

# Das Bioblatt

## DROHNENPILOT IN DER LANDWIRTSCHAFT?

### Bereits Alltag und keine Zukunftsvision mehr

Denk' einmal 20 Jahre zurück, hättest du geglaubt, dass uns Drohnen im Alltag nützlich sein werden? Zugegeben, wir auch nicht. Schon gar nicht hätten wir unsere romantische Vorstellung der Bio-Landwirtschaft damit in Verbindung gebracht. Doch falsch gedacht – die moderne Technik macht auch vor der Landwirtschaft nicht Halt. In keiner anderen Branche wie in der Land- und Forstwirtschaft gibt es einen vergleichbar intensiven Einsatz von Drohnen.

#### Überblick bewahren & Boden schützen

Drohnen erleichtern Bäuerinnen und Bauern ihre Arbeit. Von oben lassen sich Rehkitze lokalisieren, der Zustand der Böden bzw. Kulturen leichter bestimmen und Arbeiten erledigen, die sonst per Hand gemacht werden müssen. Die leichten Fluggeräte ersetzen auch Wege mit dem Traktor – dadurch verdichten die Böden weniger, was sich positiv auf Bodenleben und Pflanzenwachstum auswirkt. Außerdem wird weniger Treibstoff und damit CO<sub>2</sub> verbraucht.

#### Natürlicher Pflanzenschutz aus der Luft

Mit Drohnen lassen sich zudem ganz gezielt Nützlinge oder Pflanzenschutz ausbringen. Das wird beispielsweise im Weinbau schon häufig genutzt, wo das Gelände oft unwegsam ist.




Gemeinsam mit Experten testen wir bereits, wie uns Drohnen auch künftig in unserer Bio-Landwirtschaft sinnvoll unterstützen können.



## Unsere Drohnen tanken KOMPOSTTEE



Die Testdrohnen werden mit selbstgemachtem Komposttee befüllt.

-  **Die Mischung macht's**  
Reifer Kompost wird nach Bedarf mit Kräutern, Pflanzenteilen, Mikroorganismen und Wasser angesetzt.
-  **Der Tee muss ziehen**  
Mehrere Stunden oder Tage zieht die Mischung, dann wird abgeseiht.
-  **Unser „Treibstoff“ für starke Pflanzen**  
Mit dieser ganz natürlichen Pflanzenstärkung besprühen die Drohnen unsere Kulturen, stärken damit Abwehrkräfte und wirken Pilzkrankheiten entgegen.



### Unsere TESTFLÜGE sind gebucht!

Alle 14 Tage surrt es aktuell bei uns in der Bio-Landwirtschaft in Eferding, wenn die beiden Brüder und Drohnenpiloten **Clemens und Constantin** (früher Kameramann und Gaming Designer) bei uns zu Besuch sind.



## LITERATURFRÜHSTÜCK am Biohof mit spannenden Gästen – diskutiere mit!



Sa, 3. September 2022, 8-11.30 Uhr

Katharina Rogenhofer und Florian Schlederer präsentieren ihr Buch: „Ändert sich nichts, ändert sich alles“

Anschließend Gespräch & Diskussion mit den beiden Autoren, Andi Achleitner (Geschäftsleitung Biohof) und Johannes Gutmann (Gründer von Sonnentor und der Bewegung Enkeltaugliches Österreich).

Thema: „In welcher Zukunft wollen wir leben - Klimaschutz ist mehr, als nur die richtige Kaufentscheidung zu treffen“.

8-10 Uhr Bio Frühstück  
ab 10 Uhr Buchvortrag und Buchgespräche

Eintritt: € 30 pro Person inkl. Bio-Frühstück vom Buffet

Melde dich gleich an [www.biohof.at/termine](http://www.biohof.at/termine)



## TIPP DER WOCHE

#richtignachhaltig durchs Jahr

### Steh dein Urlaub noch bevor? Dann am besten ganz #zerowaste

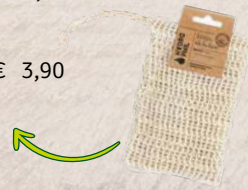
Feste Shampoos in Seifensäckchen eignen sich hervorragend zum Reisen. Sie sparen Platz, lassen sich im Handgepäck einfach transportieren und es besteht keine Auslaufgefahr!

#### WUNDERBERG – regionale Naturkosmetik aus Niederösterreich

- Festes Duschgel Salbei Lemongras 80g € 9,90
- Festes Shampoo Brennnessel 48g € 10,50

#### Perfekt aufbewahrt im

- Sisal Seifensäckchen ca. 12x6cm € 3,90  
Fürs Peeling, perfekt zum Aufschäumen fester Seife, und waschbar bei 30°C



## ZWETSCHKEN AUS ÖSTERREICH in Umstellung auf Bio

Produkt  
der  
Woche

Das Steinobst, das vor allem wegen seiner Süße so beliebt ist, eignet sich bestens zum Backen oder Kochen. Aber Zwetschken passen auch gut zu Saurem – zu geräuchertem Käse oder zusammen mit Ziegenkäse oder Feta z.B. auf Flammkuchen und Bruschetta.

**Lagerung:** im Gemüfefach des Kühlschranks, den weißen Film erst kurz vor dem Verzehr abwaschen

**In Umstellung auf Bio - WAS HEISST DAS?** Wir unterstützen Bäuerinnen und Bauern, die auf Bio umstellen. Eine offizielle Anerkennung ihrer Flächen als Bio braucht Zeit, bei Steinobst sind das gesamt 3 Jahre! Während dieser Zeit arbeiten die Bauern aber bereits nach den strengen Bio-Kriterien, können diese aber noch nicht als zertifizierte Bio-Ware vermarkten. Eine Umstellung ist intensiv & kostspielig – wir erleichtern den Biobauern diese Zeit indem wir auch Ware in Umstellung in die Biokisten packen.

**Mehr Infos:** [www.biohof.at/blog/wissenswertes/in-umstellung-auf-bio-was-heisst-das](http://www.biohof.at/blog/wissenswertes/in-umstellung-auf-bio-was-heisst-das)



### Zwetschken-Bruschetta mit Ziegenkäse & Sonnenblumenkernen

4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

300-400 g Zwetschken, 200 g Ziegenfrischkäse, 12 Scheiben Baguette oder Ciabatta, 4 EL Sonnenblumenkerne, 2 EL Sojasauce, Saft einer ½ Zitrone, 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, etwas Thymian oder andere Kräuter, Kräutersalz

Zwetschken halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch würfeln.

Zitronensaft zusammen mit Thymian oder anderen Kräutern, Honig, dem Olivenöl und Salz zu einer Vinaigrette verrühren und über die Zwetschken geben. Etwas durchziehen lassen.

Die Sonnenblumenkerne in der Pfanne trocken rösten, mit der Sojasauce ablöschen und kurz weiterrühren bis die Sojasauce einreduziert ist.

Ciabatta (oder Brot vom Vortag) in schräge Scheiben schneiden, toasten oder im Backrohr mit etwas Öl bestreichen 2 Minuten goldbraun grillen. Umdrehen und nochmals 2 Minuten rösten.

Das Brot mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen und die marinierten Zwetschken auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Mit den Sonnenblumenkernen sowie frischen Kräutern oder essbaren Blüten dekorieren und direkt servieren.



Wunderbar als leichte Vorspeise oder an heißen Sommertagen mit Salat als Hauptgang serviert.



### Orientalisches Naan Brot mit gegrilltem Karfiol gefüllt

4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 45 Min.

1 Karfiol, etwas Olivenöl und eine orientalische Gewürzmischung (Curry, Kreuzkümmel, Knoblauch, Sambal Oelek o.ä.), 4 Stück Pita Brot

**Weitere Füllung nach Belieben:** rote Zwiebel, Tomaten, etwas Blattsalat, Gurken, Karotten in Stifte geschnitten, Paprika, Eingelegtes etc.

**Sauce:** z.B. Tzatziki, Hummus, Knoblauch-Dip

Zerteile den Karfiol in kleine Röschen. Nach dem Waschen trocken tupfen und in einer Schüssel mit dem Öl und den Gewürzen vermischen. Im Backrohr bei ca. 200°C 25-30 Min. rösten.

Pita Brot mit etwas Sauce und rohem Gemüse füllen und den noch warmen Karfiol dazu geben, fertig. Kann nach Belieben variiert werden!



### Spaghettikürbis aus dem Ofen mit Linsenbolognese

2 Portionen, Zubereitungszeit ca. 60 Min.

1 Spaghettikürbis, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1-2 Knoblauchzehen und etwas Thymian oder Rosmarin und geröstete Kürbis- oder Pinienkerne

**Für die Linsenbolognese:** 1 kl. Zwiebel, 1 Karotte, ½ Zucchini, 250 g Tomaten, etwas Tomatenmark, 1-2 EL Gemüsebrühe, 70 g rote Linsen, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Hefeflocken

Spaghettikürbis der längs nach halbieren, Kerne vorsichtig entfernen. Das Fruchtfleisch mit Olivenöl einpinseln, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Knoblauch darüber pressen. Mit der Schnittseite nach oben auf einem Backblech bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 40-50 Min. (je nach Größe auch länger) garen.

In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken, Karotte, Zucchini und Tomaten würfeln. Linsen in einem Sieb kurz abspülen. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Karotten, Zucchini und Linsen dazu geben und mitdünsten. Tomaten und Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Gewürze und Gemüsebrühe untermischen, evtl. noch etwas Wasser begeben. Ca. 20 Min. köcheln lassen. Hefeflocken untermischen.

Den Kürbis kurz abkühlen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel auflockern und mit der Bolognese und direkt aus der Schale genießen.

Der so genannte **SPAGHETTİKÜRBIS** hat eine ovale Form und ist meist gelbgrün mit dunklen Streifen. Sein Fruchtfleisch hat ein nussähnliches Aroma, ist hellgelb und hat lange Fasern, welche etwas an Spaghetti erinnern.

**Zubereitung:** Am besten halbiert im Backrohr garen. Sobald die Fasern weich sind, lassen sie sich pur oder mit einer würzigen Füllung direkt aus der Schale herauslöffen. Zusätzlich passt das Fruchtfleisch auch gut für Chutneys, Mus oder Marmeladen.



018390 Dinkel Pita  
4x65g € 2,29

Nur Puur  
perfekt für die schnelle Küche



## Aus unserem BIO-KULINARIUM

KW 35 (29.8.-4.9.2022)

017671 Tomatencremesuppe 410ml € 4,90  
017256 Gemüsestrudel 500g € 6,50

Dazu passen:

007448 Frische Spätzle 400g € 3,29  
bio-verde  
perfekt für die schnelle, aber gesunde Küche  
018325 Rindsuppe 410 ml € 3,90  
Bio-Kulinarium Achleitner  
kräftig & hausg'mocht nach traditionellem Rezept

KW 36

Chili sin carne mit Tofu  
Murbodner Fleischlaibchen

KW 37

Paprikahendl vom Bruderhahn  
Kaspressknödel



Neben unserem Fixangebot findest du auch die Auflistung der Zutaten und Allergene in unserem Online-Bioladen.

JETZT BESTELLEN!

## LAMM-GRILLFLEISCH vom Biohof Gnigler

Auslieferung in KW 37 (12.-18.9.2021) Bestellung bis Fr, 2. Sept. 2022

001875 Grillfleisch Paket natur (ca. 1 kg) € 44,90/kg  
001876 Grillfleisch Paket mariniert (ca. 1 kg) € 47,90/kg  
000695 Grillspieße natur (3 Stk., ca. 300 g) ca. € 18,87 (€ 62,90/kg)  
000694 Grillspieße mariniert (3 Stk., ca. 300 g) ca. € 19,35 (€ 64,50/kg)  
000685 Keule/Scheiben natur (ca. 1 kg) € 49,90/kg  
001880 Keule/Scheiben mariniert (ca. 1 kg) € 51,50/kg  
000689 Lamm Kotelett (ca. 1 kg) € 46,50/kg  
000690 Lamm Kotelett mariniert (ca. 1 kg) € 49,50/kg

aus Rutzenmoos,  
OÖ



Das aktuelle Fleisch- und Fisch-Angebot und Details dazu  
findest du auch unter [www.biohof.at/fleisch-fisch](http://www.biohof.at/fleisch-fisch)

Fotos: Biohof Achleitner Grafiken: de.fotolia.com, freepik.com, pixabay.com  
Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten



RECYCLED  
Papier aus  
Recyclingmaterial  
FSC® C113250

gedruckt auf Enviro Polar  
hergestellt aus 100%  
entfärbtem Altpapier