

## Bio ist Genuss

Wer mit Bio-Lebensmitteln kocht, erntet den einzigartigen Bio-Geschmack.

## Bio ist Qualität

Zahlreiche Zusatzstoffe sind bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln verboten.

## Bio ist kontrolliert

Jeder Biobetrieb wird mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Das gilt auch für Verarbeitungsbetriebe von Bio-Lebensmitteln.



## Was macht BIO-Lebensmittel so besonders?

### Grundsätze im Biolandbau sind:

- ▶ Humus, Kompost, Jauche, Mist, Fruchtfolge und Gründüngung - pflanzen erhalten Böden fruchtbar. Chemisch-synthetische Dünger sind im Biolandbau verboten.
- ▶ Förderung von Nützlingen, Beachtung der Fruchtfolge, mechanische Unkrautbekämpfung hält die Pflanzen gesund. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten.
- ▶ Keine Hormonzusätze und keine Verwendung von vorbeugenden Medikamenten in der Tierhaltung.
- ▶ Artgerechte Tierhaltung (Einstreu, Auslauf, genügend Stallfläche pro Tier, genügend Licht) und Fütterung mit biologisch erzeugtem Futter.
- ▶ Gentechnik-Freiheit auf allen Stufen der Herstellung und Verarbeitung.



Das sichere Zeichen für Bio: Das EU-Bio-Logo garantiert Qualität von Bio-Lebensmitteln nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung. Es ist für alle verpackten Bio-Produkte vorgeschrieben.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Mit gutem  
**Gewissen**  
**Gutes**  
genießen!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Biobäuerliche Vermarktung eGen, 3632 Bad Traunstein, Pfaffings 2, Design: www.waltergrafikat, Bildnachweis: Stockfotos, Biobäuerliche Vermarktung, Bersta, Druck: Janetschek GmbH



# Wir tragen alle Verantwortung

Österreich ist Bio-Spitzenreiter in der EU, etwa ein Viertel der landwirtschaftlichen Fläche wird bereits biologisch bewirtschaftet.

Das Thema Ernährungssicherheit hat in letzter Zeit einen neuen Stellenwert bekommen und es kündigt sich ein anderer Umgang mit den Rohstoffflüssen und den Produktionsketten an. Der Anbau von Pflanzen, die Aufzucht von Tieren und die Verarbeitung von Lebensmitteln entscheiden über den späteren Genuss. Da wie dort zählen handwerkliche Perfektion, Kreativität und Liebe zur Profession, sie bilden die Basis für großartige Gaumenfreuden.



## Bio und Regional sind optimal

Es ist Zeit für ein Umdenken UND wir haben die Chance durch unser Handeln positive Entwicklungen zu fördern. Wir sollten uns Gedanken machen, was wir mit unserem Geld bewirken können. Die Art wie wir reisen, wo wir nächtigen und speisen, hat Auswirkungen auf Soziales und die Umwelt und macht letztendlich die Zukunft des Tourismus aus.



## KonsumentInnen haben es in der Hand

**Bio** betrifft aber nicht nur die landwirtschaftlichen Betriebe, sondern die gesamte Gesellschaft. Je öfter wir BIO einkaufen und je mehr Gastronomiebetriebe und Hotels in ihren Küchen Bio-Lebensmittel einsetzen, desto mehr LandwirtInnen können in Zukunft auf biologische Produktionsweise umstellen. Davon profitieren wir alle!



Immer mehr Menschen übernehmen Verantwortung für das, was sie täglich konsumieren und bestellen – häufig Bio-Gerichte, wenn sie außer Haus essen, damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Ökosysteme.

100 % Bio-Wertschöpfung - **NATÜRLICH BIO** bietet Lebensmittel von rund 500 BiobäuerInnen und LebensmittelhandwerkerInnen aus Österreich, vorwiegend aus Ober- und Niederösterreich. Das Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung, Die Tiere erhalten nur bestes Bio-Futter und die Rinder genießen zusätzlich zum gesetzlich geregelten Auslauf Weidehaltung, wenn es das Wetter erlaubt. Sämtliche Produkte stammen von Bauernhöfen und Manufakturen, bei denen viele Arbeitsschritte noch von Hand ausgeführt werden, von Menschen, die mit ihrer täglichen Arbeit zum Erhalt der Ökosysteme und zur Artenvielfalt beitragen – mit echter Wertschätzung gegenüber der Natur und den Lebensmitteln. Unsere Bio-BäuerInnen zeigen Transparenz und das ist bei Fleisch und Fleischverarbeitungsprodukten besonders wichtig.

