Budgetüberschuss in Österreich

*SO GELINGT'S

An das Bundesministerium für Finanzen
z.H. Herrn Dr. Markus Marterbauer
Johannesgasse 5
1010 Wien

Betreff: Budgetplanung 29. Juni 2026

Lieber Herr Dr. Marterbauer!

Das österreichische Ernährungssystem verursacht jährlich Kosten in Höhe von bis zu 10 Prozent des Bruttoinlandsprodukts für Wasseraufbereitung, Bodenverlust, Klimaschäden und Gesundheitsbelastungen. Diese versteckten Folgekosten werden im Moment von der Allgemeinheit getragen. Ab 2027 kommen dazu noch Klimastrafzahlungen.

Durch die konsequente Umstellung auf biologische Landwirtschaft, regionale Kreisläufe und die konsequente Reduktion von Lebensmittelverschwendung **eröffnet sich ein Einsparungspotential in der Höhe von bis zu 51,4 Milliarden Euro!*** Neben der Senkung der Folgekosten kommen auch andere positive Effekte wie die Stärkung der Krisenresilienz Österreichs (Unabhängigkeit von Importen und fossilen Betriebsmitteln) zum Tragen. Großes Potenzial sehen wir dabei in der öffentlichen Beschaffung: Durch die Einhaltung der selbst gesetzten Bioquote (2030 sollten es 55% sein) kann unser Staat ein starkes Signal entlang der gesamten Wertschöpfungskette setzen und als Vorbild erste Schritte vorausgehen.

Ist das nicht ein Zukunftsbild für Österreich? Weniger Folgekosten, mehr Gesundheit für Mensch und Natur, mehr Versorgungssicherheit – und statt einem Defizit von 21,5 Milliarden (wie im Moment) ein 29,9-Milliarden-Polster fürs Budget!

Mit freundlichen Grüßen

Andreas Achleitner, Stefan Stockinger, Stefanie Kleiser

* Zahlen und Erkenntnisse beruhen auf einem breit angelegten Analyseprozess der AWS Sustainable Food Systems Initiative. Beteiligt waren mehr als hundert Expertinnen und Experten aus Ökonomie, Ökologie, Landwirtschaft, Gesundheit, Recht, öffentlicher Beschaffung und Politik.

MEHR DAZU:
www.zukunft-essen.at

ZUKUNFT: essen

100% BIO & MEHR

*EINE SCHWESTER-ORGANISATION DES ETÖ

ZUR PETITION FÜR EIN NACHHALTIGES SPARPROGRAMM:

APROPOS BUDGET

Orange gewinnt!

*DIE BIOKISTENLOTTERIE

AUGEN AUF IM JULI UND AUGUST
Wer eine orange Biokiste erhält, hat Glück gehabt!
Jedes eingesendete Foto mit oranger Biokiste bekommt ein Hausgmocht-Paket kostenlos & landet im Lostopf für einen Urlaub am Bio-Bauernhof.

BEERIGES STECKERLEIS

*MIT PFLAUMEN

6 PERSONEN 10 MINUTEN

270 g Sahnejoghurt griechischer Art
250g Pflaumen gelb
6 EL Agavendicksaft
125 g Erdbeeren
125g Heidelbeeren

Joghurt mit 2 EL Agavendicksaft vermischen. Pflaumen entkernen und mit einem Drittel des Joghurts pürieren. Je nach Belieben nachsüßen. Heidelbeeren mit dem restlichen Joghurt pürieren und mit Agavendicksaft abschmecken. Die Erdbeeren (ohne Joghurt) pürieren und ebenso gegebenenfalls süßen.
Pflaumenjoghurt, Heidelbeerjoghurt und Erdbeerpüree abwechselnd in mehreren Schichten in Eisformen füllen. Holzstiele hineinstecken und mind. 5 Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach geben. Zum Herauslösen die Formen kurz unter lauwarmes Wasser halten.

MEHR GRILLREZEPTE:
www.biohof.at/rezepte

ERDBEEREN ZUM EINKOCHEN

*UND EISMACHEN

3 kg € 36,00
Von unseren Bio-Partnern aus Österreich

SUPER GRILLER VEGAN
200 g € 4,89
Wheaty

AN DIE GRILLER FERTIG LOS!

Alles, was du zum Grillen brauchst:
biohof.at/grillangebot

Pflaumen gelb

*RARITÄT

- Süß-saftig
- Ideal als Snack, für Obstsalate, Kompott, Kuchen, Tarte, Chutney, pikante Saucen & Co
- Reich an Ballaststoffen, Vitamin C, Kalium und sekundären Pflanzenstoffen

LAGERUNG

Im Kühlschrank sind sie etwa 2 Wochen haltbar. Ganz frisch schmecken sie aber am besten.

FLEISCH & FISCH

LAMMFLEISCH VOM WALDSCHAF, BIOHOF OBERGAISBERGER, MÜNZBACH

Auslieferung: 20. – 24. Juli (KW 30) | Bestellung bis Mo, 13. Juli

SCHWEINE-GRILLFLEISCH, MITTERHUBER, HAIDERSHOFEN

Auslieferung: 13. – 17. Juli (KW 29) | Bestellung bis Fr, 3. Juli

020785 Grillmix natur € 27,90/kg
Ca. 1kg Grillfleisch (Schopf, Karree, Bauch) und 400 g Grillmix (je 2 Stk. Mini-Bratwürstel, Käsekrainer, Rostbratwürstl, Frankfurter)
020786 Grillmix mariniert € 29,90/kg
Ca. 1kg Grillfleisch (Schopf, Karree, Bauch) und 400 g Grillmix (je 2 Stk. Mini-Bratwürstel, Käsekrainer, Rostbratwürstl, Frankfurter)
020703 Käsegriller (ca. 300 g) € 30,90/kg

PUTENFLEISCH, BIOHOF ZAUNER, NUSSBACH

Auslieferung: 13. – 17. Juli (KW 29) | Bestellung bis Fr, 3. Juli

WILDHENDERL, BIOHOF LANG, PETTENBACH

Auslieferung: 6. – 10. Juli (KW 28) | Bestellung bis Fr, 3. Juli

001847 Wildhenderl, ca. 1,5 kg € 16,50/kg

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

Haus-g'mocht

6 - 10. JULI

023436	Indische Spinat-Linsensuppe*	350 ml	€ 5,90
017462	Chili sin carne mit Tofu	350 ml	€ 6,80
017242	Lasagne	400 g	€ 10,90
017676	Spinat-Feta-Strudel	400 g	€ 7,50
022553	Karottenkuchen	2 Stk.	€ 7,90

13. - 24. JULI

Erbsen-Minzsuppe*, Süßkartoffel-Erdnusscurry, Melanzani-Zucchini-Lasagne*, Serviettenschnitte mit Spinat & Ricotta*, Marmorkuchen*

*NEU IM SORTIMENT

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at
Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten, Fotos: Biohof Achleitner

Achleitner BIOKISTE