

Bio-Lebensmittel - für alle das Beste



DI Angelika Leitner
Bio-Bäuerin und
Bio-Referentin für BIO AUSTRIA Salzburg

November 2014, Goldegg



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Programm



1. Einleitung
2. Was steckt hinter bio? Kurzfilm
3. Bio-Vorteile & Verkostung
4. Richtlinien/ Kontrolle/ Kennzeichnung
5. Praxisbeispiele
6. Regional & saisonal - Kurzfilm
7. Abschluss



am besten leben! Bio

BIO AUSTRIA - das Bio-Netzwerk in Österreich



Bio Austria

4



> 13.000 Bio-Bauern, 250 Kooperationspartner

➤ (gesamt ca. 21.800 Bio-Bauern in Ö => 16,5 %/ 20 % d. Fläche)

am besten leben! Bio

Lebensmittelqualitäten - Produktqualität <-> Prozessqualität



Produktqualität:

äußere Merkmale

**Gewicht, Größe, Farbe, Form, Fehlerfreiheit,
Marktfähigkeit** -> Qualitätsklassengesetz

innere Merkmale

**Primäre und sekundäre Inhaltsstoffe, Rückstände,
Schwermetalle, Nitrat, gentechn. Manipulation...**

Prozessqualität: **Wie wurde das Produkt hergestellt?**

**Sozial und ökologisch verträglich in Produktion,
Lagerung, Transport, Verarbeitung, Verpackung, Handel**

Unsere Verantwortung: Was essen wir?



Jährliche Lebensmittelauswahl für eine Österreichische Familie:
ca. 812 kg/ Kopf/ Jahr → 12 % Wiener Restmüll = originalverpackte
Lebensmittel = 40 kg/ Person/ Jahr



Quelle: Bio-Regional-Projekt, BIO AUSTRIA OÖ

Konsument = Co-Produzent



50er Jahre → 20 % Landwirte (unter den Erwerbstätigen)

Heute --> 3 % Landwirte

→ Revolution der Landwirtschaft/ der
Lebensmittelwirtschaft nur durch Konsument möglich
= **Co-Produzent!!!**

Carlo Petrini, Terra Madre Wien, Oktober 2009, www.slowfood.com



7 Schritte zum guten Schulbuffet



- ✓ Verbündete suchen & starten
- ✓ Projektteam: 3-5 Personen
- ✓ Erhebung der Ist-Situation
- ✓ Vorgaben für die Schulverpflegung
- ✓ Umsetzung der Ziele
- ✓ (Neu-)Start der Verpflegung mit PR
- ✓ Qualitätssicherung - d´ran bleiben



Bio-Landbau - Prinzipien & Richtlinien

am besten leben! Bio

Prinzip: Geschlossener Betriebskreislauf



Leitgedanken:
-Kreislaufwirtschaft
-Gesunder Boden
als Lebensträger

betriebseigene
organische Dünger

vielseitiger Anbau von
Kulturpflanzen



artgemäße Tierhaltung
und Fütterung

Lebens- und Futtermittel
vom Bio-Betrieb

am besten leben! Bio

Quelle: www.was-wir-essen.de

Lebensmittel mit Verantwortung : Bio-Pflanzenbau



KEIN
leichtlöslicher
Mineraldünger



aufbereiteter organischer
Dünger & Gründüngung,
vielfältige Fruchtfolge,
sorgsame Bodenbearbeitung
--> **200.000 Tonnen in Ö.
eingespart!**

KEINE Herbizide



mechanisches Hacken, Striegeln
oder Abflammen mit speziellen
Geräten, ausgewogene Fruchtfolge

KEINE chemisch
synthetischen
Insektizide und
Fungizide



widerstandsfähige, gesunde Sorten,
Förderung der Bodenfruchtbarkeit,
Kräftigung der Pflanzen mit Pflegemitteln
(Pflanzenextrakte), Nützlingseinsatz, ...

Verbot von Stein-
wolle, Hydrokultur,



Nur Erdkultur



am besten leben! Bio

Keine systemischen Mittel!

Lebensmittel mit Verantwortung: Bio-Tiere



Maximaler Tierbesatz

Weide-/ Freigeländezugang bzw. befestigter Auslauf <->

Tiergerechtheitsindex (TGI):

Bewegung, Sozialkontakt, Boden, Licht, Luft, Lärm, Betreuung

Liegebereich: ausreichend Einstreu (z.B. Stroh)

Bio-Futter

Wahl geeigneter Rassen

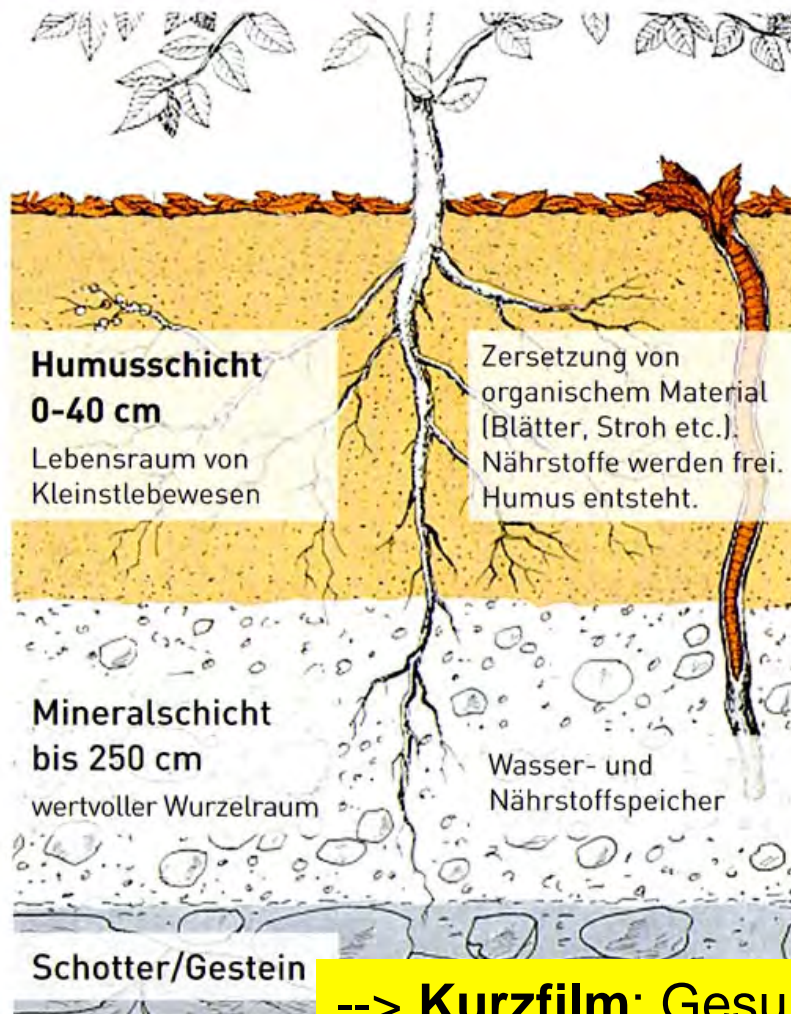
Tiergesundheit: doppelte Wartezeit, ...



BIO wurzelt in gesundem Boden



BODENAUFBAU



- handvoll Boden = mehr **Lebewesen** als Menschen auf der Erde
- Unter 1 m² Boden bis zu 24 km² **Oberfläche** (Hohlräume)
- **Hochwasserschutz**: intakte Bodenstruktur nimmt viel Wasser auf
- **Klimaschutz** - Bio-Landbau: 60 % weniger Kohlendioxidfreisetzung als konventionell (CO₂ in Humus gebunden)
- **Filterwirkung** --> sauberes Grundwasser

am besten leben! Bio

--> **Kurzfilm**: Gesunder und kranker Boden, Mag. André Gilhofer



Bio-Vorteile

am besten leben! Bio

Wir schauen aufs Ganze



Biobäuerinnen und Biobauern...

..sichern ausreichend Lebensmittel mit hoher Qualität

- . gute Erträge gesunder Lebensmittel
- . ohne Gentechnik
- . mit Bio-Kontrolle

..schützen unsere Lebensgrundlagen

- . Klima
- . Böden
- . Trinkwassers

..erhalten unsere Vielfalt

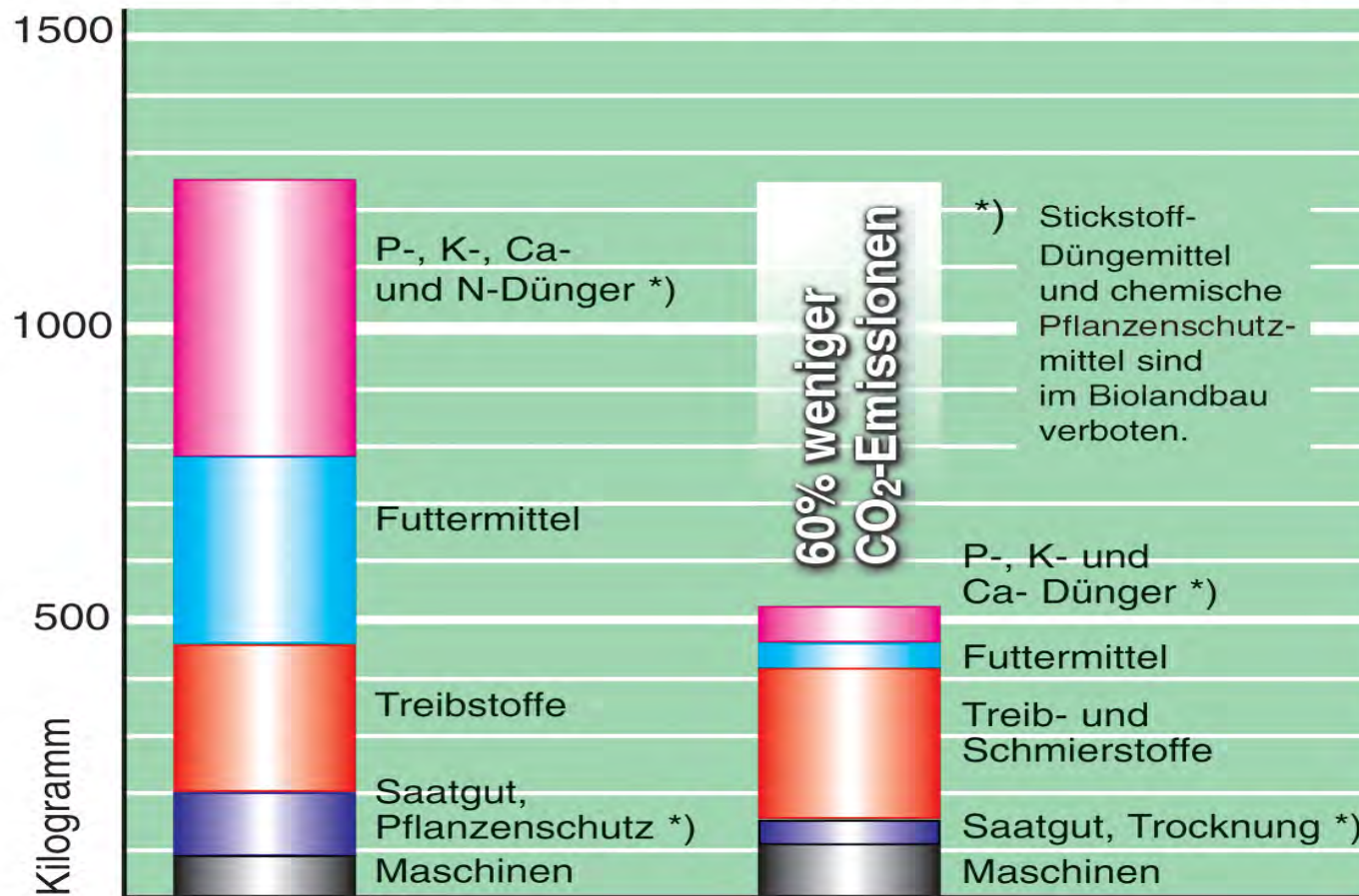
- . Lebensräume und Ökosysteme
- . Fauna und Flora
- . Agro-Biodiversität



Energiebilanz - Konventionell:Bio



Energiebilanz in kg CO₂/Hektar



**Konventionelle
Landwirtschaft: 1253 kg**

**Biologische
Landwirtschaft: 503 kg**

am besten leben! Bio

Bio: mehr gesundheitsfördernde Inhaltsstoff (> 200 wissenschaftliche Studien)



Bio-Lebensmittel enthalten...

- mehr essentielle Aminosäuren (Getreide, Hülsenfrüchte)
- deutlich mehr Vitamine (z.B. Vit. C - Weißkraut, Äpfel, Tomaten) und mehr Mineralstoffe
- 10-40 % höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen
- mehr probiotische Bakterien (Salate, Gemüse...)
- günstigere Fettsäure-Zusammensetzung (Milch, Fleisch, ...Muttermilch)
- höhere Trockenmassegehalte

Bio-Milch: 3 x mehr konjugierte Linolsäure (krebshemmend, antioxidativ, ...)

Bio-Fleisch: mehr Omega-3-Fettsäuren (Minderung der Arterienverkalkung, hemmen Verklumpung der Blutplättchen), weniger gesättigte Fettsäuren

am besten leben! Bio

Bio: weniger schädliche Inhaltsstoffe



geringere Nitratgehalte bei Gemüse

keine Pestizid-Rückstände

keine Antibiotika-Rückstände... BSE ...

gentechnikfrei

geringere Schimmelpilz-Belastung

ohne künstliche Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, Süßstoffe, Aromen und Farbstoffe

(nur ca. 15 % der E-Nummern erlaubt) --> **u.a. in Muttermilch!**



Konventionell: 80 % Gemüse, 94 % Obst mit durchschnittlich 0,4 mg/ kg Pestiziden belastet (4 verschiedene), jedes 10. Produkt überschreitet die gesetzlichen Höchstwerte.

Jahresbericht 2005 der dt. Lebensmittelbehörde CVUA Stuttgart

am besten leben! Bio

Aktuelle Meta-Analyse 2014: Auswertung von 343 Studien



- bis 60 % mehr Antioxidantien
- Niedrigere Werte an toxischen Schwermetallen: z.B.
50 % weniger Kadmium
- 30 % weniger Nitrat/ 87 % weniger Nitrit

konventionell: Rückstände?



Anteil der pestizidbelasteten Proben

| | D | A |
|--------------|----------|----------|
| Erdbeeren | 99 % | 54 % |
| Salate | 77 % | 46 % |
| Tafeltrauben | 91 % | 81 % |
| Paprika | 79 % | 38 % |
| Tomaten | 67 % | 43% |
| Kirschen | 95 % | 25 % |
| Karotten | 86 % | 25 % |
| Äpfel | 93 % | 75 % |

Quellen: Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, 2005 + 2004/
AGES-Österr. Lebensmittelmonitoring 2003 + 2002
www.pesticides-online.com; Lampert, 2005

Des Rätsels Lösung: 22 der 55 in Deutschland in Erdbeeren gefundenen Pestizidwirkstoffe werden in Österreich gar nicht erst untersucht.

**2002: in D wurde auf 399 Pestizidwirkstoffe untersucht, in Ö nur auf 217 (EU-Monitoringbericht, 2002)
am besten leben! Bio**

Erdbeer-Joghurt-Blindverkostung!



Aussehen/ Farbe/ Konsistenz/ Geruch/ Geschmack...

● Welches Joghurt schmeckt Ihnen am besten?

● Können Sie die Joghurts unterscheiden?

- 1 Magerjoghurt
- 1 Konventionelles Joghurt
- 1 Bio-Joghurt

→ Welt-Erdbeerernte reicht für 1 % der Erdbeerprodukte:

99 % sind (künstlich/ natürlich) aromatisiert!

am besten leben! Bio