



100% BIO ist günstiger

***STIMMT DAS?**

BIO: Mehr Handarbeit – keine Pestizide



Während Österreicherinnen und Österreicher im Supermarkt für ihre Lebensmittel bezahlen, begleichen sie unwissentlich ein zweites Mal die Rechnung. Über Steuern werden die Folgekosten der nicht biologischen regionalen Landwirtschaft durch die Bevölkerung mitfinanziert. Diese mangelnde Kostenwahrheit verursacht EU-weit jährlich zwischen 78 und 157 Milliarden Euro an externen Kosten – das entspricht etwa 0,5 - 1% des Bruttoinlandsprodukts. Zu diesem Ergebnis kommt die aktuelle Untersuchung der Bewegung „Enkeltaugliches Österreich“ (ETÖ).

GEFÖRDERTE WETTBEWERBSVERZERRUNG – WELCHE KOSTEN ÜBERNIMMT DER STEUERZAHLER?

In Österreich verursacht die Agrarindustrie laut konservativen Schätzungen Schäden in Höhe von 1,3 Milliarden Euro pro Jahr. Kosten entstehen u. a. durch:

- Reparaturmaßnahmen (z. B. die Aufbereitung von nitrat- und pestizidkontaminiertem Trinkwasser)
- Direkte, lokale Umweltkosten bzw. Folgekosten der Klimakrise (vermehrte Hochwasser, Murenabgänge, Dürreperioden, ...)
- Mehrbelastungen für das Gesundheitssystem, ...

Die Summen werden nicht von den eigentlichen Verursachern und Profiteuren übernommen, sondern von uns Steuerzahler:innen.

Leider begünstigen die gegenwärtigen Rahmenbedingungen für landwirtschaftliche Förderungen und die aktuelle Preisgestaltung nach wie vor eine Landwirtschaft mit zu vielen unerwünschten Folgen für uns alle. Der Wettbewerb wird zugunsten der Billigproduktion verzerrt. Zahlreiche Umweltfolgen können dabei gar nicht repariert oder kompensiert werden und treffen erst kommende Generationen in vollem Ausmaß.

LÖSUNGSVORSCHLÄGE VON DER BEWEGUNG ETÖ

Unternehmen müssen finanzielle Verantwortung für ihre Umweltwirkungen übernehmen. Nur so wird ein Anreiz für nachhaltigere, umweltfreundlichere Produktionsmethoden und Innovationen geschaffen. Unternehmen, die auf umweltschonende Praktiken setzen, sollen nicht mehr von billigeren, umweltschädlichen Praktiken der Konkurrenz benachteiligt werden. Das Verursacherprinzip muss für Kostenwahrheit sorgen. Durch eine Umstellung Österreichs auf 100% BIO würden die errechneten Kosten um mindestens ein Drittel sinken. Allein in Österreich können so Einsparungen von **425 Millionen Euro** erzielt werden.

MEHR DAZU:
www.etoe.at/kostenwahrheit



VORTRÄGE, DIE ZU EINEM BESSEREN LEBEN INSPIRIEREN

- Fr, 19. Sept.** 10 Uhr: „Mutig in die neuen Zeiten“ mit Norbert Rainer, Klimabündnis Österreich
 13 Uhr: „Achtsamkeit – das Leben im Hier und Jetzt“ mit Benjamin Reiter, Gesundheitspsychologe
 16 Uhr: „BIO über den Feldrand hinaus“ mit Ilse & Günter Achleitner
- Sa, 20. Sept.** 10 Uhr: „Smart(OHNE)Phone“ mit Dr. Arnika Thiede
 13 Uhr: „Wie deine Ernährung deine Epigenetik beeinflusst“ mit Dr. Bronnenmayer & Veronika Kunze
 15 Uhr: Unser Nix-Wegwerfen Kreislauf mit Andreas Achleitner

FEIERE 35 JAHRE BIOHOF MIT UNS

35 Stunden lang. Neben inspirierenden Vorträgen wartet noch mehr abwechslungsreiches Programm auf dich.
Laufend neue Infos zum Programm findest du unter: www.biohof.at/35jahre

MEDITERRANE TOMATEN-GALETTE

4 PERSONEN 50 MINUTEN

200 g Dinkelmehl
100 g gemahlene Mandeln
40 g Parmesan, gerieben
1 TL Rosmarin
Pizza & Pasta-Gewürz
1 TL Salz
75 g Butter
75 g Topfen
1 Ei

Füllung:
200 g Tomaten
1 Zucchini
1 Becher Crème fraîche
1 Ei + 1 Eigelb
1 Knoblauchzehe
1 TL Rosmarin
30 g Sonnenblumenkerne
2 EL Milch
1 EL Sesam
40 g Parmesan, gerieben

Mehl, Mandeln, Parmesan, Kräuter und Salz mit der gewürfelten Butter, dem Ei und dem Topfen zu einem homogenen Teig verkneten. Im Kühlschrank rasten lassen.

Tomaten in Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen und ziehen lassen.

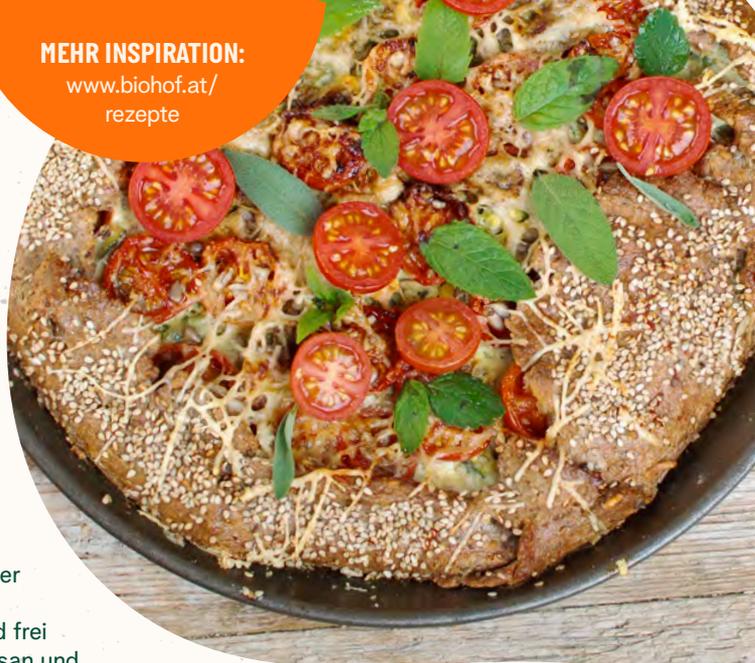
Für die Füllung Crème fraîche und Ei verrühren. Fein gehackten Knoblauch, geriebene Zucchini und einen Teil des Parmesans begeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Teig zwischen zwei Streifen Backpapier zu einem Kreis ausrollen (ca. 30 cm). Backpapier abziehen und in der Mitte des Kreises die Füllung verteilen. Dabei etwa 2 cm zum Rand frei lassen. Tomaten darauf verteilen. Mit Parmesan und Sonnenblumenkernen bestreuen. Den Rand leicht über die Tomaten klappen. Dann ein Eigelb und Milch verquirlen und den umgeklappten Rand damit bestreichen. Sesam darauf verteilen und die Galette 25–35 Minuten lang goldbraun backen.

MEHR INSPIRATION:

[www.biohof.at/
rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



Tomaten

*VOM BIOHOF PRANGER



☛ Köstliche Allrounderinnen

☛ Hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Grillsaucen, sommerliche Salate, Aufstriche, Aufläufe, Pizza, Blechkuchen & Co.

Tomaten sind kälteempfindlich. Lagere sie über 10°C und nicht zusammen mit Gurken, Salat oder Karotten, denn Tomaten produzieren das Reifegas Ethylen, das Salat sowie Gurken gelb und Karotten etwas bitter werden lässt.



Eine eigene Biokiste für Kids

*MIT ÜBERRASCHUNG, EXTRA-BIOBLATT & FOTO-WETTBEWERB

Gewinne ein Frühstück für deine ganze Familie bei uns im Achleitner Bio-Kulinarium in Eferding. Nähere Infos dazu auf deinem Bioblatt für coole Kids.



GLEICH BESTELLEN!



FLEISCH & FISCH

WILDHENDERL, BIOHOF LANG PETTENBACH

Auslieferung: 21. - 25. Juli (KW 30) | Bestellung bis Fr, 18. Juli

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

PUTENGRILLFLEISCH, BIOHOF ZAUNER, NUSSBACH

Auslieferung: 21. - 25. Juli (KW 30) | Bestellung bis Fr, 11. Juli

020904 Das Grillschmankerl ca. € 38 (gewichtsgenaue Abrechnung)
2 Stück Spieße, 2 Paar Bratwürstel, 2 Stk. Käsekraiser

www.biohof.at/fleisch-fisch

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten | | Grafiken: freepik.com

Fotos: Biohof Achleitner, foto-MAXL.com, Monschein, Zotter

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



7. - 18. JULI

017239	Pastinakencremesuppe	410 ml	€ 5,90
021912	Lammragout in Currysauce	410 ml	€ 9,90
017466	Serviettenschnitte mit getrockneten Tomaten & Mozzarella	4 Stk. 400g	€ 7,50
017256	Gemüsestrudel	400g	€ 7,50

21. JULI - 1. AUGUST

Stangensellerie-Kokossuppe, Chili sin carne mit Tofu, Kaspressknödel, Lasagne

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

BIOHOF
Achleitner