

Ausgabe 2025/26



BioLife

- Biodiversität • Was ist Bio • Bio-Blumen •
- Die wahren Kosten von Lebensmitteln •



Urlaub am Biobauernhof - natürlich erholen

Einfach ankommen und das Echte spüren: Am Biobauernhof genießt du Urlaub inmitten der Natur mit hofeigenen Bio-Produkten, tierischen Begegnungen und viel Freiraum zum Durchatmen.

Für alle, die bewusst genießen und mit allen Sinnen auftanken möchten.



URLAUBAMBIOBAUERNHOF.INFO

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



Foto: © Sonja Fuchs

Liebe Leserin,
Lieber Leser,

mit dieser Ausgabe der „BioLife“ laden wir Sie ein, in die Welt der biologischen Vielfalt einzutauchen!

Mit großer Wahrscheinlichkeit liegen Ihnen Biodiversität, eine lebendige Umwelt und ein bewusster, nachhaltiger Lebensstil am Herzen. Genau wie uns! Und genau darum dreht sich vieles in dieser Ausgabe von BioLife.

Ein besonders wichtiges Thema ist die Biodiversität und wie wir sie erhalten können. Die biologische Landwirtschaft spielt dabei eine entscheidende Rolle. Sie schafft Lebensräume für unzählige Pflanzen- und Tierarten, indem sie auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger verzichtet, Hecken, Blühstreifen und artenreiche Wiesen erhält und so für ein stabiles ökologisches Gleichgewicht sorgt. Auf meinem eigenen Hof erlebe ich täglich, wie wertvoll Biodiversität ist und wie wir aktiv dazu beitragen können, sie zu schützen. Mehr dazu erzähle ich im Interview in diesem Heft.

Doch nicht nur Biobäuerinnen und -bauern können einen Unterschied machen. Auch im eigenen Garten oder auf dem Balkon lässt sich viel für die Biodiversität tun! Sei es durch heimische Wildblumen, Nistplätze für Insekten oder einen Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel. Jedes noch so kleine Stückchen Natur zählt.

Natürlich erwarten Sie in dieser BioLife noch viele weitere spannende Themen: köstliche Bio-Rezepte zum Nachkochen, ein Portrait einer jungen, engagierten Biolandwirtin – und natürlich wieder bunte Kinderseiten für unsere kleinen Bio-Freundinnen und -Freunde und vieles mehr.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken!

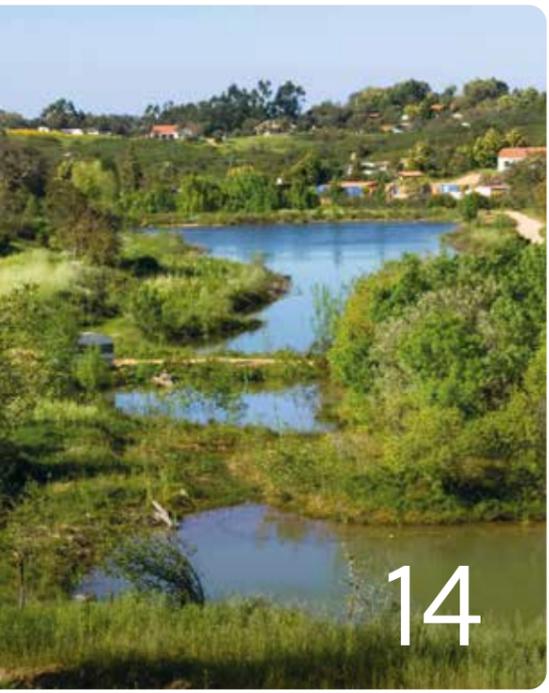
Herzlichst,

Barbara Riegler





Inhalt



- 3 **Vorwort**
- 5 **Was ist Bio?**
- 6 **Natur im Glas**
- 8 **Bio-Schnittblumen**
- 10 **Biodiversität leben**
- 14 **Wasser pflanzen!**
- 16 **Bio & Biodiversität**
- 18 **Vielfalt in Zahlen**
- 20 **Extensiver Obstbau**
- 22 **Kinderseiten**
- 24 **Wimmelbild**
- 26 **Bio-Rezepte**
- 28 **EU-Ursprungs- und Qualitätszeichen**
- 30 **Vielfalt am Teller**
- 32 **Natur, Genuss & Kultur**
- 34 **Bio Erkennen**
- 36 **Sozial & nachhaltig**
- 38 **Kostenwahrheit**
- 40 **Modern mit historischem Flair**
- 42 **Naturschutz**
- 44 **Interview**
- 46 **Gastkommentar**

Impressum
 BioLife – Die BIO AUSTRIA Konsument:innenzeitschrift, Ausgabe 2025. 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 Anna Fuchs, Mag. Nadia El Daly, Mag. Peter Hecht, DI Johanna Hohensinner, Mag. Andrea Klampfer, DI Birgit Knaus, Stefan Kopeinig, Klarissa Koch MSc, Mag. Thomas Lang, DI Stefanie Moser, Martina Rößler BSc, Dr. Ute Scheub, Stefan Schwarzer, Mag. Patricia Tatzber, Michaela Toth, Bernhard Worresch BSc, Matthias Wöber BSc; Grafik: cchristof; Fotos: wenn nicht anders deklariert BIO AUSTRIA/Liebentritt, Cover BIO AUSTRIA/Liebentritt; 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.

Was ist Bio?

Wir haben die Antworten!

von Matthias Wöber

1
Naturnahe Landwirtschaft
 In der Bio-Landwirtschaft werden weder chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel noch schnelllösliche Mineraldünger eingesetzt. Dadurch können große Mengen CO₂, die bei deren Herstellung anfallen, eingespart werden.

2
Mehr Tierwohl
 Bio-Tiere haben mehr Platz, Auslauf und artgerechtes Futter in Bio-Qualität. Denn umso gesünder die Tiere sind, umso höher ist die Qualität der Lebensmittel.

3
Ohne Gentechnik
 Bio-Produkte sind garantiert gentechnikfrei und tragen zur Sortenvielfalt bei. Gentechnik kommt auch nicht über Umwege wie Futtermittelimporte oder bestimmte Verarbeitungsschritte in Bio-Lebensmittel.

4
Gesunde Böden
 Durch eine ausgeklügelte Fruchtfolge, die Düngung mit Kompost, Stallmist oder Gülle wird die Bodengesundheit gefördert.

5
Strenge Kontrollen
 Biohöfe und Bio-Lebensmittel werden mindestens einmal jährlich von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert. Entweder auf die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung, oder bei Mitgliedern von Bio-Verbänden wie Demeter oder BIO AUSTRIA zusätzlich auf die noch strengeren Verbands-Richtlinien.

6
Lebensräume erhalten
 Die Bio-Landwirtschaft schützt Wiesen, Hecken und Feuchtgebiete als wertvolle Rückzugsorte für Nützlinge und Wildtiere. Im Gegensatz zu intensiven Monokulturen, die natürliche Lebensräume verdrängen und die Artenvielfalt verringern, setzt die Bio-Landwirtschaft auf abwechslungsreiche Landschaftsstrukturen.

7
Biodiversität
 Durch natürliche Kreisläufe, den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und die Förderung vielfältiger Kulturen trägt die Bio-Landwirtschaft zur Förderung der Artenvielfalt bei. Davon profitieren auch die Nützlinge wie Bienen, Schmetterlinge und Marienkäfer.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

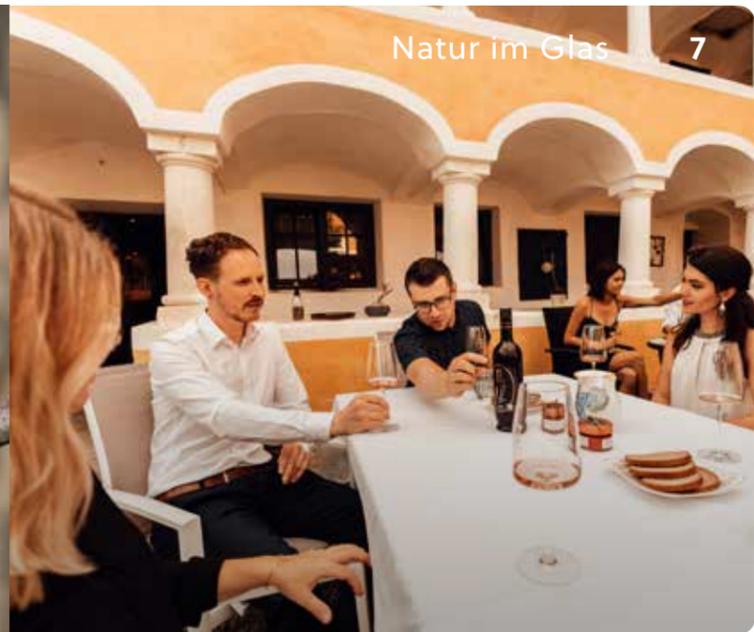


Kofinanziert von der Europäischen Union



Natur im Glas

Im Gespräch mit Bio-Winzer Moritz Hausdorf



Fotos: © Moritz Hausdorf



Unterwegs Richtung Neudegg, zum Bioweingut Arkadenhof der Familie Hausdorf, kommt beim Blick aus dem Fenster ganz plötzlich ein Hauch von italienischem Lebensgefühl auf. Am Wagram prägt der Wein nicht nur die Landschaft, sondern auch die Ortschaften, durch die man fährt. von Patricia Tatzber

Auch im Hof der Familie Hausdorf beeindruckt die südlich anmutende Architektur. Die prächtigen, doppelstöckigen Arkaden sind sogar im traditionsreichen Weinviertel einzigartig. Selbst wenn jetzt im Vorfrühling noch alles ruht – die Natur, der Weingarten und der zauberhafte Innenhof – kann man sich lebhaft vorstellen, wie großartig es sich hier im Sommer feiern lässt. Barbecues, Verkostungen, geführte Wanderungen und andere feine Veranstaltungen werden dann im sonnengelben Hof stattfinden. Dass die Erhaltung einer solchen Bausubstanz einer Familie viel abverlangt, liegt auf der Hand. „Wir machen so viel wie möglich selber – Stück für Stück, da ist immer etwas zu renovieren!“ sagt Moritz Hausdorf, als er uns begrüßt.

Viel Erfahrung mit Bio

Bei unserem Gespräch im großzügigen Verkostungsraum geht es um den ganzheitlichen Zugang zur Weinproduktion, den der junge Winzer vertritt. Bio ist für Moritz Hausdorf ein wichtiger Teil von seinem Selbstverständnis als Weinbauer. Schon als Schüler in der renommierten Weinbauschule in Klosterneuburg hat er sich auf den Weg gemacht, um

Bio-Weingüter im Friaul und in der Toskana kennenzulernen. „Dort gibt’s eine super Weinqualität und viel Erfahrung mit biologischer Wirtschaftsweise.“ Moritz’ Vater Harald hat bereits in den 80er Jahren mit dem Bio-Weinbau begonnen, das erste Bio-Zertifikat erhielt der Betrieb im Jahr 1995. Damals gab es in Österreich schon erste Erfahrungen mit Bio-Wein – zum Beispiel im benachbarten Großriedenthal – aber es hat dennoch einen langen Atem gebraucht, um sich in der von Konkurrenz geprägten Weinwelt zu etablieren.

Die Natur machen lassen

Sobald das erste Glas zur Verkostung eingeschenkt wird, fällt unser Blick auf den Schriftzug „vegan“ und es taucht die unvermeidliche Frage auf: Ist nicht eigentlich jeder Wein vegan?

„Das kommt ganz darauf an, welche Zusatzstoffe im Laufe der Produktion verwendet werden.“, sagt Moritz Hausdorf. „Tierische Zusatzstoffe sind eigentlich nicht notwendig, um guten Wein zu machen, werden aber trotzdem oft eingesetzt. Bei der Filtration werden diese Substanzen dann wieder entfernt und müssen deshalb am Etikett auch nicht ausgewiesen werden. Alle unsere

Weine sind vegan, weil wir so wenig wie möglich in den natürlichen Prozess eingreifen.“ Die BIO AUSTRIA Vegan Zertifizierung folgt einem ganzheitlichen Ansatz und erstreckt sich auf sämtliche Weine eines Betriebs. Dabei wird die vegane Produktionsweise jährlich im Rahmen der Bio-Kontrolle überprüft, um sicherzustellen, dass keine tierischen Behandlungsmittel verwendet werden. „So können Kund:innen sicher sein, dass die vegane Zertifizierung sowohl aktuell als auch umfassend ist“, betont Hausdorf. Zur Kennzeichnung sagt er: „Das BIO AUSTRIA Vegan Logo ist ideal, um diese Botschaft klar und verständlich an die Verbraucher:innen zu vermitteln.“

Die Aromen entstehen im Weingarten

Wenn man Moritz Hausdorf zuhört, lernt man viel über den Wein als Jahrtausendaltes Naturprodukt. „Wetter und Wasser lassen im Weingarten die Aromen entstehen, der Standort mit seinen einzigartigen Gegebenheiten wirkt sich auf die Stilistik einer Weinsorte aus.“ Die durchlässigen Löss- und Schotterböden am Wagram mit ihrer einzigartigen mineralogischen Zusam-

mensetzung und Speicherfähigkeit sind grundsätzlich optimal für den Weinbau, dennoch ist Wasser ein wertvolles Gut. „Mit Bewässerung im Weingarten einzugreifen, heißt bereits, das Naturprodukt künstlich zu verändern. Wenn ich das aber nicht mache, dann ist auch klar, dass jeder Jahrgang anders schmeckt. Ein Standardgeschmack, der Jahr für Jahr gleich ist, lässt sich mit der Natur als Partner nicht erzielen und ist auch nicht wünschenswert. Abgesehen davon ist Bewässerung angesichts von Klimawandel und Wasserknappheit ohnehin problematisch.“

Neue Sorten für die Zukunft

Zunehmende Trockenperioden und heiße Sommer verändern den Weinbau nicht nur am ohnehin wasserarmen Wagram – deshalb arbeitet die Forschung bereits seit vielen Jahren intensiv an der Entwicklung neuer, besser angepasster Sorten. Beim Kennlernen von neuen Rebsorten braucht es jedoch Geduld und anfangs wird mit vergleichsweise kleinen Mengen gearbeitet. „Ich brauche mindestens vier Ernten, bis ich weiß, was eine neue Sorte auf meinem Standort kann.“ Was also bei Wein-Liebhaber:innen als interessanter, innovativer Name auf der Flasche ankommt, bedeutet für den Winzer im Vorfeld mehrere Jahre intensive Beschäftigung. Die Vor- und Nachteile müssen dabei sorgfältig abgewogen werden. „Der Rote Veltliner ist eigentlich eine Sorte der Zukunft, weil er mit der Trockenheit gut zurecht-

kommt, aber er macht viel Arbeit im Weingarten und kann nicht maschinell geerntet werden. Auch die sogenannten PIWIs haben viele Vorteile in Zeiten des Klimawandels. Diese widerstandsfähigen Rebsorten benötigen weniger Schutz vor Pilzkrankungen, dadurch können Überfahrten im Weingarten eingespart werden – Boden und Klima werden geschont.“ Allerdings haben es die „Neuen“ in der Gastronomie und im Marketing noch schwer, denn Sorten wie „Donauveltliner“ und „Cabernet Blanc“ sind derzeit noch zu unbekannt und müssen dem Weinpublikum erst nähergebracht werden.

Verkostungspaket kommt mit der Post

Dass man die Aufmerksamkeit interessierter Weintrinker:innen nicht der Spitzengastronomie oder gar den Supermärkten überlassen muss, zeigt Moritz Hausdorf mit seiner Idee der „Small Bottles“. Er hat das klassische Modell der Weinverkostung für den Online-Handel weiterentwickelt und bietet dort ein spezielles Verkostungspaket von zehn Bio-Weinen zu je 100 ml an. Das bunte, wunderschön gestaltete Paket mit den einzigartigen kleinen Flaschen und einer informativen Begleitbroschüre ist das perfekte Geschenk für alle, die ganz unvoreingenommen zuhause vergleichen und gustieren wollen. Allerdings, wenn die warme Jahreszeit kommt und Familie Hausdorf wieder zu besonderen Veranstaltungen einlädt, dann kommen viele neue

Kund:innen, die den Wein online entdeckt haben, gern nach Neudegg und möchten die Weinproduzenten persönlich kennenlernen.

Artenreichtum und blühende Vielfalt

Bei der Weingarten-Wanderung geht Moritz Hausdorf selbst mit seinen Gästen hinaus, weil er vermitteln will, dass sehr viel Wesentliches passiert, bevor der Wein in den Keller und in die Flasche kommt. Um die vielfältige Vogelwelt in Neudegg zu erkunden – Bienenfresser, Wiedehopf und viele andere Vogelarten sind hier daheim – begleitet Moritz Mutter Maria die Besucher:innen auf einer Vogelwanderung. Die Senior-Chefin hat ihr großes Engagement für Naturschutz und die Biodiversität auch ihrem Sohn weitergegeben. „Durch 80% Bio-Flächen beim Wein- und Ackerbau in unserer Ortschaft haben wir hier eine Vielfalt, von der andere Orte nur träumen können.“ Moritz Hausdorf betont: „Natürlich versuche ich aktiv viele kleine Maßnahmen zu setzen, die insgesamt mehr Biodiversität ermöglichen. Mit Hecken, Blühstreifen und Begrünungen wird der Weingarten ja nicht nur vielfältiger sondern auch schöner.“ Biodiversität erfreut beim Spaziergang also auch das Auge und die Seele, außerdem darf man nicht vergessen, dass die Aromen einer vielfältigen Natur letztlich im Weinglas eingefangen sind. Das schmeckt man – am besten an einem Sommerabend im herrlichen Arkadenhof.

Bio-Schnittblumen

Blütenpracht mit Mehrwert für Mensch und Umwelt

Österreichs erste Bio-Schnittblumenbäuerin zeigt, dass sich auch bei Bio der Blick über den Tellerrand lohnt. Bio-Blumen werden gemäß den Bio-Richtlinien angebaut und punkten bei Transparenz, Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

von Bernhard Worresch

Dahlien in unterschiedlichsten Farben und Formen säumen den Weg zum Hof von Margrit DeColle. Die Blütenschönheiten aus Mittelamerika haben es Österreichs erster Bio-Schnittblumenbäuerin besonders angetan. Im Gespräch erfahren wir, warum Bio-Blumenanbau wenig mit der Vorstellung einer bunten Blumenwiese gemeinsam hat und warum Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität auch bei Blumen mehr Beachtung geschenkt werden sollte.

Schönheit auf Kosten der Umwelt

Die Liebe zu Blumen begleitet den Menschen schon lange. Grabbeigaben aus dem alten Ägypten bis hin zu Blumengrüßen am Valentinstag zeigen die Bedeutung von Blumenschmuck bei besonderen Anlässen auf. Die Nachfrage nach der zarten Blütenpracht hat ihre Schattenseiten: Blumen im Handel haben oftmals lange Reisen hinter sich. Produktions- und Arbeitsbedingungen sind insbesondere bei Produkten aus fernen Ländern schwer nachvollziehbar. In regelmäßig wiederkehrenden Pestizid-Tests fand die österreichische Umweltschutzorganisation Global2000 bis zu 32 Pflanzenschutzmittel auf Blumensträußen. Margrit DeColle entschloss sich daher, auf Blumen aus Eigenanbau zu setzen. „Für mich war

irgendwann klar, dass ich die Blumen, die ich pflücken will, auch vorher anbauen muss. Und so landete ich in der Landwirtschaft“, berichtet sie. Aus dieser Motivation heraus entwickelte sich schließlich einer der ersten Bio-Blumenbetriebe in Österreich.

So wachsen Bio-Blumen

Das heimische Bio-Blumenjahr startet früh. Bereits Ende Jänner wird das Saatgut sortiert und so manche Kultur ausgesät. Die Jungpflanzensaison reicht über Monate. Um laufend Blumen ernten zu können, werden viele Kulturen gleich mehrmals im Jahr angebaut. Bio-Schnittblumenbetriebe verwenden biologisches Saatgut und die Blumen wachsen im Erdreich. Auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Herbizide wird gänzlich verzichtet. Der Bio-Blumenanbau lässt sich mit dem Bio-Gemüseanbau vergleichen, erklärt Margrit DeColle. Viele Kulturen werden zuerst vorgezogen und dann auf einen gut vorbereiteten Acker gesetzt. Ein bisschen Samen in die Wiese streuen reicht also nicht aus. „Oder würden Sie bei Salatsamen auf diese Idee kommen?“, fragt DeColle lachend. Der Vorteil: Viel Knowhow aus dem Gemüseanbau kann auch für den Blumenanbau genutzt werden. Im eigenen Garten reicht dafür bereits eine kleine Fläche.



Vielfalt als Schlüssel

Der Blumenanbau erfordert einen hohen Arbeitseinsatz. Die zarten Gewächse erfreuen nicht nur das Auge, sondern locken auch so manch ungebetene Gäste an. Gegen Schnecken und Co hat Margrit einige Tipps auf Lager: Absammeln, einfach noch mehr Blumen anbauen und auf eine bunte Vielfalt setzen. Vieles regelt die Natur von selbst, wenn man ihr Raum gibt, weiß sie zu berichten, und erzählt von Marienkäferlarven auf den von Läusen befallenen Kornblumen. Außerdem bietet die bunte Vielfalt ein wichtiges Sicherheitsnetz bei Wetterkapriolen. Während manche Kulturen auf sehr viel Regen empfindlich reagieren, führt das Wasser bei anderen Blumen zum



Wachstumsschub. Eine bedeutende Rolle kommt der Bodengesundheit zu. Der Boden bildet die Grundlage für widerstandsfähige Pflanzen. Auf Bio-Betrieben wird daher die Bodengesundheit gefördert und die Bodenfruchtbarkeit durch Düngung mit organischem Düngemittel wie Kompost und Mist verbessert. Bio setzt hier auf gute Vorsorge, denn die Möglichkeit des späteren Einsatzes von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder Herbiziden besteht nicht.

Ein Strauß für jede Jahreszeit

Rosen, Gerbera, Tulpen und Co – viele Sträuße im heimischen Handel bieten rund ums Jahr ein relativ einheitliches Erscheinungsbild. Während Saisionali-



Fotos: © SlowFood Österreich/Mara Hohla

tät und Regionalität bei Lebensmitteln häufig thematisiert werden, ist bei Schnittblumen diesbezüglich noch Luft nach oben. Wer auch bei Blumen auf Regionalität setzt, erhält besonders kreative und abwechslungsreiche Sträuße und Werkstücke aus heimischer Landwirtschaft. Im Frühjahr sorgen vorgetriebene Zweige, später Narzissen und Tulpen für bunte Farbtupfer. Von Mai bis September kann aus dem Vollen geschöpft werden: Dahlien, Schmuckkörbchen, Kornblumen und Co haben Hauptsaison. Doch nicht nur Blumen werden für einen Blumenstrauß benötigt. Blätter, Gräser und Zweige lockern die eigenen Kreationen auf und schaffen mit Grüntönen einen Kontrast zu den bunten Blüten. Besonders gerne nutzt Margrit DeColle Minze in ihren Sträußen. Mit den grünen Blättern und dem intensiven Duft der Minze wird ein Strauß zum Erlebnis für alle Sinne. Der Winter erfordert eine stärkere Auseinandersetzung mit der eigenen Kreativität: Von Kränzen über Gestecke bis hin zu Trockenblumensträußen gibt es aber auch in der kalten Jahreszeit viele Möglichkeiten, aus regionalen Zutaten spannende Werkstücke zu gestalten.

Bio-Blumen und Slowflowers

Wie erkennt man eigentlich Blumen aus Bio-Anbau? Das EU-Bio-Logo, das bekannte grüne Rechteck mit Sternblatt, ist Lebensmitteln vorbehalten. Auf einem Bio-Strauß ist es also nicht zu finden, auch wenn so manche Schnittblumen wie Dahlien ursprünglich auf Grund ihrer Qualität als Lebensmittel über den Atlantik geschifft wurden. Auf Bio-Betrieben

wird der Schnittblumenanbau mindestens einmal pro Jahr im Zuge der Bio-Kontrolle mitkontrolliert. Die Blumen wandern somit auf das Bio-Zertifikat. Viele nachhaltig wirtschaftende Schnittblumenbetriebe sind außerdem Teil der Slowflower-Bewegung, die sich für einen nachhaltigen, regionalen Blumenanbau einsetzt. Die Slowflower-Bewegung vertritt viele Prinzipien, die in der Bio-Landwirtschaft gesetzlich vorgeschrieben sind, setzt aber keine Zertifizierung voraus. Wer also sicher gehen will, dass die gekauften Blumen nach denselben strengen Standards wie Bio-Lebensmittel hergestellt wurden, setzt auf Blumen aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft. Eine Liste mit Bezugsquellen findet sich unter anderem auf der Website von BIO AUSTRIA.

Tipps zum Anbau im Garten

Damit der Schnittblumenanbau im eigenen Garten gelingt, braucht es nicht viel. Bereits eine kleine Anbaufläche reicht aus. Besonders geeignet sind Sorten, die eine lange Blütezeit aufweisen und nach dem Schnitt erneut zur Blüte ansetzen. Empfehlenswert sind einjährige Blumen wie Cosmea, Kornblumen, Tagetes und Skabiosen. Und natürlich Dahlien: Die Knolle der Blütenschönheit ist zwar frostempfindlich und muss jedes Jahr ausgegraben werden, der Aufwand lohnt sich aber. „Wer eine Dahlienblüte abschneidet, wird mit zwei neuen Blüten belohnt“, erklärt DeColle. Auf ihrem Hof haben sich über die Jahre über 200 Dahliensorten angesammelt, die sie immer wieder mit ihrer Farben- und Formenvielfalt begeistern.

Der Artenhof im Bezirk Linz-Land ist ein kleiner Voll-erwerbsbetrieb mit Bio-Zuchtschweinen und Legehühnern. Mit der Umstellung auf Bio im Jahr 1995 wurde die erste Hecke als Erosionsschutz gepflanzt – der Startschuss für eine Reihe an Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität am Betrieb. Der Natur wurde beispielsweise mit Biotopen auf „unproduktiven Flächen“, sowie der Anlage von artenreichen Blühflächen im Laufe der Jahre mehr Platz zurückgegeben. Die fünf Biotope füllen sich mit Felddrainagen-Wasser. Sie puffern Hochwasser, speichern Wasser für Dürreperioden und sind Lebensraum für Molche, Frösche, Libellen und Wasserskorpione. Ein neues, kleines Standbein sind Sensen- kurse. Sensenmähen schon im Vergleich zu Rasenmähen Insekten. Für Bewusstseinsbildung zum Artenschutz wurde der Verein Artenhof (www.artenhof.at) gegründet.

Auf dem Hof von Johann Schauer in Natternbach wird Biodiversität nicht nur gefördert, sondern gelebt. Mit der Anlage von Wildgehölzhecken, Baumreihen, Wildblumenstreifen, Stillgewässern, Solitärbäumen, kleinen Gehölzgruppen sowie Totholzelementen und Steininseln werden wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten geschaffen. Darüber hinaus bewirtschaftet Johann Schauer eine weitläufige Extensivwiese. 2024 wurden zudem großzügige Blühflächen mit regional angepasstem Wildblumensaatgut angelegt. Unter anderem drei Hektar direkt im Ortskern von

BioGut Dornetshub/Schauer

- zartes, gereiftes Bio-Rindfleisch von Angusochsen, Bio-Rinderhartwürste
- Bio-Getreideprodukte und Bio-Mehl
- Bio-Brot und Bio-Gebäck mit langer Teigführung. Jeden Freitag wird eine andere Sorte Brot und Weckerl gebacken. Die Vielfalt steckt also auch im Bio-Gebäck.



von Stefanie Moser

Foto: © Johann Schauer, Susanne Weiss

Natternbach. Diese setzen nicht nur farbenprächtige Akzente in der Gemeinde, sie bieten auch zahlreichen Insekten und Vögeln einen idealen Lebensraum. BIO AUSTRIA hatte die Gelegenheit mit den beiden Biodiversitätspionieren zu sprechen.

BA: Warum ist Biodiversität für uns alle wichtig – nicht nur für die Natur, sondern auch für uns als Konsument:innen und für euch als Biobauern?

Schauer: Nur eine intakte Natur mit Lebensräumen und Zufluchtsorten kann der Vielfalt den Raum geben, den sie braucht. Gerade in Zeiten des Klimawandels sind wir mehr denn je auf diverse und dadurch anpassungsfähige Ökosysteme angewiesen.

Schützenhofer: Genau. Es braucht auch Artenvielfalt bei den Bestäuberinsekten, denn Honigbienen können nicht alle Blütenformen bestäuben. Lupinen können beispielsweise nur von Wildbienen (u.a. Hummeln und Holzbienen) bestäubt werden. Für uns Land- und Forstwirt:innen hat Biodiversität den Vorteil, dass wir stabiler produzieren können. Stell dir vor, du hast einen reinen Eschenwald und das Eschentriebsterben (eingeschleppter Pilz aus Asien) tötet alle Eschen. Ein artenreicher Mischwald ist da viel stabiler, da andere resistente Arten dabei sind. Biodiversität bietet aber auch subjek-

tive Vorteile: Ich freue mich jedes Mal, wenn ich einen Segelfalter, eine seltene Wildbienenart usw. sehe.

BA: Was sind die größten Bedrohungen für die Artenvielfalt in der Landwirtschaft?

Schauer: Wir müssen uns darüber im Klaren sein, dass in vielen unserer Agrarökosysteme der Bogen bereits überspannt ist. In den letzten Jahrzehnten mussten zahlreiche Landschaftselemente wie beispielsweise Feldraine, Obstbaumreihen oder Tümpel zugunsten der einfacheren Bewirtschaftung weichen. Somit hat das Mosaik an landwirtschaftlichen Kulturen viel an Struktur und Kleinteiligkeit verloren. Dabei geht wertvoller Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten verloren. Werden die Felder zudem mit Herbiziden und Pestiziden behandelt, verwandeln sich diese zunehmend in Agrarsteppen.

Schützenhofer: Die Zerstörung natürlicher Lebensräume, ausgeräumte Landschaften, wenig Kulturartenvielfalt, der Einsatz von Pestiziden, Überdüngung sowie Wassermangel in Dürreperioden sind gerade in Zeiten des Klimawandels große Herausforderungen. Wir versuchen am Betrieb die Lebensmittelproduktion mit Artenvielfalt zu kombinieren. Das soll nach dem Motto „Schützen durch Nützen“ funktionieren z.B. im „essbaren Waldgarten“, in der

„essbaren, artenreichen Hecke“ und mittels essbarer „Un“-Kräuter.

BA: Könnt ihr uns Beispiele nennen, wo sich bedrohte Arten durch eure Maßnahmen wieder angesiedelt haben?

Schützenhofer: Gelbbauchunken und Libellenarten, die vorher nicht bei uns vorgekommen sind, finden sich in und um die angelegten Teiche. Auch weniger gefährdete Arten wie Rebhühner waren vor einigen Jahren nicht zu sehen und sind jetzt wieder da. In den letzten Jahren wurden nämlich mehrere Hecken am Artenhof gepflanzt – seltene Pflanzenarten haben wir gezielt ergänzt und die bestehenden erhalten.

Schauer: Auch wir setzen auf vielfältige und vernetzte Lebensräume zwischen unseren Wiesen und Feldern. Diese dienen ebenso als Rückzugsort und Bewegungskorridor. Für viele Insektenarten und insbesondere für Fledermäuse ist diese Form der Vernetzung notwendig.

BA: Johann, du hast deine Blühflächen ja ganz gezielt im öffentlichen Raum angelegt – unter anderem direkt im Gemeindegebiet in Natternbach – warum ist dir das so wichtig?

Schauer: Gerade im Siedlungsraum entsteht ein direkter Kontakt zur Bevölkerung. Der Lebensraum Wildblumenwiese kann hautnah erlebt werden. Außerdem

machen die interessierten Beobachter:innen so die Erfahrung, dass Landwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand gehen können.



schwächt werden. Insbesondere der Bedarf an Wasserspeichern für Dürreperioden wird mit der Klimaveränderung künftig noch ein großes Thema werden.

BA: Und wie fallen die Reaktionen anderer Landwirte und der Bevölkerung auf dein sichtbares Engagement für die Biodiversität aus?

Schauer: Ich habe bisher nur positive Rückmeldungen erhalten. Viele Wanderer:innen und Interessierte, aber auch Bäuerinnen und Bauern haben sich bei uns nach den Maßnahmen erkundigt. Wir haben daher auch schon einen Workshop zur Anlage von Blühstreifen und eine Infoveranstaltung zu unserem Renaturierungsprojekt abgehalten.

BA: Nun haben wir viel darüber gesprochen was ihr als Biobauern für die Biodiversität leistet. Was kann jede:r Einzelne von uns tun, um Biodiversität zu schützen – auch im eigenen Garten?

Schützenhofer: Jede:r kann beispielsweise insektenfreundliche heimische Pflanzen im Garten, auf dem Balkon anbauen oder Bio-Produkte aus biologischem, nachhaltigem Anbau kaufen – das unterstützt die Bio-Landwirtschaft und dadurch die Biodiversität in der Landwirtschaft. Aber auch durch ehrenamtliches Helfen bei Naturschutzbund und Co kann jede:r seinen positiven ökologischen Handabdruck vergrößern.

BA: Was wünscht ihr euch für die Zukunft der Landwirtschaft in Bezug auf Artenvielfalt und Nachhaltigkeit?

Schützenhofer: Ich wünsche mir, dass wir es schaffen, besser auf Dürreperioden vorbereitet zu sein. Wir haben mit einigen Maßnahmen am Hof begonnen, die Wasser in der Landschaft halten. Unsere Teiche speichern Drainagen-Wasser, Dächer ohne Dachrinnen bewirken, dass Wasser vor Ort versickert und kleine dezentrale Dämme bremsen Wasser bei Starkregen. Mit diesen und weiteren kleinen Maßnahmen sollen Hochwasser und Dürren gleichermaßen abge-

Schauer: Mir ist wichtig, dass Agrarökosysteme als solche wahrgenommen, geschätzt und auch gefördert werden. Nicht nur von der Landwirtschaft, sondern auch von der Gesellschaft, deshalb engagiere ich mich beispielsweise auch als Bienenbeauftragter im Ort. Die Gesundheit von uns Menschen hängt direkt mit der unserer Tiere und Pflanzen zusammen.

BA: Und was motiviert euch, an dem Thema dran zu bleiben?

Schauer: Von den bei uns am Betrieb umgesetzten Biodiversitätsmaßnahmen profitieren wir auch als Familie. Wir erleben das neu entstandene Arrangement als große Bereicherung. Außerdem komme ich gerne mit Leuten über das Thema ins Gespräch. **Schützenhofer:** Biodiversität ist die Lebensversicherung der Menschheit, denn ohne Bestäuber und andere Schlüsselarten wird es eng. Um einen positiven Beitrag zu leisten, engagiere ich mich gerne und außerdem finde ich viele Arten wie z.B. den Wanderfalken faszinierend. Das sind die schnellsten Vögel der Welt und sie wären schon fast ausgerottet worden. Sie leisten einen wichtigen Beitrag im Netzwerk des Lebens und sorgen für Gleichgewicht unter den Arten. Rechtzeitige Schutzmaßnahmen haben diese wichtigen und faszinierenden Lebewesen vor dem Verschwinden bewahrt. Beispiele wie diese geben mir Hoffnung und motivieren mich dran zu bleiben.

Artenhof/Schützenhofer

- Bio-Ferkelproduktion
- Bio-Eier, Bio-Most, Bio-Apfelsaft und Bio-Obst gibt es im Ab Hof Verkauf
- Sensenkurse

BIO?



Wie erkennt man regionale Bio-Lebensmittel beim Einkaufen?

Eine wahre Flut unterschiedlicher Logos, Zeichen, Marken, Verbandszeichen und Siegel sorgt für Verwirrung. Dabei ist die Bio-Kennzeichnung ganz einfach. Wer auf Regionalität und besonders hohe Produktqualität Wert legt, der kann sich am **staatlichen** und **unabhängigen AMA-Biosiegel** orientieren.

AMA-BIOSIEGEL: Mehr Bio. Mehr Qualität.

Aufbauend auf dem EU-Bio-Logo hat die AMA-Marketing ein Gütesiegel für biologische Lebensmittel entwickelt – das AMA-Biosiegel. Die Anforderungen des behördlichen AMA-Biosiegels gehen über jene der EU-Bio-Verordnungen hinaus.

Sie garantieren **hohe Lebensmittelqualität**, **strenge Umweltstandards** und **gesicherte Herkunft**. Das rot-weiße AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe **AUSTRIA** garantiert die österreichische Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe sowie den Ort der Be- und Verarbeitung.

Für Fleisch bedeutet das AMA-Biosiegel, dass das Tier in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet wurde.

Mehr Bio durch:

- 01 Besondere Sorgfalt und Optimierung bei der Auswahl biologischer Zutaten
- 02 Höhere Standards in der landwirtschaftlichen Produktion (z.B. Bio Austria)
- 03 Natürliche Produkte dank zusätzlicher Vorgaben für die Herstellung und Bearbeitung
- 04 Verzicht auf Palm(kern)öl
- 05 Umweltfreundliche Verpackungsarten (z.B. kein PVC)

Mehr Qualität durch:

- 01 Umfassende mikrobiologische und chemisch-physikalische Kriterien
- 02 Regelmäßige und mindestens jährliche Betriebskontrollen, laufende Produktanalysen und sensorische Überprüfungen
- 03 Nachvollziehbarkeit von Rohstoffen und Betriebsmitteln
- 04 Hohe Hygienevorschriften für die Produktion



Vor drei Jahrzehnten, also in den 1990er Jahren, nahm die **Bio-Landwirtschaft in Österreich massiv an Fahrt auf**, viele stiegen in die Bio-Landwirtschaft ein. Gleichzeitig war erkennbar, dass der Vertrieb von Bio über die damaligen Absatzkanäle, Drogeriemärkte und Reformhandel, mit der Menge an künftigen Bio-Produkten nicht ausreichen würde. Der **Absatz über Supermärkte** war in Folge ein wichtiger Schritt. Darüber hinaus gab es im Vorfeld des EU-Beitritts Befürchtungen, dass der österreichische Lebensmittelmarkt von ausländischen Produkten überschwemmt werden könnte.

Eine Positionierung Österreichs als Feinkostladen wurde beschlossen, Bio-Qualität spielte in dieser Positionierung eine wichtige und erfolgversprechende Rolle. Deswegen wurde ein Weg gesucht, **Bio-Lebensmittel mit einem Zeichen zu versehen**, um biologische Lebensmittel für Konsumentinnen und Konsumenten zweifelsfrei erkennbar zu machen. Die AMA-Marketing erhielt den gesetzlichen Auftrag, dies mit dem AMA-Biozeichen umzusetzen. Es wurde im November 1994 vom damaligen Landwirtschaftsminister Franz Fischler der Öffentlichkeit vorgestellt.

Vor der Einführung des **AMA-Biozeichens** versuchten Trittbrettfahrer oftmals, durch Bezeichnungen wie „aus kontrollierter Landwirtschaft“ oder aus „naturnaher Landwirtschaft“ bewusst auf der Bio-Welle mitzuschwimmen. Dies sorgte für Verunsicherung bei Konsumentinnen und

Konsumenten. Das AMA-Biozeichen sicherte das **Vertrauen in die aufstrebende Bio-Branche** ab. Es diente zunächst als Konformitätszeichen für die biologische Herstellung. Die Form des AMA-Biozeichens wurde damals bewusst als runder Stempel gewählt, um die staatliche Herkunft und den Prüfcharakter zu symbolisieren, den **behördlichen Stempel** sozusagen. 2014 wurde es durch zusätzliche Kriterien der Produktqualität zum AMA-Biosiegel weiterentwickelt. Es garantiert für Konsumentinnen und Konsumenten bis heute **Sicherheit beim Einkauf** und bietet Herstellerinnen und Herstellern die Möglichkeit der klaren Positionierung.

AMA-Gesetz gibt Sicherheit

Der gesetzliche Auftrag an die AMA-Marketing ist es, die ganzheitliche Qualität von regionalen Lebensmitteln zu sichern und weiter auszubauen, damit Konsumentinnen und Konsumenten ein Rüstzeug zur Verfügung haben, **hohe Qualität von Lebensmitteln und regionale Herkunft beim Einkauf** auf einen Blick zu erkennen. Dafür hat die AMA-Marketing Richtlinien für Gütesiegel entwickelt: Für konventionelle Lebensmittel das AMA-Gütesiegel, für Bio-Lebensmittel das AMA-Biosiegel.



Wasser pflanzen!

von Ute Scheub, Stefan Schwarzer

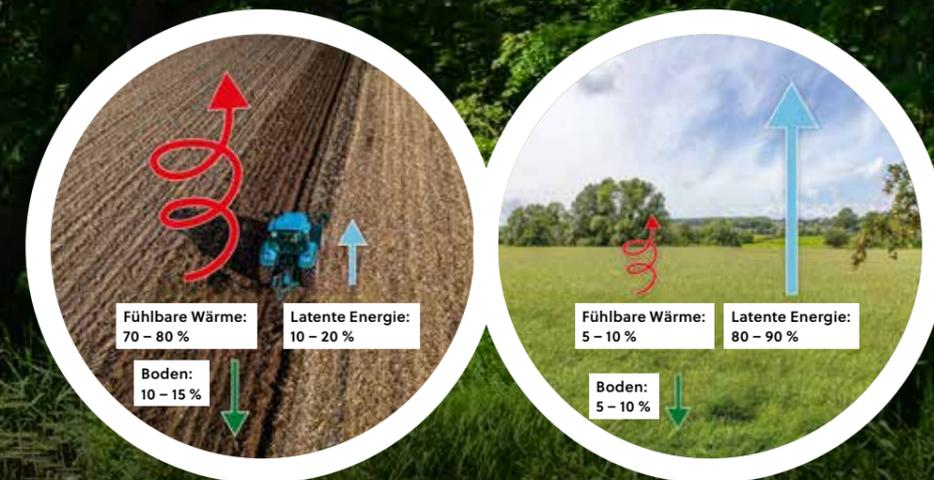


Foto: © shutterstock, Grafiken: © Formdenker

Wasser ist unser Lebenselixier. Wir sollten ihm mehr Raum geben und die Wasserkreisläufe aufrechterhalten. Dabei helfen vor allem Pflanzen, denn Wasser ist tatsächlich pflanzbar. Ist die Erde ein einziges großes Lebewesen? Wenn ja, dann sind die Flüsse und das unterirdische Grundwasser ihre Venen und Adern, die ihren Stoffwechsel regulieren. Die Haut der Erde ist der Boden mit seiner grünen Vegetation. Die Bäume und Pflanzen sind Schweißdrüsen, die Wasser verdunsten, die Haut damit kühlen und den Kreislauf aufrechterhalten. Jetzt aber, in Zeiten der Klimakrise, hat der Planet Fieber. Ein Hitzejahr mit Dürren und Fluten folgt auf das nächste.

Patient Erde

Der Mensch hat seine Heimat durch die Ausbeutung der natürlichen Ressourcen so zerstört, dass eine Heilung fast aussichtslos erscheint. Das Fieber wurde zweifellos durch die Verbrennung fossiler Energiequellen angeheizt, die Treibhausgase freisetzen. Aber auch durch die Zerstörung der grün-blauen Haut der Erde und ihrer Schweißdrüsen – durch die Umwandlung fruchtbarer Erde in beinahe unfruchtbare Substanz, die Versiegelung der Böden, das Niederbrennen und Abholzen der Wälder, das Zerstören weitläufiger Feuchtgebiete und Moore. Immer mehr verliert unsere Erde die Fähigkeit, das Fieber selbst zu regulieren – mit dem Boden, dem Wasser und der Vegetation.

Wasser ist pflanzbar

Wasser kühlt, das wissen wir alle. Es zirkuliert über Böden, Vegetation, Flüsse, Meere und Niederschlag in einem ewigen Kreislauf rund um die Erde. Mit mehr Vegetation und fruchtbaren humusreichen Böden können Landschaften gekühlt und wiederbelebt werden. Wasser ist pflanzbar, weil Pflanzen über ihre Blätter große Mengen davon verdunsten. Ein einziger großer Baum

erzeugt an einem Sommertag so viel Verdunstungskühle wie zehn ständig laufende Klimaanlage. Ein mit Pflanzen bewachsener Boden nimmt an einem warmen Sommertag nur 5 bis 10 % der Energie der Sonneneinstrahlung auf, 5 bis 10 % gehen als fühlbare Wärme in die Umgebungsluft. Ansehnliche 80 bis 90 % der einstrahlten Energie werden für die Verdunstung des Wassers aus den Pflanzen gebraucht und führen nicht zur Erhöhung der Temperatur (latente Energie). Über unbewachsenen Flächen ist der Anteil der latenten Energie gering, da es kaum Wasser zu verdunsten gibt. Stattdessen gelangt die Einstrahlungswärme in den Boden und als fühlbare Wärme in die Luft und erhöht somit die Umgebungstemperatur drastisch. Kein Wunder, dass die Oberflächentemperatur eines gefrästen Ackerbodens an einem heißen Sommertag sogar 70 °C betragen kann, während ein mit Klee gras bewachsener Boden nur circa 36 °C aufweisen kann.

Besonders große Wälder sind die Klimaanlage des Planeten. Das beweist auch eine neue Studie in „Earth’s Future“ von 2024, wonach die Ostküste der USA trotz Klimawandel abkühlte. Die

dort im 20. Jahrhundert wiederaufgeforsteten Wälder kühlen den Boden im Schnitt um 1 bis 2 °C.

Dürre und Flut

Im Kern dreht sich beim Klimawandel alles ums Wasser. Wir erleben abwechselnd Dürren und Fluten. Falsche Wasser- und Landbewirtschaftung lassen Hochwasser zunehmen. Hurrikane und Stürme werden verheerender, auch Dürren dauern länger. Sie trocknen den Boden aus, er kann einen Starkregen nicht mehr aufnehmen. Die Bodenfeuchte, das „grüne Wasser“, das Pflanzen zur Verfügung steht, nimmt weltweit ab. Die Klimaforschung spricht von mehreren globalen Kipppunkten für das Klima, etwa das Abholzen des Amazonas oder das Auftauen der sibirischen Permafrostböden. Wir hegen den Verdacht, dass auch Landzerstörungen ab einem bestimmten Ausmaß einen Kipppunkt darstellen. Sie lassen die Wasserkreisläufe zusammenbrechen.

Dem Wasser Raum geben

Humusreiche Böden können pro Hektar rund 52.000 Liter Wasser für jedes Prozent Humus aufnehmen und für Trockenzeiten speichern. Dem japanischen

Permakulturisten Masanobu Fukuoka wurde in einer Wüste klar, „dass der Regen nicht vom Himmel fällt, sondern aus dem Boden kommt. Die Wüstenbildung ist nicht auf das Ausbleiben des Regens zurückzuführen, sondern der Regen hört auf zu fallen, weil die Vegetation verschwunden ist.“

Denn nur dort, wo Pflanzen sind, verdunsten große Wassermengen und es entstehen Wolken. Großflächige Abholzungen beziehungsweise unbepflanzte Landschaften führen zu geringer Verdunstung und somit weniger Niederschlag in angrenzenden Regionen. Wir sollten daher mehr Wasser über Pflanzen verdunsten, damit es feucht bleibt.

Ein Leitsatz muss lauten: mit dem Wasser arbeiten. Es ist unser gemeinsames Lebenselixier. Wir sollten uns mit ihm anfreunden und ihm den nötigen Raum lassen. Entscheidend ist dabei die Verlangsamung der Wasserkreisläufe. Menschliche Eingriffe haben vor allem in den letzten beiden Jahrhunderten dafür gesorgt, dass Regenwasser kanalisiert, Flüsse begradigt, Feuchtgebiete trockengelegt und Staudämme gebaut wurden. Dadurch ist dem Wasser die Möglichkeit genommen worden, in natürlicher Geschwindigkeit den Boden zu durchfeuchten, das Grün zum Wachsen zu bringen, die Grundwasser-Depots zu füllen und bei Fluten auf Überschwemmungs-Gebiete auszuweichen. Heute fließt es über Drainagen, Gräben und Kanalisation sehr viel früher und

schneller in die Ozeane – und trocknet damit allmählich die Kontinente aus. Deshalb lautet die Lösung in Analogie zur Slow-Food-Bewegung: Slow Water! Das hat eine doppelte Bedeutung: Langsames Wasser verlangsamt das Wasser!

Ökosysteme schützen

Eine Studie ergab: Die Wiederherstellung von nur 15 % der globalen Ökosysteme könnte 60 % des Artensterbens verhindern und rund 300 Gigatonnen CO₂ speichern. In einer weiteren Studie wurden weltweit 3700 Standorte von Sümpfen und Mooren untersucht. Ergebnis: Würde man die vier Millionen Quadratkilometer degradiertes Feuchtgebiete renaturieren, ließen sich damit 100 bis 400 Gigatonnen CO₂ speichern, ganz abgesehen von weiteren positiven Effekten wie Artenschutz und Wasserspeicherung. Wälder, die zu dauerhaften Mischwäldern mit humusreichen Böden umgebaut werden, können mehr Wasser speichern und Grundwasser bilden als Monokulturen.

Auch in der Landwirtschaft gibt es wichtige Maßnahmen wie die Bodenbedeckung, die vor Verdunstung und Erosion schützt. Humusaufbau muss im Fokus stehen durch Untersaaten, Zwischenfrüchte, Pflugverzicht, Nutzung von Kompost, Pflanzenkohle und Agroforst. Vor allem Bäume und Hecken auf dem Acker haben ein großes Potenzial:

Pappelstreifen etwa kühlen die Umgebung um 1 bis 4 °C, bremsen Wind um bis zu 90 %, erhöhen die Artenvielfalt durch Nistmöglichkeiten für Vögel und Insekten und unterm Strich sogar die Erträge, weil man zusätzlich Holz, Beeren und Nüsse ernten kann. Mit einem neuen interessanten System in der Landwirtschaft, dem Keyline-Design, versucht man durch sanfte Umgestaltung der Landschaft, Wasser besser und länger zu halten. Auch möglichst naturnah gestaltete Wasser-Rückhaltebecken helfen, Wasser nicht abfließen zu lassen, sondern am Betrieb zu halten und für die Produktion verfügbar zu machen.

Landschaften beleben

Mit wiedererstarteten Wasserkreisläufen, mit mehr Vegetation und fruchtbaren Böden könnten Städte und Landschaften direkt gekühlt und als „Klimalandschaften“ wiederbelebt werden. Darunter verstehen wir klimaresiliente, kleinteilig strukturierte, artenreiche, multifunktionale Landschaften, die sich in ihren Funktionen gegenseitig unterstützen und Extremwetter eindämmen. Man muss die Natur wieder mehr „walten“ lassen und ihr Raum geben – dann kehrt auch unser aller Lebenselixier Wasser zurück.

Ute Scheub arbeitet als freie Journalistin, Autorin und Klimaaktivistin in Berlin. Stefan Schwarzer ist Geograph und Permakultur-Designer. Davor hat er für das Umweltprogramm der Vereinten Nationen gearbeitet.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

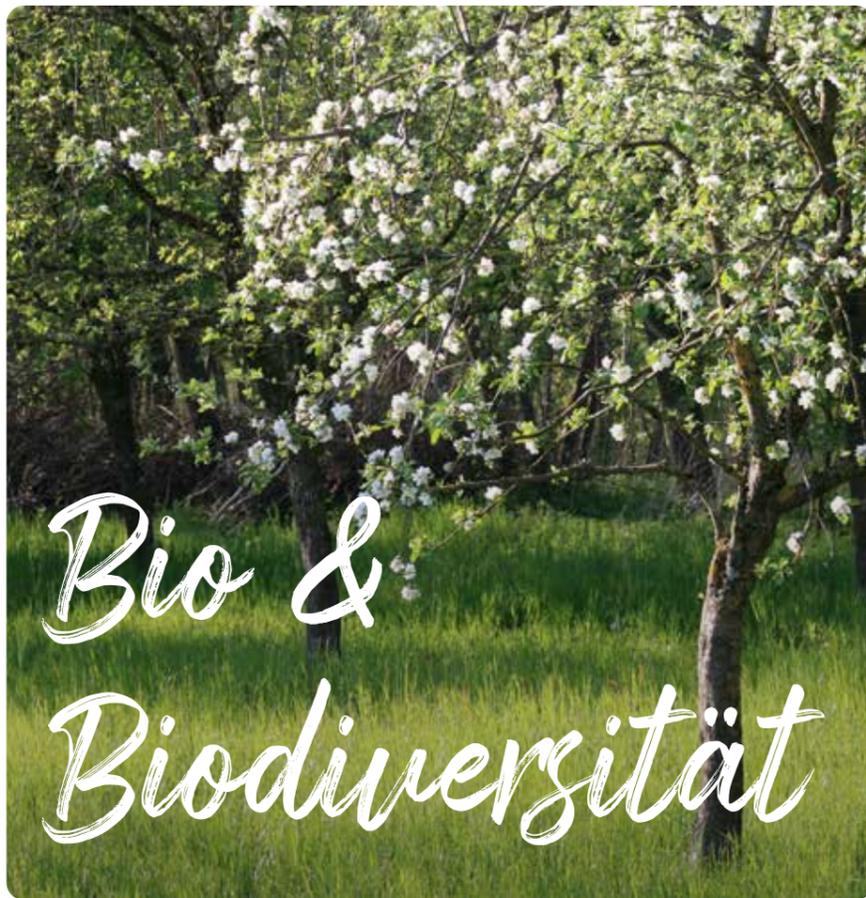
WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union

Biodiversität ist längst kein leeres Schlagwort mehr – wir wissen, dass sie die Grundlage für eine lebenswerte Existenz auf unserem Planeten ist. Die Natur ist ein ausgeklügeltes System verschiedener Ökosysteme, die alle zusammenhängen. Dafür, dass diese stabil und widerstandsfähig bleiben, dass Naturkreisläufe funktionieren und unsere Ernährung gesichert ist, sorgt die Biodiversität.

von Nadia El Daly



Was genau versteht man unter Biodiversität?

Mit Biodiversität ist die Vielfalt der Arten gemeint, aber auch die genetische Vielfalt innerhalb der Arten und die Vielfalt der Lebensräume. Tiere, Pflanzen, Moose, Algen und auch Pilze mit eingerechnet, gibt es weltweit rund 1,8 Millionen Arten, in Österreich nicht ganz 68.000. Innerhalb dieser Arten gibt es ebenfalls eine große Vielfalt, zum Beispiel fast 700 verschiedene Wildbienenarten alleine in Österreich. Oder Erdäpfel: wie viele Sorten kennen Sie? Mehr als fünf findet man im

Lebensraum Acker

Das Ackerstiefmütterchen, ein Ackerbeikraut, dient dem Perlmutterfalter als Nahrungspflanze. Wird die Pflanze durch Bodenbearbeitung oder Pflanzenschutzmittel zerstört, fehlt diese als Nahrungsquelle, der Falter stirbt. Mit dem Verschwinden des Falters verlieren die in der Nahrungskette nachfolgenden Tiere wie Vögel eine wichtige Nahrungsquelle mit negativen Auswirkungen auf deren Population.

Handel eigentlich nicht, dabei gäbe es tatsächlich 160 unterschiedliche Sorten. Und die unterschiedlichen Lebensräume wie Wald, Magerwiesen, Almen und vieles mehr sind insofern wichtig, als sie bestimmten Arten Nahrung, Schutz und einen Ort zur Brutpflege bieten. Verschwindet ein Lebensraum, wirkt sich das immer sowohl auf die Vielfalt der Arten als auch innerhalb der Arten aus.

Die Vielfalt des Lebens wahren, aber wie?

Als Gesellschaft können wir Steuerungsmechanismen entwickeln, die sich positiv auf die Biodiversität auswirken. Das kann die Förderung der Bio-Landwirtschaft sein, ein Eindämmen der massiven Versiegelung, der Ausbau des Öffentlichen Verkehrs, das Setzen von Bäumen und vieles mehr.

Als Bio-Verband bringen wir uns ein, indem wir uns für möglichst biofreundliche politische Rahmenbedingungen einsetzen. Denn Biobäuerinnen und -bauern leisten mit ihrem Engagement einen entscheidenden Beitrag zum Schutz der Biodiversität.

Mehr Artenvielfalt durch Bio-Landwirtschaft

Alleine der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und schnelllösliche Düngemittel hat weitreichende positive Effekte. So ist die Artenvielfalt auf Bio-Äckern bei den Wildkräuterarten um bis zu 95 % höher, die Vielfalt der sich im Ackerboden befindlichen Samen um 61 % und die der Feldrandvegetation um 21 %. Dieser Artenreichtum erklärt, weshalb Bio-Äcker zwischen 23 % und 26 % häufiger von „blütenbesuchenden“ Insekten aufgesucht werden. Die Insekten finden Nahrung und dienen ihrerseits als Nahrungsquelle für andere Kleinlebewesen, beispielsweise Feldvögel. Deren Artenzahl ist auf Bio-Äckern im Schnitt um 35 % erhöht. Bei Feldlerche und Kiebitz konnte man eine bis zu sechsmal höhere Anzahl von Brutrevieren und eine bis zu achtfach erhöhte Populationsdichte feststellen.

Auch unter dem Boden zeigen die rein organische Düngung und der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide Wirkung. Mehr Bodenlebewesen wie Pilze, Mikroorganismen und auch Regenwürmer – deren Population unter

einem Bio-Acker um bis zu 94 % höher ist – sorgen für nachhaltig fruchtbare Böden. Sie schließen Nährstoffe auf und helfen, Bodenschädlinge abzubauen. Regenwürmer bauen stabile Bodenröhren und sorgen so für eine bessere Bodenstruktur. Dadurch wird die Wasserspeicherkapazität erhöht, was sowohl bei Trockenheit als auch Starkregenfällen von großer Bedeutung ist.

Außerdem setzen die Biobäuerinnen und -bauern auf vielseitige Fruchtfolgen mit Untersaaten und Zwischenfrüchten. Das bereichert nicht nur das Landschaftsbild, es erhöht durch unterschiedliche Aussaat- und Erntezeiten und die damit verbundenen unterschiedlichen Wachstumsphasen auch die Artenvielfalt. Die Fruchtfolge wirkt sich positiv auf die Anzahl der Nützlinge aus und hält Schädlinge in Zaum. Zwischenfrüchte wie Klee gras oder Luzerne sind nicht nur gute, natürliche Stickstofflieferanten, sondern auch wertvolles Bruthabitat für Feldvögel, Nahrungshabitat für Greifvögel und Feldhasen sowie, während der Blüte, gute Nektarpflanzen. Zusätzlich sind Biobäuerinnen und -bauern verpflichtet, mindestens sieben Prozent ihrer landwirtschaftlichen Nutzfläche eben NICHT zu nutzen, sondern als Biodiversitätsfläche zu belassen. Das sind bei einer Bio-Fläche von 698.590 Hektar in Österreich rund 49.000 Hektar ausschließlich für die Biodiversität.

Also alles eitel Wonne?

Natürlich steht auch die Bio-Landwirtschaft vor Zielkonflikten zwischen Landnutzung und Naturschutz. Jeder Eingriff in die natürlichen Kreisläufe hat Auswirkungen. Zweifelsohne müssen Bauern und Bäuerinnen wirtschaftlich produzieren. A la longue wird das aber nur gelingen, wenn wir den Verlust der Biodiversität stoppen. Denn dieser

verursacht deutlich höhere Kosten als möglicherweise für Biodiversitätsmaßnahmen entstehende.

Biobäuerinnen und -bauern sind da schon einen Schritt weiter, aber auch für sie ist es immer eine Gratwanderung. Große Mähmaschinen beschleunigen zwar die Arbeit, brauchen aber viel Platz zum Manövrieren (und verdichten den Boden). Steinhäufen und Totholz als Unterschlupf für Eidechsen und andere Kleinlebewesen oder Hecken und Bäume als Lebensraum und Nahrungsquelle für Vögel vergrößern den Aufwand, sind langfristig betrachtet aber unverzichtbar. Hecken zum Beispiel speichern Wasser, erhöhen die Bestäubungsleistung und schützen vor Bodenerosion.

Damit die Bio-Landwirt:innen ihre Maßnahmen überprüfen und herausfinden können, wo es Verbesserungspotenzial gibt, hat BIO AUSTRIA den Biodiversitätsrechner entwickelt. Er gibt einen guten Überblick darüber, in welchen Bereichen sie auf einem guten Weg sind und wo sie noch mehr erreichen könnten. Bei der Umsetzung stehen den Mitgliedsbetrieben natürlich die Berater:innen von BIO AUSTRIA mit Rat und Tat zur Seite.

Was kann jede:r Einzelne tun?

Im eigenen Garten, ja sogar mit jedem Balkonkisterl, kann man die Biodiversität fördern. Wichtigster Punkt ist, auch im privaten Bereich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Dass Blumen sehr gut ohne diese „Zutaten“ gedeihen, davon können Sie sich auf den Seiten 8 bis 9 überzeugen. Außerdem sollte man lieber zu heimischen Pflanzen greifen. Standortangepasste Stauden und Gehölze bieten Nahrung für zahlreiche Insekten und Vögel. Achtung auch bei gefüllten Blüten: diese sehen zwar schön aus, besitzen aber

häufig keine Staubblätter mehr, bieten also weder Nektar noch Pollen, daher lieber zu ungefüllten Sorten greifen und auf Hinweise wie „bienenfreundlich“ achten. Außerdem müssen Gärten nicht immer perfekt aufgeräumt sein, sondern dürfen Eidechsen, Insekten und anderen Kleintieren gerne einen Unterschlupf in Form von Totholz oder einem Steinhäufen gönnen. Dazu eine wilde Blumenwiese statt eines englischen Rasens, die im Idealfall bis auf die Wege nur zweimal im Jahr gemäht wird, und schon hat man ein Gartenparadies geschaffen, das Tieren Nahrung, Schutz und Zeit für die Reproduktion gibt – das A und O der Biodiversität.

Sie haben nicht das kleinste Fleckchen Erde? Auch kein Blumenkisterl am Fenster? Dann unterstützen Sie die Bio-Landwirtschaft durch den Kauf von Bio-Lebensmitteln und leisten so einen wertvollen Beitrag.

Lebensraum Feuchtwiese

Der Ameisenbläuling, ein Schmetterling, ernährt sich vom Großen Wiesenknopf, einem in Feuchtwiesen beheimateten Rosengewächs. In diesem Wiesenknopf legt der Ameisenbläuling seine Eier ab. Schlüpft aus dem Ei eine Larve, lässt sie sich fallen und verströmt einen für Ameisen scheinbar betörenden Honigduft. Die Ameisen nehmen die Larve mit in ihren Bau, wo sie sie zehn Monate lang hegen und pflegen. Wird aus der Larve ein Schmetterling, endet die Duftproduktion. Der Ameisenbläuling muss den Ameisenbau so rasch wie möglich verlassen, soll dieser nicht seine letzte Station gewesen sein. Wird die Feuchtwiese trockengelegt oder intensiv bewirtschaftet, bricht dieses komplexe Zusammenspiel auseinander.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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

Vielfalt, die man messen kann



Foto: © BIO AUSTRIA/Manuela Wilpernig

Mit Bio für mehr Biodiversität

Bio-Landwirtschaft bringt alleine durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und schnelllösliche Mineraldünger einen großen Vorteil. Dazu kommen zahlreiche Maßnahmen wie abgestufter Wiesenbau, die Teilnahme an Naturschutzmaßnahmen oder mehr Weidewirtschaft. Außerdem müssen bei Biohöfen mindestens sieben Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche Biodiversitätsflächen sein – bei einer Bio-Fläche in Österreich von rund 698.590 Hektar im Jahr 2024 sind das immerhin fast 49.000 Hektar, die brach liegen oder auf andere Art biodiversitätsfördernd genutzt werden müssen.

von Nadia El Daly

Späte Stoppelbearbeitung

Man lässt die Stoppeln nach der Getreidernte stehen, wodurch der Boden länger offen und hell bleibt. So können spät blühende und konkurrenzschwache Wildkräuter noch aussäen. Stoppeläcker bieten im Winterhalbjahr Deckung und Nahrung für Vögel, Feldhasen und Insekten. Auch werden wandernde Amphibien geschont.

Lichtacker

Ein Lichtacker ist ein Getreidefeld mit einem breiteren Reihenabstand oder einer geringeren Saatstärke. Er ist lichtdurchflutet und bietet zahlreichen Insekten, Vögeln sowie Amphibien einen Rückzugsort und Wildpflanzen die Möglichkeit sich auszusäen.

Futterleguminosen und Feldfutter

Futterleguminosen und Feldfutter in der Hauptfruchtfolge bedeutet, dass diese Pflanzen als Hauptkultur im regulären Fruchtfolgesystem angebaut werden. Wenn sie blühen, bieten sie für

zahlreiche Insekten und Kleinlebewesen Nahrung. Zudem sind sie Deckungs- und Überwinterungsraum für viele Arten.

Extensive Weiden & Bergmäher

Extensive Weiden wie Hutweiden, Almen und Bergmäher sind wertvolle ökologische Flächen. Mahd und Beweidung verhindern eine Verbuschung der Flächen und erhalten so den Lebensraum für zahlreiche seltene Pflanzen und Tiere.

Abgestufter Waldrand

Ein abgestufter Waldrand besteht aus mehreren Vegetationszonen, die von offenen Wiesen über Sträucher bis hin zu hohen Bäumen reichen. Diese strukturreiche Übergangszone zwischen Wald und Offenland beheimatet viele Pflanzenarten und bietet vielen Tierarten Lebensraum, Nistmöglichkeiten, Unterschlupf und Nahrung. Er sorgt für ein gutes Mikroklima, bessere Speicherfähigkeit des Bodens und schützt den Boden vor Austrocknung als auch Erosion.

Insektenfreundliche Mähtechniken

Insektenfreundlich zu mähen bedeutet unter anderem auf den Mähauflbereiter zu verzichten. Dieses Gerät mäht das Grünland nicht nur, sondern knickt und quetscht es, damit es schneller trocknet – und tötet nebenbei die sich darin befindenden Insekten. Auch selteneres Mähen und das Optimieren der Mährichtung (von innen nach außen) haben einen positiven Einfluss auf die Artenvielfalt: Reproduktionsfenster, Nahrungsangebot und Schutz für Insekten, Amphibien und Kleinlebewesen.

Hecken & Alleen

Einzelbäume, Sträucher & Büsche, Feldgehölze, Baumgruppen, Säume, Raine & Böschungen sind Lebensraum und Deckung für zahlreiche Tierarten, bieten Bestäubern und anderen Tieren Nahrung. Sie schaffen ein gutes Mikroklima, sind ein guter Wind- und Erosionsschutz und fungieren als Hochwasserschutz durch die Bewurzelung für eine bessere Wasseraufnahmefähigkeit des Bodens.

Vielfalt, die man messen kann

BIO AUSTRIA hat mit dem Biodiversitätsrechner, den über 6.000 BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ausgefüllt haben, ein Werkzeug kreiert, mithilfe dessen überprüft werden kann, wieviel man mit welchen konkreten Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität beigetragen hat.

Striegelverzicht

Der Striegelverzicht wirkt sich insbesondere für Bodenbrüter, Bodenorganismen und Ackerwildkräuter positiv aus. Strukturreiche Äcker und Ackerwildkräuter bieten Lebensraum für Vögel und Nahrung für Insekten. Bodenorganismen werden geschont wodurch die Fruchtbarkeit erhöht wird.



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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

Extensiver Obstbau

Der Biohof als Lebensraum für viele



Foto: © BIO AUSTRIA/Alexandra Jank (2), Markus Kohlmayr

Biobäuerinnen und Biobauern bewirtschaften ihre Höfe mit besonderer Achtsamkeit und schaffen so eine nachhaltige Koexistenz verschiedenster Lebewesen. Doris und Gerhard Paulitsch aus Rieding in Kärnten sind ein beeindruckendes Beispiel dafür.

von Birgit Knaus, Stefan Kopeinig

Vom Grünlandbetrieb zum vielfältigen Biohof

Am Fuße der Koralm, an der Grenze zwischen Kärnten und der Steiermark, liegt der Biohof Paulitsch. Ursprünglich ein klassischer Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung, erweiterten Doris und Gerhard Paulitsch vor zwölf Jahren ihren Hof um den Anbau von Bio-Obst. Heute verarbeiten sie die Früchte zu hochwertigen Bio-Fruchtaufstrichen und Bio-Säften.



Terrassen, Böschungen und ein lebendiger Obstgarten

Ein Geländeeinschnitt wurde über die Jahre in Terrassen umgewandelt und mit unterschiedlichen Obstarten bepflanzt. Dieses durchdachte Mosaik aus Obstpflanzungen und Böschungen schafft vielfältige Lebensräume: Wildbienen und Hummeln graben ihre Brutröhren in den Boden der Böschungen, die Gottesanbeterin lauert hier auf Beute und Erdkröten und Grasfrösche suchen im Schutz der Beeteinfassungen aus Rundholz Zuflucht.

Da die Obstanlage händisch bewirtschaftet wird und die Böschungen weitgehend unberührt bleiben, kann sich die Natur frei entfalten. Die Vielfalt zeigt sich eindrucksvoll: Im Rahmen einer Vogelartenkartierung wurden vierzig verschiedene Arten nachgewiesen. Besonders im Frühling ist reger Flugbetrieb am Hof – nicht nur in der Obstanlage, sondern auch an den Gebäuden, wo zahlreiche Nistkästen hängen.

Ökosystem Obstgarten: Balance durch Vielfalt

Die breite Mischung aus Kultur- und Wildpflanzen, Insekten, Vögeln und Amphibien hält das Ökosystem im Gleichgewicht, sodass Schädlinge nicht überhandnehmen. Wenn von März bis September diese Pflanzen blühen, genießt Doris Paulitsch nicht nur die

Farben und Düfte, sondern kann auch bei der Ernte der Früchte über Monate aus dem Vollen schöpfen.

Auch ihr Mann Gerhard sieht viele Vorteile: Statt chemischer Mittel braucht er lediglich ein paar Sitzwarten für Greifvögel, um die Mäusepopulation im Zaum zu halten. Zudem ist es für beide spannend, immer wieder neue Tierarten am Hof zu entdecken. „Je besser wir die Tiere und Pflanzen hier kennenlernen, desto bewusster werden wir uns ihrer Bedürfnisse – und desto mehr Lebensräume möchten wir erhalten oder schaffen“, erklärt Gerhard Paulitsch.

Ein Beispiel dafür ist ein alter Kalksteinbruch auf dem Hof: Anstatt ihn einzu-ebnen, blieb er sich selbst überlassen. Über die Jahre entstand dort eine natürliche Heckenlandschaft, die unzähligen Tierarten Unterschlupf bietet.

Kleine Maßnahmen, große Wirkung

Oft sind es einfache Dinge, die viel bewirken: Sträucher stehen lassen, natürliche Unordnung zulassen oder gezielt Lebensräume schaffen. Gerhard Paulitsch arbeitet aktuell an einer Totholzhecke. Sie besteht hauptsächlich aus Totholz – also aus Ästen, Zweigen und Stämmen von Laubbäumen, die übereinander geschichtet werden. Und hier am Rande eines kleinen Teiches bietet sie eine wertvolle Zufluchtsstätte für Zaunkönige und Rotkehlchen.

Biodiversität beginnt oft im Kleinen. Und doch ist sie die Grundlage eines funktionierenden, natürlichen Kreislaufs – wie es der Biohof Paulitsch eindrucksvoll zeigt.

Biohof Paulitsch

Lage: 630 m Seehöhe, Rieding 42, 9431 St. Stefan

Kontakt: +43 664 4416566
gerhard.paulitsch@gmx.at
www.biohof-paulitsch.at

Betriebsflächen & Kulturen:

- 14 ha Grünland (davon 3 ha Pacht), 10 Mutterkühe + Nachzucht
- 12 ha Wald
- 21 a intensiver Obstbau: 14 a Strauchbeeren (Himbeere, Brombeere, Johannisbeere, Heidelbeere, Josta- und Stachelbeere) 7 a Obstbäume (Marille, Kirsche, Zwetschke, Apfel, Birne)

Produkte: Bio-Fruchtaufstriche, Chutneys, Gemüsesugo, Gummibären, Sirupe, Säfte

Abenteuer Biobauernhof



STATIONEN:

- 1 Hofladen**
Im Hofladen gibt es frische Bio-Produkte. Würfle noch einmal, um andere Bio-Produkte zu entdecken.
- 2 Hühnerstall**
Die Hühner genießen ein Sandbad. Setze eine Runde aus und lass die Hühner sich wohlfühlen.
- 3 Bienenstock**
Die Bienen und andere Nützlinge helfen, die Pflanzen zu bestäuben. Ziehe ein Feld vor, weil die Natur dir hilft.
- 4 Kontrollstation**
Der Biobauer erhält das EU-Bio-Logo für die Einhaltung der strengen Regeln. Ziehe zwei Felder vor, weil du dich auf Bio verlassen kannst.
- 5 Gemüsegarten**
Hier wachsen viele verschiedene Gemüsesorten. Würfle noch einmal, weil die Vielfalt deinem Boden hilft.
- 6 Mistlagerstätte**
Hier wird Mist gesammelt, um den Boden zu stärken. Setze eine Runde aus, damit der Boden Kraft sammeln kann.
- 7 Fruchtfolge**
Dein Feld braucht eine Pause, damit der Boden gesund bleibt. Setze eine Runde aus, um die Erde zu schonen.
- 8 Weide**
Die Kühe oder Schafe dürfen auf die Weide, um frisches Gras zu fressen. Ziehe ein Feld vor, weil die Tiere glücklich sind.

VIEL SPASS BEIM SPIELEN!

Entdecke den Biobauernhof! Alles was du dafür brauchst, sind Würfel und Spielfiguren. Die Spieler:innen führen ihre Tiere durch den Biobauernhof und lernen dabei, warum Bio-Lebensmittel besonders wertvoll sind. Wer als Erste:r alle Stationen des Hofes durchlaufen hat und das Ziel erreicht, wird Bio-Experte, Bio-Expertin.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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

Illustration: © Anna-Lena Kühler

Vielfalt am Feld und auf dem Teller

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website: <https://www.bio-austria.at/bio-konsument/rezepte/>

Ihr Lieblingsrezept fehlt in unserer Sammlung?



Viel Freude beim Nachkochen!
von Michaela Toth



Mostschaumsuppe

Rezept und Foto: von Birgit Waldenberger

Bio-Zutaten für 4 Personen

20 g	Butter	150 ml	Schlagobers
2	Knoblauchzehen	150 ml	Crème fraîche
40 g	Karotten, klein gewürfelt	3 EL	Butter
40 g	Sellerie, klein gewürfelt	3 EL	geschlagenes Schlagobers
500 ml	Apfelmost	5 EL	Brotwürfel
750 ml	Gemüsesuppe	Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch	

Die Butter in einem Topf schmelzen und den fein gehackten Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Selleriewürfel darin dünsten. Mit Most aufgießen und bis zur Hälfte einkochen lassen.

Die Suppe zufügen und etwa 20 Minuten köcheln.

TIPP: Die Suppe kann auch mit einem Schuss Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verfeinert werden.

Obers und Crème fraîche einrühren und nochmals etwas einkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter und Schlagobers zur Suppe geben und mit dem Mixstab schaumig aufmixen, mit Brotwürfeln und Schnittlauch garnieren.

Marinierte Putenstreifen

mit Austernpilzen auf Wildkräuter-Vogerl-Salat

Rezept: von Maria Brader, Foto: © Maria Brader Schallhas

Bio-Zutaten für 4 Personen

500 g	Putenfleisch	Vogerlsalat
1 EL	Honig	Wildkräuter der Saison, wie Löwenzahn, Vogelmiere, Bärlauch, Giersch, Schafgarbe usw.
0,125 l	Sojasauce	Rapsöl, Apfelessig und Salz für die Salatmarinade
0,0625 l	Rapsöl	
Frisch geriebener Ingwer		
Mehl		
500 g	Austernpilze	
Frisch gemahlener Pfeffer		

Den Honig mit der Sojasauce, dem Rapsöl und dem frisch geriebenen Ingwer verrühren. Das Fleisch in Streifen schneiden, in die Sojasauce-Mischung legen und für 3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch auf einer Seite leicht mit Mehl bestäuben und in einer (beschichteten) Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten, warmstellen. Die geschnittenen Austernpilze mit wenig Rapsöl anbraten, nach Geschmack pfeffern und mit der restlichen Soja-Marinade „löschen“.

Den Salat waschen, mit Rapsöl, Apfelessig und Salz marinieren und gut verrühren. Auf den Tellern anrichten und die Putenstreifen sowie die Austernpilze darauf verteilen.



Bio-Einkaufsquellen in Ihrer Nähe finden Sie in unserer Biomap.

Fisolengulasch

Rezept und Fotos: BIO AUSTRIA

Bio-Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel	2 EL	glattes Mehl
1 EL	Zucker	1 EL	Tomatenmark
1	Paprika	2	Knoblauchzehen
600 g	Fisolen	Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Paprikapulver	
600 g	Schweineschulter	Olivenöl	
600 ml	Rindsuppe		
250 g	Sauerrahm		

Fisolen putzen, schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Zwiebel schälen und schneiden. Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch in Würfel schneiden. Den Zucker in den Topf geben und warten bis er geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, Olivenöl dazu geben und die geschnittene Zwiebel darin dünsten. Wenn der Zwiebel goldbraun ist, das würfelig geschnittene Fleisch und den geschnittenen Knoblauch dazu geben und braun werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, das Tomatenmark dazu geben und leicht anrösten, dann mit Suppe aufgießen. Die Fisolen dazu geben und alles so lange schwach köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist, ca. 20 Minuten. Den Sauerrahm mit Mehl und etwas Paprikapulver gut vermischen. Wenn das Fleisch weich ist, den Topf vom Herd nehmen und nicht mehr köchelnd das Sauerrahm-Gemisch unterrühren. Danach noch 10 Minuten auf kleinster Stufe erwärmen, es darf nicht mehr kochen, da sonst der Sauerrahm ausflockt.

Graumohn-Torte

Rezept: SVGH, Foto: © schewig fotodesign

Bio-Zutaten

Teig:	Schale einer Zitrone oder Saft einer ½ Zitrone	
8	Dotter	3 EL Rum
200 g	Butter	
80 g	Staubzucker	Fülle:
8	Eiklar	Ribiselmarmelade
140 g	Feinkristallzucker	2 EL Rum
250 g	Waldviertler Graumohn g.U., gemahlen	Zitronenglasur:
150 g	Haselnüsse oder Mandeln, gerieben	120 g Staubzucker
¼ TL	Zimt	1-2 EL Zitronensaft
Prise Salz		

Butter mit Staubzucker, Zimt, Salz, Zitronenschale und Rum schaumig rühren. Eier trennen, Dotter nach und nach unter die Buttermasse rühren, Eiklar zu Schnee schlagen und mit Kristallzucker steif aufschlagen. Mohn und Nüsse mischen und alles vorsichtig zusammenrühren. Tortenform (z.B. 24 cm Durchmesser) mit Papier auslegen und die Masse bei ca. 180°C 55-65 Minuten backen. Torte auskühlen lassen, aus der Form nehmen und Papier abziehen. Torte einmal durchschneiden, eventuell mit Rum beträufeln, mit Ribiselmarmelade bestreichen und zusammensetzen. Für die Zitronenglasur Staubzucker und Zitronensaft verrühren und die Torte überziehen.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: [bio-austria.at/eu-bio-logo](https://www.bio-austria.at/eu-bio-logo)



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



Käferbohennudeln

mit Kürbiskernölpesto und Paradeisern

Rezept: SVGH, Foto ©: Stefan Kristoferitsch

Bio-Zutaten für 4 Personen

- Nudelteig:**
 150 g griffiges Weizenmehl
 50 g Steirische Käferbohnen g.U., passiert
 1 Ei
 1 EL Öl
 30 ml Wasser
 1 EL Butter zum Schwenken

Kürbiskernpesto:

- 100 g Kürbiskerne, gerieben
 50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 Frische Gartenkräuter, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 Salz

Zum Anrichten:

- 2 gr. Fleischparadeiser
 Salz
 Balsamicoessig
 Asmonte, fein gerieben (würziger Hartkäse)
 einige Steirische Käferbohnen g.U., halbiert
 frische Kräuter zum Garnieren
 1 EL Butter

Kürbiskernölpesto:

Alle Zutaten in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab gut durchmischen, es soll eine gut streichfähige Masse entstehen.

Aus allen Zutaten einen festen Nudelteig bereiten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten rasten lassen. Dann den Teig mit dem Nudelwalker zu dünnen Flecken ausrollen und mit dem Teigrad gleichmäßige Bandnudeln schneiden oder eine Nudelmaschine verwenden. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in einer Pfanne in zerlassener Butter schwenken.

Die Fleischparadeiser in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und in wenig Butter in einer Pfanne nur erwärmen, auf einem Teller anrichten, nach Belieben mit etwas Balsamicoessig beträufeln, die Käferbohennudeln daraufsetzen und mit Kürbiskernölpesto übergießen. Fein geriebenen Hartkäse und halbierte Käferbohnen zum Finalisieren zugeben.

Unsere geschützten Spezialitäten

In Zusammenarbeit mit dem Serviceverein geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel (SVGH) informiert BIO AUSTRIA, woran man verlässlich erkennt, welche EU-Qualitätsstandards bestimmte Lebensmittel erfüllen und was diese ausmacht.

<https://www.bio-austria.at/a/konsument/besondere-qualitaetslebensmittel/>

EU-Ursprungs- und Qualitätszeichen

In Europa sind bestimmte Lebensmittel mit EU-Ursprungs- und Qualitätszeichen gekennzeichnet. Die drei EU-Qualitätszeichen informieren KonsumentInnen über den geografischen Ursprung oder die traditionelle Verarbeitung besonderer Lebensmittel. Die Lebensmittel sind durch die Kennzeichnung vor Nachahmung geschützt.



Geschützte Ursprungsbezeichnung - g.U.

Alle Produktionsschritte erfolgen nach einem festgelegten Verfahren in einem bestimmten geografischen Gebiet. Diese Lebensmittel verdanken ihre Güte oder Eigenschaften überwiegend den geografischen Verhältnissen.

von Thomas Lang



Geschützte geografische Angabe - g.g.A.

Dieses Qualitätszeichen ist mit der g.U. vergleichbar, allerdings muss hier nur mindestens einer der Produktionsschritte in einem bestimmten geografischen Gebiet erfolgen. Qualität, Ansehen oder andere Eigenschaften der Lebensmittel müssen wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sein.



Garantiert traditionelle Spezialität - g.t.S.

Dieses Qualitätszeichen bezieht sich auf Lebensmittel mit einer bestimmten Herstellungsart. Das Erzeugnis muss aus traditionellen Rohstoffen hergestellt werden oder eine traditionelle Zusammensetzung oder Herstellungs- bzw. Verarbeitungsart aufweisen. Traditionell bedeutet eine Verwendung dieser Herstellungsmethode seit mindestens 30 Jahren.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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

Gourmet Kids

„GOURMET Kids ist Spezialist für kindgerechte Ernährung mit hochwertigen regionalen Zutaten und einem hohen BIO-Anteil.“

von Claudia Ertl-Huemer



Um den BIO-Standort Österreich gemeinsam nachhaltig zu stärken und die Zusammenarbeit mit BIO-Bäuerinnen und BIO-Bauern zu fördern, pflegen wir seit 2023 eine Partnerschaft mit BIO AUSTRIA. Zuletzt konnten wir in einem gemeinsamen Kochworkshop unsere Kompetenz sowie unsere Erfahrung

als BIONier zeigen. Gemeinsam haben wir eine neue Speise entwickelt, die auch in unser aktuelles Frühlingssortiment aufgenommen wurde: Das BIO-Linsen-Moussaka mit Kartoffeln und roten Linsen. Unser erfahrenes Team überlegt sich stets, wie wir Kindern gesunde Zutaten schmack-

haft machen können. So auch bei diesem Rezept, mit dem wir Kindern nährstoffreiche Hülsenfrüchte näherbringen wollen“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleitung Education Catering bei GOURMET.

www.gourmet-kids.at

Für Ihre Kinder mit Liebe gekocht

mit besten Zutaten aus unserer Umgebung

nachhaltig und in BIO-Qualität

täglich frisch für Kindergärten, Schulen und Feriencamps

Schau rein auf Instagram

„Jippie, wir feiern 50 Jahre Gourmet!“

Weil Kinder Kinder sind!

www.gourmet-kids.at



Grafik: Shutterstock, Montage: christof

Vielfalt am Teller

Gut für uns und unseren Planeten

Die Menschheit konsumiert weit über die planetaren Grenzen hinaus. Intensive Anbaumethoden, Monokulturen sowie der massive Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln, sowie großflächige Entwaldungen von unter anderem Regenwaldgebieten sollen den überbordenden Konsum bändigen. Hinzu kommt eine intensive Tierhaltung, Futtermittel aus Übersee mit langen Transportwegen, die den ökologischen Fußabdruck unserer Ernährung weiter vergrößern.

von Johanna Hohensinner

Diese intensive Landnutzung hat Auswirkung auf unseren Planeten, die von Wissenschaftler:innen weltweit schon lange prophezeit wurden. Sie führt zu Extremwetterereignissen wie Trockenheit, Dürren, Waldbrände, aber auch Starkregenereignisse mit anschließender Überschwemmung, welche längst auch in Österreich zu den in immer

engeren Abständen wiederkehrenden Ereignissen zählen. Auch die Landwirtschaft trägt hier ihr Päckchen mit: Etwa 10 Prozent der Treibhausgasemissionen in Österreich stammen direkt aus der landwirtschaftlichen Produktion, global liegt der Anteil sogar bei rund 12 Prozent. Dabei werden nicht alle produzierten Lebensmittel überhaupt

versehrt. In Österreich werden jährlich rund eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel weggeworfen. Davon entfallen über 50 Prozent auf private Haushalte. Das bedeutet, dass jeder Haushalt in einem Jahr Lebensmittel im Wert von bis zu 800 Euro entsorgt. Besonders betroffen sind Brot und Gebäck: Pro Person werden jährlich etwa 18 Kilo-

gramm, das entspricht 36 Laiben Brot, weggeworfen. Diese Verschwendung trägt erheblich zum CO₂-Ausstoß bei und belastet Umwelt und Klima.

Neben dem Lebensmittelabfall birgt aber auch der Angebotsüberfluss Tücken. Dieser führt nicht nur vermehrt zu Fehlernährung, sondern trägt auch zu einem Anstieg von ernährungsbedingten Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Erkrankungen bei. Mehr als 50 Prozent der Erwachsenen in Österreich sind übergewichtig, jede:r Sechste ist adipös. Auch Kinder und Jugendliche sind betroffen: Jedes vierte Kind leidet in Österreich an Übergewicht. Doch wie schaffen wir eine 180 Grad Wendung? Welches Essen ist gut für uns, unsere Kinder und den Planeten? Und wie können wir eine nachhaltige Welternährung sicherstellen? Die Antwort liegt unter anderem in nachhaltigen Produktionsweisen wie Bio, der Reduktion unseres Fleischkonsums und der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Pflanzliche Ernährung: Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit

Die Produktion von Obst, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten verbraucht deutlich weniger Ressourcen als die Erzeugung tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Milch oder Eier. Eine pflanzenbetonte Ernährung kann daher nicht nur die Treibhausgasemissionen erheblich reduzieren, sondern bietet auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Saaten und Hülsenfrüchte liefern wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, die das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten senken.

Doch in unserer Alpenrepublik gibt es sehr viele Weiden und Almen. Eine Kulturlandschaft die sich über Jahrhunderte so geformt hat. Früher waren Großteile Österreichs bewaldet. Durch die Beweidung konnten die Flächen langfristig als Graslandschaft genutzt werden und so als Quelle für Ernährung über die Tiere nutzbar gemacht werden. Aus einfachem Gras werden durch die tierische Veredelung hochwertige Lebensmittel wie Milch, Käse und Fleisch. Auch heute noch werden weite Teile von Salzburg, Vorarlberg, Tirol, Kärnten und Steiermark beweidet. Wiederkäuer wie Kühe, Schafe und Ziegen haben die Fähigkeit durch ihr komplexes Magensystem Nährstoffe aus Gras zu ziehen. Eine Fähigkeit die wir Menschen nicht haben. Die Produktionsweise macht hierbei oft den Unterschied. Bio-Kühe, -Ziegen und -Schafe müssen auf die Weide und sind somit wichtige Landschaftspfleger und spielen auch für die Biodiversität eine wichtige Rolle. Werden Tiere jedoch ausschließlich von Ackerpflanzen wie Mais, Soja und Co gefüttert, stehen sie in direkter Nahrungskonkurrenz mit uns Menschen.

Fakt ist: Wir essen in Österreich zu viel Fleisch. Zwar ging der Fleischkonsum in den letzten Jahren erstmals leicht zurück, doch der durchschnittliche Konsum liegt in Österreich immer noch etwa dreimal so hoch wie von Ernährungsexpert:innen empfohlen. Die klare Empfehlung von BIO AUSTRIA lautet daher: wenn Fleisch, dann in Bio-Qualität!

Neue Ernährungsempfehlungen mit Umweltfokus

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) hat erstmals auch Umweltthemen in ihre Empfehlungen integriert. Ein wissenschaftlich fundierter

Ansatz, der Gesundheits- und Umweltaspekte vereint, ist die sogenannte "Planetary Health Diet". Sie empfiehlt, dass eine nachhaltige Ernährung zu mehr als drei Vierteln aus pflanzlichen Lebensmitteln bestehen sollte. Dabei werden Ausgewogenheit und Vielfalt großgeschrieben: Neben Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchten, Nüssen, Samen, Ölen und Fetten gehören auch moderate Mengen an Milchprodukten, Eiern, Fisch und Fleisch dazu. Besonders Hülsenfrüchte spielen als pflanzliche Eiweißquelle eine zentrale Rolle.

Bio, regional und saisonal: Die perfekte Kombination

Eine nachhaltige Ernährung beginnt beim Einkauf. Saisonale Bio-Lebensmittel aus der Region sind nicht nur besser für die Umwelt, sondern unterstützen auch die heimische Landwirtschaft und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei. Dank kurzer Transportwege sind sie oft frischer, nährstoffreicher und aromatischer.

Wie bunt sind eure Teller?

Aus welcher Region stammen eure Lebensmittel? Durch die Nutzung saisonaler Angebote bekommt ihr nicht nur regionalere Lebensmittel, sondern könnt auch mehr Abwechslung und Flexibilität in den Speiseplan bringen. Zudem kann das Kosten sparen, denn bio-regionales Obst und Gemüse ist oft preislich attraktiv.

Begebt euch auf eine regionale Entdeckungsreise und erlebt die Vielfalt direkt vor eurer Haustür! Die Art, wie wir uns ernähren, hat enorme Auswirkungen – sowohl auf unsere eigene Gesundheit als auch auf die Zukunft unseres Planeten. Durch bewusste Entscheidungen können wir alle zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung beitragen!

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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

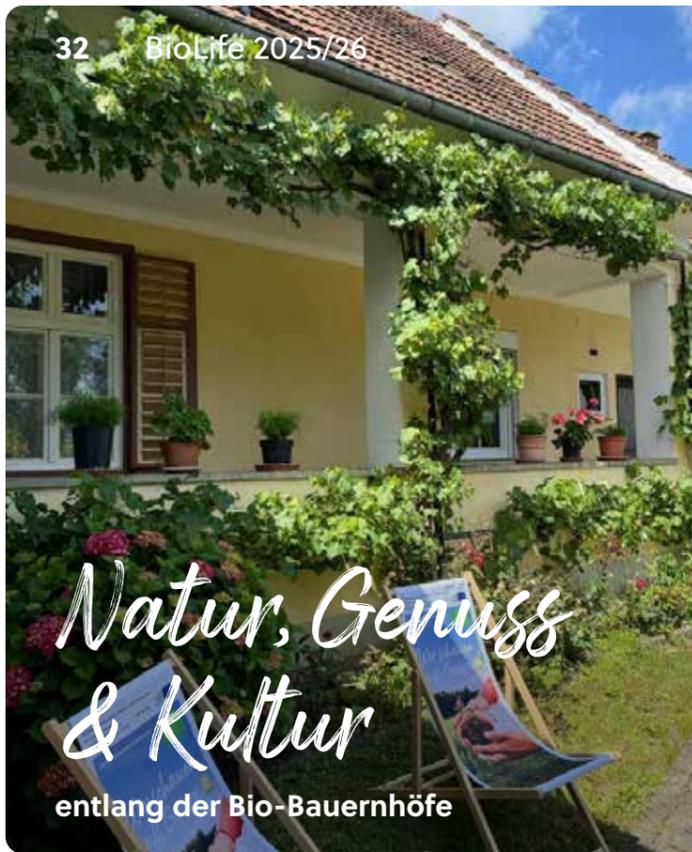


Foto: © Johanna Kirnbauer

Im beschaulichen Riedlingsdorf im südlichen Burgenland bewirtschaftet Johanna Kirnbauer ihren kleinen Bio-Betrieb. Die junge Bäuerin hat 2019 den Bauernhof von ihren Eltern übernommen und hat sich seitdem voll und ganz dem Gemüsebau und der Direktvermarktung verschrieben.

von Andrea Klampfer

Mit der Übernahme hat sie auch sofort auf die biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Momentan bewirtschaftet Johanna ca. 10 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche (Ackerflächen, Fruchtgemüse, 2 Folientunnel) und 8 Hektar Wald. Schon ihre Großeltern waren für ihr Gemüse bekannt und so lag es der jungen Bäuerin nach einem Studium an der TU Wien wahrscheinlich im Blut, sich für die Landwirtschaft zu entscheiden.



Nach einem Praktikum auf einem Bio-Gemüsebaubetrieb, beschloss sie den Hof zu Hause zu übernehmen und vom Nebenerwerb auf den Vollerwerb umzustellen. Der Erfolg gibt ihr Recht. Die Direktvermarktung (Öffnungszeiten Samstag von 9-12 Uhr) wurde von

Anfang an gut angenommen und auch einige Restaurants und Gastronomiebetriebe wurden bald auf sie aufmerksam.

Die Arbeit als Bio-bäuerin empfindet Johanna als sinnstiftend und besonders abwechslungsreich und „sollte einmal etwas schiefehen, dann ist es wichtig, sich nicht entmutigen zu lassen und daraus zu lernen“, so die junge Bäuerin.

Als große Herausforderungen in der Landwirtschaft empfindet Johanna Kirnbauer die teils schwierigen Wetter- und Klimabedingungen. Wobei sie davon überzeugt ist, dass man im Gemüsebau hier leichter darauf re-

agieren kann (evtl. nachbauen etc.). Sie setzt auf alte robuste Raritäten, die vor allem in der Direktvermarktung Anklang finden. Ein weiterer Vorteil dieses Vermarktungsweges ist laut Kirnbauer auch, dass man freier in den Vermarktungsnormen ist, deshalb ist der Lebensmitteleinzelhandel derzeit keine Option für sie.

Als Empfehlung für alle Quereinsteiger:innen würde sie jedem und jeder raten: „sich nicht sofort entmutigen lassen. Lehrgeld müssen wir alle zahlen!“ Johanna Kirnbauer ist seit 2019 Mitglied bei BIO AUSTRIA Burgenland und weiß vor allem das Beratungs- und Bildungsangebot sehr zu schätzen. Wir freuen uns besonders einen so engagierten und leidenschaftlichen Bio-Betrieb als Mitglied in unseren Reihen zu haben und freuen uns schon auf das ausgezeichnete Bio-Gemüse, das es demnächst wieder gibt.

Biohof Kirnbauer, Untere Hauptstraße 37, 7422 Riedlingsdorf



BIO steht für Bodenständigkeit, für Kreislaufwirtschaft und für gesunde Nahrung und Verantwortung gegenüber Natur und Mensch. WELLNESS für Rückzug, Erholung. Wenn beides zusammenkommt, entsteht etwas Kraftvolles. Ein achtsamer Zugang zum eigenen Wohlbefinden – im Einklang mit dem, was die Erde uns gibt.



Retter-Back-Stube, dem Frühstücksei von den streichelzahmen Retter-Hühnern oder einem Spaziergang entlang der Streuobststrunde, entlang der Brombeerhecken im Quittengarten mit berauschendem Weitblick ins Oststeirische Hügelland.

Im RETTER Bio-Natur-Resort wird genau dieser Weg gelebt. Ulli Retter, Gastgeberin des Hauses, ist glücklich über die schon seit über 30 Jahren biozertifizierten Obstgärten und Wiesen rund um das Hotel und über die Konsequenz ihres Teams ausschließlich BIO am Teller zu servieren. Sie ist überzeugt davon, dass wahre Gesundheit im Bauch beginnt und damit auch auf Psyche und Geist wirkt. „Mit jeder Bio-Mahlzeit wird das Mikrobiom gestärkt und damit die natürliche Lebensgemeinschaft im Inneren unseres Körpers. Das Ergebnis ist Wohlbefinden.“

Wellness beginnt beim Retter bereits beim Duft des täglich frisch gebackenen Brots und Gebäcks direkt aus der

Die Familie Retter bietet im ersten BIO | ORGANIC | SPA 100 % Biogenuss für Körper und Seele – mit entspannenden Behandlungen mit regionaler Bio-Kosmetik und Massageölen und einem tiefen Verständnis für den Wert echter Regeneration. Im 3.200 m² großen Wellnessbereich aus Lehm, Glas und Holz lässt es sich bei heißen Saunaaufgüssen in der Fichtennadelsauna und zahlreichen Entspannungsräumen wie dem Walddom mit Wasserbetten, dem Blätterdachepidarium und dem Infrarotkino leicht entspannen. Sportliche zieht es in den 25 m Waldpool oder in den kühlen 20 m Naturschwimmteich, ideal zum Eisbaden, oder auf die schönsten Fahrradstrecken des Landes, dem großen Jogl oder auf die einzigartigen kaum befahrenen Rennradstrecken des Oststeirischen Hügellandes.

Bio-Wellness bildet ein Fundament für eine Zukunft, die gut tut – den Menschen wie der Umwelt. Wer diesen Ort besucht, spürt schnell: Nachhaltigkeit fühlt sich gut an und fördert Achtsamkeit und Balance in unserer Welt, in der beide Worte selbstverständlich zusammengehören.

Wellness mit 100% BIO-Genuss. Ideal für alle, die bewusst genießen, nachhaltig Urlaub machen und inmitten der Natur neue Energie tanken möchten.

Sonntagsschnäppchen

- 1-2 Übernachtungen inkl. Allzeit-BIO-Genuss
- GenussCard mit über 200 Ausflugszielen
- Aktiv-Fit-Programm mit Yoga, Pilates, ZEN
- Führung und Verkostung im BioGut RETTER
- Zeit für S'ICH im BIO | ORGANIC | SPA

ab € 162,- pro Person und Nacht

RETTER Bio-Natur-Resort
8225 Pöllauberg 88, Steiermark
www.retter.at

Woran erkenne ich Bio-Lebensmittel einfach und eindeutig?

Immer wieder beklagen sich Konsument:innen, dass bei dieser Flut an Bio-Markenzeichen und -Gütesiegeln niemand mehr einen Überblick haben kann. Worauf kann man sich verlassen, welche Gütezeichen sind reines Greenwashing, welche vertrauenswürdig? Woran erkenne ich Bio?

von Nadia El Daly

Augen auf und Kleingedrucktes lesen?

Die Begriffe „biologisch“ und „organisch“, als auch deren Erweiterungen wie aus „biologischem oder ökologischem Anbau“, sind gesetzlich geschützt. An ihnen kann man erkennen, dass das Lebensmittel aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft stammt. Gerne wird durch Bezeichnungen wie aus „naturnahem“ oder „kontrolliertem“ Anbau, aus „umweltgerechter“ oder „nachhaltiger“ Landwirtschaft eine nicht vorhandene Qualität suggeriert. Diese Bezeichnungen haben nichts mit der gesetzlich genau definierten und unabhängig kontrollierten biologischen Wirtschaftsweise zu tun.

Das zu wissen ist zwar gut, aber wer möchte schon jede Verpackung genau inspizieren und nach den „richtigen“ Worten suchen? Wir alle sind dankbar für eindeutige Erkennungszeichen, die auf einen Blick verlässlich offenlegen, ob man ein Bio-Produkt in Händen hält oder nicht.

Lieber auf einen Blick

Hier helfen Logos und Siegel. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Markenlogos und Qualitätssiegeln. Inzwischen hat so gut wie jeder Lebensmittelhandel oder Diskonter eine eigene Bio-Schiene, die mit einem entsprechenden Markenlogo gekennzeichnet ist. Kann man diesen vertrauen? Sind das die Zeichen auf die man achten sollte?

Gleich vorweg: ja, man kann den Bio-Handelsmarken trauen, denn sie unterliegen denselben strengen Kontrollen wie alle Bio-Lebensmittel. Allerdings ist es wahrscheinlich gerade diese Fülle an Bio-Marken, die bei Konsument:innen den Eindruck eines Gütesiegel-Dschungels erweckt und diese verunsichert.

Deshalb ist es sinnvoller, auf Bio-Qualitätssiegel zu achten, vor allem, da es eines gibt, das gesetzlich verpflichtend auf allen verpackten Bio-Lebensmitteln angebracht sein muss.

Das EU-Bio-Logo

Sämtliche in der EU vermarktete Bio-Lebensmittel werden auf Einhaltung der Richtlinien der EU-Bio-Verordnung kontrolliert. Werden diese Vorgaben bezüglich Herstellung und Verarbeitung eingehalten, wird ein Bio-Zertifikat ausgestellt – das man sich bei unverpackter Ware auch vorweisen lassen kann. Bei verpackten Bio-Lebensmitteln ist es einfacher: sie müssen seit 1. Juli 2010 mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sein. Das gilt übrigens auch für Bio-Handelsmarken. Das stilisierte Blatt auf grünem Grund ist DAS Bio-Erkennungszeichen. Es stellt sicher, dass die europäischen Mindeststandards für Bio eingehalten wurden. Im gleichen Sichtfeld muss außerdem der Kontrollstellencode und der Herkunftsnachweis abgebildet sein. Man kann somit nachvollziehen, welche Kontrollstelle anlässlich der mindestens jährlich stattfindenden Bio-Kontrolle das Zertifikat ausgestellt hat. Außerdem sieht man sofort in welchem Land, zumindest aber ob in- oder außerhalb der EU, das Lebensmittel hergestellt wurde. Bei Bio-Lebensmitteln ist also die immer wieder geforderte, verpflichtende Herkunftskennzeichnung zumindest auf EU/Nicht-EU Ebene schon lange umgesetzt.¹

Hier geht's zum unabhängigen Gütesiegel Check von Greenpeace



AMA-Biosiegel

Von der Agrarmarkt Austria, kurz AMA, wird das staatlich anerkannte, aber nicht verpflichtende AMA-Biosiegel vergeben. Betriebe die von der AMA definierte, über die EU-Bio-Verordnung hinausgehende, Kriterien erfüllen, dürfen das AMA-Biosiegel tragen. Es gibt zwei Ausprägungen: mit und ohne Herkunftskennzeichnung. Das rot-weiße Siegel lobt Lebensmittel österreichischer Herkunft aus, während das schwarz-weiße darüber keine Auskunft gibt. Wichtig ist, dass auch auf allen mit dem AMA-Biosiegel ausgezeichneten Lebensmitteln das EU-Bio-Logo abgebildet sein muss.

Bio
+ regional
+ saisonal
= optimal!

BIO AUSTRIA Zeichen

Neben staatlichen gibt es auch privatrechtliche Qualitätsstandards wie zum Beispiel den BIO AUSTRIA Standard. Der Verband der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern hat Richtlinien entwickelt, die weit über die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hinausgehen und mit den Mitgliedern ständig weiterentwickelt werden. Diese strengeren Richtlinien beziehen sich auf zulässige Betriebsmittel, Platz und Auslauf für die Tiere, Verbot von Futtermittelimporten und vieles mehr. Das BIO AUSTRIA Zeichen ist vor allem auf direkt vermarkteten Lebensmitteln zu finden, teilweise aber auch im Handel – fragen Sie gerne nach dem gelb-grünen Zeichen, wenn sie echt regionale Bio-Lebensmittel einkaufen möchten. (Auch auf BIO AUSTRIA gelabelten Produkten muss natürlich zusätzlich das EU-Bio-Logo drauf sein.)

Demeter Zeichen

Ein weiteres privatrechtliches Zeichen ist das grün-orange Logo des anthroposophischen Bio-Anbauverbands Demeter. Mit diesem Logo gekennzeichnete Lebensmittel werden nach biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugt, die natürlich auch um ein Vielfaches strenger sind als die EU-Bio-Richtlinien. Und auch hier wieder: zusätzlich zum Demeter Logo muss auf allen Verpackungen das EU-Bio-Logo angebracht sein, um die biologische Produktionsweise zu garantieren.

¹ Bei der Herkunftskennzeichnung steht „Aus EU und Nicht-EU Landwirtschaft“? Bei einem BIO AUSTRIA Joghurt kann das daran liegen, dass die Früchte für die Fruchtzubereitung wie Mangos, Maracuja oder Kaffee nicht in Österreich wachsen. Die wertbestimmende Zutat, also die Milch, stammt immer von österreichischen Bio-Kühen, die ausschließlich mit österreichischem Bio-Futter gefüttert werden. Der umwelt- und klimaschädliche Import von Futtermitteln ist bei BIO AUSTRIA nämlich untersagt.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



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



Foto: © BIO AUSTRIA Salzburg/Ebihara



Café Aigensinn

Ausbildungsbetrieb und kulinarischer Treffpunkt in Salzburg

Das Café Aigensinn macht Sinn im Stadtteil Aigen, es ist aber mit seiner Ausrichtung auch bewusst eigensinnig.

von Peter Hecht

Im Mai 2024 wurde mitten im grünen Salzburger Stadtteil ein neues und einzigartiges Konzept für Westösterreich eröffnet. Es entstanden gleich drei soziale und nachhaltige Angebote unter einem Dach: Wohnen, Arbeiten und Genießen im Café Aigensinn.

Neben dem Genuss möchte das Café Aigensinn auch neuer Treffpunkt für das soziale Miteinander im Stadtteil Aigen sein und Menschen mit Beeinträchtigung eine Zukunft mit Perspektive ermöglichen.

Der vom Verein anderskompetent geführte Standort in der Traunstraße 24

bietet für zehn Menschen mit kognitiven oder Mehrfachbeeinträchtigungen ein neues Zuhause. Für knapp 20 Personen finden sich dort Arbeitsplätze für leichte Arbeiten wie Sortieren und Verpacken. Im vorderen Teil des Gebäudes lädt das mit einer Glasfront offen konzipierte Café Aigensinn in heller Atmosphäre zum Entspannen, Plaudern und Essen ein. Eine bunte Auswahl an Speisen und Getränken wird hier serviert. Die gemütliche Terrasse bietet einen schönen Blick auf den Hausberg der Salzburger, den Gaisberg. Rundherum geht es beschaulich zu, denn der Stadtteil Aigen liegt am Südostrand der Stadt Salzburg und bietet neben Sehenswürdigkeiten wie der Aigner Kirche und dem Schloss Aigen vor allem viele Spazier- und Wandermöglichkeiten auf Wiesen- und Waldwegen. Der Aigner Park mit seinen verschlungenen Wegen, Aussichtspunkten, Grotten und Wasser-

fällen lässt sich mit einem Besuch im Café ideal für die ganze Familie verbinden.

Das Aigensinn besticht nicht nur durch die selbstgemachten, biologischen Köstlichkeiten, sondern auch durch den beherzten Umgang mit Gästen und Mitarbeiter:innen. Als Ausbildungsbetrieb erlernen hier bis zu vier Jugendliche mit Lernschwierigkeiten spezifische Grundlagen im Berufsfeld der Köchin und des Kochs sowie für den Arbeitsmarkt relevante soziale Kompetenzen. Die Ausbildung erfolgt in Teilqualifikation oder Anlehre, in diesen Ausbildungsformen kann der Verein die Inhalte auf die individuellen Bedürfnisse und Fähigkeiten der Jugendlichen abstimmen. Zumeist werden den Jugendlichen die Tätigkeiten direkt vermittelt und gemeinsam erarbeitet. Mappen mit allen Rezepten zu Hauptspeisen, Ku-

chen und Cocktails geben Hilfestellung in der Zubereitung. Kaffeemaschine und Registrierkasse sind mit einfachen Touchscreens ausgestattet. Mit Lehrling Anna hat das Café eine langfristige Mitarbeiterin. In den Sommermonaten unterstützten insgesamt drei Praktikant:innen vom Campus Oberrain, der Ausbildungsstätte von "anderskompetent" in Unken, das Aigensinn. Eine Praktikantin aus der Küche habe im Café Aigensinn zum Beispiel die Liebe zum Cocktail mixen gefunden, so der Gastronomieleiter Aleksandar Joncic. Bunte Cocktails sind auch Sinnbild für die Philosophie, wie auf der Speisekarte zu lesen ist:

„Euer Besuch bei uns trägt dazu bei, jungen Menschen eine wertvolle Ausbildung zu ermöglichen. Das Aigensinn ist klassisches Stadtteilcafé, fernab von Touristenpfaden, wo die Salzburger sich

wieder zu Hause fühlen können. Wir schaffen einen unkomplizierten Treffpunkt für alle Menschen – einen Ort der Verbindung und Gemeinschaft. Getreu unserem Motto: die Welt ist bunt, und bunt ist unsere Lieblingsfarbe. Bei uns gibt's mehr Abwechslung als im Wetterbericht.“

Ein Blick in die Speisekarte bestätigt das: selbstgemachtes Zitronen-Hummus, Wildkräuter-Salat, Rosmarin-Wedges, Halloumi-Fries, Kokos-Chia-Pudding, hausgemachte Torten & Strudel. Auch die Focaccia wird täglich frisch gebacken. „Alle Speisen und Getränke sind aus biologischer Landwirtschaft, deshalb wurden wir von BIO AUSTRIA als „Gold Partner“ ausgezeichnet“, freut sich der Gastronomieleiter Aleksandar Joncic über die Zusammenarbeit mit dem heimischen Bio-Verband.

So viel vorweg, ohne die Kosten erhöhen zu wollen: der Preis von Lebensmitteln wird nicht an der Ladenkasse alleine bezahlt. Zu dem ausgezeichneten Betrag eines Produkts kommen noch externalisierte Kosten hinzu, zum Beispiel für die Reinigung von durch die Landwirtschaft belastetem Trinkwasser oder die energieintensive Produktion von Düngemitteln. Diese Kosten werden nicht beim Lebensmitteleinkauf sondern indirekt von der Allgemeinheit und den Steuerzahler:innen beglichen. „Im Fall von Bio-Lebensmitteln handelt es sich dabei um einen wesentlich geringeren Betrag, was Bio in Wahrheit zum Sparprogramm für Österreich macht!“, so Barbara Holzer-Rappoldt, Vorstands-

Wieviele kostet dein Essen?

Die wahren Kosten von Lebensmitteln

Lebensmittel sind zu teuer, Bio-Lebensmittel sind überhaupt Luxus pur – wer hat nicht schon solche oder ähnlich Aussagen gehört. Doch was steckt dahinter? Was kosten Lebensmittel wirklich und vor allem: wer zahlt den Preis?

von Nadia El Daly

mitglied und Strategische Leitung von „Enkeltaugliches Österreich“, kurz ETÖ.

Vom Wissen zum Tun

Nun wissen wir seit Jahrzehnten, dass wir mehr Ressourcen verbrauchen als unser Planet erneuern kann, dass (und wodurch) die Biodiversität bedroht ist – tatsächlich geändert hat sich aber immer noch zu wenig. Einerseits, weil die Bedrohungen bis vor ein paar Jahren nicht so virulent erschienen, andererseits weil in unserer Welt scheinbar nichts einen Wert hat, das wirtschaftlich keinen beziffern kann. So gibt es zahlreiche Studien, die belegen, dass der Klimawandel uns alle teuer kommt. Studien, die aufzeigen, dass eine ressourcenschonende, nachhaltige Landwirtschaftsform wie die Bio-Landwirtschaft viele gesamtgesellschaftliche Vorzüge, auch monetäre, hat. Bisher sind diese Studien zwar auf interessierte Ohren gestoßen, hatten aber nur relativ geringe Steuerungseffekte in Politik und Wirtschaft. Mögliche Ursachen

könnten zu weite Systemgrenzen sein und rein innerdisziplinäre Forschungsansätze.

Dem ETÖ ist nun der Zusammenschluss von hochkarätigen Wissenschaftler:innen aus unterschiedlichen Disziplinen, Mediziner:innen, Landwirt:innen, politischen und juristischen Berater:innen gelungen. Gemeinsames Ziel von Wissenschaftler:innen wie Prof. Christian Vogl (BOKU), Prof. Helga Kromp-Kolb (BOKU), Prof. Hans-Peter Hutter (MedUni), Wissenschaftlerin des Jahres 2024 Prof. Sigrid Stagl (WU) und zahlreichen anderen, ist es, Österreich ein Stück weit zukunftsfähiger zu machen. Dabei werfen die Expert:innen, die sich alle ehrenamtlich engagieren, unter der Leitung von Prof. Sigrid Stagl einen ganzheitlichen, interdisziplinären Blick auf die volkswirtschaftlichen Folgen der Landwirtschaft und führen eine Meta-Analyse von über 60, teilweise bisher unveröffentlichten, Studien durch. Berücksichtigt werden folgende sechs naturwissenschaftliche Themenbereiche:

- 1 Wasserverfügbarkeit & Wasserqualität
- 2 Klimawirkung und Klimaresilienz
- 3 Bodengesundheit
- 4 Biodiversität
- 5 Gesundheit
- 6 Ernährungssicherheit und Krisenresilienz

Gesamtgesellschaftliche Kosten

Zahlen für Österreich werden noch berechnet und laufend ergänzt, valide Ergebnisse liegen derzeit auf EU-Ebene vor. Diese zeigen, dass die durch die Landwirtschaft verursachten Folgekosten enorm sind:

Laut Schätzungen der OECD, der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, betragen die externen Kosten der Landwirtschaft in der EU zwischen 78 und 157 Milliarden (!) Euro pro Jahr – das entspricht etwa 0,5-1 Prozent des BIP.

- Der Klimawandel kostet die EU-Staaten jährlich 6 bis 13 Milliarden Euro,

- der Verlust der Biodiversität 5-10 Milliarden Euro jährlich.
- Treibhausgasemissionen machen 10–12 Prozent der Gesamtemissionen der EU aus und verursachen jährliche Kosten von 50–100 Milliarden Euro.
- Der Wasserverbrauch und dessen Verschmutzung kosten der EU 4-7 Milliarden Euro jährlich,
- die Luftverschmutzung 5-10 Milliarden Euro.
- Auch die gesundheitlichen Folgekosten sind enorm, sie werden alleine durch den Pestizideinsatz auf jährlich 2-5 Milliarden Euro geschätzt.

Die EU-Landwirtschaft kann man nicht mit Österreich vergleichen? Dann schauen wir nach Bayern. Dort wurde beschlossen, nach 2026 ab einem Verbrauch von über 5.000 Kubikmetern Wasser den sogenannten Wassercent, genauer 10 Cent pro Kubikmeter, einzuheben. Dieser Wassercent soll die Kosten die anfallen, um durch Nitrat- und Pestizideinträge verunreinigtes Wasser aufzubereiten, zumindest teilweise abgelten.

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo: bio-austria.at/eu-bio-logo



v. li. n. re.: Prof. Sigrid Stagl, Barbara Holzer-Rappoldt, Prof. Marianne Penker

Gesamtgesellschaftlicher Nutzen

Müssen also zwangsläufig die Preise für Lebensmittel steigen, wenn man für Kostenwahrheit plädiert? Nein, im Gegenteil, so Barbara Holzer-Rappoldt: „Wenn man die externen Folgekosten durch den Ausbau nachhaltiger Produktionssysteme wie der Bio-Landwirtschaft senkt, kann Geld eingespart werden, das woanders sinnvoller investiert werden könnte, zum Beispiel für den Einkauf von bio-regionalen Produkten in der öffentlichen Beschaffung, einer Förderung der Bio-Landwirtschaft oder auch gratis Bio-Schulesen.“

Regionale Bio-Landwirtschaft bringt zahlreiche, auch monetäre Vorteile, die (positiv) in die Preisfindung mit einfließen müssen:

- Nachhaltige Ansätze stärken ländliche Gemeinschaften und schaffen eine Wertschöpfung von bis zu 5 Milliarden Euro jährlich.
- Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit und Bindung von CO₂ im Boden haben einen potenziellen Wert von 5–15 Milliarden Euro pro Jahr.
- Die Förderung von Wasserqualität und-management schlägt mit 1–2 Milliarden Euro zu Buche.
- Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität erzeugen in der EU einen Mehrwert von schätzungsweise 10–15 Milliarden Euro jährlich.

Um nochmal auf Bayern zurückzukommen: die am Projekt teilnehmende „Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.“ hat berechnet, dass die Bio-Landwirtschaft der Allgemeinheit 65 Cent pro Kubikmeter Wasser spart, die sonst für die Wasseraufbereitung anfallen würden. Das ergibt einen konkreten Gegenwert von rund 1.370 Euro pro biologisch bewirtschaftetem Hektar.

Der Weg entsteht im Gehen

„Strukturen beeinflussen das menschliche Handeln.“, so Prof. Sigrid Stagl. „Ich sehe die Hauptverantwortung für eine Veränderung bei den Entscheidungsträger:innen, die die Regeln unseres Tuns beeinflussen und bestimmen können, die physische wie soziale Infrastrukturen aufbauen können.“ Eine solche Transformation geht nicht von heute auf morgen, es braucht Ausdauer und viele kleine Schritte. Damit die durchgeführte Meta-Analyse größtmögliche Wirksamkeit hat, wurden enge Systemgrenzen gesetzt. Prof. Marianne Penker von der BOKU erklärt, „dass klare Systemgrenzen und praxistaugliche Spielregeln essenziell sind, um wirksame Governance-Ansätze zu entwickeln.“ Als Beispiel nennt sie den „positiven Steuerungseffekt einer biologischen öffentlichen Lebensmittelbeschaffung. Dadurch werden die Berechnungen in einen greifbaren, praxisorientierten und evaluierbaren Kontext gestellt.“

In einem ersten Schritt konzentriert sich das ETÖ deshalb auf das Projekt „Bio in der Öffentlichen Beschaffung“. Ein Ersuchen an den Rechnungshof mit Argumenten für den Einsatz von regionalem Bio ist vorbereitet. Das ETÖ erhofft, dass dadurch regionales Bio als positiver Steuerungsmechanismus anerkannt wird und, in einem zweiten Schritt, ressortübergreifend und gesamtgesellschaftlich positive Lenkungseffekte formuliert werden können. In dem engen Rahmen der Öffentlichen Beschaffung könnten implementierte Maßnahmen laufend evaluiert und gegebenenfalls angepasst werden. Wobei immer besonderer Wert auf einen inklusiven Ansatz gelegt wird, damit am Ende alle den sich vor ihnen auftuenden Weg gemeinsam gehen können.

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



Wo Geschichte auf Zukunft trifft



Das „Schlössle“ in Hard gibt es schon seit 454 Jahren. So richtig rund geht's dort aber erst seit Stefan und Jeannette Lässer den Hof 2003 gepachtet und „Lässer's Schlösslehof“ daraus gemacht haben. Mit Feingefühl und Geschick ergänzen sie das historische Flair um eine nachhaltige Bewirtschaftung und ideenreiche Direktvermarktung.

von Anna Fuchs

Eigene Stromerzeugung, Melkroboter, ferngesteuerte Hofsennerie, Schule am Bauernhof, Raumvermietung, ein wunderschönes Hofladencafé ... die Liste scheint unerschöpflich. Das passt zum Motto von Jeannette und Stefan Lässer: „Für die Landwirtschaft immer in Bewegung. Unser Hof steht für Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft. Wir legen großen Wert auf umweltfreundliche Praktiken und setzen uns aktiv für den Erhalt der Natur und Biodiversität ein. Mit unserer eigenen Stromerzeugung und Direktvermarktung möchten wir einen Beitrag zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion leisten.“ Seit drei Jahren ist Lässer's Schlösslehof

ein BIO AUSTRIA Betrieb und hat somit sein Motto in gesetzliche Richtlinien gegossen. Möglich machen es die vielen helfenden Hände: am Hof leben und arbeiten drei Generationen – Oma und Opa, Jeannette und Stefan Lässer mit ihren drei Kindern – und sechs Angestellte.

Der Hof umfasst insgesamt 40 Hektar Grünland, auf dem die 40 Milchkühe, ihre Nachzucht und ein Stier grasen können. Für das Winterfutter wird auf Wiesen und Weiden Heu geerntet. Der Mist und die Gülle der Tiere werden als natürlicher Dünger auf den eigenen Feldern ausgebracht, um den Boden

fruchtbar zu halten und den Nährstoffkreislauf zu schließen. Im geräumigen Laufstall mit Freiluftliegeboxen werden die Kühe artgerecht gehalten. Zusätzlich bewirtschaftet die Familie Lässer 30 Hektar Wald, aus denen sie ihr eigenes Brennholz gewinnt. Fünf Hektar werden extensiv als Streufläche genutzt, was die Biodiversität vor Ort fördert und gleichzeitig den Nutztieren einen gemütlichen und hygienischen Untergrund bietet.

Durch die natürliche Fütterung der Tiere wird hochwertige Bio-Milch produziert. Seit Anfang des Jahres unterstützt ein Melkroboter beim täglichen Mel-

ken. Die Bio-Milch wird anschließend in der neu eingerichteten Hofsennerie zu Produkten wie Topfen, Joghurt und verschiedenen Käsesorten verarbeitet – wobei ausschließlich natürliche Zutaten und hochwertige Bio-Rohstoffe verwendet werden. Neben der Sennerie gibt es einen Käsekeller, in dem alt- und unbekannte Käsekreationen reifen. So werden kurze Transportwege gewährleistet und Frische und Qualität garantiert.

Das Herzstück auf Lässer's Schlösslehof ist der neue Hofladen mit modernem gemütlichem Ambiente. Dort werden von Mittwoch bis Samstag (Öffnungszeiten 8-12.30 Uhr) liebevoll und frisch zubereitete Frühstück's Brettle serviert – auch vegetarisch. Achtung, das Frühstück ist heißbegehrt – also unbedingt rechtzeitig vorreservieren. Jederzeit, auch ohne Reservierung, können verschiedene saure Brötle und süße Zöpfle mit allerlei Belag verspeist werden.

Der hausgemachte Kuchen fehlt dabei natürlich nicht! Außerdem findet man im Hofladen alles an Bio-Produkten, was das Herz begehrt – von den hofeigenen Milchprodukten bis hin zu hochwertigen Wurstwaren, Käsevariationen und einer Fülle an Marmeladen, Honig und Ölen von anderen Betrieben. Das Sortiment ist vielfältig und sorgfältig ausgewählt, um die beste Qualität und den feinsten Geschmack zu bieten.

Die Produkte aus eigener Herstellung werden nicht nur direkt am Hof angeboten, sondern auch an regionale Märkte und ausgewählte Geschäfte (Bäckereien, Cafés, betreutes Wohnen etc.) geliefert. Die Direktvermarktung ermöglicht es Jeannette und Stefan, eine enge Beziehung zu den Kund:innen aufzubauen und ihnen hochwertige Produkte anzubieten, deren Herkunft sie kennen und schätzen können.

LÄSSER'S SCHLÖSSLEHOF

Kontakt:

Jeanette & Stefan Lässer
6971 Hard, Mittelweiherburg 2,
tel +43 664 4063932
laesser.bio.bauernhof@gmail.com
www.laessershof.at

Grünland

40 ha – Weide und Heuproduktion

Wald

30 ha – Brennholzgewinnung

Tierhaltung

40 Milchkühe, 7 Kälber, 1 Stier

Energieerzeugung

Photovoltaik (193 KWP)

Produkte

Rohmilch, Käse, Topfen, Speiseeis, Fruchtsäfte, Fleisch und Wurstware

Vermarktung

Hofladen & -café, regionale Märkte, ausgewählte Geschäfte, SB-Automaten

Going Artenreich

Wo Artenvielfalt zu Hause ist

Fotos: © TVB Wilder Kaiser/Magdalena Spitzer, Going Artenreich

Mitten in der beeindruckenden Kulisse des Wilden Kaisers liegt der Naturschutzhof Going Artenreich. Hier haben sich Maria Schmidt und Harald Stoiber einer besonderen Aufgabe verschrieben: Als kleiner Betrieb möchten sie sich bewusst differenzieren und möglichst viele Menschen für den Erhalt und die Förderung der Biodiversität begeistern. Ihr Ziel ist es, nicht landwirtschaftliche Erzeugnisse zu produzieren, sondern einen lebendigen, vielfältigen Lebensraum für Insekten, Vögel, Amphibien und Pflanzen zu schaffen. Denn ihr Gewinn ist die Artenvielfalt.

Ein Hof voller Leben

Ursprünglich ein traditioneller Bauernhof, wurde das Anwesen 2014 von Maria und Harald übernommen. Die intensive Bewirtschaftung der zuvor verpachteten Flächen hatte zu nährstoffreichen Böden und einem Rückgang der

Artenvielfalt geführt. Doch das Paar entschied sich für einen anderen Weg: Statt eintöniger Äcker und intensiver Tierhaltung entstand ein lebendiges Ökosystem mit blühenden Wiesen, Naturhecken, einem Teich und einer Streuobstwiese. Heute ist der Hof ein wahres Paradies für Schmetterlinge, Wildbienen, Eidechsen und viele andere Tiere und Pflanzen.

Schritt für Schritt zur natürlichen Vielfalt

Die Renaturierung des Hofes erfolgt durch kontinuierliche Naturschutzprojekte:

- **Wildhecken für Vögel und Insekten:** Mit der Anpflanzung von 1.150 heimischen Sträuchern und Laubbäumen wurde ein wichtiger Lebens-

von Klarissa Koch

raum für Vögel, Insekten und andere Tiere geschaffen. Die Hecken dienen als Nistplätze, Nahrungsquelle und Schutzraum während der Mahd. Besonders profitieren heckenbrütende Vogelarten wie die Goldammer, der Neuntöter und die Dorngrasmücke. Auch Wildbienen finden in den zahlreichen Blüten der Gehölze eine wertvolle Nahrungsquelle.

- **Vielfalt auf den Wiesen:** Die ehemaligen überdüngten Flächen wurden auf natürliche Weise regeneriert. Mit der Unterstützung von Expert:innen gelang es, ein 3.200 m² großes Blütenmeer zu etablieren, das zahlreichen seltenen Pflanzen und Insekten eine Heimat bietet. Hier wachsen nun wieder Glockenblumen, Wiesen-Salbei und Beinwell. Auch Schmetterlinge wie der Schwalbenschwanz und die Hauhechel-Bläulinge haben sich an-

gesiedelt und tragen zur Bestäubung der Pflanzen bei.

- **Ein Naturteich als neuer Lebensraum:** Da stehende Gewässer in der Umgebung fehlen, wurde ein 120 m² großer Landschaftsteich angelegt. Er bietet Amphibien, Reptilien und Insekten einen wertvollen Lebensraum und sichert unter anderem den Bestand von Erdkröten und Grasfröschen. Libellenarten wie die Blaugrüne Mosaikjungfer und die Feuerlibelle nutzen den Teich zur Eiablage, während Wasservögel wie die Stockente regelmäßig zu Besuch kommen.
- **Trockensteinmauer als Rückzugsort:** Dank des Preisgelds des Grand Prix der Biodiversität konnte eine 10 m³ große Trockensteinmauer errichtet werden. Diese dient Vögeln, Insekten und Amphibien als geschützter Lebensraum. Insbesondere Zauneidechsen, Wildbienen und Laufkäfer finden in den Hohlräumen Unterschlupf. Moose, Flechten und Farne besiedeln nach und nach die Steine und tragen zur ökologischen Vielfalt bei.
- **Insektenschonendes Mähen:** Konventionelle Mahd führt zu einem Verlust von bis zu 80 % der Insekten-

population. Durch den Einsatz eines handbetriebenen Balkenmähers, eine Mahdhöhe von 10 cm und eine angepasste Mähorganisation konnte der Verlust auf nur 20 % reduziert werden. Neben Insekten profitieren auch Kleintiere wie Mäuse, Frösche und Igel von dieser schonenden Bewirtschaftung. So bleibt das Ökosystem stabil und vielfältig.

- **Obst- und Gemüsegarten:** Auf 1.500 m² werden alte Obstsorten, Beeresträucher und verschiedene Gemüsesorten kultiviert – natürlich ohne Pestizide oder Kunstdünger. Die Pflanzen erhalten ausschließlich natürlichen Dünger von den am Hof lebenden Hühnern, Schafen und Wachteln. Der Gemüseanbau erfolgt in Mischkultur, wodurch Schädlinge auf natürliche Weise reguliert werden. 2024 wurde der Obstgarten um eine wildbienenfreundliche Streuobstwiese mit 15 verschiedenen Sorten Zwetschke, Apfel und Birne erweitert. Das Projekt wurde von Blühendes Österreich finanziert und mit einem Blühsaum, einem Sandarium und einem Wildbienenmonitoring ausgestattet.

Ein Hof zum Erleben und Lernen

Going Artenreich lädt Besucher:innen ein, sich selbst ein Bild von der Vielfalt der Natur zu machen. Die Gäste des nachhaltig eingerichteten Ferienhofs können nicht nur die Schönheit der Landschaft genießen, sondern auch wertvolles Wissen über naturnahe Bewirtschaftung, Blühwiesen und Naturschutzmaßnahmen mitnehmen. Darüber hinaus werden nicht nur für Urlaubsgäste, sondern auch für alle Interessierten Betriebsbesichtigungen und Workshops angeboten, die einen tiefen Einblick in die nachhaltigen Praktiken und Projekte vor Ort gewähren. Maria und Harald möchten so Inspiration bieten, damit Menschen auch in ihrem eigenen Umfeld einen Beitrag zur Biodiversität leisten.

Mit kreativen Projekten und einem nachhaltigen Bewirtschaftungskonzept wurde ein lebendiger Lebensraum geschaffen, der nicht nur Schmetterlinge, Vögel und Wildbienen begeistert, sondern auch Menschen inspiriert. Ein Hof, der nicht für den maximalen Ertrag arbeitet – sondern für die Zukunft der Natur.



Fotos: © BIO AUSTRIA OÖ/Julia Mühlberger

Interview

mit BIO AUSTRIA Obfrau und Biobäuerin Barbara Riegler

Liebe Barbara, du bist die Bundesobfrau von BIO AUSTRIA und führst gemeinsam mit deinem Mann einen Biohof in Bad Kreuzen in Oberösterreich. Kannst du uns ein bisschen über euren Hof erzählen?

Wir betreiben eine vielfältige Bio-Landwirtschaft mit durchschnittlich 45 Murbodner Rindern im Jahr. Dazu halten wir noch fünf Zuchtsauen mit circa 100 bis 120 Ferkel pro Jahr, die wir direkt vermarkten. Wir füttern den Schweinen das Getreide aus unserem eigenen Kreislauf. Ein paar Schweine werden mit hofeigenem Futter fertig gemästet, die anderen werden als Ferkel verkauft. Dann haben wir noch Wildmasthendl, die wir als Küken bekommen und circa zehn Wochen bei uns am Betrieb mästen, schlachten und direkt vermarkten. Die Eier, die wir am Hof produzieren, werden in unseren selbstgemachten Nudeln weiterverarbeitet. Zusätzlich zu unserem vielfältigen Angebot bauen

wir jedes Jahr zwei Hektar Öllein an, der in unserer hofeigenen Ölpressen verarbeitet und als Leinöl verkauft wird. Wir versuchen, in einem Kreislauf zu wirtschaften und mit dem zu leben, was der Hof uns bietet.

Was ist deine Rolle am Hof?

Bei uns am Hof leben wir ganz stark das Gleichberechtigungsprinzip. Einige Aufgaben sind bei uns zwar schon relativ klar aufgeteilt, vieles machen wir jedoch gemeinsam. Wichtig ist uns dabei, dass jede:r das macht, was er oder sie am besten kann und am meisten mag: für die Feld- und Traktorarbeit zum Beispiel bin ich definitiv nicht zuständig – da streiten sich mein Mann und mein Sohn schon fast drum (lacht), aber der Garten, der Folientunnel mit der Gemüseproduktion, das ist komplett meines. In der Direktvermarktung arbeiten wir auch sehr gleichberechtigt. Ich würde sagen, wir

leben das recht gut, wie man sich das heute vorstellt, mit effizienter Aufgabenverteilung. Ganz wichtig ist uns, dass jede:r am Hof von allem Bescheid weiß, dass jede:r alles zumindest zu einem guten Teil kann. Wenn jemand ausfällt, oder bei Arbeitsspitzen im Sommer, wo mein Mann zum Beispiel intensiv in der Feldarbeit tätig ist, übernehme ich seine restlichen Tätigkeiten, dann fülle ich beispielsweise das Leinöl ab. Unser Hof ist ein echtes Teamprojekt, bei dem jede:r seinen Teil beiträgt und wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen.

Gibt es etwas, wo du sagst, das macht euren Biohof besonders? Ihr seid ja auch Schau zum Biohof-Betrieb. Also was unseren Betrieb besonders macht, ist, dass wir sehr bemüht sind, einen möglichst hohen Anteil unserer Produkte direkt zu vermarkten und in einem geschlossenen Kreislauf zu

wirtschaften. Wir veredeln die eigenen Rohstoffe am Hof, wir bauen zum Beispiel selbst den Lein an und pressen das Öl am Hof. Beim Schweinefleisch lebt die Muttersau bei uns am Hof und wir müssen keine Ferkel zukaufen. Uns ist es wichtig, dass wir die gesamte Wertschöpfungskette – vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt – so gut es geht, selbst in der Hand haben und das natürlich auch den Konsumentinnen und Konsumenten so herzeigen können. Das ist das, was uns ausmacht und uns Freude bereitet – dass wir alle Schritte bei uns haben.

Das Jahresschwerpunktthema von BIO AUSTRIA ist Biodiversität: Warum ist die Biodiversität für dich wichtig und warum gehört sie für dich zur Bio-Landwirtschaft dazu?

Die Biolandwirtschaft lebt vom Gedanken der Kreislaufwirtschaft. Die natürlichen Prozesse sollten erhalten und es soll möglichst wenig von außen eingegriffen werden. Das ist ganz bedeutend für mich. Biodiversität ist für uns alle wichtig, denn sie ist notwendig für ein intaktes Ökosystem. Eine schonende Bewirtschaftungsweise, wie es in der biologischen Landwirtschaft üblich ist, kann nicht ohne die Förderung der Biodiversität auf unseren Wiesen und Äckern einhergehen. Eine hohe Biodiversität hält das Trinkwasser sauber, fördert die Fruchtbarkeit und Gesundheit unserer Böden und unterstützt die wertvollen Nützlinge wie Bienen, Marienkäfer usw. Da auch die Ertragsleistung am Betrieb besser ist, wenn die Bestäuber unterstützt werden und dieses biologische Gleichgewicht vorhanden ist, hat das nicht nur ökologische, sondern auch ökonomische Vorteile. Und darum ist es ganz wichtig, dass man darauf achtet.

Welche Leistungen erbringt ihr auf eurem Betrieb zur Förderung der Biodiversität? Also was wird bei euch schon umgesetzt? Biohöfe machen per se schon sehr viel für die Biodiversität, die man oft gar

nicht so im Blick hat. Was im Mühlviertel bei mir daheim ganz besonders ist und wo wir auch viel davon haben, das sind Hecken und Waldränder als Rückzugsgebiete. Wir sind eher kleinstrukturiert und im benachteiligten Gebiet daheim, dadurch ergeben sich sowieso schon verschiedene, ich würde sagen, „Minihabitats“. Wir probieren einfach das, was die Natur uns bietet, zu erhalten. Zum Beispiel bewirtschaften wir den Acker nicht ganz bis zum Wald, sondern lassen den Waldrand frei. Durch die Untergehölze oder die Nassstellen bilden sich dort diese besonderen natürlichen Biotope, die vielen Käfern und Insekten als wertvolle Lebensräume dienen und unbedingt erhalten werden sollten.

Wie profitiert ihr als Biohof von der Förderung der Biodiversität?

Was jedem und jeder augenscheinlich auffällt, das sind die vielen Schmetterlinge, die herumflattern und wirklich bewusst auf die Vielfalt aufmerksam machen. Wenn man eine gute Fruchtfolge mit langen Abständen zwischen den Kulturen pflegt, kann man sehen, wie sich die natürlichen Prozesse auf natürliche Weise positiv entfalten. Das sehen wir zum Beispiel beim Lein. Der Lein hat Wurzelabscheidungen, die viele Beikräuter unterdrücken können. Wenn wir irgendwo ein Problem haben z. B. mit Disteln, nutzen wir den Lein, mit seinen wertvollen Wurzelabscheidungen, zur Beikrautregulierung und um gleichzeitig die Bodenstruktur zu verbessern. Wenn man diese natürlichen Prozesse nutzt, dann ist es sehr hilfreich und spart tatsächlich Arbeit und bietet wie gesagt, nicht nur einen ökologischen, sondern auch einen ökonomischen Effekt.

Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern dokumentieren ihre Biodiversitätsleistungen im Biodiversitätsrechner. Welche Vorteile hat der Rechner für euch als Betrieb? Welche Erfahrungen habt ihr damit gemacht?

Unsere Erfahrung ist, dass wir am Betrieb schon so viele biodiversitätsfördernde Leistungen erbringen, dass es uns überhaupt nicht schwergefallen ist, den Rechner auszufüllen und viele Biodiversitätspunkte zu erreichen. Tatsächlich ist es für eine Biobäuerin oder einen Biobauern, die/der gut sorgsam lebt und schon ein bisschen auf Biodiversität achtet, gar keine Hexerei. Beim Ausfüllen des Rechners unterstützen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von BIO AUSTRIA sehr gerne. Ich finde, es ist spannend, achtsam wahrzunehmen, was man am Betrieb bereits an Biodiversitätsleistungen erbringt. Es ist ein gutes Gefühl, zu sehen und abgebildet zu haben, „wo man schon fleißig ist“, gleichzeitig erkennt man auch das Potenzial für weitere mögliche Maßnahmen. Es ist ein bisschen wie ein Schulterklopfen, wo man bewusst die eigenen Leistungen wahrnimmt. Viele denken da gar nicht so dran, dass die Biodiversität auf unseren Bio-Wiesen und Äckern einen besonderen Wert hat und damit auch schützenswert ist – das nimmt man vielleicht durch den Rechner stärker wahr. Der Rechner macht die Leistungen, die bereits erbracht werden, sichtbar und zeigt gleichzeitig auf, wo man eventuell noch nachschärfen könnte, um noch besser zu werden.

Vielen Dank liebe Barbara, gibt es abschließend noch etwas, das du den Leserinnen und Lesern gerne mitgeben möchtest?

Für mich ist Bio, als Gesamtsystem mit all seinen ökologischen Leistungen, die wir erbringen, ein tolles System. Ob das der Artenschutz ist, der Gewässerschutz, der Schutz von Bestäubern ... mit der Bio-Landwirtschaft achten wir auf unser aller Ressourcen. Das hat so einen besonderen Wert, dass wir jeder Biobäuerin und jedem Biobauern ständig auf die Schulter klopfen könnten und sagen müssten: „Danke schön, dass du das machst!“



Nachhaltige Fleischproduktion

Eine enkeltaugliche Landwirtschaft

Foto: © ARGE NahtürlichBIO

Die biologische Landwirtschaft basiert auf natürlichen Kreisläufen, in denen die artgerechte Rinderhaltung eine zentrale Rolle spielt.

Rinder verwerten Weideflächen, die für den Ackerbau und den menschlichen Nahrungsgewinn ungeeignet sind – etwa die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche ist als Dauergrünland ausgewiesen. Rinder verwandeln diese nicht nutzbaren pflanzlichen Rohstoffe in hochwertige tierische Produkte und schließen damit einen wertvollen Nährstoffkreislauf.

Durch die Beweidung von Grünland, das für den Menschen ungenießbar ist, entstehen wertvolle Fleisch- und Milchprodukte. Gleichzeitig bleibt die Bodenqualität erhalten, und die CO₂-Speicherung wird gefördert. So entsteht ein Kreislaufsystem, das langfristig Ressourcen schont und natürliche Ökosysteme schützt – was der plakativen Unterstellung, die Kuh wäre ein „Klimakiller“, natürlich widerspricht. Auch der organische Dünger, der bei der biologischen Landwirtschaft zum Einsatz kommt, trägt zur Bodenfruchtbarkeit bei, indem er wichtige Nähr-

stoffe zurückführt. Zudem wird durch den Anbau vielfältiger Kulturen die Biodiversität gefördert, was die Landwirtschaft widerstandsfähiger gegenüber Umweltveränderungen macht.

Der bewusste Konsum von Bio-Produkten trägt dazu bei, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion für zukünftige Generationen zu sichern. Fleisch und Milch aus biologischer Erzeugung stehen für eine ressourcenschonende Nutzung von Weideflächen, fördern den Erhalt der Biodiversität und garantieren artgerechte Tierhaltung. Eine enkeltaugliche Landwirtschaft erfordert jedoch umfassende Aufklärung. Die Bio-Fleisch Info-Plattform hat es sich zum Ziel gesetzt, Gastronomiebetriebe und Großküchen bei der Umstellung auf Bioprodukte zu unterstützen. Sie bietet fundierte Informationen, Beratung und praxisnahe



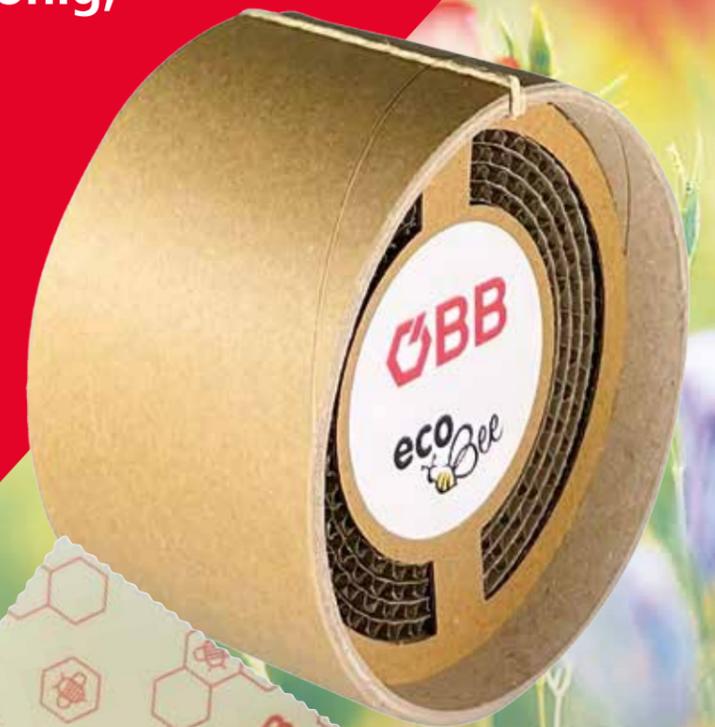
Lösungen für eine nachhaltige Fleischproduktion.

Die Plattform wird getragen von der ARGE NahtürlichBIO, einer von Bund, Ländern und der EU geförderten Kooperation von vier führenden Bio-Unternehmen. Die Biobäuerliche Vermarktung eGen setzt sich für die kontinuierliche Weiterentwicklung der Vermarktungsmöglichkeiten biologischer Erzeugnisse ein, während die BerSta Naturkost GmbH & Co KG die Vermarktung von regional produzierten Lebensmitteln vorantreibt. Die Sonnberg Biofleisch GmbH und die Bio-Metzgerei Juffinger kombinieren traditionelles Metzgerhandwerk mit modernen Qualitätsstandards, um unverwechselbare Bio-Fleischprodukte herzustellen.

Lukas Hochwallner,
Geschäftsführer der ARGE NahtürlichBIO

Jetzt brummt der Fanshop:

Saisonaler Bio Schienenhonig,
Bio Wachstum und
Bienenhotel.



HEUTE. FÜR MORGEN. FÜR UNS.



shop.oebb.at



SONNENTOR®

**BIO
IST ZU
TEUER**

DIE WELT

UNNS NICHT

BIO KOSTET

**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**

