

Bioqualität statt Lebensmittel- skandale:

Die biologische Landwirt-
schaft setzt strenge
Richtlinien

Chance:

Gerade Tirols kleinstrukturierte bäuerliche Betriebe finden in Bio eine Nische

Nr. 05/2009



fiesta

fiesta für menschen, die sich was trauen...

Qualität gewinnt



Entscheiden Sie sich für
Lebensmittel aus Südtirol mit
geprüfter Qualität. Dafür steht
das Qualitätszeichen.

www.suedtirol.info/produkte

Denise Karbon: Siegerin Riesentorlauf-Weltcup



Sehr geehrte Leserin, geschätzter Leser!



Mag. Oliver Pohl

Bio ist gesund und biologisch liegt gerade deshalb im Trend. Das gilt natürlich auch allgemein für die Produkte aus der Tiroler Landwirtschaft, aber für die Tiroler Bio-Bauern ganz speziell. Denn sie haben sich Qualitätskriterien auferlegt, die alles verbieten, was nur ansatzweise nach Chemie klingt oder klingen könnte. Darüber wacht auch die Bio Austria Tirol. Die Organisation ist – wenn man will – das Spiegelbild des Erfolgs von Bio in Tirol. 2002 zählte die Handelsmarke BIO vom BERG acht Produkte, die das Gütesiegel tragen durften. Heute sind es rund 80. Das spricht für sich. Genauso übrigens wie die Anzahl der Bio-Bauern in Tirol. Hier sind nach Bundesländern gerechnet die zweitmeisten in Österreich zu finden. Dass die Zahl weiter im Steigen ist, belegen auch Initiativen wie die Bio Box Tirol, wo sich gerade ein Generationenwechsel in der Führung vollzogen hat. Der neue Schwung führt zu mehr Abnehmern und damit fast automatisch auch zu mehr Bauern, die sich zur Idee des biologischen Landbaus bekennen. Weil dieser Weg nicht einfach ist, müssen die Produzenten auch einen höheren Preis verlangen. Aber die Konsumenten danken es den Erzeugern mit immer größeren Bestellmengen. Man ist, was man isst, stimmte wohl noch nie so genau wie heute, wo Menschen auch höheren Alters plötzlich von Allergien befallen werden, die sie nie davor hatten. Nachdem

diese Phänomene inzwischen geradezu massenhaft auftreten, hat das zu einer Sensibilisierung der Bevölkerung geführt, die Bio zum Aufschwung verhilft. Nun ist das Argument schon richtig, dass Bio teurer ist. Aber umgekehrt erspart man sich auch jede Menge Kummer aufgrund der Ernährung. Und es kommt wohl nicht von ungefähr, dass die Tiroler die gesündesten Österreicher sind. Statistisch betrachtet. Deshalb hat der Absatz der Bio-Produkte im Gegensatz zum Rest von Österreich aufgrund der Wirtschaftskrise hierzulande auch keinen Einbruch erlitten und steigt weiter, wie die Verantwortlichen erst vor kurzem bei der Pressekonferenz am Hof des „Erfinders“ der Bio Box Tirol in Arzl, Alois Wach, betonten. Denn Qualität überzeugt. Das darf und muss auch seinen Preis haben. Dabei ist die Bio-Bewegung an sich mit Sicherheit nichts Neues. In den 1920er Jahren erlebte die Idee einen ersten Boom, um die landwirtschaftliche Eigenversorgung im Einklang mit den Erntezeiten über das Jahr sicherzustellen. Die damals auch ins Leben gerufene Reformbewegung, aus der später die Reformhäuser im deutschsprachigen Raum entstanden, wandte sich schon damals gegen die industrielle Erzeugung von Lebensmitteln. Inzwischen haben zahlreiche Dokumentationen aufgezeigt, dass diese Art der Erzeugung den Menschen nicht gut tut. Das unterstreicht den Wert von Bio mehr als alles andere.



Uns ist kein Fall zu verworren!

Impressum

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Mag. Oliver Pohl (Chefredakteur)
Mag. Gloria Staud (Stv. Chefredakteurin)
Maria Natale

Grafik, Satz, Litho, Bildbearbeitung

Mag. (FH) Gertrude Maynollo
Alan Rainbow

fiesta-Redaktions-Anschrift:

Rennweg 9, A-6020 Innsbruck
Tel: +43(0)512-57 19 85 -0

Medieninhaber, Herausgeber, Verleger:

Pohl & Partner Verlags GesmbH

Anzeigenverwaltung und Hersteller:

Pohl & Partner Verlags GesmbH
Rennweg 9, 6020 Innsbruck
Tel.: +43(0) 512-57 19 85-0
Fax: +43(0) 512-57 19 85 - 19
e-mail: redaktion@fiesta-news.at
www.fiesta-news.at

Druck: Druckerei Alpina, Innsbruck

Alle in diesem Magazin angeführten Daten und Fakten wurden nach bestem Wissen recherchiert. Trotzdem muss sich die Redaktion Irrtümer sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Vogelsberger Hoffmann
Prodingler & Partner
STEUERBERATUNG

Neuer Standort Innsbruck
TIVOLI office Olympiastraße 17
6020 Innsbruck
Tel: +43 512 33 411 - 4021
Fax: +43 512 33 411 - 7
innsbruck@prodingler.at

Mit Bio für Gesundheit und Umwelt

Mehr als 20.100 Bauern produzieren in Österreich Lebensmittel in Bioqualität. Europas „Bioland Nummer Eins“ setzt auf Gentechnikfreiheit, artgerechte Tierhaltung, Verzicht auf konventionelle Dünger und Pestizide und strengere Richtlinien als EU-Norm. Die Konsumenten honorieren die Qualität: der Anteil der Bio-Einkäufe steigt stetig an, wie auch der Erfolg der Tiroler Marke BIO vom BERG dokumentiert.

von Gloria Staud

Analogkäse auf der Pizza, Schumfisch am Toast, Palmöl im Eis – ein Lebensmittelkandal nach dem anderen verdirbt den Konsumenten ordentlich den Appetit. Zugleich steigen – zumindest gefühlsmäßig – die Preise für Lebensmittel permanent an, sodass der Ruf nach Preisbremse und staatlicher Unterstützung laut wird. Andererseits stöhnen die Produzenten wie Milchbauern oder Fleischlieferanten unter den Preisschlachten im Handel, wo mit Lockangeboten und Minipreisen um den Konsumenten geworben wird. Inmitten des Getümmels von Diskontpreisen, Gammelware und drückender Preislast etablieren sich Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft still, aber stetig in Handel und Fachgeschäften. Während noch vor einigen Jahren Biogemüse vor allem von der Öko-Klientel gekauft wurde, greifen heute Hausfrauen und -männer jeder Gesellschaftsschicht sowohl beim Diskonter als auch im konventionellen Lebensmittelhandel vermehrt zu Bioware. Schließlich bietet inzwischen auch der Handel oft und gern diverse Bio-Produkte an, im Gemüse- und Obstfrischbereich zudem noch heimische, wenn nicht sogar regionale Lebensmittel. Zucchini, Erdbeeren, Kürbis, Äpfel, Milch- und Käseprodukte, die Preisunterschiede zu konventionell erzeugten Lebensmitteln machen nicht mehr die Welt aus und so kann sich der Biomarkt jährlich über im wahrsten Sinne des Wortes gesunde Zuwächse freuen.

Ursprünge in der Wirtschaftskrise

Während die heutige Bio-Bewegung in erster Linie auf das Thema gesunde Ernährung baut – pestizid- und gentechnikfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe, dafür nährstoffreicher und mit garantiert kontrollierter Bioqualität –, entstand der Biogedanke um 1920 vor allem aus wirtschaftlicher Dringlichkeit heraus. „In dieser Zeit ging es weder um Allergie, noch um gesundes Essen oder Umweltschutz. Die damalige Wirtschaftskrise nach dem Ersten Weltkrieg ließ den Gründer der Biobewegungen, den Anthroposophen Rudolf Steiner, zu dem Schluss kommen, dass geschlossene Kreisläufe und autarke Systeme für die landwirtschaftlichen Betriebe einen Ausweg aus der Not weisen könnten. Das Ideal war, möglichst viele Produkte am Hof selbst herzustellen, auch Futtermittel für das Vieh und Dünger, und möglichst wenig von außen einzukaufen. Überschüsse hingegen konnten verkauft werden“, schildert Joachim Astl,

Geschäftsführer der Bio Austria Tirol, die Anfänge der Biobewegung. Aus Steiners anthroposophischem Ansatz, der auch Planetenkonstellationen und Mondphasen mit einbezieht, entstand später die so genannte biologisch-dynamische Denkweise, die heute in erster Linie vom Bioverband Demeter weitergetragen wird. In den 1940er und 1950er entwickelten Bauern der schweizerischen Bauernheimatbewegung, aufbauend auf ihren Erfahrungen unter Leitung von Maria und Hans Müller, den „organisch-biologischen Landbau“ als eigenständiges ökologisches Landbausystem. Ziel der Heimatbewegung war, die bäuerliche Lebensweise

in der industrialisierten Welt vor dem Untergang zu bewahren. Ein Jahrzehnt später begannen deutsche Bauern, ihre Landwirtschaften nach den Prinzipien der biologischen Bewegungen zu gestalten. In Österreich manifestierte sich die Biobewegung in organisierter Form vor etwa 30 Jahren. 2010 wird 30-jähriges Jubiläum gefeiert, auch in Tirol. Der größte Zusammenschluss österreichischer Biobauern, Ernte für das Leben, wurde 2005 in Bio Austria umbenannt.

Ökologie, Tiergerechtigkeit, Lebensmittelkultur, Qualität





BIO vom BERG Obmann Heinz Gstir:
„Tirol braucht keine 10.000 Liter Kühe. Die biologische Landwirtschaft ist eine Chance für unsere kleinstrukturierten bäuerlichen Betriebe.“

In diesem Verband haben sich österreichische Biobauern zu einer Wertegemeinschaft zusammengefunden. Kern des gemeinsamen Denkens sind die fünf Grundwerte Ökologie und Würde der Natur, Tiergerechtigkeit und Würde der Tiere, Fairness und faire Preise, Bio-bäuerliche Lebensmittelkultur und Qualität sowie Innovation und Forschung. Die Kernkompetenzen des Verbandes sind in die beiden strategischen Geschäftsfelder Markt und Landwirtschaft gebündelt. Dies umfasst zum einen die Bereiche Beratung, Qualitätsmanagement und Interessenspolitik und zum anderen die Entwicklung und Betreuung von Kern- und Zukunftsmärkten für bäuerliche Verarbeiter und Direktvermarkter. In jedem Bundesland führt die Bio Austria eine eigene Geschäftsstelle. Bio Austria Tirol ist die Tiroler Geschäftsstelle von Bio Austria. Mit 12.955 Mitgliedern stellt die Vereinigung Bio Austria den größten Verband der Biobauern in Österreich dar und den größten Verband für biologische Landwirtschaft in Europa.

Österreich als Bio-Vorreiter

Der biologische Weg findet besonders bei den österreichischen Bauern eine große Anhängerschaft. Daher ist Österreich heute das Bio-Land Nummer Eins in Europa. Mehr als 20.100 Biobauern arbeiten auf einer Fläche von rund 383.750 Hektar an

der Ökologisierung der Landwirtschaft und der Produktion von hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Damit setzen inzwischen 14 Prozent der Landwirtschaftsbetriebe auf den Bioweg und bewirtschaften 16 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Österreich. Salzburg lässt dabei die anderen Bundesländer weit hinter sich: 41 Prozent der Salzburger Bauern produzieren inzwischen in Bio-Qualität. Tirol rangiert an zweiter Stelle, allerdings arbeiten hier „nur“ 19,14 Prozent der etwa 13.466 Landwirtschaften im Bio-Betrieb.

Der Begriff „Bio“ ist durch die EU-Verordnung 2092/91 gesetzlich geschützt. Diese Verordnung regelt die Richtlinien des Biolandbaus. 1992 in Kraft gesetzt, wird der Erlass seither ständig überarbeitet und ergänzt. Die EU-Verordnung ist für alle Mitgliedsländer bindend und regelt Pflanzenbau, Tierhaltung, Verarbeitung, Handel und die Kennzeichnung für Bio-Lebensmittel. Zudem gelten in zahlreichen Ländern noch strengere Regeln, auch die einzelnen Bioverbände setzen weitere Verordnungen fest, um die Bioqualität zu steigern und die Produkte von konventioneller Ware noch mehr abzuheben. Besonders Österreich hat sich hier als Vorreiterland etabliert. Die Bioverbände haben die EU-Auflagen für die biologischen Lebensmittel noch verschärft. Bio Austria Tirol-Geschäftsführer Joachim Astl fasst die hohen Anforderungen zusammen:



Bio Austria Tirol Geschäftsführer Joachim Astl: „Österreich mit seinen strengen Auflagen nähert sich der 100-prozentigen Bioqualität.“

„Der Biomarkt nähert sich immer mehr zu 100-prozentiger Bioware, sowohl in der Produktion als auch in der Verarbeitung. Die Bauern dürfen Futter ausschließlich in Bioqualität kaufen. Auch die Verarbeitungsbetriebe müssen komplett auf Bio umstellen. Entweder mit eigenen Anlagen oder – wie es beispielsweise die Tirol Milch für unsere Bio Milch macht – es werden die Anlagen nach den Bio-Vorschriften komplett gesäubert, bevor die Bioware verarbeitet wird.“

Artgemäße Tierhaltung als Maxime und Chance für die Tiroler Bauern

Diese Sonderauflagen bedeuten für die Bauern einen wesentlichen Mehraufwand. Zwingend vorgeschrieben für alle Bereiche ist die Gentechnikfreiheit. In der Tierhaltung basieren die österreichischen Bio-Richtlinien zunächst auf dem heimischen Tierschutzgesetz. Zusätzlich schreiben die Bio-Auflagen mehr Platz für die Tiere in der Stallhaltung, regelmäßigen Auslauf sowie ausschließliche Fütterung mit Futter aus 100-prozentigem biologischen Anbau vor. Damit unterscheidet sich die Biohaltung wesentlich von der konventionellen Tierhaltung, weisen die Bioexperten hin. Welche Auswirkungen unnatürliche Futtermethoden und die vermehrte Düngung der Wiesen haben, sah man schon vor Jahrzehnten, erinnert sich BIO vom BERG-Obmann Heinz Gstir: „Biopionier Rudolf Steiner zeichnete nach den Kriegsjahren beispielsweise auf, dass sich Kühe, denen Schlachtabfälle ins Futter gemischt wurden, eigenartig benahmen. In den 1970er Jahren, als die Verwendung von Kunstdünger rasant zunahm, bemerkten die Käser einen großen Qualitätsabfall: Der Käse hielt nicht mehr so lange, er gärte nach und wurde rissig.“ Bei den heutigen Betrieben bestehe ein wesentliches Problem beim Grünfütter. „Durch übermäßige chemische Düngung verändert der Stickstoff die Zellstruktur des Grases. Deshalb muss der Bauer immer mehr Kraftfutter zugeben. Damit kommt es aber bei der Kuh zu einer Übersäuerung des Pansens.“ Joachim Astl fasst die bedenkliche Entwicklung in der herkömmlichen Rinderhaltung zusammen: „Die konventionelle Kuh wird vom Wiederkäuer zum Getreidefresser umerzogen.“ Sowohl in der Verarbeitung des Fleisches als auch bei den Milch-Käse-Produkten entstehe daher ein relevanter Unterschied zwischen Bio- und konventioneller Qualität, so die Biobauern. Auch vorbeugende Medikamente dürfen

in der Biohaltung nicht gegeben werden. Müssen Arzneimittel eingesetzt werden, so haben Biobauern die doppelte gesetzlich vorgeschriebene Zeitspanne einzuhalten, bevor die Tiere geschlachtet werden können bzw. die Milch wieder verwendet werden kann.

Heinz Gstir von BIO vom BERG sieht aber gerade in diesen strengen Auflagen eine Chance für die Tiroler Bauern, statt auf Massenproduktion auf Qualität zu setzen. „Bio gibt uns die Möglichkeit, die Qualität der Tiroler Landwirtschaft zusätzlich zu verbessern. Wir müssen uns von der industriellen Produktion deutlich abgrenzen. Damit wird der Unterschied für den Konsumenten nachvollziehbar. Die intensive Landwirtschaft funktioniert bei uns schon geografisch nicht. Tirol braucht keine 10.000-Liter Kühe.“

Schon bisher stellt die „weiß-gelbe Palette“, also Milch- und Käse-Produkte, den größten Anteil der Produkte, die über die Handelsgenossenschaft Bio Alpin unter der Handelsmarke BIO vom BERG in den Handel kommen. Auch der Fleischbereich mit Kalbfleisch und Wurst etabliert sich gut bei den Handelsketten und sogar kleinteilig im Export.

Fruchtwechsel statt Überdüngung

Beim biologischen Landbau müssen sich die österreichischen Bio-Bauern verpflichten, ausschließlich Saatgut aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden. Strikt verboten sind chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger. Als Dünger dürfen nur Bio-Dünger verwendet werden, idealerweise Kuhmist vom eigenen Hof. Grundsätzlich, so erklärt Joachim Astl von Bio Austria Tirol, wäre eine gemischte Landwirtschaft, in der alle Produkte – auch für Düngung und Aussaat – selbst produziert wird, das beste Modell für Bio. „Es gibt auch genügend Bio-Bauern, die so zu arbeiten versuchen. Biobauern gehen viel bewusster mit der eigenen Ernährung um.“ Heinz Gstir betont dazu: „Bio ist nicht einfach ein Vermarktungsetikett, es ist eine Lebensauffassung.“ Im Ackerbau bedeuten die strengen Auflagen, dass der Bauer seine Felder im Fruchtwechsel bepflanzen muss. Idealerweise kann er mit mehreren Feldern „rotieren“ und auf fünf bis sieben Feldern anbauen. Im Gegensatz zur Monokultur darf das Feld nur ein Jahr lang mit einem Produkt bepflanzt werden. Die Einhaltung der Fruchtfolge hilft dem Bauern jedoch, Schädlinge und Unkraut im Griff zu behalten. Gewisse Düngemittel sind erlaubt, allerdings

ausschließlich auf biologischer Basis. Im Verkauf stellt dieser Wechsel natürlich eine gewisse Instabilität für den Bauern dar, weiß Joachim Astl: „Das unterschiedliche Preisniveau der Produkte bringt dem Biobauern Unsicherheiten. Natürlich kann es passieren, dass gerade bei den teureren Produkten die Ernte schlechter ausfällt, diese Unregelmäßigkeiten muss der Bauer mit einkalkulieren.“ Mit dem weitaus größeren Aufwand und der besseren Qualität könne die Biobewegung jedoch vor dem Konsumenten die höheren Preise argumentieren, unterstreicht Astl. Besonders für eine Landwirtschaft, die auf Bioproduktion umstellen will, stellen die

strengen Bioauflagen zunächst eine finanzielle Belastung hin. Österreich schreibt bei Ackerflächen eine Umstellungszeit von drei Jahren vor, im Fleisch- und Milchbereich im Allgemeinen zwei Jahre. „Das Problem dabei ist, dass der Bauer in dieser Zeit – ohne Einsatz von Dünger und Pestiziden – weniger Ertrag einfährt, die Ware aber noch nicht als Bio-Produkt deklarieren darf“, berichtet Joachim Astl von den Umstellungsorgen. Gerade beim Feldbau wäre es natürlich am besten, die Äcker brach liegen zu lassen – eine enorme finanzielle Belastung, besonders wenn man um die schwierige Einkommenslage der Bauern in Europa weiß. Dafür erhalten





Kein Vermarktungsetikett, sondern Lebensauffassung der Bauern: die biologische Landwirtschaft.

die Biobauern in Österreich die höchsten betrieblichen Förderungen aus dem Österreichischen Agrarumweltprogramm ÖPUL, freut sich Astl. Zum Vergleich: Italien zahlt an die konventionelle Landwirtschaft weitaus mehr Fördergelder. Ein kleiner Trost für die heimischen Biobauern. Die Spanne für den Mehraufwand in der biologischen Landwirtschaft deckt die Förderung allerdings noch nicht ab. Hier muss die Preispolitik den Bauern Anreiz geben und die Konsumenten sollten auch die Bereitschaft zeigen, für den Mehrwert entsprechend zu bezahlen.

Strenge Kontrolle für Bio-Qualität

Nicht nur die Herstellung der biologischen Nahrungsmittel, auch die Verarbeitung unterliegt strengen Bio-Normen. Die Latte im Produktionsbereich liegt in Österreich

hoch. Anlagen müssen zu 100 Prozent auf die Bioqualität eingestellt sein. Sämtliche Roh- und Zusatzstoffe werden auf ihre Gentechnikfreiheit hin kontrolliert. Synthetische Farbstoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Stabilisatoren oder synthetische Süßstoffe sind bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln strikt verboten. Von den rund 500 Zusatzstoffen, die das Österreichische Lebensmittelgesetz erlaubt, dürfen in der Bio-Produktion gerade 39 eingesetzt werden“, unterstreicht Joachim Astl die Unterschiede zu den konventionellen Lebensmitteln. Damit die Lebensmittel wirklich das Siegel „Bio“ tragen dürfen, verpflichten sich Bauern und Produzenten zur Einhaltung dieser Auflagen. Nur dann dürfen ihre Produkte mit einer Bio-Kennzeichnung etikettiert werden. Außerdem muss jeder Artikel mit der Bio-Kontroll-Nummer ver-

sehen sein, auf der die Kontrollstelle des Betriebes nachzulesen ist. Die Kontrolle der Einhaltung von Bio-Standards unterliegt eigenen, unabhängigen Bio-Kontrollstellen. Jeder, der Bio-Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und importiert, muss mit einer Bio-Kontrollfirma einen Vertrag abschließen. Sechs Kontrollstellen in Österreich sind dazu befugt, auch unangemeldet die Betriebe zu kontrollieren. Einkauf, Warenfluss, Produktion – alle Teilbereiche in der Bio-Kette müssen von Bauern und Produzenten dokumentiert werden. Die Kontrolleure prüfen genauestens Unterlagen und Produkte, bei Nichteinhaltung der Standards drohen Sanktionen bis zur Aberkennung des Bio-Status.

Stopp der Bodenerosion

Der Bio-Anteil von Frischwaren im Lebensmitteleinzelhandel lag in den ersten Monaten des Jahres 2009 bei 5,5 Prozent, der Bio-Umsatz machte hier etwa 5,3 Prozent des gesamten Lebensmittelumsatzes aus, dokumentiert die RollAMA. „Tröpfelnd“, so berichten Heinz Gstir und Joachim Astl, nimmt die Zahl der Bio-Bauern zu. Viele kleinere Betriebe setzen ihre Biowaren im Direktverkauf um. Für BIO vom BERG Obmann Heinz Gstir ist ganz klar, dass Bioprodukte einen deutlichen Mehrwert für die Gesellschaft darstellen, speziell auch in Tirol. „Zum ersten bringt die biologische Landwirtschaft gesunde, heimische Nahrungsmittel auf den Tisch, unbelastet, mit mehr Nährstoffen und Gentechnik frei. Zweitens stellt sie eine Chance für die kleinstrukturierten Tiroler Landwirtschaften dar. Und drittens sind biologische Strukturen für den Umweltbereich förderlich.“ Biolandwirtschaft, so erläutert Gstir, braucht wesentlich weniger Energie als konventionelle Landwirtschaft. „Die Biolandwirtschaft setzt viel weniger fossile Brennstoffe ein.“ Zudem gehört zu den Bio-Prinzipien, Humus bildend und nicht Humus zehrend zu arbeiten. „Würde der Humusgehalt in Österreich um ein Prozent ansteigen, hätten wir das Kyoto-Ziel in diesem Bereich erreicht. Das bedeutet, biologische Landwirtschaft bildet auch langhaltigen Schutz für unsere Böden.“ Eine Studie zeige, dass eine höhere Schicht von Humus 20 Prozent der Hochwasser abhalten könnte, das wären bis zu 80 Prozent weniger Schäden, erklärt Gstir. „Die Bio-Produktion nützt also Mensch, Natur und Umwelt. Und gibt Sicherheit in Zeiten von Lebensmittelkandalen“, ruft Gstir die Tiroler auf, ihr Vertrauen künftig noch mehr auf Bio-Produkte zu setzen. ■

Tirol müsste das Bioland Nummer Eins sein

In der Spezialisierung auf die biologische Landwirtschaft sieht Bioalpin-Obmann Heinz Gstir die Chance für die Tiroler Bauern. Denn die Konsumenten werden immer kritischer. Die Handelsgesellschaft der Tiroler Biobauern bietet heute unter der Marke „BIO vom BERG“ rund 80 Tiroler Bio-Produkte an.

von Gloria Staud



fiesta: Herr Gstir, seit 2002 vermarktet die Bio Alpin unter der Marke „BIO vom BERG“ Tiroler Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Wie hat sich der Markt entwickelt?

Heinz Gstir: Tirol hatte es lange Zeit verabsäumt, Bio zu vermarkten. Im Jahr 2002 wurde Bioalpin gegründet. Diese Genossenschaft gibt den Tiroler Bioprodukten nun als Vermarktungsplattform eine „Markenheimat“. 2002 starteten wir mit acht Bioprodukten, heute gibt es rund 80 Produkte mit dem Siegel „BIO vom BERG“. Zwischen 500 und 600 Bauern vermarkten heute über die Bioalpin. Die Umsatzzahlen sind von 700.000 Euro im Jahr 2003 auf gut acht Millionen Euro im Vorjahr gewachsen. Derzeit ist der Markt preisstabil, wir rechnen sogar mit einem weiteren Wachstum.

Erfreuliche Zahlen in Zeiten von Finanzkrisen. Bio hat sich also nicht als Luxusware aufgestellt?

Derzeit wächst der Biomarkt beständig. Die Konsumenten werden immer mündiger. Unser Stammklientel sind als erstes junge Familien, die einen bewussten Lebensstil wählen. Dieser Markt hat natürlich ein großes Potential. Außerdem greifen Menschen aus besser gebildeten Schichten und viele junge, kritische, aufgeklärte Kunden mehr zu Bioprodukten. Zudem stärkt jeder Lebensmittelkandal

die Biobewegung. Ich fürchte, gerade bei den stark denaturierten Lebensmitteln wird noch allerhand an Schummeleien im konventionellen Lebensmittelbereich aufgedeckt werden.

Können sich die Konsumenten bester Qualität sicher sein, wenn sie Bioprodukte kaufen?

Bei mit Biosiegeln und Kontrollnummern ausgezeichneten Artikeln auf jeden Fall. Die Kontrolle der Landwirtschaften und Produktionsstätten am Biomarkt erfolgt durch unabhängige Kontrollstellen. Mindestens einmal jährlich werden die Betriebe ohne Voranmeldungen genauestens kontrolliert, von den Futtermitteln über die Dünger bis zu den Aufzeichnungen der Betriebe. Außerdem ist durch die Verschärfung der Bio-Auflagen in den letzten Jahren auch eine starke Selektion passiert. Bio ist eine Einstellung, nicht nur ein Schummeletikett und bedeutet für den Bauern einen wesentlichen Mehraufwand, der über die Preise honoriert werden soll.

Welche Produkte können die Tiroler heute in heimischer Bioqualität kaufen?

Das wichtigste Segment sind derzeit Milch und Käseprodukte von Rind und Ziege. Im Bereich Biogetreide wurden alte Tiroler Landsorten rekultiviert: der St. Johanner Roggen, der Crysanth-Hanser-Roggen und der Riena Winterweizen. Der

Bereich Biogemüse ist noch ausbaubar. Bei den Bio-Eiern werden in Tirol rund 1,4 Millionen Eier geliefert. Noch schwierig ist der Fleischmarkt, Tirol ist kein klassischer Anbieter. Momentan gibt es Rindersaftschnitten und ein paar kleinere Biofleischanbieter.

Tirol hält mit rund 19 Prozent den zweithöchsten Anteil an Biobauern. Worin sehen Sie die Chance für die Tiroler Bauern, wenn sie auf biologische Landwirtschaft umsteigen?

Der Anteil der bäuerlichen Bevölkerung in Tirol liegt bei 3,5 Prozent. 80 Prozent dieser Bauern sind Nebenerwerbsbauern. Die Strukturen in Tirol sind extrem klein, schon durch die Topografie ist ein Größenwachstum beinahe ausgeschlossen. Die Spezialisierung auf biologische Landwirtschaft bietet den Bauern einen neuen, sehr erfolgreichen Markt. Außerdem könnte Tirol Natur und heimische Produkte als ein Paket „verkaufen“, die Destinationen könnten sich so Mehrwert schaffen. Eigentlich müsste Tirol das Bioland Nummer Eins sein. Dazu sind aber Seilschaften von Bauern, Verarbeitern und Handel notwendig.

Wo liegen die Stärken der Tiroler Biolandwirtschaft und wo gibt es noch Nischen oder Marktlücken?

Auch wenn der Handel die Biomarken anfänglich belächelt hat, ist er heute ein starker Partner. Die Direktvermarktung funktioniert ebenfalls sehr gut. Schwierig ist noch der Gastronomiebereich, hier fehlt uns eine gute Vertriebsstruktur, die den Wirten eine ganzjährige Warenlieferung garantiert. Wir würden gerne ganze Marken positionieren, etwa ein „Tiroler Frühstück“. Im Anbau gibt es noch eine Nische für Kräuterbauern, dieses Feld wächst enorm, auch bei Bio-Eiern und Biogemüse. Wichtig ist bei allen Aktivitäten, die Marke im Umfeld von Tirol zu positionieren.

Danke für das interessante Gespräch. ■

Bio als Chance für klein- strukturierte Landwirtschaft

Rund 450 Mitglieder von Bioland Südtirol beweisen, dass biologischer Anbau auch für Südtirol einen Hoffungsmarkt darstellt: Die Produkte des größten Südtiroler Bio-Vereines finden bei Konsumenten in ganz Europa Absatz.

von Gloria Staud

Knackig-rote Äpfel, saftig-süße Trauben, frische Salate und Gemüse, aber auch cremige Milchprodukte – immer häufiger finden Liebhaber der Südtiroler Produkte die Köstlichkeiten auch in Bioqualität. Sowohl im europaweiten Handel als auch in der heimischen Gastronomie. Seit 1991 bemüht sich der gemeinnützige Verein Bioland Südtirol, den biologischen Landbau in Italiens Norden quantitativ zu vermehren und qualitativ weiterzuentwickeln. Heute setzen rund 450 Mitglieder auf über 3.000 Hektar Anbaufläche die hohen Standards um, die von der deutschen Dachmarke Bioland vorgegeben werden und von dem größten Bio-Anbauverband Südtirols mit Sitz in Terlan weiter verfeinert werden: „Die Vorschriften für den Biologischen Landbau sind bei Bioland Südtirol noch weitaus strenger als die von der EU vorgeschriebenen Normen“, betont Obmann Johann Paul Lösch. „So müssen unsere Bauern beispielsweise Saatgut aus 100-prozentigem Bionanbau einkaufen. Aus Drittländern wie den USA oder Russland darf kein Saatgut bezogen werden. Damit beugen wir Verunreinigungen durch gentechnisch veränderte Produkte vor.“

Hofinterne Kreisläufe fördern

Gleichzeitig fördert Bioland möglichst hofinterne Kreisläufe, um die Bioqualität zu garantieren. Gerade in der Biologischen Landwirtschaft sieht der Obmann des Südtiroler Bioland-Vereines einen Hoffnungsschimmer am schwierigen Landwirtschaftshorizont: „Südtirol zeichnet sich durch teilweise sehr klein strukturierte Landwirtschaftsbetriebe aus. Der Einfluss der österreichischen Kaiserreiche



nicht so weit ins Land hinein, dadurch wurden in der Erbfolge zahlreiche Höfe bis auf kleinste Formate zersplittert. Rund 80 Prozent der Bauern sind heute Nebenerwerbslandwirte. Da in der Biologischen Landwirtschaft hofinterne Kreisläufe, in denen vom Saatgut bis zur Jauche alles selbst produziert wird, am idealsten sind, liegt in der Bio-Form eine große Chance für die kleinstrukturierten Betriebe.“ Bioland Südtirol als Verein bietet den Bauern Umstellungsberatung, Weiterbildung, Zusammenarbeit mit den Beratungsorganen und Organisationen sowie Lobbying an und wickelt die Verhandlungen mit Lieferanten von Futtermitteln und Saatgut für den Verband ab. Kontrolliert

werden die Betriebe durch die deutsche ABC-Zert mindestens einmal jährlich in angekündigten Kontrollen und bei Verdachtsmomenten auch unangekündigt. Über die Dachmarke Bioland werden die Südtiroler Produkte heute bereits europaweit verkauft. Auch die Eigenmarken der Handelsketten sichern den Absatz, zudem können die Bauern als Selbstvermarkter ihre Bio-Waren anbieten. Auch in der Verkaufslinie unterstützt Bioland Südtirol ihre Bauern: „Wir versuchen zur Zeit, in allen großen Gemeinden Biomärkte zu organisieren bzw. in den bestehenden Läden die Bioland-Produkte zu positionieren“, so Lösch. Außerdem möchte man sich in der Gastronomie noch stärker

aufstellen. Schützenhilfe bekommen die Bio-Bauern hier teilweise von sehr prominenten Köchen und Gastwirten. So stellte Michil Costa, Wirt des 5-Stern-Hotels La Perla in Corvara bei den heurigen „Bioland Südtirol-Sommergesprächen auf der Alm“ gleich zu Beginn seines Referates klar, dass es für ihn keine Frage sei, ob Bioprodukte in der gehobenen Gastronomie einen Platz haben. „Die Frage ist, welchen Platz sie einnehmen. Wertschöpfung schaffen wir im Tourismus nicht durch ‚Bettenfüllen‘, sondern durch den ehrlichen Umgang mit dem Gast. Und die biologische Landwirtschaft und deren Produkte auf den Teller zu bringen, ist die beste Nachhaltigkeit“, ruft er seine Landsleute auf.

Mehr politischen Einfluss nehmen für weniger CO2-Ausstoß

Bisher macht der Biologische Landbau in Südtirol nur einen kleinen Prozentsatz der rund 3.000 Bauern aus. Wohl auch, weil die Förderungen für den Biologischen Anbau geringer sind als die für den konventionellen. Zudem, so gibt Bioland Südtirol-Obmann Lösch zu bedenken, müssen erst weitere Vertriebsstrukturen aufgebaut werden, um die Bioprodukte

Bioland Südtirol-Obmann Johann Lösch: „Bioland Südtirol garantiert dem Konsumenten noch strengere Bio-Richtlinien als die EU vorschreibt.“



absetzen zu können. „Ein Warenstau soll nicht entstehen.“ Für den Laner Biobauern und Obmann stellt jedoch der Biologische Landbau einen wichtigen Beitrag für den Klimahaushalt dar. „Der Biologische Anbau weist einen weitaus ausgeglicheneren CO2-Haushalt auf als konventionelle Methoden. Durch die Vergrößerung der biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsflächen steigt die Artenvielfalt. Damit verbessert sich auch die Lebensqualität für den Landwirt, die Bewohner der Region und ihre Gäste. Zugleich können wir regionale Lebensmittelkreisläufe verstärken und Transportkosten minimieren. Aufgrund einer qualitativen

Weiterentwicklung der biologischen Anbaumethoden können die ökologischen Spielregeln der Natur immer mehr in die Landwirtschaft integriert werden“, hofft Lösch auf einen Zuwachs der Mitglieder bei Bioland-Südtirol und damit einen Mehrwert für die Region.

Informationen: www.bioland-suedtirol.it



Urlaubsgenuss mit 100 Prozent Bio

Bereits vor zehn Jahren wurde das Bio-Hotel Schweitzer als erstes Biohotel Europas zertifiziert. In dem kleinen Haus am Mieminger Plateau erleben die Gäste, wie der Bio-Gedanke im täglichen Leben umgesetzt werden kann.

von Gloria Staud



Wir möchten unseren Gästen etwas Positives mit nach Hause geben“. Wenn Maria Schweitzer, Chefin des Bio-hotels Schweitzer im Mieminger Barwies mit diesen Worten die Philosophie des Hauses umfasst, spürt man, wie ernst sie diese Aussage nimmt. Gesund und natürlich zu kochen, nachhaltig ökologisch einkaufen und leben, ganzheitliches Gesunden ermöglichen, mit diesem Auftrag kümmert sich das Team des „kleinen, aber feinen“ Hotels am sonnenverwöhnten Mieminger Plateau um seine Gäste. „Die Menschen erleben bei uns, wie wohl die Bioküche dem Körper tut und wie man sie im Alltag umsetzen kann“, freut sich die Hausherrin über die Authentizität des Hauses, zu der sie einen wesentlichen Beitrag leistet.

Strenge Auflagen für zertifizierte Bio-Ausstattung

Am Anfang stand der Wunsch, den Gästen etwas Besonderes zu bieten, sich zu

spezialisieren. So entstand im heutigen Biohotel Schweitzer der Gedanke, das seit 1995 bestehende Haus mit seinen 28 Betten zu einem Biohotel umzugestalten. Der Anfang gestaltete sich in den 1990er Jahren schwierig: „Auf der Suche nach Lieferanten aus der Biobauern-Ecke sind wir von Haiming bis ins Unterinntal gefahren“, erinnert sich Maria Schweitzer. Denn für die strengen Vorschriften, um sich Bio-Hotel nennen zu dürfen, muss wirklich jedes Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Als große Hilfe erwies sich die Unterstützung von Ernte Austria, der heutigen Bio Austria-Gesellschaft, die streng über die Einhaltung der Auflagen wacht, bio-führende Betriebe aber auch intensiv betreut und berät. Und so konnte das Biohotel Schweitzer im Jahr 1999 als erstes Bio-Hotel Europas zertifiziert werden. Heute kann Maria Schweitzer auf einen weitaus größeren Pool von Lieferanten zurückgreifen. Bevorzugt kauft sie jedoch weiterhin die Lebensmittel von Tiroler Bauern, gewisse Produktpalette wie

etwa Molkereiprodukte muss sie jedoch vom Bio-Großhandel in Oberösterreich beziehen. „Unsere regionalen Anbieter haben beispielsweise keinen Rahm, den wir in der Küche aber dringend brauchen“, rechtfertigt sie die Lieferung von auswärts. Die Hausherrin wacht genau über die Einhaltung der Bio-Richtlinien in ihrer Küche. „Lieferanten, die bei uns vorseprechen, müssen sofort ihre Zertifizierung nachweisen, ansonsten haben sie bei uns keine Chance. Außerdem frage ich stets nach, wann der Betrieb das letzte Mal kontrolliert wurde.“ Fünf bis sechs Tiroler Bauern liefern der Küche des Biohotels Schweitzer ganzjährig echte Bioprodukte, auch bei Pilzen und Wildfleisch kauft die Mieminger Wirtin von regionalen Zulieferern. „Wir verwenden ausschließlich Wildsammlung“, erläutert sie die strengen Richtlinien. Ebenso darf der Fisch nur aus Bio-Betrieben stammen. „In unserer Küche gibt es keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe und keine Haltbarprodukte. Alles kommt frisch

auf den Tisch,“ verrät Maria Schweitzer das Geheimnis, warum die Gerichte im Biohotel Schweitzer so unverfälscht und lecker munden.

Leichte, regionale Küche bieten und den Biogedanken weiter tragen

Wie Bio in dem kleinen Hotel umgesetzt wird, zeigt sich vor allem auf der Speisekarte. Drei Menüs mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Zusammenstellung – auf Wunsch auch vegan – setzen Maria Schweitzer und ihr Küchenteam täglich auf den Speiseplan. Alle Produkte stammen aus kontrolliertem biologischem Anbau. Ausgewogen, fettarm und saisonal, mit dieser Linie überzeugt die Chefin auch Gäste, denen bisher die Bio-Küche noch nicht so bekannt war. „Die Leute sind immer ganz begeistert, sie fühlen sich leichter, spüren, wie ihnen diese natürliche Kost wohl tut.“ Momentan zeigen Sommergemüse wie Blumenkohl, Karotten, Sellerie, Bohnen, Jungzwiebeln, Fenchel, Lauch und Pilze, wie schmackhaft und abwechslungsreich die Bioküche sein kann

Wie Maria Schweitzer betont, sollen sich die Gäste im Hotel Schweitzer nicht nur verwöhnen lassen, sondern auch den Biogedanken mit nach Hause nehmen. So fungiert die Chefin auch als eine Art „Botschafterin“ des Bio-Gedanken. „Unsere Gäste interessieren sich sehr für die Bio-Linie und informieren sich sehr detailliert bei mir über die Möglichkeiten, mit Bioprodukten zu kochen, richtig einzukaufen und nachhaltiger zu leben“, schildert die 76-jährige Miemingerin. Um das grundsätzliche Verständnis der Besucher für Ernährung und Umwelt zu wecken und zu fördern, stehen im Bio-

hotel Schweitzer interessante Einblicke in die Bioproduktion im Angebot, etwa Besuche beim Bio-Bauern oder Törggelen beim Bio-Weinbauern mit entsprechenden Führungen auf dem Programm. In den saisonalen Schwerpunktwochen lädt Maria Schweitzer die Gäste auch in ihre Küche zum „Schnuppern in der Bio-Küche“ ein.

Wie wichtig der natürliche Lebengedanke ist, spürt die Mieminger Hotelchefin auch in der Zunahme der Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Bevölkerung. Natürlich geht die Küche des Hotels Schweitzers auf die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Gäste ein: „Wir verwenden beispielsweise viel Dinkelmehl, das wir frisch mahlen. Unser Eis, aus Ziegenmilch produziert, können auch Leute mit Milchunverträglichkeit gut naschen und es beweist, wie gut biologische Alternativen schmecken können“, freut sich die Chefin über das umfangreiche und gesunde Angebot in ihrem Haus. „Wir sind stets auf der Suche nach neuen, verträglichen Produkten.“

Bioausstattung von der Kosmetik bis zum Holz

Wernicht nur seinen Magen, sondern auch die Haut ganz natürlich verwöhnen lassen möchte, für den präsentiert sich auch das Kosmetik-Angebot ganz bio-mäßig. In der Naturkosmetik-Manufaktur Pieper fand das Bio-Hotel den passenden Partner, schließlich produziert der Familienbetrieb aus Salzburg seit mehr als 25 Jahren innovative Naturkosmetikprodukte höchster Qualität. Die Gäste des Bio-Hotels können nun bei entspannenden Gesichtsmassagen mit Jojoba-Öl, Feuchtigkeitmasken mit duftenden Pflanzenwässern, Masken mit heimischen Bienenhonig oder „Anti-Aging-

Behandlungen“ mit feinen Samenölen und Hyaluronsäure Entspannung genießen – alles auf biologischer Basis.

Den Bio-Gedanken zieht das kleine Hotel am Mieminger Plateau durchs ganze Haus durch. Der Großteil der Gästezimmer ist mit geöltem Holz eingerichtet, in den kommenden Jahren sollen alle Räume in biologischem Zirbenholzausgestattet werden. Sogar beim



In Küche und Kräutergarten zeigt Maria Schweitzer, wie Bio lebbar ist.

Abwaschen und der sonstigen Reinigung hält sich das Hotel Schweitzer an die biologischen Richtlinien mit biologischen Reinigungsmitteln und -methoden. Nicht nur zum 10-jährigen Zertifizierungsjubiläum lebt das Bio-Hotel Schweitzer „hundertprozentig den Bio-Gedanken“, freut sich Maria Schweitzer.

Das Interesse an Bio-Produkten und einem Urlaub im Bio-Hotel steigt ständig, bemerkt die Mieminger Gastwirtin. Vor allem Besucher aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz kommen gerne in das kleine Hotel, vor allem junge Leute mit Kindern, aber auch ältere Herrschaften. „Menschen, die sich bewusst ernähren, und eine natürliche Lebensführung leben oder lernen wollen, suchen sich unser Haus aus“, beschreibt Maria Schweitzer. Durch die Partnerschaft mit dem Stammhaus, dem Vier-Sterne Alpenressort Schwarz kann das kleine Bio-Hotel seinen Gästen auch dessen Sport- und Wellness-Angebot offerieren. Für die Besucher steht damit ein großes Betätigungsfeld offen, gleichzeitig können sie die familiäre Atmosphäre des kleinen Hotels genießen. „Das Wohlbefinden unserer Gäste steht im Zentrum unserer Bemühungen, von der Küche angefangen bis zum täglichen Sport- und Erholungsprogramm. Vor allem aber sollen die Gäste bei uns Lebensfreude und Lebensqualität finden und die biologische Lebensführung schätzen lernen“, setzt Maria Schweitzer hohe Maßstäbe für das freundliche Haus in Barwies. ■



Frisch gemahlen: Maria Schweitzer setzt auf Dinkelmehl.

Biohotel Schweitzer
Familie Schweitzer-Pirktl
A-6414 Mieming in Tirol
Barwies 292
Tel. +43/5264-5285
Fax +43/5264-5285-30
info@biohotel.at

Genuss mit biologischer Ursprungsgarantie

Rund 550 Produkte umfasst die Spar-Bio-Eigenmarke Spar Natur*pur. Das Unternehmen garantiert unverfälschten Geschmack, Gentechnikfreiheit und strenge Kontrollen, wie Christoph Holzer, Geschäftsführer von Spar Tirol und Salzburg im Interview unterstreicht.

fiesta: Herr Dir. Holzer, schon seit über einem Jahrzehnt setzt Spar auf eine große Auswahl von Bioprodukten in seinem Sortiment. Warum die Entscheidung für ein so großes Spektrum?

Dir. Christoph Holzer: Die österreichischen Konsumenten wünschen sich möglichst unbehandelte Produkte, natürlich hergestellt, mit viel Genuss und Geschmack. Bereits in den 1990er Jahren spürten wir den Trend zu Bio-Produkten. Daher setzte Spar bereits 1995 ein Zeichen und rief die Bio-Linie Spar Natur*pur ins Leben. Heute umfasst das Bio-Sortiment bereits über 550 Produkte und wird kontinuierlich erweitert. Am beliebtesten sind bei den Kunden Molkereiprodukte sowie Obst und Gemüse. Die hohe Qualität der Produkte überzeugt immer mehr Kunden.

Die Auszeichnung „bio“ darf bekanntlich nicht jedes Produkt tragen. Wie garantiert Spar echte Bio-Ware?

In Österreich arbeitet Spar vorwiegend mit Österreichs größtem Bio-Bauernverband zusammen: „Bio Ernte Austria“. Dieser Verband steht den Biobauern beratend zur Seite und sichert dadurch die hohe, über die gesetzlich geforderten Vorschriften hinausgehende Qualität der Bioprodukte.

Welche Erfahrungen machen Sie mit dem Begriff „bio“ in Österreich?

Die biologische Landwirtschaft Österreichs ist beispielgebend für Länder auf der ganzen Welt. Bio-Bauern, die für Spar Natur*pur erzeugen, sind verpflichtet, ihren gesamten Betrieb nach vorgegebenen Richtlinien – also EU- und österreichische Gesetze sowie die Richtlinien der Bio-

Verbände - biologisch zu bewirtschaften. Auf den Einsatz von Agrarchemikalien wird komplett verzichtet. Das schont sowohl den Boden als auch das Grundwasser. Tiere müssen mit Bio-Futtermitteln gefüttert werden, die Beimischung von Tiermehl ist strengstens verboten. Außerdem müssen die Bauern die artgerechte Haltung der Tiere garantieren, mit Auslaufmöglichkeiten auf Wiesen und Almen. Diese biologische Landwirtschaft ist auf den Aspekt der Nachhaltigkeit hin ausgerichtet. Spar Natur*pur Bio-Produkte bieten daher ein unverfälschtes, intensives Geschmackserlebnis und höchsten Genuss.

Welches Kontrollsystem nützen Sie und wie kann der Kunde diese Qualitätskontrolle nachvollziehen?

Die echte biologische Herkunft der Spar Natur*pur Bio-Produkte wird durch ein strenges Kontrollsystem von der Weide bis in den Einkaufskorb gewährleistet. Das runde Bio-Kontrollzeichen der AMA garantiert dem Konsumenten, dass ausschließlich kontrollierte Bio-Qualität in den Produkten enthalten ist. Es gibt auch Auskunft über das Herkunftsland (zum Beispiel Österreich, wenn das Zeichen rot ist), die zuständige Kontrollstelle und das Kürzel für den Betrieb, über den das Bio-Produkt verarbeitet bzw. vermarktet wird. Spar Natur*pur Bio-Produkte werden von der staatlich akkreditierten Prüfstelle ABG (Austria Bio Garantie) kontrolliert. Spar Natur*pur war darüber hinaus die erste Produktlinie weltweit, die nach Richtlinien der „ARGE gentechnikfrei“ das Gentechnikfrei-Signet tragen durfte.

Dabei stellen Sie aber auch regionale Bezüge her. Der

Endkonsument erfährt sogar den Namen der Biobauern?

Richtig. Unzählige österreichische Bio-Bauern – vom Bodensee bis zum Neusiedlersee – liefern ihre Erzeugnisse für Spar Natur*pur. Um den Beweis des 100-prozentigen biologischen Ursprungs zu erbringen und als zusätzliche Absicherung für die Konsumenten, tragen SPAR Natur*pur-Produkte auch jeweils eine Ursprungsgarantie eines Bio-Bauerns. Dieser garantiert mit seiner Unterschrift, stellvertretend für seine Kollegen der Region, für die Qualität und Sicherheit der biologischen Lebensmittel. Spar Natur*pur Bio-Produkte stammen immer aus der dafür besten Bio-Region Österreichs.

Diese hochwertige und kontrollierte Produktion ist jedoch kostenintensiver. Das wirkt sich auch auf den Preis aus. Sind die Kunden – gerade in der Zeit der Wirtschaftskrise – dennoch bereit, für Bioprodukte mehr zu zahlen?

Durch die extensive Bewirtschaftung der Böden ist beim Bio-Anbau der Ertrag pro Hektar Ackerfläche um rund ein Drittel geringer. Außerdem müssen sich die Bauern an zahlreiche strenge Bio-Bestimmungen halten. Wir stellen allerdings fest, dass unsere Kunden diesen Mehrbetrag gerne bezahlen und gerne zu Bio-Produkten greifen.

Auf welche neuen Produkte dürfen sich die Spar-Kunden in der Bio-Linie freuen?

Unsere neuesten Produkte sind die SPAR Natur Pur Bio-Müsli im Bio-Müsli Beutel aus 100 Prozent Cellulose. Die Bio-Kräuter kommen aus Söll von der Gärtnerei Strillinger, von diesem Produzenten kommen in Kürze auch die ersten Bio-Paprika aus Tirol in die SPAR-Geschäfte.

Vielen Dank für das Gespräch.



Wo Käse noch nach frischer Tiroler Milch schmeckt

Naturbelassene Milch aus biologischer Berglandschaft gibt der Käsevielfalt der Biosennerei Hatzenstädt ihren außergewöhnlichen Geschmack. 43 Bergbauern liefern täglich silofreie Milch für die Köstlichkeiten aus dem Unterland.

von Gloria Staud



Käsegenuss rein biologisch: Seit 1990 hält sich die Biosennerei Hatzenstädt an die strengen Biorichtlinien. Obmann Heinz Gstir: „Pflanzenvielfalt für einen außergewöhnlichen Käse.“

Goldgelber Emmentaler verströmt seinen würzigen Duft, milde Bergkäse verlocken neben ihren herzhafteren Artgenossen zum Kosten, frische Bauernbutter wartet nur auf ein ofenknackiges Brot, um dann im Gaumen ihren sanften Geschmack zu entfalten – die Produkte im Hofladen der Biosennerei Hatzenstädt bringen Genussfreudigen Natur in Bioqualität und Tiroler Tradition auf den Tisch. Bereits seit 1990 bewirtschaften 43 Mitglieder ihre Bergbauernhöfe nach den strengen Richtlinien des österreichischen Bioverbandes Bio Austria, vormals Ernte Austria. Von ihren hochgelegenen Höfen an der bayerischen Grenze schicken die Biobauern täglich morgens und abends ihre pure Biomilch – größtenteils per Seilbahn – in die Sennerei in Niederndorferberg, wo 365 Tage im Jahr gekäst wird. Der damals aus Überzeugung eingeschlagene Weg der biologischen Landwirtschaft gehört zum Selbstverständnis der

Gemeinschaft, wie Obmann Heinz Gstir stolz erzählt: „Inzwischen findet die Bioproduktion breite Anerkennung. Wir werden diesen Weg weitergehen, zum Wohle unserer Umwelt und als Garantie dafür, dass unsere Kinder in einer lebenswerten Heimat aufwachsen können.“

Biogeschmack überzeugt

Die strenge Einhaltung der Biorichtlinien bedeutet Chemie- und Gentechnikfreiheit, Fütterung mit ausschließlich biologischem Futter, die Tierhaltung nach Biostandard sowie rigorose Herkunfts- und Verarbeitungskontrolle für die Bauern. „Verbunden mit der Pflanzenvielfalt auf unseren Wiesen ergibt das die beste Milch für einen außergewöhnlichen Käse“, erklärt der

**Biosennerei Hatzenstädt • Gränzing 24 • 6342 Niederndorferberg
Tel.: +43 (0) 5373 61713**

Laden Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr und Sa: 9.00 - 12.00 Uhr und 15.00 - 18.00 Uhr
Mi und So: 9.00 - 11.00 Uhr

Obmann, warum Bio besser schmeckt. Seit mehr als 60 Jahren wird in der Sennerei Hatzenstädt nach alter Tradition gekäst. Jährlich stellt sie aus rund 1,5 Millionen Litern biologischer Rohmilch 120 Tonnen Käse und 20 Tonnen Butter her. Für einen 80-Kilo-Laib verwendet die Biosennerei Hatzenstädt 1000 Liter beste Biomilch. Hierfür erwärmen die Senner die frische Biorohmilch auf 32 Grad und geben dann Milchsäurekulturen und naturbelassenes Lab, das aus Naturkälbermägen gewonnen wird, zu. Innerhalb von 30 Minuten verdickt sich die Milch. Nach dem Pressen durch die Käsepresse kommt der Käselaub für zwei bis drei Tage ins Salzbad. Anschließend wird der Käse vier bis sechs Monate im Käsekeller eingelegt.

Auch bei der Verarbeitung des Käses hält die Sennerei Hatzenstädt streng die Biorichtlinien ein. Im Käsekeller reift der Biokäse bei einer Temperatur von 12 bis 14 Grad und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent. Drei Mal wöchentlich reiben die Senner die goldigen Käseläibe mit einer Mischung aus Rotschmierbakterie und Salzwasser ein. Die naturfrischen Köstlichkeiten bietet die Sennerei Hatzenstädt im eigenen Hofladen in Gränzing an, der übrigens schon viermal vom „Genussguide“ für seine Leistungen ausgezeichnet wurde. Die ökologische Nachhaltigkeit beweist die Sennerei auch in der Energieversorgung: Die Bauern liefern nicht nur Milch, sondern auch das Holz für die Bioennerei. Um die biologische Landwirtschaft auch Bevölkerung und Gästen näher zu bringen, hat sich die Biosennerei Hatzenstädt auch in den grenzüberschreitenden Öko-Kultur-Weg der Region eingegliedert. Hier soll der Besucher das Zusammenspiel von Natur, Landwirtschaft und Kultur einer bergbäuerlich geprägten Alpenregion erleben – und am besten gleich in der Biosennerei Hatzenstädt verkosten. ■



Unsere *Lebenskraft!*

TIWAG-Tiroler Wasserkraft AG