



BIO: logisch, unabhängig & krisenfest

Unser Lebensmittelsystem ist abhängig von fossiler Energie, fragilen globalen Lieferstrukturen und externen Betriebsmitteln. All das gefährdet die Lebensmittel-Versorgungssicherheit.

„Die biologische Landwirtschaft verzichtet auf energieintensiv erzeugten Kunstdünger auf Basis fossiler Rohstoffe sowie auf chemisch-synthetische Spritzmittel und ist unabhängig von Futtermittelimporten aus Übersee, erklärt Markus Leithner von ETÖ.

Biobäuerinnen und Biobauern arbeiten mit der Natur statt gegen sie: Sie setzen auf gesunde Fruchtfolgen, Humusaufbau und geschlossene Kreisläufe. Dadurch benötigen sie weniger externe Betriebsmittel, sind weniger anfällig für plötzliche Preisschocks* und machen das System insgesamt robuster“.

Wer die Lebensmittelversorgung langfristig sichern und krisenfester machen will, kommt an einer Stärkung der biologischen Landwirtschaft nicht vorbei. Jetzt ist die Politik gefordert, wirksame Maßnahmen zu setzen: etwa den Bio-Anteil in der öffentlichen Beschaffung deutlich zu erhöhen und den Ausbau der biologisch bewirtschafteten Flächen gezielt zu fördern. Nicht nur auf dem Papier, sondern spürbar in der Realität.

* Laut RollAMA fiel nach dem Angriff Russlands auf die Ukraine 2022 die Preissteigerung bei Bio-Lebensmitteln im Supermarkt deutlich geringer aus: 7,5 Prozent bei Bio-Lebensmitteln gegenüber 11,5 Prozent bei konventionell produzierten.



Andi Achleitner

„UNSER SALAT IST UNABHÄNGIG!“



*MARTIN, LEITER UNSERER LANDWIRTSCHAFT

WAS ERSETZT DIE GIFTSPRITZE?

Martin erklärt, wie wir unsere Pflanzen gegen Herausforderungen schützen – ganz ohne chemisch-synthetische Mittel:

- ♦ **Blattläuse & Spinnmilben im Gewächshaus**
Konventionell: Insektizide
Bio: Nützlinge
- ♦ **Kohlfiegen, Erdflöhe & Co.**
Konventionell: Insektizide
Bio: Schutznetze, Schmierseife...
- ♦ **Unkraut**
Konventionell: Herbizide
Bio: Hacken – manuell und maschinell
- ♦ **Mehltau & andere Pilzkrankheiten**
Konventionell: chemisch-synthetische Fungizide
Bio: Nützlingsspilze, im Bedarfsfall Kupfer, Schwefel...
- ♦ **Düngung**
Konventionell: chemisch-synthetische Kunstdünger
Bio: Gründüngung, Kompost, organische Dünger...

Für noch robustere Pflanzen

- ♦ arbeiten wir Kompost und Gründüngung ein >>> Humusaufbau
- ♦ achten wir auf Fruchtfolgen
- ♦ pflanzen wir pro Fläche & Jahr maximal eine Gemüsekultur an
- ♦ stärken wir unsere Pflanzen mit Komposttee

HINWEIS 5

Die Spur der verschwundenen Biokiste

Ein paar weitere Brösel führen Kommissarin Kohlrabi fast schon ans Ziel. Tief im Wald entdeckt sie ein Baumhaus und von oben hört sie leises Kichern. Doch wie kommt sie hinauf?



Ich habe Sprossen, bin aber keine Pflanze. Mit mir kommst du Schritt für Schritt nach oben. Was bin ich?

Trag die Lösung in das fünfte freie Feld in deinem Rätsel-Lösungsheft ein.

MELONENSALAT MIT FETA

4 PERSONEN 10 MINUTEN

1 Miniwassermelone
150g Feta-Käse
4 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl
½ Zitrone (Saft)
Minze aus dem Garten
Salz
Pfeffer

Kürbiskerne (und falls vorhanden Melonenkerne) zusammen mit dem Kernöl und der Hälfte der Minze zu einem Pesto mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wassermelone und Feta würfeln und in einer Schüssel mit Zitronensaft und Pesto vermengen. Die restliche Minze klein zupfen und darüber streuen. Rasch servieren oder kalt stellen.

PASST HERVORRAGEND ZU GRILLGERICHTEN!



FETA
180g € 4,79
bio-verde



NATURSALZ FEIN
500g € 9,43
Böhm

**KÜRBISKERNÖL
„DAS GRÜNE“**
500 ml € 17,70
Biohof Pranger



WEITERE SALATREZEPTE:



Miniwassermelonen

*AUS ÖSTERREICH

- saftig-süße Durstlöcher
- Ideal als sommerlicher Snack, für Eiscremes, (Obst-)Salate und Drinks oder als Grillgericht



Wusstest du, dass du die Schale essen kannst?
Würzig eingelegt ist sie besonders schmackhaft.
Hier geht's zum Rezept:



FLEISCH & FISCH

MURBODNER RIND, BIOHOF GEBETSBERGER, GAMPERN

Auslieferung: 31. August - 4. September (KW 36)

Bestellung bis Di, 18. August

013668 Murbodner Spezialpaket ca. 3kg € 28,90/kg
013669 Murbodner Vorratpaket ca. 4,5kg € 27,90/kg

SCHWEINE-GRILLFLEISCH, MITTERHUBER, HAIDERSHOFEN

Auslieferung: 24. - 28. August (KW 35)

Bestellung bis Fr, 14. August

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

www.biohof.at/fleisch-fisch

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

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



17. - 21. AUGUST

017795 Zucchini-Currysuppe	350 ml	€ 5,90
023523 Bolognese*	350 ml	€ 6,80
017463 Gemüselasagne	400g	€ 9,90
018819 Grünkernlaibchen	6 Stk. 400g	€ 7,50
023244 Marillenkuchen	2 Stk.	€ 7,90

24. AUGUST - 4. SEPTEMBER

Thai-Kokos-Gemüsesuppe*, Puten-Kokoscurry*,
Hirse-Kräuterlaibchen, Cannelloni mit Kräuter-Topfenfülle,
Goldblumen-Vollkornkuchen

*NEU

www.biohof.at/hausgmoecht-speisen

Achleitner
BIOKISTE