

Auf gemeinsamer Pressetour

BIO AUSTRIA und Slow Food: Für eine zukunftsfähige Esskultur

Bewusst genießen, nachhaltig handeln: BIO AUSTRIA und Slow Food verbinden ökologische Landwirtschaft mit traditioneller Handwerkskunst und fördern eine Esskultur, die Umwelt, Produzent:innen und Konsument:innen gleichermaßen wertschätzt.

Eine lebenswerte Zukunft und eine achtsame Ernährung beginnen mit dem, was täglich auf unseren Tellern liegt. BIO AUSTRIA – Förderin der biologischen Landwirtschaft und Stimme der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern – und Slow Food Österreich – Bewegung für verantwortungsvollen Genuss, den Erhalt der Biodiversität und handwerkliche Lebensmittelkultur von der Produktion bis in die Gastronomie – setzen sich gemeinsam für eine bio-regionale Wertschöpfungskette ein. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Bio-Produkte, die mit ganzheitlichem Ansatz und Respekt vor der Natur erzeugt werden. Das sichert langfristig nicht nur eine hohe Produktqualität, sondern leistet so auch einen wesentlichen Beitrag zum Schutz der Umwelt, zum Erhalt der biologischen Vielfalt und trägt damit maßgeblich zum Wohl der Gesellschaft bei. Auf Bio-Betrieben entstehen Produkte, die nicht nur Konsument:innen im Lebensmittelhandel erreichen, sondern auch verstärkt die Gastronomie bereichern und so eine zukunftsfähige Esskultur stärken.

Von Brot über Prosciutto bis Tofu: Die erstaunliche Vielfalt regionaler Bio-Produkte in Oberösterreich

Ein Blick auf die herausragende Produzent:innen-Landschaft in Oberösterreich zeigt, wie bio gelebt wird. Die Bäckerei brotsüchtig (www.brotsuechtig.at) verbindet handwerkliches Können mit besten Bio-Zutaten und bäckt Brot, das nicht nur lange frisch bleibt, sondern auch unvergleichlich schmeckt. Der Biohof Steinmayr (www.bio-bauernhof.at) setzt mit dem „Mühsciutto“, einem Mühlviertler Prosciutto in bester Bio-Qualität, neue Maßstäbe in der nachhaltigen Fleischverarbeitung.

Dass pflanzlicher Genuss nicht weniger raffiniert sein muss, beweist der Biohof Hofer (www.bio-hofer.at) mit seinen Tofu- und Tempeh-Spezialitäten aus Soja und Süßlupinen – eine regionale Alternative in Sachen Protein mit einzigartigem Geschmack. Ebenso wertvoll für eine abwechslungsreiche Küche ist das kaltgepresste Leinöl vom Biohof Steyrl (www.bio-steyrl.at), das mit seinem nussigen Aroma und wertvollen Omega-3-Fettsäuren überzeugt.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Bio-Gastronomie: Wo Genuss auf Verantwortung trifft

Bio in der Gastronomie ist ein entscheidender Hebel für eine zukunftsfähige Esskultur: Sie unterstützt Biobäuerinnen und Biobauern, stärkt die ökologische Landwirtschaft und bringt hochwertige, naturbelassene Lebensmittel auf den Teller. Doch wirklich nachhaltig wird Gastronomie erst dann, wenn sie biologisch, regional, saisonal und fair denkt – und alle diese Aspekte gleichermaßen berücksichtigt. Genau hier setzt Slow Food an – mit einem umfassenden Verständnis von Genuss, das regionale Wertschöpfung, direkte Beziehungen zu Erzeuger:innen, Biodiversität auf dem Teller und handwerkliche Verarbeitung vereint.

Gemeinsam mit BIO AUSTRIA-zertifizierten Betrieben entsteht so ein stimmiges Gesamtkonzept – garantiert Bio vom Feld bis auf den Teller. Das BIO AUSTRIA Gastro-Logo in Gold-, Silber, Bronze macht die Bio-Zertifizierung für die Gäste nachvollziehbar und steht für eine jährliche, unabhängige Kontrolle. Von der regionalen Beschaffung über kurze Transportwege bis hin zu einer ressourcenschonenden Verarbeitung. Das schafft nicht nur Transparenz und Vertrauen, sondern stärkt auch die regionale Wirtschaft. Die von Slow Food Österreich ausgezeichnete Gastronomie erfüllt – über die verpflichtende Bio-Zertifizierung hinaus – zusätzliche Kriterien wie den direkten Einkauf bei Produzent:innen, den Verzicht auf Fertigprodukte, die handwerkliche Verarbeitung, eine saisonal ausgerichtete Küche sowie die bewusste Verwendung alter Sorten und Tierrassen. Ein Paradebeispiel für diese Philosophie ist der Köglerhof (www.koeglerhof.at), der als eines der Aushängeschilder enger Verzahnung zwischen hervorragender Bio-Gastronomie und Bio-Landwirtschaft mit einer Vielfalt an Bio-Produkten gilt – darunter Rinder, Lämmer, Hühner, Gänse und Schweine, zudem Säfte, Moste und Cider.

BIO AUSTRIA Jahresthema 2025: Biodiversität – damit das Leben bunt bleibt

2025 widmet sich BIO AUSTRIA mit voller Kraft dem Schutz der Biodiversität – denn biologische Landwirtschaft ist eine ihrer stärksten Verbündeten: Durch ihre nachhaltigen Bewirtschaftungsmethoden leisten Biobäuerinnen und Biobauern einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Umweltbelastungen und fördern aktiv die Vielfalt von Pflanzen- und Tierarten. Bio-Betriebe verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide und mineralische Düngemittel – das schont nicht nur die Böden, sondern erhält auch wertvolle Lebensräume. Mit vielfältigen Fruchtfolgen, Randstrukturen wie beispielsweise Hecken, Gewässern und Blühstreifen werden Nützlinge wie (Wild)Bienen, Schmetterlinge und Vögel aktiv gefördert. Biodiversität ist der Schlüssel für die Zukunft unseres Planeten: Sie bildet die Grundlage für gesunde Böden, sauberes Wasser, eine stabile Klimabalance – und die Ernährungssicherheit kommender Generationen. BIO AUSTRIA stellt deshalb 2025 mit dem Schwerpunkt „Bio & Biodiversität“ die Leistungen der Bio-Landwirtschaft für die Vielfalt in den Mittelpunkt.

Auch für Slow Food Österreich ist der Schutz der Biodiversität ein zentrales Anliegen – nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in der kulinarischen Praxis. Mit Projekten wie der „Arche des Geschmacks“ macht Slow Food gefährdete Nutzpflanzen, alte Tierrassen und vergessene Lebensmittel sichtbar und sorgt dafür, dass sie in Küche und Landwirtschaft weiterleben. Vielfalt auf den Feldern bedeutet Vielfalt auf den Tellern.

Gemeinsam fördern BIO AUSTRIA und Slow Food eine regionale, nachhaltige und biologische Wertschöpfungskette. Konsument:innen erhalten nicht nur Zugang zu hochwertigen

Lebensmitteln, sondern auch ein tieferes Verständnis für deren Ursprung, Bedeutung und Qualität – abgesichert durch transparente Standards und regelmäßige Kontrollen. So entsteht eine Esskultur, die Umweltbewusstsein, Vielfalt, Tradition und puren Genuss miteinander vereint – für heute und für kommende Generationen.

Über BIO AUSTRIA

BIO AUSTRIA steht für eine ganzheitliche biologische Landwirtschaft, die in Kreisläufen denkt, Böden schützt und Biodiversität fördert. Als einziges rein österreichisches Bio-Siegel schreibt BIO AUSTRIA vor, dass auch das Futter für Tiere aus heimischer Bio-Produktion stammen muss – abgesichert durch regelmäßige Kontrollen und einer lückenlosen Zertifizierung. Das ist ein klares Bekenntnis zu einer bio-regionalen Wertschöpfung und höchsten Qualitätsstandards. Vom Anbau bis zur Verarbeitung gilt ein umfassender Anspruch an Nachhaltigkeit, Transparenz und Verantwortung. BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert er die österreichische Bio-Landwirtschaft und vertritt die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern. In Oberösterreich gibt es 2.400 BIO AUSTRIA Betriebe.

Über Slow Food Österreich

Slow Food Österreich engagiert sich für eine vielfältige, zukunftsfähige Esskultur, in der Genuss, Verantwortung und ökologische Qualität untrennbar verbunden sind. Im Mittelpunkt stehen Saisonalität, Regionalität, handwerkliche Verarbeitung und der Erhalt kulinarischer Vielfalt. Genuss wird dabei als bewusster, verantwortungsvoller Akt verstanden – als Ausdruck der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, Produzent:innen und Umwelt. Slow Food ist seit über 30 Jahren in Österreich aktiv. 2020 wurde der nationale Dachverband gegründet, der mit einem ehrenamtlichen Team Projekte wie den kostenlosen, digitalen Genussführer für Landwirtschaft und Gastronomie, Sensorik-Workshops für Schulen sowie den Schutz bedrohter Sorten und Rassen durch die „Arche des Geschmacks“ vorantreibt.

Weitere Informationen:

Bio Austria Oberösterreich, Auf der Gugl 3/3.OG, 4021 Linz

<http://bio-austria.at/gastrobetriebe-oberoesterreich>

<https://www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-erleben/kulinarik/>

Stefanie Moser

Leitung Marketing BIO AUSTRIA OÖ

+43 676 842 214 375

stefanie.moser@bio-austria.at

Slow Food Österreich, Wolfgangstein 23, 4550 Kremsmünster

<http://www.slow-food.at>

<http://www.slow-food.at/slow-food-gastronomie>

Christina Kottnig

Vorsitzende Slow Food Österreich

+43 664 9494199

c.kottnig@slow-food.at