



Foto: iStock

Wurstkrapferl

(4 Portionen)

250 ml Milch
120 g Mehl, glattes
2 Eier
2 EL Petersilie
2 Würste (z.B. Knackwurst
oder Frankfurter)

1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Je 1 gelbe, 1 grüne
Paprikaschote

Milch, Mehl, Eier und Petersilie zu einem Teig vermischen. Mit Salz, etwas Pfeffer und Knoblauch abschmecken und ca. eine Viertel Stunde ziehen lassen.

Die Haut von den Würsten abziehen und die Wurst klein schneiden. Die Paprikaschoten putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Wurst und Paprikawürfel in den Teig mischen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und kleine Krapferln herausbacken. Dazu passt am besten Blattsalat.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

BIO AUSTRIA

Linz: Auf der Gugl 3/3.0G, 4021 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at
Wien: Theresianumgasse 11/51, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: T +43(0)2742-908 33, E niederösterreich@bio-austria.at
Burgenland: T +43(0)2612-436 42, E burgenland@bio-austria.at
Oberösterreich: T +43(0)50-69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at
Salzburg: T +43(0)662-870 571-313, E salzburg@bio-austria.at
Kärnten: T +43(0)463-33263, E kaernten@bio-austria.at
Tirol: T +43(0)512-572 993, E tirol@bio-austria.at
Vorarlberg: T +43(0)5574-537 53, E vorarlberg@bio-austria.at
Steiermark: T +43(0)316-80 50-71 44, E steiermark@ernte.at

100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio-Wurstwaren

Weil es ums Ganze geht!



Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht.

Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine reich strukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere!
www.bio-austria.at/richtlinien

Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps.

Mehr über das Bioland Österreich auf www.landnet.at.

www.bio-austria.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIE
LE 07-13

Wichtige Fragen und Antworten zu Bio-Wurstwaren



Was unterscheidet Bio-Wurst von konventioneller?

Für die Qualität von Schinken und Wurstwaren ist, neben der Verarbeitung, vor allem die Qualität der verwendeten Rohstoffe ausschlaggebend. Das für die Herstellung von Bio-Wurstwaren benötigte Fleisch stammt von biologisch gehaltenen Tieren, die artgerecht aufwachsen und nur ohne Gentechnik hergestellte Bio-Futtermittel erhalten. Haltung und Fütterung dienen aber nicht nur dem Wohl der Bio-Tiere, sie wirken sich auch positiv auf die Fleischqualität aus.¹⁾ Bio-Fleischer und -Metzger wissen: wer für die Verarbeitung Bio-Fleisch verwendet, kommt ohne Geschmacksverstärker & Co. aus!

Wie unterscheidet sich die Verarbeitung von Bio-Wurst?

Auch bei der Verarbeitung gibt es große Unterschiede, die sich auf die Qualität des fertigen Produkts auswirken: In der biologischen Wurstherstellung werden außer Fleisch und Fett nur Kochsalz, Gewürze und Rauch verwendet. Phosphat, Glutamate, Streckmittel oder gar künstliche Farbstoffe sind tabu. Das verlangt von den Erzeugern viel Wissen, großes Engagement und Sorgfalt in der Verarbeitung sowie eine Umstellung der Rezepturen. Verfeinert werden Bio-Wurstwaren nur durch die Beigabe von Kräutern und Gewürzen: Handwerkliches Können und hochqualitative Bio-Zutaten, das ist das Geheimnis köstlicher Bio-Wurst!

Wie sehe ich, woher die Rohstoffe für die Bio-Wurst kommen?

Alle verpackten Bio-Produkte müssen mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sein. Im gleichen Sichtfeld verpflichtend anzuführen sind der Kontrollstellencode und die Herkunftsbezeichnung - zB. „EU/Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „Österreichische Landwirtschaft“.

Auch das AMA Bio-Zeichen und regionale Verbandslogos können über die Rohstoffherkunft informieren: Beim roten AMA-Bio-Zeichen stammen die wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe, so sie in entsprechender Qualität vorhanden sind, aus Österreich. Mit dem BIO AUSTRIA Logo gekennzeichnete Waren sind aus österreichischen Rohstoffen die nach den strengen BIO AUSTRIA Richtlinien hergestellt werden.

1) Schwörer, D. (2001): Magerfleischanteil als Qualitätsparameter – Ist eine Bezahlung danach gerechtfertigt? 8. Freilandtagung 2001: Tierische Lebensmittel – Qualität beginnt im Stall, Freiland Verband, Wien 2001, pp. 16-21
Guhe, M. (1991): Genetische und produktionstechnische Analyse des Schlachtkörperwertes und der Fleischqualität von Jungbullen. Diss., Universität Kiel, Schriftenreihe 68



Foto: iStock

Quiche mit Schinken und Lauch

(4 Portionen)

Teig:

250 g Vollkornmehl
140 g Butter
1 Ei
Salz
2 EL Wasser

Belag:

2-3 Stangen Lauch
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
etwas Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Piment, gemahlen
250 g Schinken
3 Eier
200 ml Sauerrahm

Aus Mehl, Butter, Ei, Salz einen Teig kneten, 30 Minuten kühl rasten lassen.

Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden und in Butter andünsten, mit wenig Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Schinken würfelig schneiden. Eier und Sauerrahm verquirlen, mit Pfeffer würzen. Eine Quicheform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit der Gabel einstechen und im Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Lauch und Schinken darauf verteilen, mit dem Eierrahm übergießen. Ca. 30 Minuten backen. Lauwarm mit Salat servieren.