunden Lebensmitteln wider. Dieses heimische Superfood ist eine bewusste Wahl für Menschen, die auf eine ausgewogene Ernährung achten. Und auch die Kunst der Fermentation nimmt einen wichtigen Platz in der Haltbarmachung des Gemüses ein. Alles, was nicht verkauft wird, findet seinen Weg ins Glas.

Der Blick in die Zukunft bleibt positiv. Trotz der Klimaveränderung und der sich wandelnden Landwirtschaft bleiben Rudi und Irmi optimistisch. Rudis Ziel ist es, andere Landwirte und Landwirtinnen zu beraten und die Dammkultur unter anderen kleinbäuerlichen Betrieben zu verbreiten. Zudem sind Rudi und Irmi auf der Suche nach Hofnachfolger:innen, die ebenfalls Freude am Gemüsebau mitbringen. Mit einem Blick in die Zukunft möchten Rudi und Irmi ihren Beitrag zur Schaffung nachhaltiger, klimaresistenter Landwirtschaftssysteme leisten. Der Hof von Rudi und Irmi Hoheneder ist nicht nur ein Ort des Gemüseanbaus, sondern ein lebendiges Beispiel für nachhaltige Landwirtschaft und Klimaanpassung. Durch innovative Methoden, Vielseitigkeit und ein starkes Engagement für die Gemeinschaft zeigt der Hof, dass eine klimaresiliente Zukunft in der Landwirtschaft möglich ist.



Foto: © LFS Güssing

Die landwirtschaftlichen Fachschulen des Burgenlands

Wir von BIO AUSTRIA Burgenland freuen uns besonders, dass beide landwirtschaftlichen Fachschulen des Burgenlands wertvolle Mitglieder unseres Vereines sind.

Sowohl im Landesnorden als auch im Süden ist die Ausbildung der jungen Schülerinnen und Schüler in biologischer Landwirtschaft gewährleistet. Beide Schulen haben einen Bio-Kontrollvertrag und halten zusätzlich die höheren BIO AUSTRIA Qualitätsstandards ein.

Die landwirtschaftliche Fachschule Güssing wurde 1949 als „Bauernschule Güssing“ gegründet. 1960 wurde die Schule in „Landwirtschaftliche Fachschule für Burschen“ umbenannt. 1964-1966 erfolgte ein Ausbau der Klassenräume und des Internates. Nach der Fertigstellung der Generalsanierung im September 2002 erhielt die Schule ihren jetzigen Namen - LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE GÜSSING - und seit 2011 leitet nun Ing. Dipl.-Päd. Gerhard Müllner die Geschicke der Schule. Auf einer Gesamtfläche von 110ha landwirtschaftlicher Nutzfläche (Grünland, Acker, Naturschutzflächen) werden die 78 Schülerinnen und Schüler umfassend in den grundlegenden Kompetenzen der Bio-Landwirtschaft ausgebildet. 10 Stammler:innen und 3 Mitarbeiter:innen im Verwaltungsbereich kümmern sich um den reibungslosen Ablauf. Im Lehr- und Wirtschaftsbetrieb arbeiten 6 Mitarbeiter:innen und betreuen 50 Hühner, 25 Schafe, 10 Bienenstöcke, 8 Eigenpferde (2 gemietete Kutschenpferde), 24 Muttersauen und um die 40 Rinder. Diese Tiere müssen natürlich auch im Sommer wie Winter

umsorgt und betreut werden. Das Besondere an der LFS Güssing ist die 100 % Bio-Bewirtschaftung. Alle drei Fachrichtungen (Pferdewirt:in, Landwirt:in und Ökowi:in) freuen sich großer Beliebtheit. Wobei nicht alle Schüler:innen einen „herkömmlichen“ Bezug zur Landwirtschaft haben. Wichtig ist jedoch (neben dem positiven Abschluss der 8. Schulstufe), dass die Schülerinnen und Schüler gerne praktische Arbeiten in der Natur durchführen. Viele Schüler:innen der LFS Güssing interessieren sich im Speziellen für das Arbeiten mit Tieren, den Wald- und forstwirtschaftlichen Bereich, den agrartouristischen Bereich oder die Direktvermarktung. Das erfolgreiche Abschlusszeugnis nach der dreijährigen Ausbildung ersetzt die Landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung. In der Ausbildung wird im ersten Jahr agrarisches Basiswissen vermittelt. Im zweiten Jahr können sich die Schülerinnen und Schüler auf verschiedene Fachbereiche (Tierhaltung, Pflanzenbau etc.) spezialisieren. Der dritte Jahrgang beschäftigt sich vor allem mit Unternehmensführung und Betriebsleiterausbildungen. Zahlreiche Wahlpflichtfächer und Zusatzangebote bereichern die Ausbildung (Jagd & Fischerei, Bienenkunde, Holz & Biomasse, Traktorschein, Tiertransportkurs, Agrartourismusmanager, Bio-Einführungskurs, etc.). Schüler und Schülerinnen die nicht aus



Die Zukunft der Landwirtschaft

von Andrea Klampfer

Foto: © LFS Eisenstadt

der Nähe kommen, können im Internat der Gästehäuser Burgenland (im Haus befindlich) untergebracht werden, was ca. die Hälfte in Anspruch nimmt. Ein besonderer Wert wird auf die „LEBENSNAHE“ des landwirtschaftlichen Wirtschaftens gelegt. Durch die stetige Zusammenarbeit mit Tierärzt:innen, den verschiedensten Berater:innen und Verbänden kommen die Schülerinnen und Schüler in Kontakt mit allen landwirtschaftlichen Institutionen (Tierzuchtvereine, Tierärzte, Maschinenring, Lagerhaus, BIO AUSTRIA, Jagd & Fischerei) und können schon während ihrer Schulzeit Kontakte aufbauen. Um das volle Spektrum landwirtschaftlichen Arbeitens kennenzulernen, werden nicht nur Forschungen (Sortenanbau etc.) betrieben und Exkursionen zu „Best Practice“ Betrieben durchgeführt, im Rahmen der politischen Bildung unternahmen die Jugendlichen im Juni 2023 auch eine Bildungsreise nach Brüssel. Die landwirtschaftliche Fachschule Güssing unterzeichnete bereits 2012 ihren Bio-Kontrollvertrag und ist auch seit dieser Zeit Mitglied von BIO AUSTRIA Burgenland.

„Die Ökologisierung der Landwirtschaft – der Trend zur Natur und gesundem Leben – all das verkörpert die biologische Landwirtschaft.“

Interview Gerhard Müllner am 29.1.2024

Die Weinbauschule Eisenstadt wurde Mitte der 50er Jahre gegründet und wird derzeit von Direktor Mag. Erich Unger geführt. Mit einem Team von 12 (Gast)Lehrer:innen und 15 Mitarbeiter:innen wird den rund 100 Schülerinnen und Schülern in vier Jahrgängen eine fundierte Ausbildung in Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau, Obstverarbeitung, Pflanzenproduktion, Landtechnik, Betriebsmanagement und Marketing geboten. Vor allem im Abschlussjahrgang wird auf eine Spezialisierung im fachlichen Bereich Wert gelegt. Vorab wird jedoch ein umfassendes landwirtschaftliches Grundwissen

vermittelt. Gerätschaften, Bodenkunde und Wissen sollen am letzten Stand der Technik vermittelt werden, um die SchülerInnen für ihre Zukunft bestmöglich auszubilden. Praktisches Lernen kombiniert mit modernster Technik soll die angehenden Facharbeiter:innen auf einen Beruf im Agrarbereich vorbereiten.

Ein weiterer Schwerpunkt wird auf eine ganzheitliche Ausbildung gelegt. Die Schülerinnen und Schüler sollen entlang der ganzen Produktionskette eines Lebensmittels die verschiedensten Verarbeitungsschritte kennenlernen. So wird vom Anbau über die Ernte bis hin zur Veredelung, Marketing und Vertrieb überall mitgeholfen. So besteht die Möglichkeit für alle die eigenen Vorlieben und Stärken zu erkennen und einen individuellen Weg zu finden. Für die auswärtigen Schüler:innen steht

ein Vollinternat in der Landesberufsschule in Eisenstadt zur Verfügung. Weiters können verschiedenste Zusatzqualifikationen im Laufe der Ausbildung erworben werden. So kann man sich zum Jungsommerer und Edelbrandsommerer ausbilden lassen, die Befähigungsprüfung für die Gastronomie ablegen, den Umgang mit Motorsägen erlernen, den Jagdkurs machen und vieles mehr. Zusätzlich werden neben dem Unterricht „Best Practice“ Betriebe besucht.

Nicht alle Schülerinnen und Schüler haben einen landwirtschaftlichen Bezug im herkömmlichen Sinne. Voraussetzungen, um diese Schule erfolgreich zu absolvieren, sind vor allem Liebe zur Natur und Freude daran, im Freien tätig zu sein. „Die biologische Landwirtschaft ist für die Zukunft des Agrarbereichs essenziell. Gezielte Forschungs-, Entwicklungs- und Förderarbeit sollte vorangetrieben werden, damit auch kleine, aber feine Betriebe, die biologische, regionale und gesunde Lebensmittel anbieten, in Zukunft bestehen können,“ meint Dir. Unger.

Interview Erich Unger am 31.1.2024

Daten der Schulen

Güssing
Stremtalerstraße 19, 7540 Güssing
www.lfsguessing.at
Direktor: Ing. Dipl.-Päd. Gerhard Müllner
Dauer: 3 Jahre

Eisenstadt
Neusiedler Str. 4/6, 7000 Eisenstadt
www.weinbauschule.at
Direktor: Mag. Erich Unger
Dauer: 4 Jahre

Berufsmöglichkeiten: Landwirtschaftliche Betriebe, Mitarbeit Biogasanlagen, Genossenschaften, Baumschulen, Versicherungen (Hagelversicherung), Landwirtschaftskammern, LW Kontrolleure, Milchverarbeitung, Veredelungsbetriebe, Traktorfahrer, Tourismus und Gastronomie und vieles mehr



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Herzensprojekt Speiskastl



Bio-Genuss direkt vom Bauernhof – einfach online bestellen und nachhaltig genießen

Mit www.speiskastl.at haben Jeanette und Stefan Mayrhofer ihre Vision vom virtuellen Hofladen im Mühlviertel Wirklichkeit werden lassen: Online können Konsument:innen bequem aus einem breiten saisonalen Angebot bäuerlicher Nahversorger aus dem Mühlviertel auswählen.

So funktioniert's

Jeden Dienstag bis 24 Uhr hochwertige Bio-Produkte wie Frischmilch, Brot, Fleisch, Fisch und vieles mehr online bestellen. Jeanette Mayrhofer holt die Bestellungen direkt bei den Lieferant:innen ab, verpackt sie am Freitag in

gekühlte SICO-Boxen und liefert sie aus. Das Speiskastl bietet exklusive regionale Bio-Qualität, direkt vom Erzeuger. „Im Speiskastl gibt es nur regionale Bio-Qualität, die man so in keinem Supermarkt bekommt“, freut sich Jeanette über die Qualität ihres Sortiments. „Die frischen Produkte werden für den Tag der Zu-

stellung produziert oder frisch geerntet – und das schmeckt man! Bei uns weiß man, woher das Essen kommt!“

Tierwohl im Fokus

Das Bewusstsein für Tierwohl, das Wissen um natürliche Zusammenhän-

➤ **Gesund essen**

Die regionalen Bio-Produkte aus dem Speiskastl sind frischer, als es Gemüse aus dem Supermarkt je sein kann: „Geerntet wird ein bis zwei Tage vor der Lieferung. Das Lagergemüse im Winter verpacken wir wenige Stunden, bevor es beim Kunden ist.“

Tierwohl hat für die Speiskastl-Lieferanten hohe Priorität. Eine artgerechte Haltung mit viel Auslauf, langsames Wachstum und eine stressfreie Schlachtung sind selbstverständlich. „Das ist nicht nur aus ethischen Gründen ein Muss, sondern macht sich auch im Geschmack bemerkbar.“

➤ **Fair einkaufen**

Alles, was es im Speiskastl zu kaufen gibt, kommt direkt von kleinen regionalen bio-zertifizierten Betrieben aus dem Mühlviertel, die den Preis für ihr Produkt selbst bestimmen können.

ge und handwerkliches Geschick, sind wesentliche Eckpunkte der Philosophie von Jeanette und Stefan Mayrhofer. Aus ihrer Idee, kleine regionale Biolandwirtschaftsbetriebe durch ein gemeinsames Marketing zu stärken und den Direktvertrieb zu fördern, entstand Anfang 2022 www.speiskastl.at. Ökologie spielt dabei eine wesentliche Rolle: Biologische Landwirtschaft, der Respekt vor Menschen, Tier und Umwelt, sind ihnen wichtig. Die Lieferant:innen fürs Speiskastl erfüllen diese hohen Maßstäbe: „Nur regionale, bio-zertifizierte Betriebe mit kleinen Beständen kommen dafür infrage. Nicht nur Geflügel-, Schaf- und Rind-, sondern auch Schweinefleisch gibt's im Speiskastl natürlich aus Freilandhaltung. Und wir legen besonderen Wert darauf, dass die Tiere vor der Schlachtung keinen Stress haben“, erklärt Jeanette Mayrhofer. Im Speiskastl sind die kostbaren Fleischprodukte nicht ständig verfügbar. Sie können nur zu den jeweiligen Schlachterminen vorbestellt werden.

Saisonal + Bio = echt nachhaltig

Auch das Obst und Gemüse kommt ausschließlich von regionalen, bio-zertifizierten Betrieben – erhältlich ist, was die Saison gerade hervorbringt. „Viele Menschen wissen gar

nicht mehr, was wann reif wird und wie man es verarbeitet“, schmunzelt Jeanette Mayrhofer. „Oft liefern wir deshalb mit der Bestellung auch Rezeptvorschläge mit.“ In einer Zeit, in der man gewohnt ist, alles jederzeit in gleicher Qualität zu erhalten, ist es für manche gewöhnungsbedürftig, saisonale Angebote zu akzeptieren und den Speiseplan danach auszurichten. Dies ist aber ein wesentlicher Beitrag zu echter Nachhaltigkeit. Da so weite Transportwege und energieintensive Lagerprozesse vermieden werden können.

Nachhaltiger Genuss auf Vorbereitung

Das Speiskastl hat kein Abo-Bestellsystem. „Wir liefern nach Bedarf: Viele unserer Kund:innen bestellen regelmäßig, andere anlassbezogen, etwa wenn sie Besuch erwarten oder einmal im Monat ihre Vorräte auffüllen wollen.“ Das schafft einerseits Planungssicherheit für die Lieferant:innen, da sie lediglich die Mengen bereitstellen, die tatsächlich bestellt wurden, verhindert aber auch Lebensmittelverschwendung, da bewusster eingekauft wird und wirklich nur das in dem Kühlschrank landet, was auch

➤ **Nachhaltig leben**

Wer im Speiskastl einkauft, spart viele Kilometer, die Waren aus dem Supermarkt zurücklegen müssen. Die Speiskastl-Produkte kommen von regionalen Biobauern und legen nur zwei kurze Strecken im Lieferwagen zurück: Vom Lieferanten zum Speiskastl und vom Speiskastl zu den Kunden direkt nach Hause.

wirklich gebraucht wird. Ein bedeutender Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit angesichts von über 1 Million Tonnen noch verzehrbaren Lebensmitteln, die jedes Jahr in österreichischen Mistkübeln landen. (Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien, 2020)

Mehr Info: www.speiskastl.at



Fotos: © Jeanette Stefan Mayrhofer (c) pixelatelier (4)

Bio-Landwirtschaft

Was ist Bio?

„Ein bisschen Bio“ gibt es nicht

Bio ist eine gesetzlich genau festgelegte Lebensmittel-Qualität. **Jeder Bio-Betrieb** wird **einmal jährlich** von einer **unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert**.

Das gibt allen, die ihrem Körper und der Umwelt etwas Gutes tun wollen, Sicherheit.

Biologisch wirtschaften heißt in einem **ganzheitlichen Sinne wirtschaften**. Nicht die Ertragsmaximierung steht im Mittelpunkt, sondern der **schonende und wertschätzende Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt**.

Dadurch erbringen die Biobäuerinnen und Biobauern **vielfältige Leistungen** für die gesamte Gesellschaft:

- Sie schützen unsere Lebensgrundlagen.
- Sie gestalten wertvolle Lebensräume.
- Sie fördern die Vielfalt des Lebens.
- Sie schonen Umwelt und Klima.
- Sie gehen achtsam mit den Tieren um.



Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.

Klima

Verzicht auf chemisch-synthetische Stickstoffdünger, höhere CO₂ Bindung durch Leguminosenanbau, **humusreiche Böden** und an die verfügbare Futterfläche **angepasste Tierbestände** tun dem Klima gut. Und sorgt in der Bio-Landwirtschaft für **halb so viele flächenbezogene THG-Emissionen**.

Wasser

Das **Verbot chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel** und **schnelllöslicher Mineraldünger bei Bio** verhindert die Verunreinigung des Grundwassers völlig bzw. verringert sie durch den **strikten Umgang mit Antibiotika** stark.

BIO

Kreislaufwirtschaft

heißt, Nährstoffe, Reststoffe und Energie dorthin zurückzuführen, woher sie kommen: Tiere fressen, was Wiesen und Felder des eigenen Hofes hergeben. Deren Ausscheidungen werden dort als Dünger ausgebracht.

Biodiversität

Auf Bio-Äckern findet man **durchschnittlich 35 Prozent mehr Feldvögel**. **Bienen und andere Nützlinge** besuchen um bis zu **26 Prozent häufiger** ein Bio-Feld. Regenwurm-Population und **Artenzahl der Ackerflora** sind um bis zu **94 bzw. 95 Prozent höher**.

Pflanzenbau

Bio schützt die Pflanzen auf natürliche Weise: Bio setzt auf **geeignete Sorten**, fördert die **Bodengesundheit** und beugt durch **geeignete Kulturführung** und **mehr Biodiversität** Krankheiten und Schädlingen vor.

Tierhaltung

Mindeststallflächen und Stallausstattung ermöglichen das Ausleben des arttypischen Verhaltens. **Artgerechtes Futter – das auf BIO AUSTRIA Betrieben primär vom eigenen Hof stammen soll** - sorgt weder für Unter- noch für Überversorgung mit Nährstoffen.

Boden

Im Vergleich zu Böden, die nicht biologisch bewirtschaftet werden, ist die **Regenwurm-Population in Bio-Äckern nahezu doppelt so hoch**, der **Humusgehalt bis zu 26 Prozent höher** und die Infiltration, also **Wasserdurchlässigkeit, um 137 Prozent höher**.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft **WIR leben Land** Gemeinsame Agrarpolitik Österreich Kofinanziert von der Europäischen Union

Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur wachsen dürfen und nach kurzen Transportwegen in unserem Einkaufskorb landen, leisten einen zentralen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge und organische Düngemittel. Chemisch-synthetische Pestizide und schnelllösliche Dünger sind im Bio-Landbau nämlich verboten. Das wirkt sich positiv auf Boden und Wasser aus und steht für eine erhöhte Artenvielfalt auf den Äckern. Für ihre Felder und Wiesen entscheiden sich Biobäuerinnen und Biobauern häufig für alte, standortangepasste und robuste Sorten. Diese sind resistenter gegen Krankheiten und widerstandsfähiger gegen Trockenheit. Ein Thema, das in Zeiten des Klimawandels immer mehr an Bedeutung gewinnt. Der Griff zu regionalen und saisonalen Bio-Produkten lohnt sich also in jedem Fall!

von Michaela Toth

Bio-Sauerkraut

Foto: shutterstock

Bio-Zutaten

- 1 kg Weißkraut (oder gemischt mit Karotten)
- 10 g Salz
- 1 EL Kümmel
- 3 g Wachholderbeeren

Weißkraut säubern, die äußeren Blätter ablösen und zur Seite legen. Das Weißkraut mit einem Gemüsehobel oder Messer in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem Salz so lange kneten, bis der Krautsaft austritt.

Kümmel und Wachholderbeeren unter das weich geknetete Kraut mischen. Ein sauber gewaschenes, großes Einmachglas mit dem

Gemüse füllen und alles fest andrücken. Mit den beiseite gelegten Krautblättern abdecken, dann nochmals alles gut festdrücken, sodass der Saft das Kraut komplett bedeckt. Dann beschweren, aber darauf achten, dass nichts an die Oberfläche schwimmt.

Das Glas mit einem sauberen Tuch abdecken und je nach Raumtemperatur ca. 5–7 Tage im Warmen fermentieren (nicht bis zum oberen Rand füllen!).

Sobald das Sauerkraut den gewünschten Gärungsgrad erreicht hat, die Krautblätter entfernen und das luftdicht verschlossene Glas im Kühlschrank aufbewahren.



Bio-Fischsuppe

Foto: fotolia

Bio-Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1 kg Karpfen | 2 Knoblauchzehen |
| 2-3 Zwiebeln | 300 g geschälte Tomaten |
| 3 EL Olivenöl | 2 eingelegte Pfefferoni |
| 2 Sardellenfilets | 200 ml trockener Weißwein |
| 1 Lorbeerblatt | Salz, Pfeffer, |
| ½ TL Safran | Petersilie |

Den Fisch schuppen und ausnehmen. Das Fischfleisch auf beiden Seiten von der Wirbelsäule abtrennen. Die Filets nun in 2 cm breite Streifen schneiden. Sie können das Schuppen, Ausnehmen, Filetieren und Schröpfen bereits im Geschäft erledigen lassen.

Zwiebeln hacken und in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Sardellen, geschnittene Pfefferoni, Lorbeer, Safran, Mittelgräte des Fisches und Fischkopf dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 20 Minuten lang zu einer Fischbrühe köcheln. Abseihen. Gehackten Knoblauch in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Wein dazugeben, aufkochen und dann mit der Fischbrühe aufgießen. Die Filetstücke einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Für weitere Rezeptideen und Bio-Einkaufsquellen in Ihrer Nähe besuchen Sie unsere Biomap.



Bio-Kartoffel-Linsen-Eintopf

Foto & Rezept: © Birgit Waldenberger

Bio-Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 200 g Berglinsen | ½ l Wasser/Gemüsebrühe |
| 700 g festkochende Kartoffeln | 1 EL Butter |
| 3 Karotten | 1 EL Essig |
| 1 Selleriestange | 2 EL Petersilie |
| 1 große Zwiebel | 1 Lorbeerblatt |
| 3 Knoblauchzehen | Kräutersalz, Pfeffer |
| 2 EL Tomatenmark | Sauerrahm zum Garnieren |
| 680 g Tomatensugo | |

Berglinsen 1 Stunde in Wasser einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in Butter anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und mit etwas Wasser/Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend das Tomatensugo, die gewürfelten Kartoffeln, die abgeseihten Berglinsen sowie das Lorbeerblatt in die Tomatenbrühe geben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen und ca. 45 min. köcheln. Nach ca. 25 Minuten Gemüse beimengen und fertig köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit gehackter Petersilie sowie etwas Sauerrahm garnieren.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Bio-Crostata

Foto & Rezept: © tolikoffphotography

Bio-Zutaten

- 150 g Dinkelmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- 150 g Butter
- 40 g Honig oder Zucker
- 1 Ei
- Zimt
- Heidelbeermarmelade
- Mandelstifte oder Nüsse zum Dekorieren

Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Honig oder Zucker, in einer Schüssel mischen. Butter zugeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Das Ei dazugeben und zu einem bröseligen Teig verarbeiten.

2/3 vom Teig auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Marmelade darauf streichen und restlichen Teig darauf raspelnd verteilen und mit gehackten Mandeln dekorieren. Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen.

Tipp

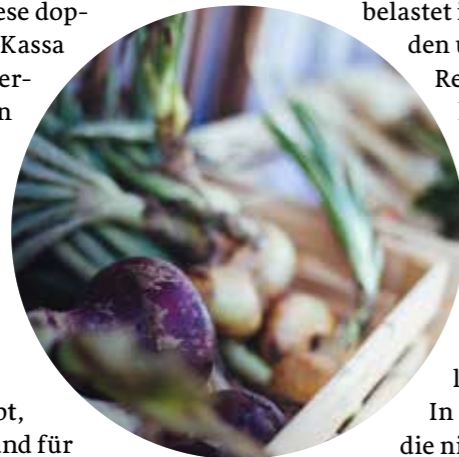
Statt Heidelbeermarmelade können Sie für die Crostata auch Maulbeer-, Marillen, oder Erdbeermarmelade nehmen. Auch Schokoladencreme passt hervorragend.

Was uns unsere Lebensmittel wert sind

Bei den billigen Preisen im Diskonter fragen wir uns, ob die Lebensmittel im Korb wirklich um einen so niedrigen Preis vernünftig hergestellt werden können. Beim Hofladen um die Ecke beschleicht uns im Gegensatz dazu das Gefühl, zu viel für den Einkauf ausgegeben zu haben. Was davon ist richtig? So viel kann vorweggenommen werden: so gut wie jede Lebensmittelgruppe wird zu günstig verkauft.

von Cristina Steiner

Wenn wir Lebensmittel einkaufen, bezahlen wir für diese doppelt. Einmal an der Kassa und einmal etwas versteckter in Form von Folgekosten für Umweltschäden. Und zwar nicht wenig. In Großbritannien zahlt man beispielsweise für jedes Pfund, das man für Lebensmittel ausgibt, ein zusätzliches Pfund für ebendiese Mehrkosten. Das belegt eine Studie aus dem Jahr 2017. Dieses Geld fließt dann zum Beispiel in die Aufbereitung von Trinkwasser, das unter anderem durch den hohen



Düngemitelesatz stark mit Nitrat belastet ist. Und auch Schäden und Ausbeutung von Ressourcen im Globalen Süden reihen sich in diese Liste ein. Wäre es da nicht spannend, als Konsument:in zu wissen, wie viel die Produkte tatsächlich kosten? In der Tat, denn durch die niedrigen Preise halten wir die Lebensmittel für günstig und kaufen gleich noch mehr davon. Das führt wiederum dazu, dass uns Lebensmittel weniger wert sind und wir schneller dazu geneigt

sind, sie zu entsorgen. Und das, obwohl 60-70% der Produkte auf so eine Weise hergestellt sind, dass sie unsere planetaren Grenzen überschreiten. Das heißt, wir würden für deren Produktion eigentlich weit mehr als eine Erde benötigen.

Aber welche Produkte kann man dann überhaupt noch mit einem guten Gewissen kaufen?

Eine deutsche Studie kam 2018 zu dem Ergebnis, dass jedes Lebensmittel mehr kosten müsste, würde man den wahren Wert dafür verlangen. Allerdings gibt es dabei eine große Spannweite. Pflanzliche Bio-Pro-

dukte würden zum Beispiel nur um 6% Mehrkosten verursachen. Konventionelle Fleischprodukte müssten hingegen um fast 200% teurer verkauft werden. Pflanzliche Produkte haben also in diesem Fall die Nase vorne. Ein zusätzlich entscheidender Faktor ist aber ohne Zweifel die biologische Produktion. Denn konventionell hergestellte pflanzliche Produkte würden auch schon mit 28% Mehrkosten zu Buche schlagen. Das zeigt sich auch in der Praxis. Denn deutsche Biohöfe sparen pro Hektar bis zu 800 Euro an Klimafolgekosten ein. Und das pro Jahr. Das könnte dem Staat 1,5 Milliarden jährlich sparen. Diese Ergebnisse aus der Studie von Hülsbergen sind brandaktuell und sprechen eine klare Sprache.

Heißt das, ab jetzt wird alles teurer?

Hier geht es nicht darum, guten Gewissens Preise aufzuschlagen. Was die Forschung in diesem Bereich bezwecken möchte, ist Bewusstsein für derartige versteckte Kosten schaffen. Das Ziel soll sein, die Erzeuger:innen

angemessen für ihre Produkte zu entlohnen und jedem Menschen den Zugang zu einer gesunden Ernährung – angelehnt an die Planetary Health Diet – zu gewährleisten. Das würde eine Umgestaltung des aktuellen Ernährungssystems mit sich bringen, die aber durchaus sozialverträglich vonstatten ginge.

Das ist ein wichtiger Punkt. Denn eine Studie vom FiBL zeigt, dass ein gesunder Bio-Einkaufskorb nicht teuer sein muss. Im Gegenteil: 12 Euro mehr kostet es beim Wocheneinkauf auf die gesünderen Bio-Alternativen im Vergleich zu den gängigen Markenprodukten zu setzen. Ein Betrag, den wir an anderer Stelle womöglich ohne groß nachzudenken ausgeben würden. Bei den Lebensmitteln drehen wir aber gerne jeden Euro noch ein weiteres Mal um. Warum das so ist? Die Wertigkeit von Nahrungsmitteln hat in den letzten

Jahrzehnten abgenommen. Essen nimmt im Vergleich zum Jahr 1954, in dem wir noch 45% für unsere Ernährung ausgegeben haben, mit heute 11% nicht mehr den größten finanziellen Brocken in unserem Haushaltsbudget ein.

Nichtsdestotrotz sieht man an einer stetig steigenden Zunahme des Bio-Konsums, dass sich immer mehr Kund:innen bewusst für das vermeintlich teurere Produkt im Regal entscheiden, um in weiterer Folge höhere Kosten, die die gesamte Gesellschaft treffen, zu reduzieren. Für eine große Veränderung braucht es aber nicht nur bewusste Konsument:innen, sondern eine Veränderung des Systems „wer billig kauft, kauft richtig“. Das kann gelingen, wenn Politik, Organisationen und Bevölkerung an einem Strang ziehen.

Quellenangaben zu den zitierten Studien etc. finden Sie wie immer unter bio-austria.at/quellen

Foto: © Matthias Nester, Manuela Wilpernig(2), Bio Ernte Steiermark/Königshofer

Tipp
Weitere
Wander- und
Radkarten gib es auf
der **BIO AUSTRIA**
Website.

Let's go Bio

Natur, Genuss und Kultur entlang der Bio-Bauernhöfe

von Klarissa Koch

Foto: © Bio Ernte Steiermark/Königshofer

In Österreich wird nachhaltiger Lebensstil jetzt noch erlebbarer! Dank eines abwechslungsreichen Netzwerks von Wander- und Radrouten entlang faszinierender Bio-Bauernhöfe mit Direktvermarktung, kann man wandernd und radelnd die Bio-Landwirtschaft Österreichs entdecken. Diese Touren versprechen nicht nur schöne Natur, sondern auch eine einzigartige Verbindung von Kultur und Genuss.

Die Biohöfe entfalten ihre Individualität entlang der malerischen Routen, und jeder Hof bietet einen Einblick in die Vielfalt der regionalen Landwirtschaft. Die Möglichkeit, lokale Produkte direkt von den Hofläden zu erwerben, stellt sicher, dass Wanderer und Radfahrer sich mit frischer Wegzehrung stärken oder ein idyllisches Picknick genießen können. Wer die Vorräte für zu Hause auffüllen möchte, hat ebenfalls die Gelegenheit dazu.

Diese Touren sind mehr als nur eine kulinarische Reise. Sie bieten die Gelegenheit, mit den Landwirten in Kontakt zu treten und zu entdecken, wie und von wem die hochwertigen Bio-Lebensmittel produziert werden. Entdecke die Schönheit und Vielfalt Österreichs auf

nachhaltige Weise – mit den Let's go Bio Wander- und Radkarten.

Vorarlberg Bio-Lehrpfad für Groß und Klein

In der Marktgemeinde Götzis bietet der 2,9 km lange Bio-Lehrpfad nicht nur eine Entdeckungsreise durch die heimische Landwirtschaft, sondern auch eine informative Erfahrung. Der Lehrpfad ist eine Initiative, um auf die wachsende Entfremdung von der Landwirtschaft aufmerksam zu machen. An verschiedenen Stationen, darunter ein „Schaubauernhof“ und ein „Stähle“, wird die komplexe Wirkungsweise der Bio-Landwirtschaft einfach und verständlich vermittelt. Spiele, Experimente und Darstellungen machen die Wanderung auch für Kinder, Jugendliche und Erwachsene spannend und lehrreich (empfohlenes Alter: 8-14 Jahre).



Tirol Bergpanorama und Biohöfe am Sonnenplateau Mieming

Die Wanderung ab der Kirche in Obsteig führt entlang des Sturlbachs zum idyllischen Ortsteil Thal und zu den Biohöfen Fürst und Kastlehof. Mit Ausblick auf das Tiroler Bergpanorama geht es weiter über ein sonniges Plateau zur Burg Klamm. Vorbei an zwei idyllischen Teichen lädt der Bio-Bauernladen der Familie Berger zur Einkehr. Weiter geht es zu einer sonnigen Wiese mit Infostationen über heimische Tiere und Schaustadln, der perfekte Platz für ein Picknick. Abschließend führt ein Abstecher zur Bio-Imkerei Kneringer und wieder zurück zum Ausgangspunkt. Die Tour präsentiert umgeben vom schönsten Bergpanorama die vielfältige Produktpalette Tiroler Landwirtschaft – von Gemüse über Rindfleisch bis zu Milchprodukten und Honig.



Foto: © BIO AUSTRIA Vorarlberg/Ivo Vögel



Fotos: © BIO AUSTRIA/Klarissa Koch, BIO AUSTRIA/Clara Seidl



Oberösterreich 27 km radeln – 5 Bio-Genusshaltestellen – unzählige Bio-Erlebnisse

Die 27 km lange familien- und e-Bike freundliche Rundtour startet bei Marias Biotreff im Herzen der Gemeinde Mondsee. Die Panoramastrecke führt zu drei BIO AUSTRIA Betrieben mit Bio-Genusserlebnissen. Die Biohofkäserei Hingerer produziert seit über 25 Jahren besten Bio-Heumilchkäse. Bei einer Führung und Verkostung erlebt man die Käseproduktion hautnah. Weiter führt die Strecke zur Bio-Imkerei Mondseeland, wo 100 Bienenstöcke feinsten Bio-Honig produzieren. Vorbei an der beeindruckenden Drachenwand führt die Route zur Bio-Heumilchstraße nach St. Lorenz zum Biohof Aubauer. Hier kann man sich bei den Selbstbedienungsmaschinen mit hofeigenen Produkten eindecken. Geschichtsinteressierte können einen kurzen Abstecher zur Wistaudermühle machen, bevor die Tour entlang des Mondsees zurück zum Ausgangspunkt führt.



Steiermark Wander- und Radtour im grünen Herz Österreichs

Mit dem Rad oder zu Fuß erkundet man die Biohöfe im Bezirk Weiz! Der

Startpunkt der Tour ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Start- oder Endpunkt der Reise ist das Gartencafé Vom Hügel, wo man sich mit einer Auswahl an Leckereien stärken kann. Weitere Hofläden entlang der Route bieten zusätzliche kulinarische Köstlichkeiten. Die Strecke ist flexibel erweiterbar, verkürzbar oder umkehrbar. Die Wanderkarte und QR-Codes liefern zusätzliche Informationen zu Bio, Wanderzielen und unseren engagierten Bio-Bauern und Biobäuerinnen. Von Blumen, über Obstvielfalt und Getreideprodukte bis hin zu Eiern und Gemüse, das und noch viel mehr hat die Bio-Landwirtschaft in der Steiermark zu bieten.



Kärnten Familienwanderung rund um Bad Kleinkirchheim

Bio erleben in einem der schönsten Urlaubsgebiete Kärntens. Diese Wanderung führt zu den Spuren der Biohöfe rund um Bad Kleinkirchheim – diese betreiben traditionelle Rinderhaltung, beherbergen Gäste, produzieren schmackhafte Produkte für den Hofladen und haben ihren persönlichen Weg zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung gefunden. Entlang der Route liegen außerdem idyllische Plätze am Bach, die zum Verweilen einladen, alte Mühlen und die Filialkirche St.Kathrein im Bade. Die spätgotische

Anlage liegt über einer Heilquelle, deren Wasser in einem tonnengewölbten Raum unter der Kirche aufgefangen wird. Traditionell benetzen die Bad Kleinkirchheimer ihre Augen mit dem Heilwasser – für gesunde Augen und einen Blick fürs Wesentliche im Leben.



Niederösterreich Radeln zur Kornkammer Österreichs

Die Radtour führt durch das fruchtbare Marchfeld, eine der ertragreichsten Regionen Österreichs. Durch ihre herausragenden Bodeneigenschaften ist die Gegend als die „Kornkammer Österreichs“ bekannt und hat sich bisher ideal für vielfältigen, biologischen Anbau erwiesen. Diese landwirtschaftliche Vielfalt kann bestens auf dieser schönen Radtour entdeckt werden. Startpunkt ist in Marchegg, weiter geht es kurz in den Süden, um über Lasse die nördlichen Ausläufer des Marchfelds zu erkunden. Durch die idyllischen March-Auen führt die Route zurück in den Osten der Ebene.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Fotos (3): © Anna-Maria Krulis

Wie viel Fläche beansprucht unsere Ernährung? Wie viel davon liegt in Österreich und wie viel fließt in die Futterproduktion für Nutztiere?

von Anna-Maria Krulis

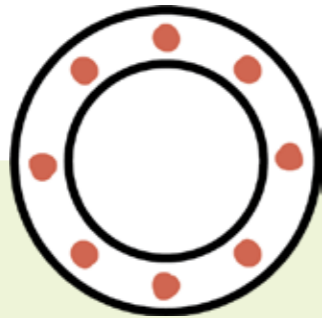
Das WeltTellerFeld macht die Ausmaße und Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion und unseres (globalen) Ernährungssystems begeh- und begreifbar. Dabei setzt der interaktive Bildungsort im 22. Bezirk in Wien auf Erlebnisse, die alle

Sinne ansprechen, handlungsorientierte Workshops, die zu alltagstauglichen Lösungsansätzen führen und den Aufbau von Ernährungskompetenz für einen gesundheitsfördernden und klimagerechten Lebensstil.



WELT

Herkunft unserer Lebensmittel, globale Ernährungssysteme und Lebensmittelproduktion, Landnutzung und Produktionsstrukturen der globalen Landwirtschaft und Handelsstrukturen, Klima- und Verteilungsgerechtigkeit, Lieferketten, Verfügbarkeit und Endlichkeit der Ressourcen



TELLER

Ernährungsmuster und -stile (Fleischkonsum, pflanzliche und saisonale Ernährung etc.), gesundheitsfördernde Ernährung, Ernährungssouveränität, Alternativen zu bisherigen Konsumgewohnheiten, Verpackungen von Lebensmitteln und Lebensmittelabfälle



FELD

Produktions- und Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft, Ökosysteme, Biodiversität, Mikroorganismen und Kleinstlebewesen, Nährstoff-Kreisläufe, nachhaltige und konventionelle Landwirtschaft (biologische, regenerative Landwirtschaft), Klimawandelauswirkungen auf die Landwirtschaft, Böden



Was ist das WeltTellerFeld und wieso brauchen wir es?

Unser Essen in ordentlich sortierten Supermarktregalen vermittelt eine problemlose, scheinbar unbegrenzte Verfügbarkeit. Wie und wo unser Essen wächst und produziert wird, die verwendete Fläche, der benötigte Arbeitsaufwand, die ökologischen Folgen und gesundheitlichen Auswirkungen sind für Konsument:innen meist nicht erkennbar. Das beeinflusst die allgemeine, oftmals unzureichende Wertschätzung für Lebensmittel und erschwert es Konsument:innen eine individuell gesundheitsfördernde und gesamtgesellschaftlich verantwortungsvolle Entscheidung zu treffen.

Um dem entgegenzuwirken, veranschaulicht das WeltTellerFeld unser Ernährungssystem entlang der titelgebenden drei Bereiche: Welt, Teller und Feld.

Durch die kontinuierliche Verknüpfung der drei Bereiche schaffen wir Bewusstsein für größere Zusammenhänge: wie z.B. wirkt sich eine frische, vorwiegend pflanzenbasierte Ernährung auf die individuelle Gesundheit und das Klima aus? Das Feld wirft diese Fragen jedoch nicht nur auf, sondern bietet einen Ort, um Alternativen zum vorherrschenden System kennenzulernen, sie zu diskutieren und auch zu erproben.

Konkret zeigt das WeltTellerFeld als interaktiver Lernort auf einem rund 3.000 m² großen Feld die Fläche und die landwirtschaftlichen Kulturen, die benötigt werden, um unseren jährlichen Lebensmittelkonsum (Durchschnitt der Menschen in Österreich) zu decken. Es zeigt auf, wie und wo unser Essen produziert wird und wie viel Fläche wir dafür brauchen. Es sensibilisiert für den dafür benötigten Arbeitsaufwand und erläutert ökologische und gesundheitliche Aspekte von Ernährung und ihrer Produktion. So kann eine größere Wertschätzung für Lebensmittel und deren Herstellung sowie Verwertung entstehen. Zudem fördert es ein Verständnis dafür, dass es Veränderungen unserer Essens- und Konsumgewohnheiten braucht – einerseits auf der individuellen Ebene (hin zu gesundheitsfördernder und klimagerechter Ernährung) sowie auf der strukturellen Ebene – z.B. durch den Ausbau einer nachhaltigen, biologischen Landwirtschaft oder direktere Bezugsquellen, von denen Konsument:innen und Produzent:innen gleichermaßen profitieren.

Wie viel Fläche steckt in unserer Ernährung?

Wo liegen diese Flächen überhaupt und welche Nutzungskonflikte gibt es? Macht

es einen Unterschied, ob ich mich für ein Schnitzel oder einen Linseneintopf entscheide? Konsument:innen auf Kosten anderer Menschen und unserer Umwelt?

Das WeltTellerFeld zeigt auf, wieviel Fläche ein Mensch in Österreich durchschnittlich für die eigene Ernährung beansprucht, nämlich ca. 3.000 m² pro Jahr. Davon befinden sich rund 45% im Inland und 55% im Ausland. Insgesamt werden ca. zwei Drittel der Fläche für Nutztiere, entweder in Form von Weideland oder für den Anbau von Futterpflanzen genutzt (67%) und der Rest für den direkten menschlichen Verzehr (33%) wie z.B. Getreide für Brot, Nudeln, etc. oder Obst und Gemüse. Diese Dimensionen werden am WeltTellerFeld ganz konkret dargestellt. Beispielsweise wachsen insgesamt im In- und Ausland knapp 200 m² Soja. Davon wird der Großteil, ca. 90% an Tiere verfüttert und nur ca. 10% direkt, als Lebensmittel verarbeitet. Auch werden in Österreich von 78 m² Gerstenfläche 57 m² Gerste für den Futteranbau genutzt, auf 18 m² wird Gerste für die Bierproduktion angebaut und 3 m² Gerste werden direkt als Getreide konsumiert.

Das WeltTellerFeld holt abstrakte Zusammenhänge auf eine erlebbare Ebene: Besucher:innen des WeltTellerFeldes können unterschiedliche Dimensionen ihres Lebensmittelkonsums betrachten, begehen und begreifen - und das im wahrsten Sinne des Wortes. Das WeltTellerFeld ist öffentlich zugänglich und ein Erkundungspfad führt durch alle vier Bereiche des Feldes, dabei gibt ein Farbleitsystem



den Weg vor und ermöglicht die einfache Orientierung im eigenen Flächenverbrauch. Schilder am Wegrand geben Informationen zu den sichtbaren, oder

je nach Jahreszeit auch gerade nicht sichtbaren, Kulturen sowie beschriebenen Aspekten rund um das globale Ernährungssystem). Ein beschilderter Klimapfad nimmt die Besucher:innen mit, insbesondere den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima zu erkunden.

Alle Interessierten sind eingeladen

Das WeltTellerFeld versteht sich als dynamischer, partizipativer Ort, der sich in stetigem Wandel befindet. Nicht nur die Kulturen am Feld verändern sich im Laufe der (Jahres-)Zeit, auch die Mitmach- und Erlebnismöglichkeiten werden stetig weiterentwickelt.

Die Vermittlungsarbeit steht unter dem Dach des globalen Lernens und bietet Kindern und Jugendlichen neben Basisworkshops, die in das Thema einführen, vertiefende Beschäftigung in den Schwerpunktworkshops zu Themen wie klimagerechte Ernährung, Biodiversität als Vielfalt in der Landwirtschaft und auf unseren Tellern oder auch der Verknüpfung von konkreter Lebensmittelproduktion am Feld mit dem Topf und letztlich dem Essen auf unseren Tellern. Für Erwachsene gibt es neben Themenführungen für Gruppen und dem kulinarischen Genuss aus dem Lehmofen bei der Pizza-Party auch die Möglichkeit ganz praktisch mitzuwirken bei den regelmäßigen Mitmach-Tagen.

Alle Bildungs- und Erlebnismöglichkeiten sind auf der WeltTellerFeld Webseite find- und buchbar.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union

Bio weltweit

Biologische Landwirtschaft auf dem Vormarsch



Anlässlich der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel „BIOFACH“ in Nürnberg, hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau, kurz FiBL, seinen jährlichen Bericht über die weltweite Entwicklung der Bio-Landwirtschaft veröffentlicht. 2024 wurde dieser Bericht zum 25. Mal präsentiert. Das heißt, seit 25 Jahren sammelt das FiBL Daten aus der ganzen Welt um die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft zu dokumentieren.

von Kerstin Bojar

Weltweite Trends 2022

Laut dem FiBL-Bericht „The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2024“ ist die weltweite biologisch bewirtschaftete Fläche von 2021 auf 2022 um 26,6% gestiegen. Das ist ein außergewöhnlicher Anstieg, den man so nicht erwartet hatte. 96,4 Millionen Hektar Agrarfläche werden nun weltweit biologisch bewirtschaftet, was einem Anteil von 2% der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche entspricht. Den größten Flächenanstieg gab es in Australien, wo 17 Millionen Hektar dazukamen,

wobei es sich hier hauptsächlich um extensives Grasland handelt. Australien belegt Platz eins bei der Größe der biologisch bewirtschafteten Fläche. Auch Indien verzeichnet einen sehr hohen Anstieg an biologisch bewirtschafteter Fläche – hier hat sich die Bio-Fläche verdoppelt. Indien ist nun das Land mit der zweitgrößten Bio-Fläche weltweit, gefolgt von Argentinien und China. Danach folgt Frankreich als erstes europäisches Land mit 2,88 Millionen Hektar. Auch die Anzahl der Biobäuerinnen und Biobauern ist stark gestiegen. 2022 gab

es weltweit über 4,5 Millionen Bio-Betriebe – 900.000 bzw. 25,6% mehr als im Jahr 2021. Dieser Anstieg kommt hauptsächlich durch die Bio-Entwicklung in Indien zustande. Neben der Bio-Fläche hat sich hier nämlich auch die Anzahl der biologisch wirtschaftenden Betriebe verdoppelt (+880.000 Bio-Betriebe). Neben Indien stieg auch die Anzahl der Bio-Betriebe in Thailand (+48.000 Bio-Betriebe), in der Demokratischen Republik Kongo (+23.000 Bio-Betriebe), in Griechenland (+23.000 Bio-Betriebe) und in Kenia (+20.000 Bio-Betriebe) deutlich.

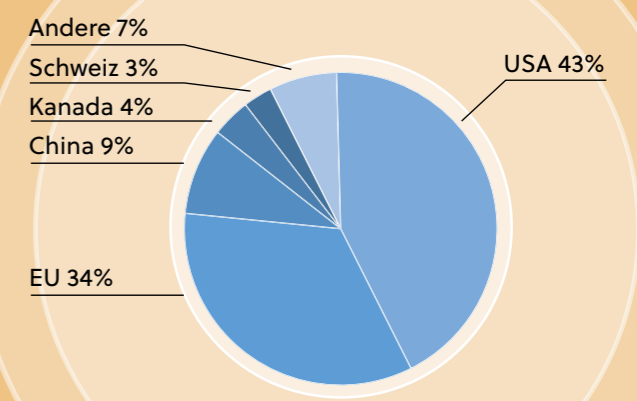
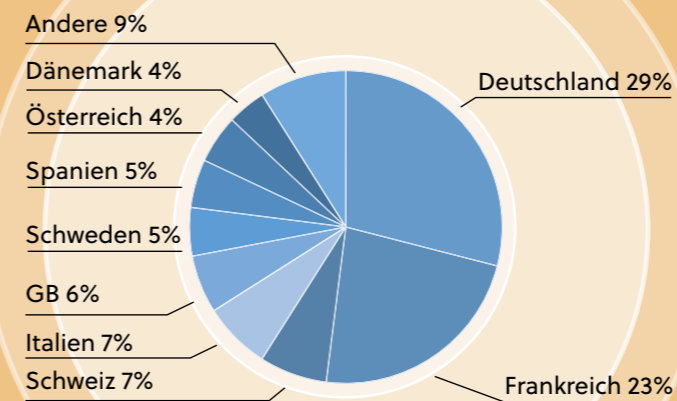
Bio-Entwicklung in der Europäischen Union

Auch die biologisch bewirtschaftete Fläche in der EU hat sich 2022 positiv entwickelt. Hier wurde zum ersten Mal die 10% Schwelle an biologisch bewirtschafteter Fläche erreicht. Das ist ein wichtiger Meilenstein, wenn man bedenkt, dass sich die Europäische Union ein Bio-Ziel von 25% biologisch bewirtschafteter Fläche im Jahr 2030 gesetzt hat. In der EU haben bereits 14 der 27 Mitgliedsstaaten die Schwelle von 10% biologisch bewirtschafteter Fläche erreicht bzw. überschritten. An erster Stelle steht hier Österreich mit einem Bio-Flächenanteil von 27,5%, gefolgt von Estland mit 23,4% und Schweden mit 19,9%.

Überblick über die Bio-Marktentwicklung

Die Entwicklung des Bio-Marktes ist in den verschiedenen Weltregionen unterschiedlich. Während Europa insgesamt einen leichten Anstieg verzeichnen kann, gibt es in anderen Regionen der Welt starke Zuwächse. Der globale Bio-Markt hat 2022 fast ein Volumen von 135 Milliarden Euro erreicht.

Die Einzelhandelsumsätze im Bio-Bereich 2022 teilen sich in Europa folgendermaßen auf



Quelle: FiBL-AMI survey 2024 based on national data sources

Deutschland und Frankreich können die Hälfte der Bio-Einzelhandelsumsätze für sich beanspruchen während sich die andere Hälfte aus Bio-Einzelhandelsumsätzen in der Schweiz, Italien, Großbritannien, Spanien, Schweden, Österreich, Dänemark, und anderen zusammensetzt.

Wirft man einen Blick auf die Einzelhandelsumsätze im Bio-Bereich auf globaler Ebene, umfassen die USA 43% des Marktes, die EU 34% gefolgt von China mit 9% sowie Kanada (4%), der Schweiz (3%) und anderen (7%).

Ein starkes Wachstum des Bio-Marktes gab es 2022 beispielsweise in Kanada mit fast 10%, gefolgt von Japan mit über 8%. Die Niederlande und die USA schafften über 4% Wachstum und Österreich verpasste nur knapp die 4% Schwelle. Andere Länder hatten 2022 mit Marktrückgängen im Bio-Bereich zu kämpfen. In Frankreich betrug der Rückgang über 4%, in Deutschland, der Schweiz und Dänemark um die 3%.

Den höchsten Bio-Marktanteil hatte im Jahr 2022 Dänemark mit 12%. Das bedeutet 12% der Einzelhandelsumsätze in Dänemark wurden mit biologischen Produkten erzielt. Österreich lag hier 2022 an zweiter Stelle mit einem Bio-Marktanteil von 11,5% gefolgt von der Schweiz mit 11,2%.

Differenzierte Bio-Marktentwicklung in der EU

Bei der Bio-Marktentwicklung in den verschiedenen EU-Ländern zeigt sich also ein differenziertes Bild. Nicht zuletzt spielt hier auch die hohe Inflation der letzten Jahre eine Rolle. Wobei die Inflation bei den Bio-Produkten weniger stark gestiegen ist als bei anderen landwirtschaftlichen Produkten, weil im Bio-Bereich wesentlich weniger externe Betriebsmittel benötigt werden. Die Marktrückgänge im Bio-Bereich in einigen europäischen Ländern müssen jedenfalls in einen Kontext gesetzt werden. Die Corona-Jahre waren Aus-

nahmejahre und brachten ein außergewöhnliches Wachstum am Bio-Markt mit sich. Restaurants waren geschlossen und die Menschen gaben mehr Geld für Lebensmittel aus. Die Normalisierung der Lebenssituation nach den Corona-Jahren wirkt sich nun auch wieder auf den Bio-Markt aus. Verglichen mit 2019, dem letzten Jahr vor der Pandemie, wächst der Bio-Markt aber noch immer. Trotzdem hat die wirtschaftlich schwierige Lage natürlich auch Auswirkungen auf Bio-Betriebe. Die Produktionskosten sind auch für sie gestiegen, unter anderem aufgrund der hohen Energiekosten, und seit 2023 sind die Betriebe mit stark gesunkenen Marktpreisen konfrontiert. Es sind jedenfalls herausfordernde Jahre für biologisch wirtschaftende Betriebe!

Hinweis: Alle Details über die weltweite Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in: *The World of Organic Agriculture 2024*
<https://www.fibl.org/de/shop/1747-organic-world-2024>



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Mit der Entstehung des Europäischen Wirtschaftsraumes im Jahr 1957 begannen die Gründungsländer mit Überlegungen zu einem gemeinsamen landwirtschaftlichen Konzept, das 1962 in der Gründung der GAP gipfelte.

Nachkriegsjahre

Primäres Ziel war es, die Bevölkerung nach den zerstörerischen und entbehrungsreichen Kriegsjahren ausreichend zu ernähren und den Bäuerinnen und Bauern, die ein deutlich niedrigeres Einkommen als andere Berufsgruppen erzielten, eine bessere Entlohnung zu sichern. Mittels Erzeugerpreisgarantien und staatlicher finanzieller Unterstützung sollten die Märkte stabilisiert und der Wettbewerb über Ländergrenzen hinweg geregelt werden. Lange Zeit war



weiten Bauernproteste vorgelegte Vorschlag zur Vereinfachung der GAP befürchten, dass es sich eher um ein Aufweichen von Umweltzielen und die Benachteiligung von biologisch wirtschaftenden Betrieben handelt, als um bürokratische Erleichterungen. Es gilt abzuwarten, wie die Pläne auf nationaler Ebene umgesetzt werden.

Bio in der GAP

Die GAP ruht auf zwei Säulen. In der ersten Säule, deren Mittel direkt aus dem Haushalt der Europäischen Union stammen, sind die „Direktzahlungen“ verankert. Alle Betriebe bekommen unabhängig von Bewirtschaftungsart oder geografischer Lage denselben Fördersatz pro Hektar. Seit 2023 gibt es außerdem eine Umverteilungszahlung. Durch diese bekommen die ersten 40 Hektar Fläche noch eine Zusatzzahlung pro Hektar. Damit sollen kleine bäuerliche Familienbetriebe zusätzlich unterstützt werden.

In der „Ländlichen Entwicklung“, der zweiten Säule, werden Gelder für Agrarumweltprogramme ausbezahlt oder Ausgleichszahlungen für Betriebe in benachteiligten Regionen geleistet. Das können zum Beispiel Bergbauernhöfe sein. Diese Gelder sind ko-finanziert. Sie stammen also zum Teil aus dem EU-Haushalt, zum Teil aus nationalen Mitteln.

Für Bio-Betriebe ist die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ aus dem ÖPUL, dem „Österreichischen Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“, essenziell. Hier erhalten die Biobäuerinnen und Biobauern Zahlungen, weil sie biologisch wirtschaften. Wasserschutz, Biodiversität, Artenschutz, Boden-

schutz, all das sind Leistungen der Biobäuerinnen und Biobauern, die am freien Markt nicht eingepreist werden können. Ihr Mehraufwand und ihre Leistungen für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen werden über die zweite Säule anerkannt und zum Teil abgegolten.

Nach der GAP ist vor der GAP

Ein siebenjähriger Finanzplan auf europäischer Ebene bildet den Rahmen für die Ausgestaltung der GAP. Die EU-Kommission erarbeitet einen Vorschlag für die Verordnungen, der im Trilog mit dem Agrarministerrat und dem Europäischen Parlament verhandelt wird. Am Ende des Prozesses steht die Zustimmung durch den Rat der Europäischen Union sowie die Abstimmung im Plenum des Europäischen Parlaments.

Der erste Entwurf für die aktuelle Periode, die ursprünglich ab Jänner 2021 gelten sollte, wurde bereits 2018 vorgelegt. Allerdings kam es zu Verzögerungen bei den Verhandlungen, sodass die GAP 2014–2020 auf den Zeitraum 2021–2022 ausgeweitet wurde. So konnte die rechtliche und finanzielle Unterstützung für Bäuerinnen und Bauern weiterhin aufrechterhalten werden.

Ohne die GAP wäre Bio in Österreich nicht so stark geworden. Sie wird auch weiterhin bestimmen, wie die Landwirtschaft innerhalb Europas ausgestaltet ist. Umso wichtiger ist es daher, die Gemeinsame Agrarpolitik auf zukunftsfähige Beine zu stellen. Damit eine Landwirtschaftsform gefördert wird, die zum Erreichen der Ziele des Green Deals beiträgt, den Ansprüchen der Gesellschaft entspricht sowie den brennenden Herausforderungen unserer Zeit etwas entgegensetzen kann.

Die Abkürzung GAP steht für Gemeinsame Europäische Agrarpolitik – diese geht zurück auf die Versuche Europas, nach dem Zweiten Weltkrieg die sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse zu stabilisieren.

die Produktionssteigerung oberste Prämisse der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik, die auch entsprechende Erfolge vorwies: Erträge wurden maximiert, sodass genügend Nahrungsmittel zur Verfügung standen, allein das Einkommen der Bäuerinnen und Bauern hinkte, trotz staatlicher Unterstützung, hinterher.

Modernisierung

Um deren Situation zu verbessern, setzte EU-Agrarminister Sicco Mansholt in den 1970iger Jahren auf Modernisierung. Die Optimierung der Anbauflächen und das Schaffen größerer Betriebseinheiten waren die „Zaubermittel“ der Mansholt Ära – und der Beginn des bis heute anhaltenden Strukturwandels. Bis in die 80iger Jahre wurde die Produktion so weit gesteigert, dass die Nachfrage nicht mehr

mithalten konnte. Diejenigen, die schon ein wenig älter sind, werden sich an die Folgen noch erinnern können bzw. davon gehört haben: Butterberge und Milchseen entstanden, ein Überschuss, der entweder weggeworfen oder billig auf dem Weltmarkt „verramscht“ wurde – und lokale Märkte zerstörte.

Ein Umdenken beginnt

Im Laufe der Jahre veränderte sich der Fokus der GAP. Mit der MacSharry Reform von 1992, benannt nach dem damaligen EU-Agrarminister Ray MacSharry, wurden die Förderungen von der Produktion entkoppelt und die bäuerlichen Einkommen direkt gefördert. Statt unbegrenzter Preisgarantien wurden zwecks Regulierung des Marktes Milchquoten eingeführt, und auch der Umweltgedanke fand erstmals Berücksichtigung in der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik.

Green Deal

Dieser Gedanke erreichte 2019 einen vorläufigen Höhepunkt im Green Deal, einem Konzept für nachhaltiges Wirtschaften in der Europäischen Union, dessen Kernstücke die Biodiversitäts- und die Farm-to-Fork-Strategie sind. Letztere soll gewährleisten, dass die Landwirtschaft innerhalb der EU umweltfreundlicher wird. Unter anderem durch Pestizidreduktionsziele und die Erhöhung des Bio-Anteils an der landwirtschaftlichen Fläche innerhalb der EU bis 2030 auf 25 Prozent. Die Verantwortung für die Erfüllung des Green Deals liegt bei den jeweiligen Nationalstaaten, deren Agrarminister:innen ihn ja auch im Ministerrat mitverhandelt haben. Ernüchternd, dass bereits die Ukraine-Krise dem Nachhaltigkeitsbestreben einen Dämpfer versetzt. Beziehungs-

weise bot sie all jenen, die dem Green Deal von Haus aus kritisch gegenüberstanden waren, einen guten Vorwand, um die Auflagen ein wenig zu verwässern. An sich müssen Landwirt:innen mindestens 4 Prozent der Ackerfläche als Bracheflächen bereitstellen, um überhaupt in den Genuss von Förderungen zu kommen. Doch schon 2023 wurden erste Ausnahmen definiert, was das Anlegen dieser nicht bewirtschafteten Flächen anbelangt. Das dahinterstehende vorgeschobene Argument ist, dass man durch den Wegfall von Getreide aus der „Kornkammer Europas“ nicht auf wertvolle Ackerflächen verzichten kann, um die Ernährung der Bevölkerung in (und außerhalb von) Europa zu sichern. Also wieder zurück zu Produktionsmaximierung um jeden Preis? Jedenfalls lässt der von der EU-Kommission Mitte März als Reaktion auf die europa-



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Woran erkennt man Bio ganz einfach?
 Auf jedem verpackten Lebensmittel muss ein grünes Logo mit einem Blatt aus weißen Sternen sein. Dann ist es sicher Bio. Du findest außerdem auch noch das grün-gelbe BIO AUSTRIA Logo – das du auf der Vorderseite von diesem Magazin siehst – auf dem Lebensmittel? Super! Dann hast du den höchsten Bio-Standard in den Händen.

Geschüttelte Wörter

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

CIHLM	■ ■ ■ ■ ■
RTATOKE	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
DEEIW	■ ■ ■ ■ ■
WNCIEHS	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TJUOHRG	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TBOR	■ ■ ■ ■ ■
LOWLE	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
BSTBAMOU	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
MGÜESE	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Wusstest du, dass ...

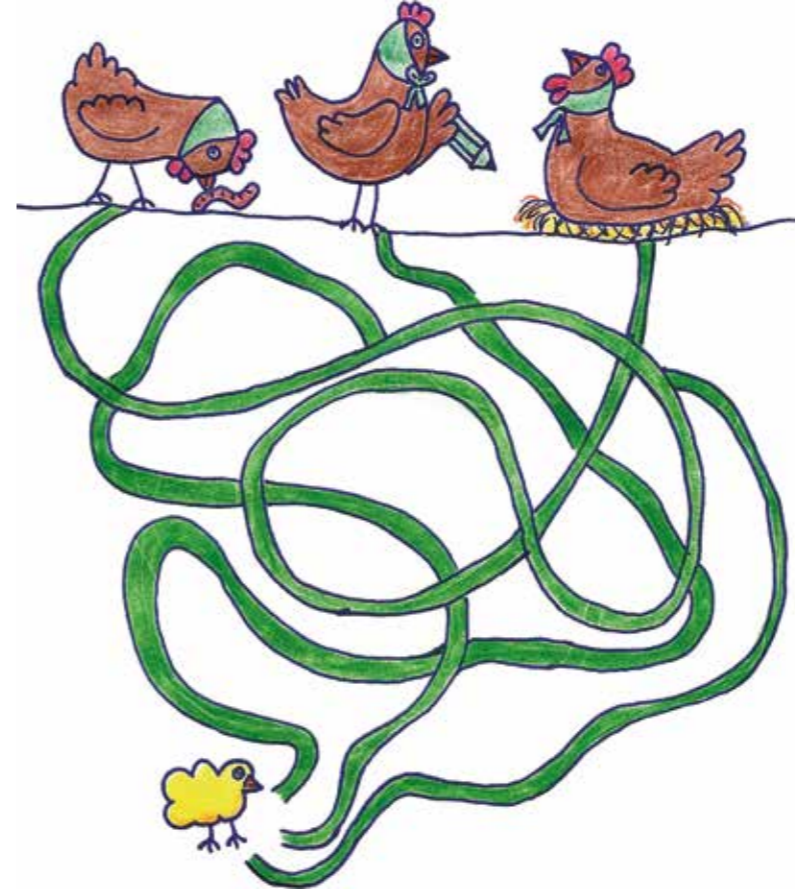
- ... auf jedem Bio-Betrieb findet jedes Jahr mindestens eine Kontrolle statt. So wird ganz genau geschaut, dass jeder Biohof auch wirklich biologisch arbeitet.
- ... auf BIO AUSTRIA Höfen nicht nur die Hennen, die die Eier legen, sondern auch deren Brüder aufgezogen werden? Hier dürfen also keine männlichen Küken getötet werden.
- ... in Bio-Böden fast doppelt so viele Regenwürmer leben wie in den Böden konventioneller Bauernhöfe?

Finde die 5 Fehler



Hendl-Labyrinth

Welche Henne findet das Küken?



Bio schützt uns, die Tiere und die Natur.

Das liegt daran, dass auf Bio-Bauernhöfen zur Düngung und zum Schutz der Pflanzen keine chemisch hergestellten Mittel eingesetzt werden dürfen. Stattdessen wird als Dünger der Mist von Kühen oder auch Kompost verwendet. Darüber freut sich zum Beispiel der Boden ganz besonders. Denn künstlicher Dünger kommt in einer Ladung in den Boden und die Pflanzen schaffen es nicht, alles auf einmal aufzunehmen. Der Rest bleibt im Boden und treibt dort seinen Schabernack mit den Bakterien, Pilzen und den Tieren, die in der Erde leben. Denen ist er nämlich oft zu konzentriert. Sie können sich nicht von ihm ernähren und sterben schlimmstenfalls gleich ab. Mist, Kompost und Co. bewirken das Gegenteil. Sie sind eine gute Nahrungsquelle für die kleinen Wesen im Boden, die sich hier gleich pudelwohl fühlen. Als Dank bauen sie einen tollen nährstoffreichen Humus auf, über den sich wiederum die Pflanzen sehr freuen. Denn Humus hilft den Boden zu stabilisieren und kann viel Wasser speichern. Super Voraussetzungen für die Pflanzen also.

Des Rätsels Lösung
 Alle Lösungen findest du unter:
www.bio-austria.at/biolife-raetsel-loesung

Bio-Quiz

Kannst du Leo bei den Fragen helfen?

Wie heißt das Baby von der Kuh?

- Ferkel
- Kalb
- Welp

Was braucht ein Bauer oder eine Bäuerin oft zum Arbeiten?

- Traktor
- Malpinsel
- Kochtopf

Mit welchen Tieren arbeitet ein Imker oder eine Imkerin?

- Kühen
- Bienen
- Pferden

Wie heißt der Körperteil von der Kuh, in dem sich die Milch befindet?

- Sack
- Beutel
- Euter

Welches Tier bewacht oft den Hof und auch öfter Tierherden?

- Hase
- Hund
- Ziege

In welchem Gebäude wohnen die Bauernhoftiere meistens?

- Stall
- Einfamilienhaus

Schule

Wie heißt das männliche Huhn?

- Kitz
- Hahn
- Eber

Wie heißt das längliche grüne Gemüse, das sehr erfrischend ist, weil es ganz viel Wasser enthält?

- Avocado
- Gurke
- Bohne

Aber nicht nur die Tiere im Boden, sondern auch die Tiere in unseren Ställen freuen sich über Bio. Denn auf einem Biohof können Kuh, Ziege und Co. ihr typisches Verhalten gut ausleben und bekommen obendrauf auch noch das richtige Bio-Futter.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
 Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union



Bio in der Schule

Fotos: © Paul Strobach, metaorange.de

Bio in Schulküchen ist noch keine Selbstverständlichkeit. Über Hintergründe, Lösungsansätze und Erwartungen an Küchen sprechen wir mit Anna Strobach, ehemalige Leiterin eines Schulbuffets und Obfrau des Vereins ZUKUNFT ESSEN.

von Johanna Auzinger



Was bedeutet für dich ein gutes Schulesen?

Anna Strobach: Gutes Schulesen sollte vor allem schmecken und die Kinder dazu ermutigen, verschiedene Gerichte zu probieren und zu genießen. Es ist nachhaltig, gesundheitsfördernd und für alle Familien erschwinglich. Die Herausforderung in der Küche besteht darin, all diese Aspekte unter einen Hut zu bringen.

Wie lässt sich der Bio-Anteil in Großküchen erhöhen? Hier ist doch die Politik am Zug.

Für eine Steigerung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung sind ganzheitliche Ansätze wie in Kopenhagen gefragt. Dort wurde stark in Ausbildung von Köch:innen, Ausbau der Kücheninfrastruktur, Aufbau regionaler Lieferstrukturen und Bewusstseinsbildung bei Konsument:innen investiert. Auch in Österreich gibt es Vorreiter:innen, zum Beispiel das Burgenland. Dort wird in den nächsten Jahren der

Bio-Anteil in landesnahen Küchen, Schulen und Kindergärten auf 100% gesteigert. Ohne politischen Willen ist es für Küchen sicher schwer, einen hohen Bio-Anteil umzusetzen. Essen ist Chef:innen-Sache. Die Ernährung unserer Bevölkerung ist zentral für eine gesunde Gesellschaft und einen gesunden Planeten. Eine gute Verpflegung muss daher in der Prioritätenliste ganz nach oben wandern. Sinn macht es, bei den Kindern anzufangen. Ernährungsgewohnheiten werden in den ersten Lebensjahren geprägt. Begeistern wir die Kinder für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und legen wir so das Fundament für die kommenden 80 bis 90 Jahre und darüber hinaus.

➤ **Gutes Essen zu kochen ist Klimaschutz, Umweltschutz, Gesundheitsprävention, Genuss, Freude, Wertschätzung für Mensch und Tier.** ◀

Wer entscheidet eigentlich, wie in Schulen und Kindergärten gekocht wird?

Es gibt sehr viele Entscheidungsträger:innen. In Krabbelgruppen, Kindergärten, Volksschulen und Mittelschulen liegt die Zuständigkeit bei den Gemeinden. In Gymnasien entscheidet die Schule selbst, oft mit Unterstützung durch die Bildungsdirektion. Oft werden die Aufträge für die Verpflegung für einen langen Zeitraum von 15 oder 20 Jahren vergeben. Wer also heute ohne Bio-Anteil ausschreibt, hat mitunter auch 2040 noch keine Bio-Lebensmittel auf den Tellern der Kinder. Wir brauchen Mut und Weisheit bei der Gestaltung von zukunftsfähigen, nachhaltigen Ausschreibungskriterien.

Wo liegen die Herausforderungen in den Großküchen?

Die Köch:innen stehen vor vielen Herausforderungen. Das beginnt beim Mangel an Personal, der mit moderner

Küchenausstattung zum Teil kompensiert werden könnte, doch die fehlt sehr oft. Hinzu kommt der Kostendruck und ein stressiges Arbeitsumfeld. Die Anforderungen an Qualität, Gesundheit und Einkauf sowie Dokumentation steigen stetig. Was auch zur Demotivation beitragen kann: Lob erhält man in der Großküche selten, Kritik dafür sehr wohl.

Wie schafft man als Küchenleitung trotz dieser vielen Herausforderungen mehr Bio in der Küche?

Dem Kochen mit Bio-Produkten geht ein ganzheitliches Umdenken voraus. Küchenleitungen erkennen den tiefen Sinn ihrer Arbeit. Gutes Essen ist Klimaschutz, Umweltschutz, Gesundheitsprävention, Genuss, Freude, Wertschätzung für Mensch und Tier. Wer täglich 500 Portionen kocht, prägt unser Ernährungssystem ganz wesentlich mit. Er oder sie bestimmt darüber, wie mehr als hundert Hektar Fläche bewirtschaftet werden, unter welchen Umständen ca. 5.000 Tiere leben und wie sich die bekochten Menschen nach 182.000 Mahlzeiten fühlen. Daraus resultiert eine Umstellung in der Arbeitsweise. Man beginnt mit der Umstellung von Warengruppen, die in Bio-Qualität nicht viel mehr kosten als konventionelle Ware, zum Beispiel Milch, Getreide, Rindfleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Teigwaren. Dann beginnt man damit, die Speisekarte zu überarbeiten. Wie erhöhen wir den Anteil an pflanzlichen Gerichten? Wo können wir Portionsgrößen anpassen? Was können wir frisch zubereiten statt Tiefkühlware zu verwenden? Zudem hilft ein Abfallmonitoring bei der Reduktion von Kosten. Schließlich entstehen österreichweit jährlich 61.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle alleine in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Verwertung des gesamten Tieres ist ebenso wichtig wie

der Aufbau von direkten Beziehungen zu Biohöfen in der Region.

Wie soll ich vorgehen, wenn ich in Schule-, Kindergarten oder Pflegeheim einen höheren Bio-Anteil erreichen möchte?

Einzelkämpfer:innen haben es oft schwer, daher ist es wichtig, andere Personen wie Gemeinderät:innen oder Pädagog:innen für das Ziel einer schmackhaften, gesundheitsfördernden, nachhaltigen Verköstigung aller Kinder zu begeistern. Genau hierfür bieten wir vom Verein ZUKUNFT ESSEN Beratungen für Großküchen, Gemeinden, Schulen, Kindergärten und auch Eltern an. BIO AUSTRIA bietet zudem Beratung für Großküchen an, die Bio-Lieferant:innen suchen oder an einer Zertifizierung interessiert sind.

Du hast den Verein ZUKUNFT ESSEN gegründet. Was steht dahinter?

Mein tiefer Wunsch ist es, dass alle Menschen ganz niederschwellig Zugang zu einem richtig guten Essen haben. Egal, ob sie viel oder wenig über Ernährung wissen. In meiner Zeit als Betreiberin einer Schulküche habe ich gemerkt, wie einfach es ist, Kinder für gutes Essen zu begeistern. Gleichzeitig bin ich sehr oft an strukturelle Grenzen gestoßen – zu wenig Strom, zu wenig Platz, kein Speisesaal, keine Abluft, niemand fühlt sich zuständig... Nach 6 Jahren gaben wir unsere Schulküche auf. Ich wollte unbedingt an dem Thema weiterarbeiten und habe gemeinsam mit Dr. Manuel Schätzer von SIPCAN den Verein ZUKUNFT ESSEN gegründet. Unser Ziel ist es, jedem Kind Zugang zu einem gesunden und schmackhaften Schulesen zu ermöglichen. Wir sind die Anlaufstelle für all jene, die an der Verpflegung der Kinder und Jugendlichen etwas verbessern möchten. Wir beraten, begleiten und motivieren die Pionier:innen für gutes Schulesen.

Anna Strobach studierte an der Universität für Bodenkultur Wien. Sie leitete ein Schulbuffet an einem Gymnasium mit 900 Kindern in Kärnten und gründete den Verein ZUKUNFT ESSEN. Sie setzt sich für ein qualitativ hochwertiges, gesundes Essen für Kinder in Kindergärten und Schulen ein.

www.gutes-schulesen.at
www.sipcan.at/

KÜCHE DER ZUKUNFT CHALLENGE

ZUKUNFT ESSEN und BIO AUSTRIA bieten gemeinsam das umfassende Beratungsprogramm für Küchen und Verpflegungsbetriebe in Gemeinden an.

In den Schuljahren 2024/25 und 2025/26 haben Küchen in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark und in Kärnten die Möglichkeit, bei der „Küche der Zukunft Challenge“ mitzumachen.

Das ist die Challenge:

- Den Bio-Wareneinsatz aufs nächste Level bringen.
- Lebensmittelabfälle auf ein Minimum reduzieren.
- Gestaltung eines vielfältigen und pflanzenreichen Speiseplans, der begeistert.
- Enge Zusammenarbeit mit Produzent:innen und Produzenten aus der Umgebung.
- Kundinnen und Kunden wissen lassen, dass man zu den Pionierbetrieben gehört.

Sie möchten sich oder eine Küche in Ihrem Umfeld anmelden?

Informationen dazu erhalten Sie unter: www.bio-austria.at/a/bauern/kueche-der-zukunft-jetzt-teilnehmen/



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Urlaub am Biobauernhof

Eine Partnerschaft mit Mehrwert

Fotos: © BIO AUSTRIA/Christoph Liebentritt

Seit 20 Jahren arbeiten die Vereine Urlaub am Bauernhof und BIO AUSTRIA zum Thema „Urlaub am Biobauernhof“ zusammen. Mit der Gründung der „ARGE Urlaub am Bauernhof und BIO AUSTRIA“ wurde die Kooperation 2023 ausgeweitet und vertieft.

von Peter Hecht

Der Antrieb für das gemeinsame Arbeiten war einst wie heute derselbe: Gäste, die ihren Urlaub am Biohof verbringen, sollen sich über die Vorteile der Bio-Landwirtschaft informieren und im Falle einer Verköstigung mit Bio-Produkten verpflegen können.

Kompetenzen vereint

Dem Verband Urlaub am Bauernhof gehören circa 2.300 Ferienbauernhöfe mit insgesamt rund 27.000 Gästebetten an. Viele Betriebe davon werden biologisch bewirtschaftet. Umgekehrt bieten zahlreiche BIO AUSTRIA Mitglieder Urlaub am Hof an. Etwa 470 Betriebe sind bei beiden Organisationen Mitglied, knapp 130 davon haben sich nun für das gemeinsame Projekt „Urlaub am Biobauernhof“ der neu gegründeten ARGE gemeldet.

Der Tourismusmarkt entwickelt sich enorm dynamisch, die Ansprüche der Gäste ändern sich sehr schnell. Neue Ak-

teure, Online-Plattformen und neue Möglichkeiten der Digitalisierung verändern zudem den Markt. Wie Anfragen und Buchungszahlen zeigen, erfreut sich Urlaub am Biobauernhof steigender Beliebtheit. Damit sich bäuerliche Betriebe auch in den kommenden Jahren im touristischen Verdrängungswettbewerb behaupten und ihre Chancen nutzen können, werden in der ARGE touristisches und biologisches Wissen zusammengeführt und mit effizientem Marketing umgesetzt.

Bio-Tourismusangebot

Das Projekt „Urlaub am Biobauernhof“ hat durch sein einzigartiges, qualitatives gesichertes Bio-Tourismusangebot ein Alleinstellungsmerkmal am Markt. Wesentlich für die Teilnahme am Projekt ist das Zurverfügungstellen von Bio-Information für die Gäste sowie – im Falle von Verköstigung – die Verwendung von Bio-Produkten. Beides wird im Rahmen der bäuerlichen Kontrolle geprüft. Ausreichend Bio-Infomaterialien werden den

Betrieben zugesandt, bei der Rohstoffsuche ist BIO AUSTRIA gerne behilflich.

Die teilnehmenden Betriebe profitieren neben dem touristischen und landwirtschaftlichen Know-how der ARGE vor allem von zahlreichen Marketingmaßnahmen. Maßnahmen von denen auch die Urlaubsgäste profitieren. Denn diese wollen schließlich ohne langes Suchen einen Urlaub auf einem biologisch wirtschaftenden Betrieb finden – egal, ob sie nur Übernachtungsmöglichkeiten suchen oder auch mit einem köstlichen Bio-Frühstück verwöhnt werden wollen. Auf urlaubambiobauernhof.info sind ausschließlich Bio-Betriebe zu finden, deren Frühstücksangebot bio-zertifiziert ist – als Gast kann man also ganz sicher sein, dass man Bio bekommt, wo es draufsteht. Urlaub am Biobauernhofbetriebe wissen zudem Bescheid über das biologische Angebot in der Region und informieren sehr gerne darüber.

urlaubambiobauernhof.info



© Alexander Kaiser

6 Gründe für einen Urlaub am Biobauernhof

1. Bio-Landwirtschaft erleben
2. Ein gutes Bio-Frühstück
3. Regelmäßige Bio-Kontrolle
4. Klima- und Umweltschutz hautnah erleben
5. Hohes Tierwohl
6. Ein wunderschöner Urlaub in den schönsten Regionen Österreichs



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union



Fotos: © BIO AUSTRIA/David Faber und Manuela Wilpernig

Die Jungen wollen es am Supermarktregal genau wissen. Sind sie doch auch die Generation, für die der Klimawandel ein dramatisches Problem darstellt.

Dementsprechend kritisch hinterfragen sie das aktuelle Ernährungssystem, insbesondere auch die Tierhaltung. Der Anteil der Vegetarier:innen unter den Jungen ist in den letzten 20 Jahren von 3 % auf 12,3 % angestiegen.

Der Wunsch nach einer artgerechten Tierhaltung und einer umweltverträglichen Landwirtschaft ist also definitiv da. Nicht umsonst findet sich Bio mittlerweile in 98 % aller österreichischen Haushalte. Sowohl die Häufigkeit der Einkäufe als auch die Mengen nehmen stetig zu.

Wichtiges Motiv für den Kauf ist der Wunsch nach gesunder Ernährung. 48 % der Kund:innen greifen aus Gründen der Nachhaltigkeit, des Tierwohls und des Umweltschutzes zu Bio. Kaufbremsen sind der höhere Preis eine gewisse Skepsis gegenüber der Bio-Kennzeichnung. Wir haben bei jungen Menschen nachgefragt.

Stephanie Wallner, Konsumentin, 26 Jahre

Ich denke, dass es den meisten Menschen wichtig ist, dass das Essen schnell geht. Selbst dann, wenn eine gesunde und ausgewogene Ernährung einen wichtigen Stellenwert hat. Das bemerke ich bei mir vor allem im Alltag bzw. während der Arbeitswoche. Dennoch versuche ich, beim Einkaufen der Lebensmittel möglichst bewusst zu wählen. Ich achte im Allgemeinen vor allem auf Bio, bei Obst und Gemüse versuche ich dazu auf Saisonalität zu schauen und bei Lebensmitteln wie Kaffee auf eine faire Produktion. Wenn ich nicht viel Zeit habe, erleichtert mir eine Verpackung, die Bio verspricht, die Entscheidung. Und warum? Bio bedeutet für mich, Kriterien und Regeln für eine möglichst naturnahe und nachhaltige Herstellung von Lebensmitteln, die unsere Umwelt schont. Generell wäre ich stark dafür, dass uns Konsument:innen die gesunde und umweltschonende Wahl im Supermarkt mehr vereinfacht wird und wir regelrecht dazu „angestoßen“ werden, diese

Produkte, und nicht die weniger umweltfreundliche Alternative, zu wählen.

Magdalena Rippl, Konsumentin, 27 Jahre

Ich achte beim Lebensmitteleinkauf auf eine ausgewogene Ernährung und auf die Herkunft meiner Lebensmittel. Es ist mir wichtig, dass sie aus Österreich oder zumindest den Nachbarländern stammen. Zusätzlich versuche ich Bio-Lebensmittel zu bevorzugen. Hier denke ich vor allem bei Eiern und Milchprodukten (Fleisch kaufe ich als Vegetarierin nicht) an die Tierhaltung, die bei Bio ja artgerecht ist. Da ich noch Studentin bin und ein niedriges Einkommen habe, achte ich auch auf den Preis. Wenn das Bio-Produkt viel teurer ist, greife ich schon mal zum Nicht-Bio-Produkt greife. Durch regionale Produkte hoffe ich die Umwelt durch kurze Transportwege zu schützen.

Zu wissen, wo es herkommt ist gut. Zu wissen, wie es produziert wird, ist aber noch besser. Denn regional reicht nicht aus. Sagt es doch nichts darüber aus, wie die Tiere gehalten oder gefüttert und welche Pestizide bei der Herstellung eingesetzt wurden. Bei Bio kann man sich durch die lückenlosen Kontrollen über den hohen Standard sicher sein.



von Claudia Ertl-Huemer

Fotos: © GOURMET

Kann das Mittagessen in Kindergärten und Schulen gut schmecken, vielfältig und kindgerecht sein und noch dazu unserem Klima guttun? Bei GOURMET Kids geht das! Denn mit unserem Bekenntnis zu BIO können wir in den rund 2.700 Kindergärten und Schulen, für die wir täglich kochen, viel bewirken. Dass es den Kindern schmeckt, ist und bleibt dabei das Wichtigste. Die Lieblings Speisen der Kinder verlieren wir daher nie aus den Augen. Bei uns ist das Angebot aber auch gesund, ausgewogen und abwechslungsreich. Weil Kinder keine kleinen Erwachsenen sind, orientieren wir uns an ihren Bedürfnissen und kochen entsprechend. Wir machen uns viele Gedanken darüber, wie wir gesunde Zutaten geschickt „verstecken“, damit sie akzeptiert werden. Doch nicht nur die Akzeptanz der Speisen, auch der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen

liegt uns sehr am Herzen. Daher kommen bei uns nur die besten Zutaten in den Kochtopf. Wir kaufen regional, saisonal und natürlich am liebsten in BIO-Qualität ein.

Als echter BIONier setzen wir bereits seit über 25 Jahren auf biologische Lebensmittel. Wir waren 1997 der erste Gemeinschaftsverpfleger Österreichs mit BIO-Zertifikat. Seitdem haben wir unser Angebot laufend erweitert. Heute sind wir stolz auf unseren hohen BIO-Anteil. Bereits 50 % der Zutaten für unsere Kinderspeisen kommen aus biologischer Landwirtschaft. Tendenz steigend! Mit 140 Voll-BIO-Speisen und vielen weiteren Speisen mit BIO-Anteil sorgen wir für Abwechslung am Teller. Damit essen „unsere“ Kinder viermal mehr biologische Lebensmittel als in einem durchschnittlichen österreichischen Haushalt üblich. Und als zertifiziertes Unterneh-



men garantieren wir, dass BIO drinnen ist, wo BIO draufsteht.

Dieses Bekenntnis zu BIO ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern schmeckt auch den Kindern. Wir wissen das, weil wir uns laufend Feedback unserer kleinen Esser:innen holen. Bei Testessen in Kindergärten und Schulen verkosten Kinder zum Beispiel unsere beliebten BIO-Grünkernherzen, die BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischlaibchen, das BIO-Gemüsecurry oder unser BIO-Kartoffel-Spinatgratin. Sie bewerten uns mit bunten Stickern und geben uns ehrliche, hilfreiche, lustige und motivierende Botschaften mit auf den Weg. Das freut uns sehr und zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Deshalb macht es uns so viel Freude, stets neue spannende BIO-Speisen für Kinder zu entwickeln.

Mehr Infos finden Sie unter www.gourmet-kids.at



SONNENTOR®



**ALLES EINE FRAGE
DER PERSPEKTIVE**

Was im Regal oft nur ein paar Cent mehr kostet, bedeutet weniger Pestizide auf deinem Teller, faire Preise für unsere Bauern, mehr Vielfalt am Feld, regionale Arbeitsplätze, Unabhängigkeit von multinationalen Konzernen und erheblich weniger Klimaschäden. So gesehen gar nicht schlecht für ein paar Cent.

[www.sonnentor.com/
esgehtauchanders](http://www.sonnentor.com/esgehtauchanders)

**#ESGEHTAUCH
ANDERS**