



IHR PERSÖNLICHER BIO-VERBAND

WAS ESSEN WIR KÜNFTIG?



SEITE 12

Die Schlüsselrolle des Ernährungssystems in der Biodiversitätskrise

SEITE 8

AGROFORST
am biolindner Hof

SEITE 10 - 26

AGRAR & ERNÄHRUNG
im Wandel der Zeit

SEITE 36

ZWISCHENFRÜCHTE
sinnvoll beweidern

AgroChron

Mit Sicherheit Frei Zeit.

Nach der Arbeit sollst du ruhen – den Rest erledigen wir. Korrekt, rasch und unkompliziert.

Die Zusammenarbeit mit **AgroChron** verschafft Ihnen **Know-how, Sicherheit, Zeit und damit Entlastung in der täglichen Arbeit**. Wir führen Aufzeichnungen und begleiten Sie bei der Umsetzung der Qualitätsstandards auf Ihrem Betrieb.

Sie wollen mit Ihrer landwirtschaftlichen Kompetenz unternehmerisch tätig werden?

Gestalten Sie gemeinsam mit **AgroChron** Ihre Zukunft und verwirklichen Sie Ihren Traum der Selbstständigkeit!

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, gerne beantworten wir Ihre Fragen und stehen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

cibus.farm
powered by **AgroChron**

Am besten noch heute ...
einfach anrufen:
07583 93090

Besuchen Sie unseren
Webshop mit großer
Produktauswahl!
shop.agrochron.at



Mit der internetbasierten Ackerschlagkartei **CIBUS.farm** stehen umfassende Daten zu Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit von landwirtschaftlichen Erzeugnissen rund um die Uhr in Echtzeit zur Verfügung:

- Schlagkartei
- Satzbezogene Aufzeichnungen
- inkl. NAPV Gemüsebau
- Dokumentation der gesamten Produktion
- Validierung Pflanzenschutz und Düngung
- Vegetationskalender
- Betriebsheft, Schlagblatt
- Rückverfolgbarkeit, GIS-Daten
- Zuweisung von Aufgaben an MitarbeiterIn; Kommunikation mittels App

**NAPV
GEMÜSEBAU
NEU: BBCH SKALEN
EPP0 CODES**



www.agrochron.at // 4550 Kremsmünster



Jeder Strich ein Erfolg

TINECARE V

- Präzisionshackstriegele in 12 m Arbeitsbreite
- Konturunabhängiges perfektes Arbeitsergebnis
- Zinkendruck von 500 g bis 6000 g stufenlos an alle Einsatzbedingungen anpassbar
- Ganzflächige Unkrautbekämpfung in Drillsaaten, Reihen- und Dammkulturen
- Robuster Rahmen und großvolumige Tasträder für optimale Boden Anpassung und Laufruhe

www.poettinger.at

PÖTTINGER

VORWORT DES OBMANNS



Wertes Mitglied,
liebe Leserinnen und Leser!

Die aktuellen Herausforderungen sind enorm, sei es auf unseren Betrieben, aber auch in der Verbandsarbeit, um die Interessen der biologischen Landwirtschaft entsprechend vertreten zu können. Als kleinen Lichtblick sehen wir die Einstiegsprämie von €80/ha für Betriebe, die in Bio einsteigen wollen. Unabhängig davon braucht es aber Rahmenbedingungen und Visionen, wo und wie sich die österreichische Landwirtschaft entwickeln soll.

Ein wichtiger Eckpfeiler für diese Entwicklung ist die GAP und im Speziellen das ÖPUL. Bereits seit Anfang Jänner läuft der Stakeholderprozess zur neuen GAP ab 2028. Ziel soll es sein, dass bis Herbst ein Entwurf zum neuen ÖPUL vorliegt. Die größte Schwierigkeit hierbei ist der unsichere Finanzrahmen, der aus derzeitiger Sicht zu Einsparungen führen wird. Hier bedarf es nun kreativer und zielgenauer Maßnahmen, um unsere Landwirtschaft ökonomisch aber auch ökologisch fit für die Zukunft zu machen. Mehr Flexibilität und Freiräume im Gleichklang mit Bürokratieabbau und Vereinfachung ist nun ein Gebot der Stunde.

Neben den laufenden GAP-Verhandlungen haben wir es derzeit noch mit vielen weiteren Unwegsamkeiten zu tun. Angefangen von den schwierigen Wetterbedingungen, den steigenden Betriebskosten, den extremen Markt- und Preisschwankungen bis hin zur steigenden Konkurrenz durch billige Bio-Ware aus dem Ausland. Nicht einmal bei der Ausgestaltung der neuen AMA Bio-Siegel Richtlinie konnte man sich auf ein Herkunftskennzeichnungssystem bei Futtermittel einigen (Seite 5).

Bei dieser Gemengelage ist es nicht leicht optimistisch zu bleiben. Dennoch bin ich zuversichtlich, dass wir auch aus dieser Krise gestärkt hervorgehen werden. Ganz nach dem Motto des Buches von Martin Grassberger „Das Ökozän“, in dem er für die dringend notwendige Einleitung eines neuen ökologischen Zeitalters, in dem die Menschheit nicht gegen, sondern nach Maßgabe und im Einklang mit der Natur lebt, plädiert.

Ich bin überzeugt, dass wir diesen Wandel schaffen und die Bio-Landwirtschaft dabei die Vorreiterrolle einnimmt und auch in Zukunft einnehmen wird. Spürbar wird dieser Wandel bereits in Teilen der Gesellschaft, die sich mit ihren Essgewohnheiten auseinandersetzen. Es beginnt hier eine Transformation die auch neue Chancen für die Landwirtschaft birgt. Mit unserer aktuellen Ausgabe wollen wir zeigen, wo diese Trends hingehen und dass diese Transformation nur gemeinsam stattfinden kann.

Ich wünsche euch auf diesem Weg einen schönen Sommer und eine gute Ernte 2026!

*Ing. Matthias Böhm
Obmann Erde & Saat*

Impressum

Eigentümer, Herausgeber, Gestaltung:
Bioverband Erde & Saat Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr
kontakt@erde-saat.at | <https://erde-saat.at>
Hersteller: Kontext Druckerei GmbH, Spaunstraße 3a, 4020 Linz | Juni 2026

Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler. Die Redaktion haftet nicht für die Inhalte der Beiträge.
Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Aufgrund der leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe und Bezeichnungen zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Form ausgeführt, gelten aber für beide Geschlechter.

Inhalt



3 Vorwort des Obmanns

Aus der Geschäftsstelle

- 5 Stellungnahmen und Positionen
- 6 Neues aus der Qualitätssicherung
- 7 Veranstaltungsrückblick und Vorankündigungen

Bio-Handwerk

8 Hofvorstellung biolindner Hof im Waldviertel

Schwerpunktthema Ernährung im Wandel

- 10 Agrar- und Ernährungssysteme im Wandel
- 12 Ernährungssysteme: Hebel für den Biodiversitätsschutz
- 14 Neue Ernährungsempfehlungen für Österreich
- 16 Von der Ernährungspyramide zum Gesunden Teller
- 18 Alte Getreidelandsorten zwischen Klostermedizin und Wissenschaft
- 20 Milch und pflanzliche Alternativen sachlich betrachtet
- 22 Fleischkonsum - Genuss, Einschränkung oder Verzicht
- 24 Warum regionale Bio-Küche mehr Zukunft hat als jeder Ernährungstrend
- 26 Seminarbäuerinnen und-bauern schaffen Bewusstsein
- 27 Termine der Bauernhofspaziergänge

Fachthemen

- 28 Einstieg in den Agroforst
- 30 Das österreichische Jugendbiodiversitätsnetzwerk
- 31 Extensive Beweidung - Herausforderungen
- 32 Meinungen - Unsere Mitglieder melden sich zu Wort
- 33 Das „geimpfte Saat Korn“ (Bezahlter Beitrag)
- 34 Zwischenfrüchte sinnvoll beweidet - Chancen für Boden, Betrieb und Tier
- 37 Ist Flächbau in der BIO-Sojabohne veraltet?
- 38 Nachgefragt im Parlament



„An apple a day keeps the doctor away“, stimmt dies noch? Ein BIO-Apfel kann Teil einer ausgewogenen Ernährung sein, die die Gesundheit fördert. Entscheidend ist aber das gesamte Agrar- und Ernährungssystem und unser Lebensstil - nicht nur eine einzelne Frucht!

Fotonachweise:

Titelbild - KI Firefly in Adobe Indesign, Erde & Saat, Pöttinger, Agrochron, Suske Consulting, Jolanda Tomaschek, Chiara Rafetzeder, BOKU, Marianne Penker, FiBL, FiBL/ Peter Meindl, Reinhard Gessl, Jakob Vegh/ BOKU, AGES, AGES/Drott, ÖAIE, Philipp Switil, Prof. Josef Standl, Bauerngold, Kenly Zehentner Flores, Magdalena Schmid, VEÖ, Claus Holler, GAUMEN HOCH, LK Österreich, Seminarbäuerinnen, GYBN, Dian Begusch, Bernadette Strohmaier, Bird Life, Erich Leyrer, Matthias Obergruber / Ensemo, Manuel Winter, Samuel Leitner, Benedikt Michaeler und Maximilian Schmid, Erste Bank und Sparkasse, RIBES

Vergebene Chance beim AMA Bio-Siegel

Der AMA Bio-Siegel ist das Aushängeschild in Sachen heimische Bio-Lebensmittel. Der Siegel genießt hohes Ansehen und Bekanntheit bei den KonsumentInnen. Gerade unter dem Gesichtspunkt der hohen Abhängigkeit des österreichischen Bio-Marktes vom Export, ist eine Stärkung der Positionierung heimischer Bio-Ware am heimischen Markt von großer Bedeutung für uns. Aus Diesem Grund haben wir uns beim Prozess zur Überarbeitung der AMA Bio-Siegel Richtlinie intensiv eingebracht.

„EINE WEITERENTWICKLUNG DES AMA BIO-SIEGELS ERFORDERT HERKUNFTSKENNZEICHNUNG AUCH BEI FUTTERMittel.“

Unsere Forderungen waren eine einfache und klare Kommunikation der Vorteile von Bio und was Bio für die gesamte Gesellschaft leistet. Gleichzeitig muss es zu einer massiven Stärkung von Verbandsware im Verarbeitungsprozess kommen. Nur dann kann man die höhere Qualität auch verlässlich bewerben – das gesetzliche Minimum halten alle anderen auch ein. Dazu gehört auch eine lückenlose Herkunftskennzeichnung der Futtermittel, die für AMA Bio-Siegel Ware bereitgestellt wird. Gerade im Hinblick auf mögliche Importe von Futtermittel ist da eine völlige

Transparenz und Nachvollziehbarkeit von Nöten.

Obwohl auch viele andere Akteure unsere Forderungen unterstützt haben, ist letztendlich ein fauler Kompromiss übriggeblieben, der kaum positive Änderungen für uns beinhaltet. Es wurde weder die Verbandsware gestärkt, noch wurde die Herkunftssicherung bzw. Importregelung implementiert. Man hätte diesen Prozess des AMA Bio-Siegels nutzen können, um Verbandsware generell zu unterstützen, dadurch Bürokratie abbauen und insgesamt eine zielgerichtetere Kommunikation zu den KonsumentInnen aufbauen können. Eine vergebene Chance fürs Erste.

Gemeinsam mit Bio Austria (Bund und Länder) sowie den Verbänden Biolandwirtschaft Ennstal, ORBI und Demeter Österreich haben wir geschlossen unsere Kritik zur Überarbeitung des AMA Bio-Siegels in einem offenen Brief festgehalten und online veröffentlicht.



Nachdem auch die Richtlinienentwicklung ein laufender Prozess ist, werden wir uns weiter konstruktiv einbringen, um die Interessen der österreichischen Biolandwirtschaft zu vertreten.

Wolfgang Plaimer

GAP-Verhandlungen gehen in die nächste Runde

Am 3. Juni fand ein Workshop im Rahmen des Beteiligungsprozesses zur GAP zum Thema Umwelt und Klima statt. Seites Erde & Saat nahmen Obmann Matthias Böhm und Geschäftsführer Wolfgang Plaimer an der Veranstaltung teil.

„UNSERE ZENTRALE FORDERUNG IST, DASS BIO EINE EIGENSTÄNDIGE MAßNAHME MIT SEPARATER PRÄMIENBERECHNUNG IM ÖPUL BLEIBEN MUSS.“

Nach einer generellen Einführung in den aktuellen Vorschlag der EU-Kommission und deren Auswirkungen auf Österreich, ging es am Nachmittag in fünf Workshops um die konkreten Vorstellungen was die Teilnehmenden sich für das ÖPUL und die Projektförderschienen vorstellen. Unsere zentrale Forderung ist, dass Bio eine eigenständige Maßnahme mit separater Prämienberechnung im ÖPUL bleiben muss. Die Leistungen von Bio müssen dementsprechend abgegolten werden und es braucht mehr Anreize, damit Betriebe wieder in Bio einsteigen. Klar ist, dass es zukünftig eine dementsprechende Anpassung und Honorierung bei den Biodiversitätsanforderungen braucht, um die Betriebe zu entlasten. Im Hinblick auf Vereinfachung und Entbürokratisierung, muss zukünftig bei der AMA-Kontrolle, ein gültiges Bio-Zertifikat ausreichen,

um der biologischen Wirtschaftsweise gerecht zu werden.

Kombinierbare Maßnahmen, die die Bedürfnisse und bewirtschaftungstechnischen Voraussetzungen der Biobetriebe berücksichtigen, müssen im neuen ÖPUL erhalten bzw. ausgebaut vorgesehen werden. Es muss auch weiterhin die Investitionsförderung samt Bio-Aufschlag geben.

Wir werden unsere Forderungen, die wir beim Workshop eingebracht haben, auch weiterhin lautstark vertreten. Dazu stimmen wir uns gerade mit allen Bio-Verbänden ab, um hier eine gemeinsame starke Stimme zu schaffen und uns klar zu positionieren.

Der weitere Plan des Ministeriums ist es, über den Sommer die konkrete Struktur und die dementsprechenden Maßnahmen auszuarbeiten und Ende September zu präsentieren. Die größten Herausforderungen sehen wir in der zukünftigen Zuteilung der EU-Mittel, da es aus derzeitiger Sicht im Agrarbudget zu Kürzungen kommen wird. Von Seiten des Verbandes begrüßen wir den Vorschlag, dass die biologische Wirtschaftsweise, automatisch die zukünftigen Schutzpraktiken (Green by Design) erfüllt, und auch im Hinblick auf die „Wiederherstellungsverordnung“ als eigenständige Maßnahme anerkannt wird.

Wolfgang Plaimer

Neues aus der Qualitätssicherung

Wichtige Hinweise zur laufenden Bio-Kontrolle

Die diesjährige BIO-Kontrollsaison läuft bereits auf Hochtouren. In diesem Zusammenhang kommt es immer wieder zu Beanstandungen und vorübergehenden Sperrern. Deshalb möchten wir einige wichtige Punkte nochmals in Erinnerung rufen:

Meldung des Düngereinsatzes rechtzeitig durchführen

Wenn auf eurem Betrieb stickstoffhaltige Düngemittel gemäß Betriebsmittelkatalog, konventioneller Wirtschaftsdünger oder konventioneller Kompost eingesetzt werden sollen, ist vor der Anwendung jedes Jahr eine Genehmigung beim Verbandsbüro zu beantragen.



Das dafür erforderliche Formular findet ihr auf der Website unter dem Bereich „Bio-Landwirte“ → „Unterlagen & Formulare“. Bitte verwendet ausschließlich die jeweils aktuelle Version, da die Unterlagen regelmäßig angepasst werden.

Die fristgerechte Meldung hilft dabei, unnötige Vermarktungssperren durch die Kontrollstelle zu vermeiden. Besonders zu Beginn der Erntesaison zeigt sich immer wieder, dass fehlende Unterlagen zu Problemen bei der Ernteübernahme führen können.

Bestätigung der Gentechnikfreiheit konventioneller Wirtschaftsdünger

Bei der Ausbringung von konventionellem Wirtschaftsdünger von Wiederkäuern ist ein Nachweis über die gentechnikfreie Fütterung der Tiere erforderlich. Nimmt der Herkunftsbetrieb beispielsweise an einer AMA-Gütesiegel-Maßnahme teil, im Rahmen derer die gentechnikfreie Fütterung kontrolliert wird, gilt der entsprechende Kontrollbericht als ausreichender Nachweis.

Werden auf dem Betrieb ausschließlich selbst erzeugte Futtermittel verwendet, kann alternativ eine eidesstattliche Erklärung über die gentechnikfreie Fütterung vorgelegt werden.

Änderungen in der Betriebsführung bekannt geben

Sollte es während des Jahres zu einem Wechsel der Betriebsführung kommen, ersuchen wir euch, sowohl die zuständige Kontrollstelle als auch das Erde & Saat Verbandsbüro darüber zu informieren. Dafür genügt eine kurze Mitteilung gemeinsam mit dem AMA-Bewirtschafterwechselformular.

Erde & Saat Hoftafel

Es ist uns auch ein Anliegen, dass die Erde & Saat Hoftafel am Betrieb sichtbar montiert ist. Wir wollen unsere Arbeitsweise, Grundsätze und die geprüfte Qualität auch nach außen kommunizieren und daher freut es uns, wenn ihr die Hoftafel montiert habt.

Wenn keine Hoftafel am Betrieb vorhanden ist, bitte einfach um eine kurze Nachricht an das Verbandsbüro kontakt@erde-saat.at oder Anruf bei Sabine, 0664 24 35 560. Zum Materialkostenbeitrag von € 30,- senden wir gerne eine Hoftafel zu.

Richtlinien und Kontakt

Die aktuelle Erde & Saat Arbeitsweise steht online unter den Downloads bzw. im Bereich „Bio-Landwirte“ → „Unterlagen & Formulare“ zur Verfügung.

Bei Fragen zur Qualitätssicherung stehe ich euch gerne telefonisch unter 0664 24 19 033 oder per E-Mail rafetzeder@erde-saat.at zur Verfügung.



Chiara Rafetzeder

Veranstaltungsrückblick

RENATURIERUNG - SO KANN ES GEHEN

Am 27. April 2026 veranstaltete Farming for Nature Österreich gemeinsam mit Erde & Saat die Veranstaltung „Renaturierung – so kann es gehen“. Mehr als 400 Teilnehmende vor Ort und online diskutierten, wie die Wiederherstellung von Lebensräumen in der Kulturlandschaft konkret gelingen kann. Anhand von Beispiele aus Landwirtschaft und Naturschutz wurde gezeigt, wie Renaturierung auch außerhalb von Schutzgebieten umgesetzt werden kann.

Wolfgang Suske (suske consulting) und Erde & Saat Obmann Matthias Böhm haben die Begrüßungsworte gesprochen. Matthias Böhm hat bei seinen Eröffnungsworten betont:

„NUR GEMEINSAM KÖNNEN WIR DIE ZIELE DER WHVO ERREICHEN UND DIE LANDWIRTSCHAFT MUSS IM UMSETZUNGSPROZESS EINGEBUNDEN WERDEN. WIR WOLLEN KEINE FLÄCHENSTILLEGUNGEN UND AUCH NICHT MEHR BÜROKRATIE, SONDERN MEHR FLEXIBILITÄT UND MEHR MÖGLICHKEITEN UNSERE FLÄCHEN IN DER PRODUKTION ZU HALTEN UND BIODIVERSITÄTSFÖRDERNDE LEISTUNGEN ZU INTEGRIEREN.“

VertreterInnen der Europäischen Kommission, des Umwelt- und Landwirtschaftsministeriums, der Jugend, der Länder und der Wissenschaft haben dann in einer Diskussion auch die heißen Eisen der Renaturierung angegriffen: Wie weit sind die Wiederherstellungspläne in Österreich und in den anderen Ländern? Was gibt es Neues zur Finanzierung? Wie ist das mit der Freiwilligkeit?



Am Foto von links nach rechts: Silvia Fruhmann, Irene Lüdemann, Alois Kiegerl, Michael Halbfurter, Carmen Petutschnig-Erschen.

Die Veranstaltung bot abschließend den idealen Rahmen, um unsere frisch gewählten BotschafterInnen für Biodiversität 2026 vorzustellen: Silvia Fruhmann (Burgenland), Michael Halbfurter (Tirol), Alois Kiegerl (Steiermark), Irene Lüdemann (Niederösterreich) und Carmen Petutschnig-Erschen (Kärnten). Wir gratulieren allen herzlich und freuen uns, dass mit Irene Lüdemann ein Erde & Saat Mitgliedsbetrieb dabei ist.

Die BotschafterInnen laden über den Sommer auf Ihre Betriebe zu Bauernhofspaziergängen ein. Die Termine haben wir für euch auf Seite 27 zusammengefasst. Die gesamte Veranstaltung kann auch online unter www.farmingfornature.at nachgesehen werden.

Sabine Postlmayr

Vorankündigungen

Einladung zur 39. Erde & Saat Vollversammlung

Unsere 39. Erde & Saat Vollversammlung wird am Donnerstag, 26. November 2026, um 18:00 Uhr stattfinden und wird diesmal im Hotel Moser - Reiter, am Bahnhofsplatz 3 in 3380 Pöchlarn abgehalten.

Wir bitten euch schon jetzt, dass ihr euch den Termin vormerkt und freuen uns auf zahlreiches Erscheinen. Ein genaues Programm werden wir zeitnah im Herbst versenden.

Wenn ihr Wünsche bzw. Änderungen der Erde & Saat Arbeitsweise anregen möchtet, so bitten wir euch, dass ihr uns diese ehest möglich zukommen lasst. Anträge zur Änderung sind spätestens 2 Wochen vor der Vollversammlung an das Verbandsbüro zu schicken. Wir freuen uns von euch zu hören.

Der Veranstaltungsort ist mit öffentlichen Verkehrsmittel zu erreichen.

Erde & Saat Wintertagung 2027 - Save the date

Am Samstag, 23. Jänner 2027, von 09.00 bis 16.00 Uhr werden wir im Bildungshaus St. Hippolyt in St. Pölten wieder unsere Erde & Saat Wintertagung abhalten.

Bitte merkt euch auch diesen Tag vor - wir sind gerade dabei das Programm der Tagung zu planen und freuen uns natürlich, wenn ihr auch wieder dabei seids!

Wir achten wieder darauf einen guten Mix aus wissenschaftlichen Beiträgen und Erfahrungen aus der Praxis zu präsentieren. Wenn du Anregungen hast oder gerne selbst einmal deinen Betrieb unseren Mitgliedern vorstellen möchtest, bitte melden dich gerne bei uns.

Der Veranstaltungsort ist mit öffentlichen Verkehrsmittel zu erreichen.



Der biolindner Hof im Waldviertel

Getreideraritäten und Agroforst

Irene Lüdemann und Gerald Lindner bewirtschaften im Waldviertel einen Biobetrieb mit rund 10 ha Ackerfläche und 4 ha Wald, wobei der Betriebsschwerpunkt auf dem Anbau regionaler Getreide-Raritäten liegt. Heuer wurde Irene im Projekt Farming for Nature Österreich zur Biodiversitätsbotschafterin gekürt. Mitte Mai haben wir uns bei ihr am Betrieb zu einem Gespräch getroffen.

Irene, danke, dass du uns heute bei dir empfängst. Bitte erzähle uns von eurem Betrieb. Wo liegen eure Schwerpunkte?

Im Zentrum steht der Getreide- und Erdäpfelanbau, geprägt von einer breiten Fruchtfolge mit alten und seltenen Sorten wie Dinkel, Berglandroggen, Nacktgerste, Nackthafer oder Purpurweizen.

Dabei ist uns wichtig, dass von Anbau über Pflege, bis Ernte und Reinigung alle Schritte des Getreideanbaus in Eigenregie durchgeführt werden können. Dazu haben wir uns über die Jahre auch entsprechend mechanisiert und uns mit passenden Maschinen und Geräten ausgestattet. Ein Teil der Ernte dient als Nachbauseaatgut, ein Teil wird direkt vermarktet, für den Rest werden andere Absatzwege genutzt. Die hofeigenen Lager ermöglichen gute und konstante Lagerbedingungen und eine flexible Vermarktung.

Zudem wirtschaften wir auf unserem Betrieb seit 2009

pfluglos. Statt wendender Bodenbearbeitung kommen Bodenfräse, Mulchsaat, Untersaaten und Zwischenfrüchte zum Einsatz. Ziel ist eine langfristige Verbesserung der Bodenstruktur und -fruchtbarkeit. Der Hof beteiligt sich am Projekt HUMUS+, das Maßnahmen zum Humusaufbau fördert und ist Mitglied der HUMUS Bewegung. Regelmäßige Spatenproben dienen uns der praxisnahen Bodenbeurteilung – Verdichtung, Feuchte, Durchwurzelung und Bodenleben werden von uns regelmäßig geprüft. Ergänzend kommen in der Fruchtfolge auch tiefwurzelnde Pflanzenarten zum Einsatz, um die Bodenstruktur biologisch zu lockern.

Die Standortbedingungen sind hier sehr herausfordernd: sandige Böden und anhaltender Wind führen zu rascher Austrocknung und Erosion. Entsprechend wichtig sind bodenschonende Maßnahmen, dauerhafte Bodendeckung und strukturreiche Elemente in der Landschaft.

Ein zentrales Element eurer Bewirtschaftung ist die Förderung der Biodiversität, welche Maßnahmen setzt ihr?

Vielfalt findet man bei uns auf und rund um unsere Ackerflächen: Am „Langen Acker“ wurde eine Mehrnutzungshecke mit 25 verschiedenen Baum- und Straucharten angelegt. Sie wird ein Windschutz und begrenzt die Fläche zum Nachbarbetrieb. Ergänzend findet man auch Altgrasstreifen und strukturierte Böschungen. Auf



anderen Flächen haben wir in den letzten Jahren Agroforst-Anlagen bestehend z.B. aus Rosskastanie, Vogelkirsche, Eberesche und Birke sowie Obstfrucht-Gehölze angelegt. Wir sehen unsere Agroforst-Anlage als Antwort auf den Klimawandel und hoffen, damit künftig ebenso positive Erfahrungen zu machen, wie bereits bei unseren Böden sichtbar ist. Gerade bei Starkregenereignissen, die wir heuer schon wieder erlebt haben, kann man sehen, auf welchen Flächen wertvolle Erde weggeschwemmt wird. Umso mehr freut es uns zu sehen, dass unser Boden stabil bleibt und den Wassermassen standhält.

Zusätzlich schaffen diese Strukturen am Feld, Lebensräume für Nützlinge und fördern natürliche Gegenspieler, etwa Greifvögel, die die Mäusepopulation regulieren. Im Zuge der EBW (Ergebnisorientierten Bewirtschaftung) werden seit einigen Jahren auch Lerchenfenster direkt im Feld an-

Ihr habt auch eine Direktvermarktung aufgebaut?

Ja, wir haben s'Hofschäfli direkt am Betrieb eingerichtet. Dazu muss ich kurz etwas ausholen: Ich bin eigentlich Quereinsteigerin in der Landwirtschaft, arbeite seit 2012 am Hof mit. In dieser Zeit habe ich die landwirtschaftliche Facharbeiteraus- und Weiterbildung absolviert und mich laufend weitergebildet. Mein Zugang zur Landwirtschaft war dabei immer stark von Ernährungsfragen geprägt. Gemeinsam mit Gerald habe ich den Betrieb weiterentwickelt und wollte auch meine eigenen Ideen einbringen. Unser Hofladen besteht ohne fixe Öffnungszeiten, dafür mit persönlicher und flexibler Betreuung. Auf Anruf bin ich jederzeit erreichbar. Mehl wird frisch gemahlen und Müsli-Flocken werden frisch nach Kundenwunsch gequetscht. Und wir beliefern regelmäßig unsere Kundschaft in der Region.

Besonders am Herzen liegt mir momentan auch die



Alle Fotos © privat / Lindner / Lüdemann

gelegt, um Bruträume für diesen bedrohten Feldvogel zu schaffen. Wir beobachten diese Maßnahmen gerne, sehen uns dies genau an und dokumentieren viel. Nicht nur das Niederwild nimmt diese Strukturen gerne an, auch Reptilien, Erdkröten und allerlei Schmetterlinge und Insekten konnten wir auf den Flächen schon beobachten - sie alle nehmen diese neu geschaffenen Rückzugsmöglichkeiten dankend an und dies freut uns, denn so geben wir „Der Natur mehr Raum“ und das ist unser Betriebsmotto.

Als Teilnehmer eines Agrarökologie Projektes haben wir heuer einen Feldversuch bei Triticale und Dinkel mit doppelten Reihenabständen angelegt und untersuchen die Auswirkungen auf Bestand und Untersaatenentwicklung. Dabei müssen wir auch in Kauf nehmen, dass nicht alle Begleitpflanzen erwünscht sind; entscheidend ist das Gleichgewicht im System. Problemarten wie Amaranth und Hühnerhirse werden aufmerksam beobachtet und man wird sehen, wie sich der Bestand bis zur Ernte entwickelt. Daneben haben wir ein Referenzfeld mit einfachen Reihenabständen. Wir probieren gerne Sachen aus, wir schauen was einfach umgesetzt werden kann und was sinnvoll ist.

Bildungsarbeit. Über die Agrar- und Waldwerkstätten habe ich eine Möglichkeit gefunden das Thema Landwirtschaft spielerisch zu vermitteln. Denn die Kinder von heute werden die bewussten Konsumenten von morgen.

Zudem haben wir auch zwei Alpakas, Charly und Matteo. Sie kommen vor allem bei pädagogischen Angeboten und Wanderungen zum Einsatz. Die Tiere sind robust, ganzjährig im Freien und liefern sogar noch Wolle, die von einem Partnerbetrieb weiterverarbeitet wird. Und ich bin Imkerin geworden. In Kursen rund um Ernährung und Natur vermittele ich praxisnahes Wissen und möchte landwirtschaftliche Zusammenhänge erlebbar machen.

Liebe Irene, herzlichen Dank für das Gespräch!



BIOLINDNER HOF

3533 Friedersbach 159

Tel. 0676 4604715

irene@biolindner.at | www.biolindner.at



Interview mit Marianne Penker

Agrar- und Ernährungssysteme im Wandel

Wenn wir über Essen sprechen, sprechen wir auch über die großen Herausforderungen unserer Zeit: Klima, Gesundheit, Versorgungssicherheit und gesellschaftlichen Zusammenhalt. Ernährung betrifft uns alle – jeden Tag. Gerade deshalb braucht es für die Zukunft eine gemeinsame und attraktive Vision, die weit über kurzfristige Fünfjahrespläne hinausgeht. Wie schaffen wir es also ein Agrar- und Ernährungssystem zu gestalten, welches zugleich resilient, gesund und klimafreundlich ist? Dazu durften wir mit Marianne Penker sprechen.

Wie hat sich der Blick auf Landwirtschaft und Ernährungssicherheit über die Jahre gewandelt?

Dazu lohnt sich ein Blick zurück in die Nachkriegszeit. Damals waren Hunger und Mangel prägende gesellschaftliche Erfahrungen. Vor diesem Hintergrund hatte die Agrarpolitik ein zentrales Ziel: ausreichende und leistbare Lebensmittel für alle Menschen bereitzustellen. Und man muss anerkennen, dass die Generationen vor uns hier Enormes geleistet haben. Wir haben einen tiefgreifenden Wandel erlebt – von einer Zeit des Mangels hin zu einer Zeit des Überflusses. Möglich wurden diese Produktivitätssteigerungen durch die Nutzung fossiler Rohstoffe, Mechanisierung, Züchtung, Einsatz von Mineraldünger, Agrochemie und einer starken Professionalisierung der Landwirtschaft. Auch Bildung und die Wissenschaft haben zu dieser Entwicklung wesentlich beigetragen.

Das hat zu Wohlstand und Versorgungssicherheit geführt. Heute leben wir in einer Situation, in der Lebensmittel so günstig und jederzeit verfügbar sind, wie nie zuvor. Gleichzeitig zeigt sich aber auch die Kehrseite dieses Systems. Lebensmittel sind teilweise so billig geworden, dass wir sie verschwenden können und jährlich rund 1 Million Tonnen Lebensmittel im Müll landen. Zudem wird ein erheblicher Anteil des Getreides nicht mehr direkt für die menschliche

Ernährung verwendet, sondern als Futtermittel oder Rohstoff für die Industrie eingesetzt.

Und trotzdem stehen wir heute wieder vor neuen und großen Herausforderungen: Denn unser Ernährungssystem schafft es derzeit nicht Klima, Umwelt und Biodiversität zu schützen. Gleichzeitig ist das Einkommen entlang der Wertschöpfungskette sehr ungleich verteilt – der Anteil, der bei den landwirtschaftlichen Betrieben bleibt, wird tendenziell kleiner. Und auch gesundheitlich stehen wir vor großen Problemen durch zu wenig Bewegung und ungesunde Ernährung sind die ernährungsbedingten Krankheiten enorm gestiegen.

Laut aktuellem EAT-Lancet Bericht steht unser globales Agrar- und Ernährungssystem an einem Kippunkt. Wenn wir nicht grundlegend gegensteuern, bewegen wir uns auf massive ökologische, ökonomische und auch gesundheitliche Risiken zu. Unsere Ernährung trägt wesentlich zur Klimakrise und zum Verlust der Biodiversität bei. Gleichzeitig ist es auch ein zentraler Treiber vieler nicht übertragbarer Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Adipositas. Laut aktuellen Daten der WHO verzeichnen wir derzeit weltweit doppelt so viel adipöse Menschen und 6x so viel übergewichtige als untergewichtige Personen. Das Argument, wir müssen die

Produktion steigern, weil es Hunger auf der Welt gibt, stimmt heute nicht mehr. Wir wissen, Hunger ist kein Produktions-, sondern vor allem ein Verteilungsproblem. Deshalb reicht es nicht mehr aus, nur auf höhere Erträge zu setzen. Wir müssen vielmehr darüber nachdenken, wie wir Agrar- und Ernährungssysteme so gestalten können, dass sie unsere Ernährung sichern UND gleichzeitig Gesundheit fördern, Umwelt und Klima schützen, Biodiversität erhalten und soziale Gerechtigkeit stärken.

Wie gelingt angesichts vieler globaler Krisen die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem?

Ja, in Österreich und der EU stehen wir vielen Krisen gegenüber: geopolitische Spannungen, Kriege, unterbrochene Handelsströme, Rohstoffengpässe, steigende Energiepreise sowie die Folgen des Klimawandels und des Biodiversitätsverlustes wirken gleichzeitig auf unser Agrar- und Ernährungssystem ein. Dabei wissen wir nicht, wie die nächste Krise aussehen wird – ob Pandemie, Tierseuche, Extremwetterereignis, Energiekrise oder neue Zölle. Klar ist jedoch: Wir leben in unruhigen Zeiten und erwarten weitere Krisen, welche auch das Agrar- und Ernährungssystem betreffen.

Die große Frage ist: Wie können wir unsere Ernährungssysteme so gestalten, dass wir Krisen besser abfedern können und vulnerable Bevölkerungsgruppen, die von Krisen am stärksten betroffen sind, besonders unter die Arme greifen. Wir haben ein sehr starres System in der Landwirtschaft, auch was die Förderung und Politik betrifft. Ein System, welches sehr auf Effizienz hin ausgerichtet ist. Doch Krisen können auch festgefahrene Systeme aufbrechen und Veränderungen ermöglichen. Hier würde ich ansetzen und dies jetzt als Einladung sehen, in Innovationen zu denken, soziale Gerechtigkeit zu fördern, ökologische Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Stabilität zu unterstützen.

Wie sehen Sie die Rolle der Wissenschaft in dieser Transformation des Ernährungssystem?

Die Wissenschaft soll laut Gesetz dem Wohlergehen der Gesellschaft und der Umwelt dienen. Aber auch die Wissenschaft kann nicht vorhersagen, wie die Zukunft im Detail aussehen wird. Aber eines wissen wir: Ein „Weiter wie bisher“ wird nicht möglich sein. Die ökologischen, klimatischen und gesellschaftlichen Herausforderungen sind dafür zu groß geworden.

Rund 300.000 Menschen arbeiten in Österreich direkt in der Landwirtschaft, weitere 300.000 entlang der vor- und nachgelagerten Bereiche – von Verarbeitung und Handel bis hin zu Gastronomie und Logistik. Entscheidungen im Ernährungssystem betreffen daher ein komplexes Versorgungsnetzwerk und damit einen bedeutenden Teil unserer Gesellschaft und Wirtschaft. Gerade deshalb sind die Folgen und Risiken

von Fehlentscheidungen sehr hoch – nicht nur für die Höfe selbst, sondern auch für alle weiterführenden Ebenen des Ernährungssystems und die Versorgung der Bevölkerung. Die Herausforderungen können nicht mehr isoliert gelöst werden. Für systemische Lösungen müssen wir Landwirtschaft und Ernährung viel stärker gemeinsam denken – entlang der gesamten Wertschöpfungskette und unter Einbindung aller relevanten Akteursgruppen. Wissenschaft und Landwirtschaft genauso wie Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Politik, NGOs, Konsumentenorganisationen, Kammern, Vereine und Zivilgesellschaft. Es braucht also eine transdisziplinäre Zusammenarbeit, einen gemeinsamen Lernprozess von Wissenschaft und Praxis.

Gerade darin liegt auch eine große Chance: Über Essen kommen Menschen miteinander ins Gespräch, die sonst vielleicht wenig Berührungspunkte haben. Ernährung kann Brücken schaffen. Denn Essen ist weit mehr als reine Versorgung. Es bedeutet Kultur, Genuss, Gemeinschaft und Verantwortung zugleich. Die Transformation des Agrar- und Ernährungssystems wird nur gelingen, wenn Wissen aus Forschung und Praxis zusammengeführt wird und unterschiedliche Perspektiven gemeinsam Lösungen erarbeiten. Gleichzeitig brauchen wir langfristige Modelle und Strategien, es hilft uns nichts in kurzen Regierungs- oder Förderperioden zu denken.

„DIE TRANSFORMATION IST EINE EINLADUNG UNS ZU ÜBERLEGEN, WELCHES AGRAR- UND ERNÄHRUNGSSYSTEM WOLLEN WIR 2050 HABEN.“

Für resiliente Agrar- und Ernährungssysteme sehe ich in Österreich viele Chancen. Wir verfügen über hervorragende Voraussetzungen: Eine starke Bio-Landwirtschaft, hohe Boden- und Wasserqualität und viele engagierte junge LandwirtInnen, auch QuereinsteigerInnen, Menschen, die neue Wege gehen möchten. Es gibt ein Bewusstsein dafür, dass Lebensmittel mehr sind als bloße Ware. Sie sind Teil unseres lebendigen kulturellen Erbes. Sie prägen unsere Kulturlandschaften und Ökosysteme, stehen für Genuss und Lebensqualität und schaffen Gemeinschaft und Identität. Vielleicht könnte ein Paradigmenwechsel in unserem Denken stattfinden: Weg von der reinen Maximierung von Produktion und Effizienz, hin zu einem Ernährungssystem, das Gesundheit, Umwelt, regionale Wertschöpfung und gesellschaftlichen Zusammenhalt stärker in den Mittelpunkt stellt.

Frau Penker, vielen Dank für das Gespräch!

Marianne Penker, stammt aus Kärnten und ist Professorin für Landsoziologie und Ländliche Entwicklung am BOKU Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Penker forscht, lehrt und berät zu Themen der Transformation von Agrar- und Ernährungssysteme. E-Mail: marianne.penker@boku.ac.at



Ernährung und Biodiversität

Ernährungssysteme: Hebel für den Biodiversitätsschutz

Die weltweite Rate des Artensterbens ist heute 10- bis 100-mal höher als die durchschnittliche Rate der letzten 10 Millionen Jahre. Vor 12.000 Jahren betrug der Anteil der wilden Säugetiere auf der Erde an der Gesamtzahl noch 99%. Heutzutage gehen nur noch 4% auf wilde Tiere zurück, fast zwei Drittel machen Nutztiere und mehr als ein Drittel Menschen aus. Die Lösung der Biodiversität, als auch die Rückkehr in den sicheren Handlungsspielraum des Planeten kann nur über das Ernährungssystem, und hierbei vor allem über die Senkung des Fleischkonsums führen.

Unser globales Ernährungssystem ist der Hauptgrund für den Verlust der biologischen Vielfalt, wobei allein die Landwirtschaft als Bedrohung für 24.000 der 28.000 (86%) vom Aussterben bedrohten Arten identifiziert wurde. Weltweit sind Lebensmittelsysteme für 80% der Entwaldung verantwortlich und stellen die größte Einzelursache für den Verlust der terrestrischen Biodiversität dar – mehr als die Hälfte der Tropenwaldzerstörung geht allein auf die Tierhaltung zurück, in Form von Rinderweiden und Sojafuttermittel.

FiBL

Massiver Druck auf den Planeten durch Ernährung

Darüber hinaus übt das weltweite Ernährungssystem den größten Druck auf die planetaren Grenzen des Planeten aus – auch in Österreich ist durch die gegenwärtige Ernährungsweise diesbezüglich ein großer Impact, auch auf den Klimawandel gegeben. Der Gesamtfleischkonsum hat sich in den letzten 60 Jahren verfünffacht und der Verbrauch pro Person fast verdoppelt. In Österreich wird um das 5fache zu viel Fleisch gegessen und hat damit einen massiven Impact

auf Klimawandel, Gesundheit, Landnutzung, Biodiversitätsverlust, vor allem in tropischen Regionen wie Brasilien durch den Import von großteils GMO-Sojafuttermittel für die heimische Fleischproduktion.

Umfassende Maßnahmen in Richtung nachhaltige Landwirtschaft und eine Transformation unseres Ernährungssystems können die Landnutzung und die Nahrungsmittelproduktion wieder in einen ökologisch sicheren Bereich resp. in einen sicheren Handlungsspielraum zurückbringen. Eine Reform unseres Ernährungssystems und eine entsprechende Ernährungsstrategie (siehe Beispiel Dänemark) ist dringend erforderlich und essentiell, da sich ansonsten der Verlust der biologischen Vielfalt und die Zerstörung von Ökosystemen und Lebensräumen weiter beschleunigen werden sowie die Pariser Klimaziele de facto nicht erreicht werden können –und damit wird die Fähigkeit gefährdet, die menschliche Bevölkerung zu ernähren.

The Big Four

Folgende Haupthebel lassen sich identifizieren:

1) Die Ernährungsgewohnheiten global als auch in

Österreich auf eine Ernährung konzentrieren, die stärker auf pflanzlichen Produkten basiert, da die Tierhaltung unverhältnismäßige Auswirkungen auf biologische Vielfalt, Landnutzung sowie Umwelt und das Risiko künftiger Pandemien hat. Eine solche Umstellung würde auch der Gesundheit der Bevölkerung weltweit zugutekommen – 40.000 vorzeitige Todesfälle könnten pro Tag (resp. 14,5 Mio./a) verhindert werden und gleichzeitig die Treibhausgas-Emissionen am Ernährungssektor halbiert werden. Zusammen würden diese Maßnahmen den Druck auf Ressourcen wie beispielsweise auf Land verringern. Im Falle einer gesünderen, omnivoren Ernährungsweise können 32%,

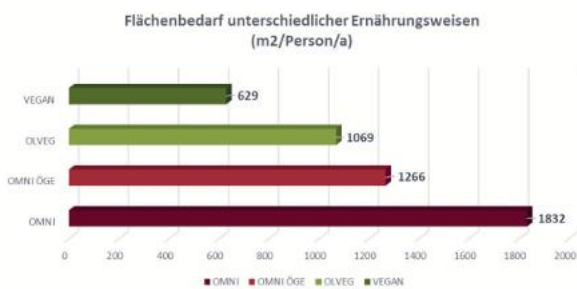


Abb. 1). Flächenverbrauch einer omnivoren, ovo-lacto-vegetarischen sowie veganen Ernährungsweise in Österreich (m²/pro Person) (Schlatzer und Lindenthal, 2020). Bereits eine Reduzierung des Fleischkonsums um 10% macht eine 100% biologische Landwirtschaft in Österreich möglich.

durch eine gesündere, ovo-lacto-vegetarische 42%, und im Falle einer gesünderen, veganen Ernährung 66% eingespart werden (siehe Abb. 1). Bereits eine Reduzierung des Fleischkonsums um 10% macht eine 100% biologische Landwirtschaft in Österreich möglich.

2) Die weltweite als auch nationale Lebensmittelverschwendung muss deutlich reduziert werden.

3) Mehr Land muss geschützt werden und für die Natur reserviert werden. Die Wiederherstellung heimischer Ökosysteme auf (vermehrt) nicht genutzten landwirtschaftlichen Flächen bietet die Möglichkeit, die biologische Vielfalt zu erhöhen und gleichzeitig wichtige Kohlenstoffsenken zu erhalten und zu schaffen, gerade Tropenwälder und Moore sind hier besonders schützenswert.

4) Eine naturfreundlichere, die biologische Vielfalt fördernde Landwirtschaft wie beispielsweise der nachhaltigere sowie resilientere biologische Landbau muss betrieben werden, der Einsatz von Betriebsmitteln begrenzt und Monokulturen durch Mischkulturen ersetzt werden. Die Bio-Landwirtschaft weist zahlreiche Vorteile auf und verursacht auch wesentlich weniger Schäden für die Umwelt, die bislang nicht entsprechend berücksichtigt und vergütet werden (siehe Abb. 2).

Konkrete Handlungsoptionen

Zu entsprechenden Empfehlungen gehören a) die Erhöhung des pflanzlichen Anteils in den Menüs der Gemeinschaftsverpflegung (Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, Pensions- und Pflegeeinrichtungen) sowie punkto Caterings (maximal 1-2x/Woche Fleisch gemäß ÖGE/Österreichischer Gesellschaft für Ernährung; vegetarische/vegane Menses), b) die Ausweitung der Bio-Quote in der Gemeinschaftsverpflegung (gemäß Kopenhagen mit 85-90% Bio-Anteil) und c) Förderung des Biolandbaus und damit einer biodiversitätsfreundlichen Landwirtschaft und d) die Ausweitung der Programme zur stärkeren Reduktion des Lebensmittelabfalls.

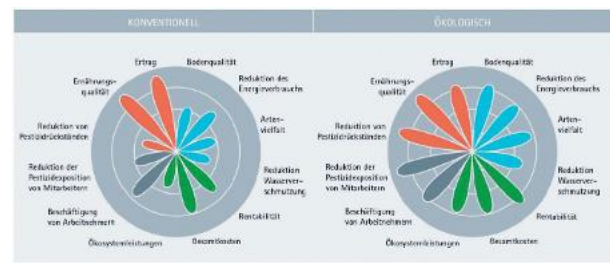


Abb. 2). Vergleich des konventionellen und biologischen Landbaus anhand sozialer, ökologischer und ökonomischer Kriterien (Beste, 2020 nach Reganold und Wachter, 2016)

Der Artikel basiert primär auf dem aktuellen Fachpapier von Lindenthal und Schlatzer (2026) im Auftrag der Stadt Wien „Biodiversität und Lebensmittelsysteme - Charakteristika und Wirkungen nachhaltiger Lebensmittelsysteme auf die Biodiversität & Synergien für Klimaschutz und weitere ökologische sowie sozio-ökonomische Nachhaltigkeitswirkungen“.



Martin Schlatzer



Martin Schlatzer

martin.schlatzer@fibl.org

www.fibl.org/de/

Martin Schlatzer ist Ernährungsökologe und arbeitet als wissenschaftlicher Mitarbeiter am FiBL sowie zuvor am Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit an der BOKU (von 2011-2021) in Wien. Seine Schwerpunkte liegen auf interdisziplinären Forschung im Zusammenhang mit Landwirtschaft, Klimawandel, Biodiversität und Ernährungssicherung. Er ist Gastlektor, Medienpartner und Autor. 2010 erschien sein Fachbuch „Tierproduktion und Klimawandel – ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima“.



Foto © AGES/Deort

Ernährungsmodelle im Wandel

Neue Ernährungsempfehlungen für Österreich

Welche Lebensmittel wir essen und wie diese produziert werden, wirkt sich nicht nur auf unsere Gesundheit, sondern auch auf die Umwelt aus. Lebensmittel werden angebaut, verarbeitet, transportiert, geliefert, zubereitet und manchmal auch weggeworfen. Jeder dieser Schritte verursacht Treibhausgase, die zur Klimaerwärmung und somit zum Klimawandel beitragen. Rund ein Drittel aller vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen sind auf unser Ernährungssystem zurückzuführen.

Daher wurden bei der Überarbeitung der nationalen lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen (Food based dietary guidelines -FBDGs) erstmals neben Nährstoffempfehlungen und Aspekten der Krankheitsprävention auch Umwelt- und Klimaparameter miteinbezogen. Zusätzlich wurden auch ovo-lacto-vegetarischer Ernährungsempfehlungen erarbeitet, also jene ohne Fleisch und Fisch.

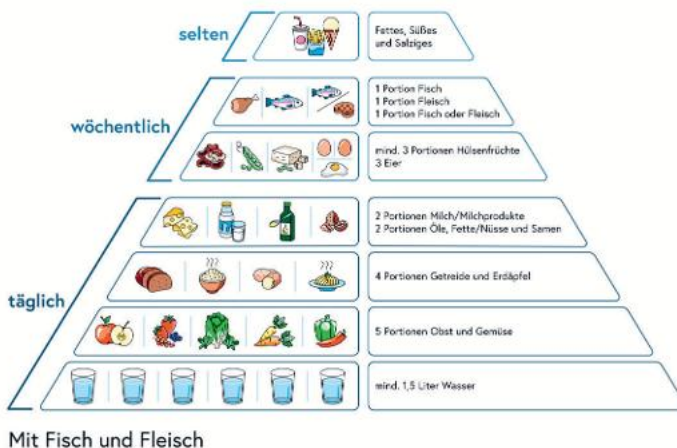


Lebensmittel-Gesundheitsrelationen), Umwelt- und Klimaparameter (Treibhausgasemissionen und Landnutzung) sowie übliche Verzehrgeohnheiten in Österreich. Ziel der Optimierung war es, die Abweichung vom beobachteten Verzehr zu minimieren, bei gleichzeitiger Reduktion der Umwelt- und der Krankheitslast.

Um all diese Aspekte berücksichtigen zu können, wurde die Methode der mathematischen Optimierung zur Berechnung der FBDGs verwendet. Die Optimierung stellt einen vielversprechenden neuer Ansatz zur Entwicklung von FBDGs dar, da sie die Ernährung als komplexes Ganzes abbildet.

Das Optimierungsmodell berücksichtigt bei der Ermittlung der optimalen Verzehrsmengen gleichzeitig Ernährungs- und Gesundheitsparameter (Energie- und Nährstoffzufuhr,

Die Österreichische Ernährungspyramide



Ergebnisse

Auf Basis der Modellierungsergebnisse wurden die neuen Ernährungsempfehlungen mit und ohne Fleisch und Fisch abgeleitet. Die optimierten Verzehrmenen in Gramm pro Tag bzw. pro Woche wurden für eine leichtere Verständlichkeit in Portionen für den täglichen und wöchentlichen Verzehr übersetzt. Die resultierenden Ernährungsempfehlungen sind pflanzenbetont mit einem geringen Anteil tierischer Lebensmittel.

Gegenüber den bisherigen Verzehrgewohnheiten in Österreich wird durch die neuen Empfehlungen die Krankheitslast gesenkt. Die ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen werden im Vergleich zum bisher üblichen Verzehr um 52 % (omnivore Empfehlungen) bzw. 58 % (ovo-lacto-vegetarische Empfehlungen), die Landflächennutzung um 53 % (omnivore Empfehlungen) bzw. 61 % (ovo-lacto-vegetarische Empfehlungen) verringert.

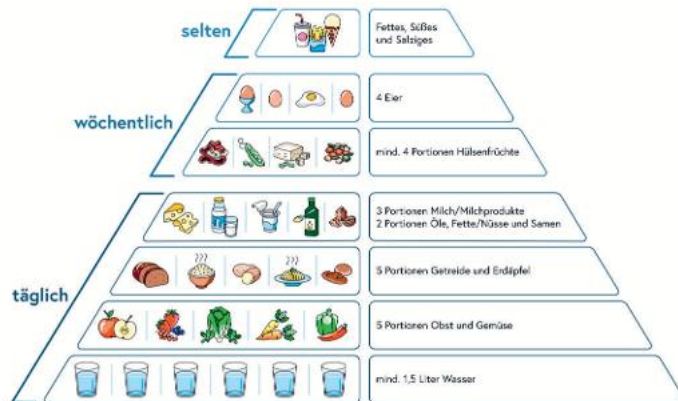
Die aktualisierten Ernährungsempfehlungen stellen eine wissenschaftlich fundierte Orientierungshilfe für die Umsetzung eines optimalen Ernährungsmusters dar, das gesundheitsfördernd ist, Umwelt- und Klimabelastungen reduziert und zugleich die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung berücksichtigt.

Fazit und Ausblick

Eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten ist entscheidend, um die öffentliche Gesundheit zu verbessern und die planetaren Grenzen einzuhalten. Bisher werden in Österreich deutlich mehr Fleisch und Fleischprodukte konsumiert als empfohlen, während die empfohlenen Mengen von Gemüse, Obst und ballaststoffreichem Getreide nicht erreicht werden. Die neuen FBDGs sollen den Fleischverzehr in Österreich schrittweise senken und zugleich die Aufnahme von Hülsenfrüchten fördern/steigern.

Nachhaltige Empfehlungen stellen eine wichtige Grundlage dar, reichen aber allein nicht aus, um Ernährungsverhalten und -gewohnheiten grundlegend zu ändern. Eine umfassende Ernährungs- und Gesundheitspolitik erfordert daher einen vielschichtigen und fächerübergreifenden Ansatz, bei dem alle Akteurinnen und Akteure des Ernährungssystems, von der Erzeugung, dem Anbau, über Verarbeitung, Vertrieb, Lieferung bis hin zum Verzehr und der Kommunikation Verantwortung tragen.

Die Österreichische Ernährungspyramide



Ohne Fisch und Fleisch

Um den Wandel zu einem fairen, gesunden und umweltschonenden Ernährungssystem herbeizuführen, ist eine Zusammenarbeit über alle Sektoren hinweg sowie eine gesamtpolitische Vorgehensweise im Sinne von One Health essenziell.

Das Projekt wurde von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) in Kooperation mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) im Auftrag des Kompetenzzentrums Klima und Gesundheit der Gesundheit Österreich GmbH (GÖG) und des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) durchgeführt.

Ausführliche Infos und zugrundeliegende Literatur sind im Bericht "Gesunde und ökologisch nachhaltige omnivore und ovo-lacto-vegetarische Ernährungsempfehlungen" der AGES-Website nachzulesen.

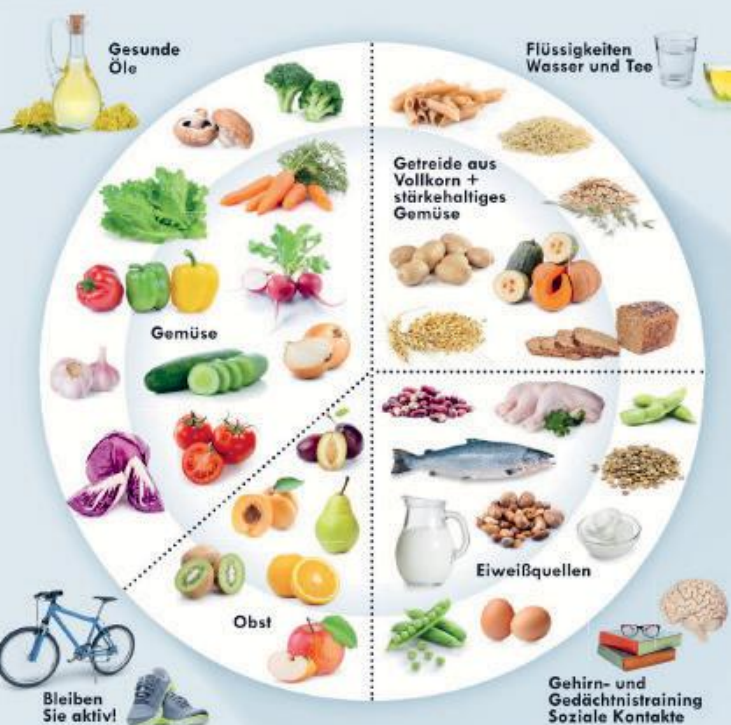
Katrin Seper-Nagl



Katrin Seper-Nagl

www.ages.at

Katrin Seper-Nagl ist Fachexpertin für Ernährung im Zentrum Ernährung & Prävention der AGES. Dabei bringt Seper-Nagl ihre wissenschaftliche Expertise in nachhaltigen Ernährungsempfehlungen ein und arbeitet in nationalen und internationalen Projekten (JA Prevent NCD) sowie beim AGES-Nährstoffmonitoring und der Evaluierung des EU-Schulprogramms mit.



Ernährungsmodelle im Wandel

Von der Ernährungspyramide zum Gesunden Teller

Die klassische Ernährungspyramide galt über viele Jahre als zentrale Orientierung für eine gesunde Ernährung. Heute wird sie jedoch zunehmend kritisch betrachtet, da sie wissenschaftlich nicht mehr in allen Punkten als zeitgemäß gilt. Ein wesentlicher Kritikpunkt ist, dass die ursprünglichen Empfehlungen zu stark vereinfacht waren und einzelne Lebensmittelgruppen pauschal bewertet wurden. Karin Fallmann und Kurt Widhalm vom Österreichischen Akademischen Institut für Ernährungsmedizin (OAIE) erläutern das Konzept des Gesunden Tellers und berichten über neue Gesundheitsstudien bei Kindern.

Besonders die hohe Gewichtung von Kohlenhydraten – etwa Brot, Reis oder Nudeln – wurde in den vergangenen Jahren hinterfragt. Zudem unterschied die Pyramide oft nicht ausreichend zwischen qualitativ hochwertigen und weniger empfehlenswerten Lebensmitteln, beispielsweise zwischen Vollkornprodukten, stark verarbeiteten Produkten und Ölen.

Auch international zeigt sich dieser Wandel: Die USA haben ihre frühere Ernährungspyramide bereits vor Jahren überarbeitet bzw. durch modernere Modelle ersetzt und

jüngst sogar auf den Kopf gestellt. Statt starrer Ebenen und allgemeiner Mengeneempfehlungen stehen heute wissenschaftlich fundierte, alltagstaugliche Konzepte im Vordergrund. Als besonders sinnvoll gilt dabei der „gesunde Teller“ („Healthy Eating Plate“), der unter anderem von ernährungswissenschaftlichen Institutionen wie der Harvard School of Public Health empfohlen wird.

Der gesunde Teller vermittelt Ernährung deutlich praxisnäher: Die Hälfte des Tellers sollte aus Gemüse und Obst bestehen, ein Viertel aus Vollkornprodukten und ein weiteres Viertel aus hochwertigen Eiweißquellen wie Hülsenfrüchten, Fisch oder pflanzlichen Alternativen. Ergänzt wird dies durch gesunde Fette und ausreichend ungesüßte Getränke wie Wasser. Im Unterschied zur Ernährungspyramide berücksichtigt dieses Modell stärker die Qualität der Lebensmittel und aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zu Prävention und Gesundheit.

Insgesamt zeigt sich: Ernährungsempfehlungen entwickeln sich mit der Forschung weiter. Die Ernährungspyramide war ein wichtiger Schritt, gilt heute jedoch als überholt. Der gesunde Teller bietet eine modernere, verständlichere und wissenschaftlich abgesicherte Orientierung für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung im Alltag.

Warum ist es gerade jetzt so wichtig über die gesunde Ernährung zu informieren?

Ein wachsendes Problem für unser Gesundheitssystem ist die Ernährung der Kinder- und Jugendlichen. Adipositas und Übergewicht im Kindesalter stellen weltweit eine der drängendsten Public-Health-Herausforderungen



dar. In vielen Ländern steigen die Prävalenzen seit Jahren kontinuierlich an, was erhebliche medizinische, soziale und ökonomische Folgen nach sich zieht. Betroffene Kinder weisen bereits früh ein erhöhtes Risiko für körperliche und psychische Gesundheitsprobleme auf und haben eine deutlich höhere Wahrscheinlichkeit, auch im Erwachsenenalter adipös zu bleiben. Damit verfestigen sich Krankheitsverläufe, die langfristig zu chronischen Erkrankungen und erheblichen Belastungen für Gesundheitssysteme führen. Trotz dieser Relevanz fehlen in vielen Ländern umfassende gesundheitsökonomische Analysen, die die tatsächlichen Kosten kindlicher Gewichtsprobleme quantifizieren und damit eine fundierte Grundlage für politische und präventive Entscheidungen schaffen.

Ergebnisse einer in England durchgeführten Studie zeigen, dass sowohl Untergewicht als auch Übergewicht und Adipositas mit deutlich erhöhten Gesundheitskosten verbunden sind. Adipöse Kinder verursachten durchschnittliche jährliche Mehrkosten von £ 190 (€ 218,-), untergewichtige Kinder von £ 164 (€ 188,-).

Eine weitere Studie aus Kanada, zeigt den Zusammenhang zwischen Hochverarbeitete Lebensmittel (ultra-processed foods, UPF) und dem Verhalten von Kindern. Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass ein hoher Konsum von UPF im frühen Kindesalter mit ungünstiger Verhaltensentwicklung im Vorschulalter verknüpft ist. Trotz relativ kleiner Effektgrößen sind die Befunde epidemiologisch relevant. Eine frühzeitige Förderung einer Ernährung mit gering verarbeiteten Lebensmitteln könnte die emotionale und Verhaltensentwicklung positiv beeinflussen.

Diese Studien verdeutlicht die erheblichen Folgen, die mit ungesundem Körpergewicht bei Kindern einhergeht, und liefert eine zentrale Grundlage für gesundheitsökonomische Bewertungen präventiver und therapeutischer Maßnahmen. Sie unterstreicht die Dringlichkeit wirksamer Interventionen, um langfristige gesundheitliche und wirtschaftliche Folgen zu reduzieren.

Wissen als Grundlage für gesunde Entscheidungen

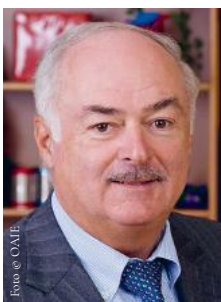
Die Informationsplattform „Wissenschaft zum Essen“ (WZE) bietet Information rund um Ernährung und Gesundheitsförderung für Fachleute und interessierte Laien. Im Mittelpunkt stehen ausschließlich wissenschaftlich fundierte, evidenzbasierte Erkenntnisse aus Ernährungsmedizin und Ernährungswissenschaft – frei von Meinungen und Trends.



Das Ziel von WZE ist es, aktuelle internationale Forschung verständlich aufzubereiten und Menschen eine verlässliche Orientierung im oft unübersichtlichen Informationsangebot rund um Ernährung zu geben. Die Beiträge erscheinen alle zwei Wochen und übersetzen komplexe wissenschaftliche Erkenntnisse in eine klare, alltagsnahe Sprache.

Dabei geht es nicht nur darum, Wissen zu vermitteln, sondern auch gesundheitsförderndes Verhalten nachhaltig zu unterstützen. WZE möchte Menschen dabei helfen, fundierte Entscheidungen für ihre Ernährung zu treffen und ernährungsbedingten Erkrankungen vorzubeugen.

Karin Fallmann & Kurt Widhalm



Kurt Widhalm

01 402 6472
office@oeaie.org

www.oeaie.org

Widhalm ist Präsident des ÖAIE und beschäftigt sich intensiv mit Ernährung und einer gesunden Lebensweise. Widhalm ist Facharzt für Kinder- und Jugendheilkunde. Er war an der Uni Wien und Medizinischen Uni Wien tätig, stv. Klinikvorstand der Univ. Kinderklinik, Chef des Mautner Markhof'schen Kinderspitals und Abteilungsleiter und Univ.-Prof. f. Ernährungsmedizin. Widhalm wurde u.a. mit dem Große Ehrenkreuz der Republik Österreich (2012) und dem Albert-Schweitzer-Preis (2023) ausgezeichnet.



Karin Fallmann

01 402 6472
fallmann@oeaie.org

www.oeaie.org

Karin Fallmann ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am ÖAIE. Das ÖAIE ist das einzige unabhängige auf strenger wissenschaftlicher Basis arbeitende Institut für Ernährung in Österreich. Fallmann stammt aus Kärnten und hat 2010 ihr Studium der Ernährungswissenschaften an der Uni Wien abgeschlossen. Sie beschäftigt sich unter anderem damit, wissenschaftliche Erkenntnisse in kurzer, verständlicher Form für alle ernährungsinteressierten Menschen zusammenzufassen.



Foto © Philipp Svardl

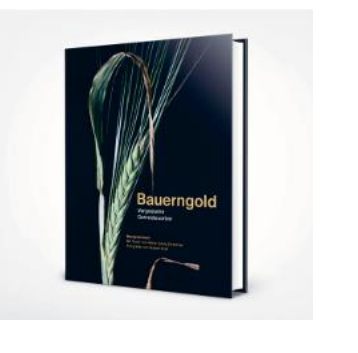
Unverzüchtet. Nährstoffreich.
Bekömmlich.

Alte Getreide- landsorten zwischen Klostermedizin und Wissenschaft

Jahrhundertlang waren sie allgegenwärtig: auf den Äckern, in den Mühlen, auf dem Tisch. Jede Region brachte ihre eigenen genetisch hochvariablen Getreidelandsorten hervor, wie etwa den Lungauer Tauernroggen oder den Laufener Landweizen. Dann verschwanden sie nahezu vollständig, verdrängt von Hochleistungssorten, die auf maximale Ernte und industrielle Verarbeitbarkeit gezüchtet wurden. Nicht auf Inhaltsstoffe. Nicht auf Bekömmlichkeit.

Vom Acker in die Genbank und zurück

Was blieb, landete in den Sammlungen der Genbanken. Heute, angesichts des Klimawandels, bedrohlicher Biodiversitätsverluste und der Hinwendung zu nachhaltiger Landwirtschaft, besinnt man sich wieder auf sie. Einige dieser historischen Sorten erleben eine bemerkenswerte Renaissance.



Einzigartige Inhaltsstoffprofile

Alte Landsorten sind keine einheitliche Kategorie. Schlägler Roggen, Waldstaudenkorn oder Haunsberger Weizen: Jede Sorte besitzt ein eigenes Profil an wertvollen Inhaltsstoffen, als Ergebnis einer langen, stillen

Anpassung an Klima, Boden und lokale Anbaupraxis. Ein Grund liegt in ihrer Körnerstruktur: Alte Sorten haben meist kleinere Körner, aber einen größeren Schalenanteil im Verhältnis zum Stärkekörper. Das bedeutet ein deutliches Plus an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und Ballaststoffen. Auch das Vorhandensein von Grannen spielt eine Rolle:

„DAS STÄRKSTE MOTIV IST FÜR MICH DIE GESUNDHEIT. BESONDERS FREUT ES MICH, WENN UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN BERICHTEN, WIE GUT SIE DAS BROT UND MEHL VERTRAGEN.“ BIOBÄUERIN HEIDI EISL, ERHALTUNGSZÜCHTERIN FÜR DEN LAUFENER LANDWEIZEN

Grannenhaare können Kieselsäure anreichern und Silicium einlagern, ein Spurenelement, das für Knochengesundheit und Immunsystem von Bedeutung ist.

Die größten Studien zu alten Weizensorten stammen aus Italien: In 16 alten Sorten wurden 104 Polyphenolverbindungen nachgewiesen, ein wesentlich breiteres Spektrum als in modernen Sorten. Polyphenole wirken antioxidativ, können das Risiko für bestimmte Krebsarten senken und schützen das Herz-Kreislauf-System. Eine Interventionsstudie zeigte: Wer acht Wochen lang Brot aus der alten Sorte Verna aß, verzeichnete signifikante Verbesserungen der kardiovaskulären Parameter. Ähnlich eindrucksvoll sind die Ergebnisse zum Laufener Landweizen: doppelt so viel Silicium, mehr als zwölfmal so viele Carotinoide und ein herzprotektives Sitostanol, das in modernem Weizen nicht vorkommt.

Warum viele Menschen alte Sorten besser vertragen

Nur etwa 0,1 Prozent der Bevölkerung leiden an einer echten Weizenallergie, rund 1 bis 2 Prozent an Zöliakie. In beiden Fällen müssen glutenhaltige Getreide streng gemieden werden. Alte Sorten sind hier keine Alternative.

Deutlich verbreiteter ist ein neueres Beschwerdebild: die Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität (NCWS), von der durchschnittlich 5 bis 10 Prozent der Bevölkerung betroffen sind. Als mögliche Auslöser gelten Amylase-Trypsin-Inhibitoren (ATIs), die im Verdacht stehen, Entzündungsreaktionen im Darm anzuregen und in alten Sorten seltener vorkommen.

Ebenso bedeutsam ist die Teigführung. Bei industrieller Brotproduktion bleiben FODMAPs im Produkt, Kohlenhydrate, die im Dünndarm schlecht resorbiert werden und Reizdarmbeschwerden auslösen können. Traditionell lange Teigruhezeiten bauen diese Stoffe auf natürlichem Weg ab. Die Kombination aus alter Sorte und handwerklicher Teigführung erweist sich für viele Betroffene als ein entscheidender Unterschied.

Brücke zur Klostermedizin

Alte Getreidesorten tragen Regionalität und kulturelles Erbe in sich und sind damit auch eine Brücke zur traditionellen Heilkunde. Viele Rezepturen der Kloster- und Volksmedizin, die sich über Jahrhunderte erhalten haben, basieren auf den spezifischen Inhaltsstoffen alter Getreide.

Die Hypothese liegt nahe: Mit dem Verschwinden der alten Sorten könnte auch ein Teil des überlieferten Wissens über die heilsame Wirkung von Getreide verloren gehen.

„ALTE GETREIDESORTEN SIND IN IHREM URSPRÜNGLICHEN PROFIL AN PFLANZENINHALTSSTOFFEN, IM GEGENSATZ ZUM STANDARDISIERTEN GROBMÜHLENWEIZEN, BEKÖMMLICH. VOR ALLEM IN KOMBINATION MIT TRADITIONELL LANGEN TEIGFÜHRUNGS-ZEITEN, DURCH DIE ATIS UND FODMAPS GROBTEILS ABGEBAUT WERDEN.“
MAG.^A GABRIELE PFEFFER, ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLERIN

Zeit zum Handeln

Alte Getreidesorten sind einzigartige Natur- und Kulturgüter, Bindeglieder zur traditionellen Heilkunde und Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert: einem reichen, sortenspezifischen Nährstoffprofil und einer Bekömmlichkeit, die die Forschung erst langsam zu verstehen beginnt.

Das setzt voraus, dass diese Sorten überhaupt erhalten bleiben. Nur was angebaut und gegessen wird, überlebt. Landwirte, die alte Sorten kultivieren, leisten damit einen unverzichtbaren Beitrag und verdienen Unterstützung. Ebenso braucht es Forschungs- und Entwicklungsprojekte, die das Potenzial dieser Sorten systematisch erschließen. Nur so lässt sich ihr Wert für Ernährung, Medizin und nachhaltige Landwirtschaft langfristig sichern.

Das Buch Bauerngold von Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner - Fotografien von Norbert Kopf - zeigt Wege einer nachhaltigen Nutzung alter Getreidelandsorten.

Margarita Kwich & Rainer Georg Zehentner



Margarita Kwich

0664 5132177
kwich.margarita@gmail.com
www.bauerngold.com

Margarita Kwich ist Ernährungswissenschaftlerin und Gastrosophin aus Salzburg. Sie engagiert sich für die Erforschung und Neubelebung alter Getreidelandsorten.



Rainer Georg Zehentner

zehentner.rg@gmail.com

Rainer Georg Zehentner ist Historiker. Er arbeitete 25 Jahre als Zeitungsredakteur und lebt heute als freier Autor am Waginger See.



Eine Gegenüberstellung

Milch und pflanzliche Alternativen sachlich betrachtet

Pflanzliche Milchalternativen sind längst im Mainstream angekommen. Rund ein Drittel der österreichischen Haushalte greift zu Pflanzendrinks. Besonders beliebt sind Haferdrinks mit einem Anteil von 55%, gefolgt von Soja- (17%) und Mandeldrinks (16%).

Viele Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden sich für diese Produkte, weil sie sich davon gesundheitliche Vorteile oder eine bessere Umweltbilanz im Vergleich zur Kuhmilch erwarten. Doch sind sie tatsächlich eine bessere Alternative – für die Gesundheit und für die Umwelt? Woher stammen die Produkte und die Rohstoffe?

Diese Debatten sind häufig von Halbwissen und vereinfachten Botschaften geprägt. Als Ernährungswissenschaftlerin möchte ich zu einer sachlichen Einordnung beitragen und mehr Klarheit schaffen. Deshalb werde ich zunächst ausgewählte Nährstoffe beleuchten und anschließend auf Umweltaspekte eingehen.

Protein

Kuhmilch liefert rund 3,3 g Protein pro 100 ml und zeichnet sich durch ein Aminosäureprofil aus, das vom Körper besonders gut verwertet werden kann. Einige Pflanzendrinks unterscheiden sich jedoch im Proteingehalt, beispielsweise liefern Haferdrinks lediglich 0,5 - 1 g pro 100 ml und gelten daher eher als Kohlenhydrat- und weniger als Proteinquelle. Ausnahmen bilden Erbsen- und

Sojadrinks: Sie kommen der Kuhmilch in Menge und Qualität des Proteins sehr nahe und sind damit die einzigen pflanzlichen Alternativen am Markt, die in diesem Bereich vergleichbar sind.

Calcium, Jod und Vitamin B12

Kuhmilch liefert rund 120 mg Calcium pro 100 ml. Pflanzendrinks erreichen diesen Wert von Natur aus nicht. Manche konventionellen Produkte werden deshalb mit Calciumcarbonat angereichert, woraus der Körper Calcium ähnlich gut aufnehmen kann, wie aus Kuhmilch. Bei Tricalciumphosphat als Zusatzstoff ist die Aufnahme hingegen schlechter. Bio-Pflanzendrinks dürfen laut EU-Öko/Bio-Verordnung nicht mit Mikronährstoffen angereichert werden. Dahinter steht jener Grundsatz der Verordnung, Lebensmittel möglichst naturbelassen zu halten und Zusatzstoffe oder Anreicherungen nur in Ausnahmefällen zu erlauben. Wichtig: Die Packung vor dem Trinken schütteln! Da Pflanzendrinks keine natürlichen Emulsionen wie Kuhmilch sind, können sich zugesetzte Mineralstoffe und Feststoffe am Boden absetzen. Kuhmilch liefert hierzulande rund ein Drittel der täglichen Jodzufuhr, wobei der Gehalt je nach Fütterung schwankt. Pflanzendrinks enthalten ohne Zusatz kaum Jod, und eine Anreicherung ist bislang nur selten üblich. Aufgrund der in Österreich oft unzureichenden Versorgung wird eine Anreicherung von Pflanzendrinks mit Jod diskutiert. Vitamin B12 ist natürlicherweise vor allem in tierischen Lebensmitteln enthalten. Nicht angereicherte Pflanzendrinks liefern daher kein Vitamin B12.

Fett

Der Fettgehalt variiert bei Pflanzendrinks je nach Rohstoff. Grundsätzlich enthalten sie weniger gesättigte und mehr mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Kuhmilch – ein Aspekt, der ernährungsphysiologisch sehr positiv zu bewerten ist, da mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Bevölkerung häufig zu wenig aufgenommen werden. Bei Kuhmilch hängt das Fettsäureprofil stark von der Fütterung ab. Milch von Weidetieren enthält nachweislich mehr Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäure (CLA) als Milch aus reiner Stallhaltung. Die Haltungform schlägt sich also direkt in der Nährstoffqualität nieder, ein Argument, das insbesondere für biologisch wirtschaftende Betriebe mit Weidehaltung relevant ist.

Umwelt

Pflanzendrinks verursachen im Durchschnitt weniger Treibhausgasemissionen und benötigen weniger Fläche und Wasser als Kuhmilch, das gilt auch für den viel kritisierten Mandeldrink. Unterschiede gibt es jedoch innerhalb der Produktionssysteme: Besonders extensive und biologische Weidehaltung kann positive Effekte auf Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und Kulturlandschaften haben. Gleichzeitig sind auch pflanzliche Rohstoffe wie Hafer oder Soja nicht frei von Umweltwirkungen, etwa durch intensive Landwirtschaft, Bewässerung oder lange Transportwege.

Ernährung betrifft uns alle – im Alltag, in der Gesundheitsförderung, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Forschung, in den Medien und in politischen Entscheidungen.

Der **Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ)** setzt sich dafür ein, dass ernährungswissenschaftliches Wissen dort ankommt, wo es gebraucht wird: fachlich fundiert, verständlich und unabhängig.

Der VEÖ ist die zentrale Plattform für Ernährungswissenschaftler*innen in Österreich. Er fördert den Austausch zwischen Fachpersonen, Studierenden, Institutionen, Unternehmen, Politik, Medien und Öffentlichkeit.

Gleichzeitig unterstützt der Verband seine Mitglieder durch Fortbildungen, Fachveranstaltungen, Netzwerkmöglichkeiten und berufspolitische Vertretung. Im Mittelpunkt stehen Wissenschaftlichkeit, Qualität, Nachhaltigkeit und die gemeinsame Weiterentwicklung des Berufsfeldes. Mit Veranstaltungen, Projekten, Öffentlichkeitsarbeit und einem starken Netzwerk trägt der VEÖ dazu bei, Ernährungskompetenz zu stärken und die Rolle der Ernährungswissenschaften in Österreich sichtbar zu machen.

„WÄHREND DES STUDIUMS IST IHR IMMER WIEDER AUFGEFALLEN, WIE SEHR ERNÄHRUNGSTHEMEN IN DER ÖFFENTLICHEN DISKUSSION VEREINFACHT ODER MISSVERSTANDEN WERDEN. WISSENSCHAFTLICH FUNDIERTE UND DENNOCH ALLTAGSNAHE EINHARDUNG VON FRAGEN, DIE UNS TÄGLICH BEGLEITEN, IST MIR DESHALB EINE HERZENSANGELEGENHEIT.“ MAGDALENA SCHMID

Fazit: Wann ist ein Pflanzendrink eine gute Alternative?

Ein Pflanzendrink kann Kuhmilch genau genommen ernährungsphysiologisch nicht ersetzen, die einzigen Ausnahmen bilden Soja- und Erbsendrinks, sofern diese mit Calcium, Jod und B12 angereichert sind. Kommt es nicht auf den Proteingehalt an, dann können diese drei Fragen bei der Orientierung helfen: Ist Calcium in Form von Calciumcarbonat enthalten? Sind Jod und Vitamin B12 zugesetzt? Handelt es sich um ein gesüßtes Produkt?

Wer ausschließlich zu Bio-Pflanzendrinks greift, sollte wissen: Aufgrund fehlender Anreicherungen müssen Calcium, Jod und B12 somit bewusst über andere Lebensmittel oder Supplemente abgedeckt werden.

Aus ökologischer Sicht schneiden Pflanzendrinks insgesamt meist besser ab als Kuhmilch, insbesondere bei Treibhausgasemissionen und Ressourcenverbrauch. Gleichzeitig hängen Umweltauswirkungen sowohl bei pflanzlichen als auch tierischen Produkten stark von Anbauweise, Haltung, Verarbeitung und Herkunft ab. Kuhmilch liefert dafür von Natur aus hochwertiges Protein sowie Calcium, Jod und Vitamin B12. Bei Weidemilch kann zudem das Fettsäureprofil je nach Fütterung günstiger ausfallen.

Magdalena Schmid



Magdalena Schmid

veoe@veoe.org

Magdalena Schmid hat Ernährungswissenschaften im Bachelor an der Universität Wien abgeschlossen und bereitet sich derzeit auf das Masterstudium vor.



Unser Fleischkonsum

Genuss, Einschränkung oder Verzicht

Seit mehr als 2000 Jahren streiten die Philosophen darüber, ob der wahre Genuss darin besteht, ihn voll auszuschöpfen (Hedonismus), oder auf ihn gänzlich zu verzichten (Askese). Bis heute hat sich diese Diskussion zwischen Fleischkonsum oder Fleischverzicht erhalten. Fleisch wird zum Symbol für ökologische Lebensweisen auf der einen und konsumorientierte Lebensweisen auf der anderen Seite. Umweltzerstörung, Tierleid und nachlässiger Umgang mit dem Körper stehen gegen Genuss, Tradition und landwirtschaftliche Produktionsweisen.

Es fehlen die Grautöne: Wie könnte eine moderne, tierorientierte Ernährung und Landwirtschaft aussehen? Welche Erkenntnisse können helfen, politische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entscheidungen rationaler zu gestalten, und zugleich eine Basis für ein reflektiertes Essen – mit oder ohne Fleisch – im Alltag zu ermöglichen?

Zahlen, Daten, Fakten

- Achtzig Milliarden (80 000 000 000) Tiere wurden im Jahr 2024 weltweit geschlachtet. Das entspricht 380,5 Millionen Tonnen Fleisch. Der pro Kopf Konsum von Fleisch weltweit liegt bei 28,2 Kilogramm pro Jahr.
- Einhundertelf Millionen (111 822 261) Tiere wurden 2024 in Österreich geschlachtet. Das entspricht 5,1 Millionen Tonnen tierischer Erzeugnisse. Der pro Kopf Konsum von Fleisch in Österreich liegt bei 58 Kilogramm pro Jahr.
- Der Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft weltweit betrug 99 502 Tonnen im Jahr 2020.
- Der Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft in Österreich betrug 34,6 Tonnen im Jahr 2024.
- Siebenundsiebzig Prozent (77) der globalen landwirtschaftlichen Fläche wird für die Produktion tierischer Nahrung genutzt, 23 % für pflanzliche Nahrung. Für die

Proteinversorgung der Menschheit ist die tierische Nahrung mit 33 % verantwortlich, 67 % der Eiweißversorgung stammt aus pflanzlicher Nahrung. Für die Kalorienversorgung der Menschheit ist die tierische Nahrung mit 17 % verantwortlich, 83 % stammen aus pflanzlicher Nahrung.

- Obwohl Fleisch nur einen geringen Teil der Nahrungsvorsorgung ausmacht, ist es für die Hälfte der ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich, und ist in der Produktion extrem wasserintensiv.
- 90 Prozent der weltweit produzierten Mais- und Sojabohnen werden für Biokraftstoff und Tierfutter verwendet. Nur 30 % der Lebensmittel die wir essen stammen aus großen industriellen Betrieben, 70 % aus kleinen Betrieben, die nur 20 % der verfügbaren landwirtschaftlichen Fläche nutzen.
- Nach der Betriebsgröße erhalten die oberen 50 %, 99 % der Fördergelder in der EU. Die am höchsten geförderten Lebensmitteln in der EU sind tierische Produkte.
- Ausreichende Evidenz erlaubt rotes Fleisch, unverarbeitet und verarbeitet als ernährungsphysiologisch weniger wünschenswert und in größeren Mengen als gesundheitsschädigend zu bezeichnen.

Alle kennen die Probleme der Fleischproduktion und allen gefällt der Übergang von der intensiven zur extensiven Tierhaltung – in der Theorie. Für die Rechtfertigung am

Festhalten an der Intensivtierhaltung wird ein Argument vorgebracht: Die extensive Tierhaltung vermag die Erzeuger nur schlecht zu ernähren, und die Produkte aus der industriellen Tierhaltung sind konkurrenzfähiger, weil billiger. Wenn wir verstehen wollen, was wir heute den Tieren antun, reicht es nicht, das Übel anzuprangern oder Symptome zu bekämpfen, vielmehr müssen wir aufhören unsere Mitgeschöpfe als Sache zu behandeln, mit einem grundsätzlichen Umdenken und einer nachhaltigen Veränderung unseres Verhaltens, vor allem des Fleischkonsums.

Lösungen

Eine nachhaltige Tierhaltung verbindet Tierwohl, Umweltschutz und Ressourcenschonung. Sie setzt auf artgerechte Haltung, regionale und gentechnikfreie Futtermittel, geschlossene Nährstoffkreisläufe und die Reduzierung von Treibhausgasen, um unsere Lebensgrundlagen langfristig zu bewahren. Die Realisierung in der Praxis erfolgt bestmöglich in der biologischen Landwirtschaft.

Eine zukunftsfähige und nachhaltige, qualitativ hochwertige Bio-Fleischproduktion stützt sich auf folgende Faktoren:

- Artgerechte Tierhaltung: Ausreichend Platz, Beschäftigungsmaterial und Zugang zu Tageslicht und Auslauf für alle Tiere. Verhalten wie Wühlen (Schweine), Scharren (Hühner) oder Weidegang (Rinder) muss möglich sein.
- Kreislaufwirtschaft und Klimaschutz: Der Tierbestand muss an die Fläche angepasst sein, um Gülle als natürlichen Dünger effizient nutzen zu können. Kein Einsatz von chemisch synthetischen Düngemitteln schont das Klima.
- Regionale Futtermittel: Futtermittel vom eigenen Hof oder zumindest aus der Region. Der Verzicht auf importiertem, gentechnisch verändertem Soja aus abgeholzten Regenwaldgebieten ist ein zentraler Baustein.
- Gesundheit und Antibiotika: Die Vorbeugung von Krankheiten erfolgt durch optimale Haltungsbedingungen, um den Einsatz von Antibiotika auf ein Minimum zu reduzieren.

Technische Lösungen, wie z.B. im Labor gezüchtetes Fleisch werden das Problem des Tierschutzes und der Umweltzerstörung nicht bewältigen. Die Produktion von Laborfleisch in Bioreaktoren ist extrem ressourcen- und energieintensiv. Labornahrung, synthetische Lebensmittel und Zellkulturen, die zudem viele Futtermittel brauchen, werden den Bedarf an Rohstoffen verfünffachen und die Emissionen um das 25-fache erhöhen.

Fleischqualität und Gesundheit

Eine gesunde Ernährung lebt von der Vielfalt – dazu gehören Getreide, Obst und Gemüse, Nüsse, Milchprodukte, Hülsenfrüchte, hochwertige pflanzliche Öle und auch Fleisch. Fleisch liefert dabei wichtige, gut verfügbare Nährstoffe wie Eiweiß, Eisen und B-Vitamine, die zur gesunden Versorgung

„EINE GESELLSCHAFT OHNE AUSBEUTUNG VON TIEREN UND OHNE INTENSIVE TIERZUCHT ZU SCHAFFEN, IST DAS ZIEL.“ CLAUS HOLLER

des Körpers beitragen. Bewusst und mäßig konsumiertes Fleisch ist ein wertvoller Teil einer ausgewogenen Ernährung und steht für verantwortungsvollen Genuss im Einklang mit Natur, Tier und Mensch.

Eine nachhaltige Bio-Tierhaltung unter Beachtung und Kontrolle der angeführten Faktoren und eine weitestgehende stressfreie Schlachtung führt zu einer ausgezeichneten Fleischqualität, die wertvoll ist und ihren Preis hat. Das ist jedoch kein Freibrief für einen ungezügelter Konsum in großen Mengen. Jeder von uns ist gefordert für das Tierwohl, die Umwelt und seine Gesundheit Verantwortung zu übernehmen. Der Fleischkonsum muss reduziert werden, auf maximal 2 bis 3 Mahlzeiten pro Woche – und das in einer optimalen Bio-Fleischqualität. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist helles Fleisch sogenanntem roten Fleisch oder stark verarbeiteten Fleischprodukten vorzuziehen.

Dabei müssen wir uns damit abfinden, dass der Übergang zur extensiven Tierhaltung mit beträchtlichen ökonomischen Kosten verbunden sein wird, vor allem wenn die meisten Konsumentinnen nicht bereit sind, für tierische Produkte Preise zu zahlen, von denen die Erzeuger auch leben können. Das bedeutet, dass Erzeuger tierischer Produkte nur dann zur extensiven Tierhaltung zurückkehren können, wenn sie durch logistische und finanzielle Hilfen in die Lage versetzt werden, und Erzeuger die schon nachhaltig handeln - Betreiberinnen biologischer Landwirtschaft - einen fairen Preis für ihre Produkte erhalten.

Der Fleischkonsum betrifft im Kern wie wir Menschen Tiere behandeln und die Frage nach unserer Menschlichkeit. Tiere sind unsere Mitgeschöpfe. Wir müssen aufhören sie als Sache zu behandeln und Tiere und die von ihnen gewonnenen Produkte dementsprechend wertschätzen.

Claus Holler



Claus Holler

clausoller12@gmail.com

Claus beschäftigt sich mit dem Thema Ernährung aus unterschiedlichsten Blickwinkeln. Aus wissenschaftlicher Sicht über den Einfluss der Ernährung bei Stoffwechselerkrankungen, aus Sicht des Umweltschutzes so wie aus Sicht der biologischen Landwirtschaft und deren Einfluss auf unsere Gesundheit.



Die Gastronomie als Vorreiter für bewussten Genuss

Warum regionale Bio-Küche mehr Zukunft hat als jeder Ernährungstrend

Protein-Hypes, Superfoods und Convenience-Produkte prägen heute unser Ernährungssystem. Dabei gerät oft in Vergessenheit, was unseren Körper tatsächlich stärkt: frische, saisonale und naturbelassene Lebensmittel aus der Region. Immer mehr Gastronom:innen übernehmen hier eine Vorreiterrolle und setzen bewusst auf regionale Bio-Produkte, handwerkliche Verarbeitung und kulinarische Vielfalt statt auf globale Einheitsküche. Sie zeigen, dass Genuss, Verantwortung und Qualität kein Widerspruch sind. Diese Rückbesinnung eröffnet neue Perspektiven – für Landwirtschaft, Gastronomie und Konsument:innen:

Protein-Hype, Functional Food, hochverarbeitete und vegane Convenience Ware – unser Ernährungssystem erlebt einen Hype nach dem anderen. Die Industrie reagiert prompt darauf, das lässt sich täglich beim Blick durch die Regale des Lebensmittelhandels ablesen.

WIE MICHAEL LEHOFER IN SEINEM AKTUELL ERSCHEINEN BUCH SO VORTREFFLICH SCHREIBT: „WIR HABEN ZU VIEL VON ALLEM, ABER ZU WENIG VOM RICHTIGEN.“



Befeuert wird das Ganze durch SocialMedia-Influencerinszenieren Selbstoptimierung mit den neuesten Super-Foods, Protein-Shakes oder Nahrungsergänzungsmitteln.

Was bei all dem auf der Strecke bleibt, ist das, was uns wirklich nährt: eine gesunde, ausgewogene Ernährung, basierend auf vornehmlich regionalen und saisonalen Lebens-

mitteln in biologischer Qualität, frisch zubereitet. Das bestätigen zahlreiche Ernährungsexpert:innen und Mediziner:innen. Denn diese möglichst naturbelassene Ernährung ist es, auf die unser Körper ausgerichtet. Vieles von den aktuell gehypten High Processed Foods kann unser Darm nämlich gar nicht so verwerten, wie wir es uns glauben machen wollen.

Rückbesinnung ist die Devise

Das erkennen mittlerweile auch viele Gastronom:innen, die ihre Küche darauf ausrichten, was die Natur und die Region in der sie verwurzelt sind, hergibt. Gepaart mit einem guten Handwerk entstehen daraus Gerichte, die nicht nur unverfälscht und ehrlich sondern auch einzigartig sind – ein Abbild der Region und der landwirtschaftlichen Produktion in der das Restaurant verankert ist.

Das macht unsere Kulinarik doch am Ende aus: die Vielfalt, aus der es zu schöpfen gilt. Und davon wächst und gedeiht so viel vor unseren Haustüren, dass es nicht nötig ist, bei der Menügestaltung in die Ferne zu schweifen, seien es die omnipräsenten Garnelen in der Sommerküche selbst in Österreich, die Granatäpfel zum Dessert oder die obligatorische Avocado zum Brunch.

Der Gegentrend zur Internationalisierung – und damit Vereinheitlichung der Gastronomie – ist bereits voll im Gange. Und das ist sehr erfreulich. Eine Vielzahl heimischer Gastronom:innen setzen auf das, was die Umgebung hergibt, und das trägt wiederum dazu bei, sich vom kulinarischen Mainstream zu differenzieren.

Zahlreiche Gaumen Hoch Gastronomiebetriebe machen es vor:

Wenn etwa Peter Fankhauser in Tirol rund 80 Prozent seiner Lebensmittel aus dem eigenen Permakulturgarten bezieht, oder Clara Aue am Meidlinger Markt in Wien mit ausgewählten Produzent:innen im Umkreis zur Hauptstadt arbeitet. Diese Betriebe sind es, die den



Alle Fotos © GAUMEN HOCH

Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis bereiten. Und sie damit auch inspirieren. Wenn sie etwa im Frühling Karpfen auf die Karte nehmen oder im Winter die heimische Vielfalt des Wintergemüses und dessen kreative Zubereitungsarbeiten präsentieren. Das schafft Eindruck und Inspiration für die Küche zuhause. Oftmals unterschätzte Sorten schaffen es dadurch in die heimischen Privathaushalte und erleben eine Renaissance, die ihnen zu neuem Stellenwert verhilft.

Eines ist dabei ganz deutlich: Die heimische Gastronomie trägt eine große Verantwortung, insbesondere wenn wir von unserem Lebensmittelsystem sprechen. Gastronom:innen, die über den eigenen Tellerrand hinausdenken,

„DIE ZUKUNFT LIEGT IN DER VIelfALT BIOLOGISCH PRODUZIERTER
LEBENSMITTEL, IN GANZHEITLICHER VERARBEITUNG WEG VON
EDELTEILEN (NOSE-TO-TAIL ODER LEAF-TO-ROOT) UND IN EINER
KÜCHE, DIE VORNEHMlich DER PLANETARY HEALTH DIET FOLGT,
ALSO AUF FISCH UND FLEISCH NICHT VERZICHTET, ABER DEN FOKUS
AUF PFLANZENBASIERTE LEBENSMITTEL LEGT.“

ALEXANDRA SEYER-GMEINBAUER

erkennen das: Sie beziehen vornehmlich in der Region und das in einer Qualität, die Umwelt, Biodiversität, Klima und nicht zuletzt Tierwohl zugute kommt. Wie gut das schmeckt, zeigen nicht nur Paul Ivic vom Tian oder Parvin Razavi (&flora) sondern auch zahlreiche innovative Gasthäuser oder Restaurants am Land.

Was braucht es also, um diesen Wandel weiter voranzutreiben?

Mit unserer Gemeinschaft „Gaumen Hoch“ vereinen wir verantwortungsvolle Gastronomie, landwirtschaftliche Produzent:innen bis hin zu verarbeitenden Betrieben und Shops, um aufzuzeigen: Bio in unseren Küchen ist der Anspruch! Und es ist leistbar. Es ist höchst an der Zeit umzudenken, neu zu denken und Verantwortung zu übernehmen.

Ist das Verzicht? Nein.

Wir nennen es Vorfreude. Auf das, was unsere Region und die Saison hergibt, und auf das, was eben nicht alltäglich auf den Tisch kommt. Das stärkt nicht nur das Bewusstsein bei den Konsument:innen sondern holt alle entlang der Wertschöpfungskette mit ins Boot.

So profitiert die heimische Bio-Landwirtschaft von vermehrter Nachfrage, die Gastronomie von einer einzigartigen kulinarischen Positionierung, und die Konsument:innen von einer Lebensmittelqualität und -vielfalt, die ihresgleichen sucht.

Alexandra Seyer-Gmeinbauer



**Alexandra
Seyer-Gmeinbauer**

0664 132 9993
a.seyer@gaumenhoch.at

www.gaumenhoch.at

Alexandra ist seit 15 Jahren als Unternehmerin im Medien- und Kommunikationsbereich selbständig. Vor zwei Jahren hat sie gemeinsam mit ihrem Mann „Gaumen Hoch“ gegründet, eine österreichweite Bewegung für Kulinarik mit Anspruch. Die Gemeinschaft macht biologisch arbeitende Betriebe von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung bis hin zu Gastronomie, Hotellerie und Shops sichtbar und vernetzt sie miteinander.





Woher unser Essen kommt

Seminarbäuerinnen und -bauern schaffen Bewusstsein

Die Tätigkeit als Seminarbäuerin bzw. Seminarbauer verbindet Bildungsarbeit, Öffentlichkeitsarbeit und die Möglichkeit eines zusätzlichen Einkommens in der österreichischen Land- und Forstwirtschaft. Seit mehr als 30 Jahren vermitteln ausgebildete Bäuerinnen und Bauern praxisnahes Wissen über Landwirtschaft, Ernährung und regionale Lebensmittel – direkt in Schulen, bei Koch- und Backkursen, auf Messen oder bei Veranstaltungen. Ziel ist es, Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln zu schaffen, Vertrauen in die heimische Landwirtschaft zu stärken und regionale Wertschöpfung sichtbar zu machen.

Als wichtige Botschafterinnen und Botschafter der Landwirtschaft leisten Seminarbäuerinnen und Seminarbauern einen bedeutenden Beitrag zur Ernährungsbildung und zur Imagepflege der Branche. Gleichzeitig eröffnet die Tätigkeit land- und forstwirtschaftlichen Betrieben neue Möglichkeiten für Zusatzeinkommen und persönliche Weiterentwicklung. Besonders Frauen am Bauernhof profitieren von der flexiblen Arbeitsgestaltung und der Chance, eigenständige Bildungsangebote zu entwickeln und umzusetzen.

Kompetenzen und die Freude am Kochen von traditionellen bis zu modernen Gerichten mit regionalen Zutaten.

Derzeit gibt es in Österreich rund 330 Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, darunter einige Männer. Jährlich werden mehr als 20.000 Bildungsveranstaltungen durchgeführt und über 500.000 Konsumentinnen und Konsumenten direkt erreicht. Die Initiative ist in allen Bundesländern aktiv, wobei Wien von Niederösterreich aus mitbetreut wird. Ein zentrales Ziel ist es, jedes Kind in Österreich im Laufe seiner Schulzeit zumindest einmal mit einem agrarpädagogischen Angebot zu erreichen.

SEMINAR
BÄUER
INNEN

In Schulen erhalten Kinder und Jugendliche bei den methodisch und didaktisch aufbereiteten Workshops spannende Einblicke in Herstellung, Verarbeitung und Qualität regionaler Lebensmittel. Bei Veranstaltungen informieren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern über heimische Produkte, Güte-

siegel und nachhaltige Landwirtschaft. Darüber hinaus vermitteln unzähligen Koch- und Backkurse praktische

Die Nachfrage nach Ernährungsbildung, Regionalität und Transparenz bei Lebensmitteln steigt kontinuierlich. Damit wächst auch die Bedeutung der Seminarbäuerinnen und Seminarbauern als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren für Lebensmittelkompetenz und nachhaltigen Konsum. Unterstützt werden die Angebote unter anderem durch die AMA Marketing GmbH sowie zahlreiche Netzwerk- und Kooperationspartner aus Bildung, Landwirtschaft und Agrarpädagogik. Die Arbeit der Seminarbäuerinnen/-bauern in Schulen wird dankenswerter Weise mit Mitteln von Bund, Ländern und der Europäischen Union gefördert.

Voraussetzung für die Tätigkeit ist ein umfassender Zertifikatslehrgang mit 154 Unterrichtseinheiten. Dieser umfasst unter anderem Bewusstseinsbildung, Präsentations- und Vortragstechnik, Pädagogik, Kinderschutz sowie fachpraktische Ausbildung. Laufende Fortbildungen zu aktuellen Themen wie Lebensmittelverschwendung, Herkunft und Verarbeitung sichern die hohe Qualität der Bildungsarbeit.

In Niederösterreich und der Steiermark starten im Herbst 2026 wieder LFI-Zertifikatslehrgang. Dazu stehen in den Bundesländern auch eigene Ansprechpersonen zur Verfügung und die Seminar Bäuerinnen sind auch in den Sozialen Netzwerken sehr aktiv.

Die Seminarbäuerinnen und Seminarbauern stehen damit beispielhaft für eine moderne, dialogorientierte Landwirtschaft, die Wissen vermittelt, regionale Lebensmittel stärkt und Menschen jeden Alters für nachhaltige Ernährung begeistert.

Kontakte: <https://www.seminar-baeuerinnen.at/kontakt/>

Webseite: <https://www.seminar-baeuerinnen.at/>

Facebook: <https://www.facebook.com/seminarbaeuerin/>

Instagram: <https://www.instagram.com/seminarbaeuerin/>

Heidemarie Freithofnig

BAUERNHOF-SPAZIERGANG



Triff die Biodiversitäts-BotschafterInnen auf ihren Höfen!

19. Juli, 9:00 - 13:00 Uhr

Agroforst als Antwort auf den Klimawandel

Am Hof von Irene Lüdemann, 3533 Friedersbach 159

Gemeinsam besuchen wir die Agroforstflächen und Mehrnutzungshecken des Betriebs und sprechen über deren Pflege und Nutzen in der Praxis. Auch bodenschonende Ackerbewirtschaftung, Spatenproben und der Anbau alter Kulturpflanzen werden Thema sein. Begleitet wird der Spaziergang von einer Expertin des FiBL.

30. Juli, 9:00 - 12:00 Uhr

Neue Wege in der Landwirtschaft: Von Hanf bis Greencare Fam. Halbfurter, Stribacher Strasse 10, 9991 Dölsach

Auf dem Betrieb von Michael und Karin wachsen neben klassischen Kulturen auch Hanf und Lein, deren Verarbeitung direkt am Hof erfolgt. Zudem hat Michael den Betrieb gemeinsam mit seiner Familie von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umgestellt und neue Angebote im Bereich Green Care aufgebaut.

13. August, 9:00 - 13:00 Uhr

Ziegenmilch, Strohschweine und Bergmähflächen

Am Hof von Carmen Petutschnig-Erschen, St. Stefan 44, 9142 Globasnitz

Carmen und Andreas bewirtschaften ihren Hof mit Milchziegen, Strohschweinen, Pilzzucht und bodenschonenden Ackerbau. Beim Bauernhof-Spaziergang lernen wir die artenreichen Bergmähwiesen kennen und erfahren, wie Kreislaufwirtschaft am Hof gelebt wird.

19. August, 14:00 - 18:00 Uhr

Warum sind Kühe gut für die Biodiversität?

Am Hof von Alois Kiegerl, Kruckenberg 6, 8530 Trahütten

Vom Tal bis hinauf auf die Alm lernen wir unterschiedliche Wiesen und Weiden und deren Besonderheiten kennen. Dabei wird deutlich, warum Alois seine Bewirtschaftungsweise als „essbaren Naturschutz“ bezeichnet: Hochwertige Lebensmittel und Biodiversität gehen hier Hand in Hand. Begleitet wird der Spaziergang von Botaniker Maik Pressnitz.

22. August, 15:00 - 18:00 Uhr

Was tummelt sich am Blühstreifen?

Am Hof von Silvia Fruhmann, Obere Gasse 16, 7372 Karl

Silvia zeigt, wie vielfältiger Gemüseanbau und Biodiversität am Bauernhof zusammenspielen. Rund um ihre Felder entstehen wertvolle Lebensräume durch Blühstreifen, Mehrnutzungshecken und Lesesteinhaufen. Gemeinsam werfen wir einen Blick auf die Bedeutung von grüner Infrastruktur in der Agrarlandschaft und erfahren, wie Kooperationen mit der Jägerschaft und benachbarten Betrieben die Biodiversität zusätzlich fördern können.

ANMELDUNG und weitere Infos auf

www.farmingfornature.at/veranstaltungen/bauernhof-spaziergaenge/



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einstieg in den Agroforst

Die gemeinsame Bewirtschaftung von Acker, Grünland oder Tierhaltung mit Gehölzen auf derselben landwirtschaftlichen Fläche galt lange Zeit als ungewöhnlich - seit einigen Jahren erfährt die Agroforstwirtschaft aber ein Comeback.

Mittlerweile gibt es in Österreich mehr als 120 Betriebe, die ein Agroforstsystem auf ihren Flächen umgesetzt haben oder umsetzen wollen. In Zeiten der immer häufiger werdenden Wetterextreme, bieten kombinierte Lösungen interessante Alternativen für die von den Folgen des Klimawandels betroffene Landwirtschaft. Bei einem Agroforstsystem werden nicht nur die ackerbaulichen Kulturen bewirtschaftet, sondern auch Gehölze gepflegt, um in Zukunft geerntet zu werden – der gemeinsame Anbau soll dabei positive Wechselwirkungen erzeugen.



Agroforstanlage von Andreas Rippl in Deutsch-Wagram, NÖ. Foto: FiBL/P. Meindl

erhöhen und in Krisensituationen auf seine verschiedenen Standbeine zählen. Durch die Nutzung von Frucht- oder Energieholz, kann zusätzliches Einkommen generiert werden. Natürlich darf auch die Ästhetik nicht zu kurz kommen - Agroforstsysteme sind, wenn einmal etabliert, eine Bereicherung des Landschaftsbildes.

Was ist bei der Planung einer Anlage zu berücksichtigen?

Wenn ein Agroforstsystem etabliert werden soll, sind bei der Planung einige Dinge zu beachten. Im besten Fall sind die Baumreihen nach Nord-Süd ausgerichtet, um eine optimale Beschattung der landwirtschaftlichen Kulturen zu erreichen. Der Pflanzabstand richtet sich dabei nach den vom Betrieb verwendeten Maschinen-als Faust-

regel gilt aber etwa 24 Meter zwischen den Reihen und (je nach Baumart) 8-12 Meter in der Reihe. Weiters ist bei der Planung silvoarabler Systeme (Bäume mit Ackerkulturen) auf die Abstimmung der Erntezeitpunkte der ausgewählten Kulturen zu achten. Dies betrifft insbesondere Situationen, in denen Obstbäume geerntet werden, während die Ackerkulturen noch auf dem Feld stehen. Bei der Planung ist daher besonders darauf zu achten, Synergien zwischen Bäumen, Ackerkulturen und Tieren bestmöglich zu nutzen und gleichzeitig Konkurrenz, um Ressourcen zu vermeiden. Für mehr Informationen zur Planung scannen Sie den QR-Code.

Gut Ding braucht Weile

Wir wissen, dass Agroforstsysteme langfristig viele Vorteile bringen können – kurzfristig aber einen hohen Arbeitsaufwand bedeuten. Dessen sollte man sich vor der Umsetzung

Synergien nutzen

Agroforstsysteme können auf verschiedene Weise positive Umwelteffekte leisten: einerseits schützen sie den Boden vor Wind und Erosion und bieten durch einen erhöhten Eintrag von organischer Substanz eine verbesserte Boden-

gesundheit. Die erhöhte Vielfalt am Feld trägt zur Förderung der Biodiversität bei. Ein wichtiger Aspekt ist die Veränderung im Mikroklima sowie eine verbesserte Wasserspeicherkapazität.

Neben den Umweltfaktoren spielt vor allem die Diversifizierung des Betriebes eine wichtige Rolle: durch Klimawandelanpassung kann der Betrieb seine Resilienz



bewusst sein. Zu den in den ersten Jahren anfallenden Arbeiten zählen die Bewässerung der Jungbäume, der ordnungsgemäße Schnitt, das Pflegen der Baumscheibe durch Beikrautregulierung, die Wurzelerziehung oder der Schutz vor Wildverbiss und Schädlingen.

Der Aufwand bis zum ersten Ertrag kann sehr hoch sein und erfordert Geduld. Obstbäume bringen erst nach etlichen Jahren nennenswerte Erträge, bei Wertholz kann erst die nächste Generation Erträge ernten.

ÖPUL und die momentane Förderlage

Agroforststreifen können im ÖPUL seit 2025 unter „Nichtproduktive Ackerflächen und Agroforststreifen“ (siehe AMA Merkblatt) beantragt werden. Um die Förderung beantragen zu können, müssen die Rahmenbedingungen wie zum Beispiel die Negativlisten der Baumarten davor geklärt werden. Weiters müssen die Pflanzabstände eingehalten werden: pro 100 Laufmeter dürfen 10 – 25 Bäume stehen, ein Pflanzabstand von max. 15 Meter sowie eine Baumstreifenbreite von mind. 2-10 Meter muss eingehalten werden. Gefördert wird mit 600-800€ pro Hektar und Jahr.

Eine wichtige erste Anlaufstelle bei der Planung einer Agroforstanlage ist das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), das Bildungsangebote,



Foto © Reinhard Geisel

Anna Tomic

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
Doblhoffgasse 7/10
1010 Wien, Österreich
0664 349 2102
anna.tomic@fibl.org
www.fibl.org

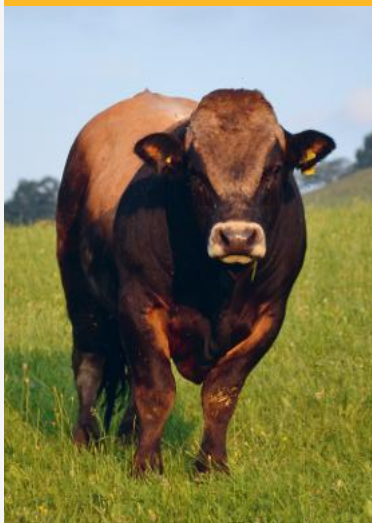
Anna arbeitet seit 2023 beim FiBL Österreich im Pflanzenbau Team zu

den Themen Agroforst und trockenintoleranten Kulturen und interessiert sich vor allem für neue Perspektiven und Wege in der Landwirtschaft. Bis sie selber ganz zurück in die Landwirtschaftspraxis geht und einen Hof übernimmt, arbeitet sie im Sommer auf der Alm.

Informationsunterlagen sowie Möglichkeiten zum Austausch zwischen Agroforstbetrieben bietet, unter anderem über die Agroforst-Landkarte. Darüber hinaus unterstützen Beratungsstellen, Bioverbände oder privatwirtschaftliche Initiativen wie Silvocultura bei der Planung und bieten teilweise auch Aufwandsentschädigungen an. Die ARGE Agroforst wickelt mit „PAN Agroforst-Anbau“ zudem die weltweit erste Zertifizierung für Agroforstsysteme ab.

Anna Tomic

MINOTAURUS denkt nach



„Aktuell haben wir bei der Fütterung der Bio-Tiere in Österreich eine Eiweißlücke zwischen 25 und 30 %, die durch importierte Ware aus anderen EU-Länder und Drittstaaten gedeckt wird. Bio-Betriebe haben sich in der Vergangenheit aus Kreislaufwirtschaft und Eigenversorgung heraus entwickelt. Diese Zeiten sind längst vorbei und die Abhängigkeit von ausländischen Flächen hat sich auch im Bio-Bereich manifestiert. Vorgegebenes Ziel ist mit günstigen Rohstoffen, günstige Ware für den Handel zu produzieren. Irgendwie stellt sich da schon langsam die Frage, wo sich die gesamte Bio-Produktion

hin entwickelt. Vielleicht wäre es doch klüger, auch in Hinblick auf die Kundenerwartungen, einen Schritt zurückzumachen und die Futtermittel in den Griff zu bekommen. Ein Ansatz wäre zumindest mal bei den Rauhfuttermitteln anzusetzen und diverse Eiweißkomponenten durch zum Beispiel heimische Grünfuttermittel zu ersetzen. Hilft dem Tier, hilft dem Bauer und der Umwelt, von einer resilienteren Lebensmittelversorgung will ich erst gar nicht sprechen. „Zurück zum Ursprung“, die Bio-Eigenmarke von Hofer, ist diesen Weg schon gegangen.“

Das österreichische Jugendbiodiversitätsnetzwerk



Wir sind eine Gruppe junger Menschen unter 30 Jahren, die sich für den Erhalt der Natur einsetzen und das Bewusstsein für die Biodiversitätskrise stärken möchten – dabei sind wir Teil einer weltweiten Gemeinschaft, dem Global Youth Biodiversity Network.



Wir freuen uns immer über neue Mitglieder und Interessierte, die mitgestalten und mitarbeiten wollen - komm also gerne vorbei! Foto: GYBN

Youth Restoration Academy

Diesen Frühling haben wir gemeinsam mit anderen Jugendorganisationen die Youth Restoration Academy gestartet. Damit wollen wir jungen Menschen Zugang zu Wissen über und Fähigkeiten zum Schutz und zur Wiederherstellung von Ökosystemen geben. Durch Pflegeeinsätze, Exkursionen und Vorträge bieten wir ein buntes Programm an und werden gemeinsam aktiv. Unter anderem ist von 12.-17. Juli ein fünftägiges Naturschutzcamp im Nationalpark Thayatal geplant. Alle Infos zu den Veranstaltungen und zur Anmeldung findet man auf unserer Website (www.gybn-austria.at).

Jugendstatement zur Renaturierungsverordnung

Neben Arbeiten auf der Fläche sind unsere Kernthemen politische Arbeit und das Recht von jungen Menschen auf Partizipation. Im Frühling 2025 haben wir das Jugendstatement zur Renaturierung herausgebracht, das von 11 anderen Organisationen unterstützt wurde. Das Statement

baut auf unserer Umfrage aus 2024 auf, bei der 230 junge Menschen von über 30 Organisationen teilgenommen haben. Bei der Youth Biodiversity Conference im Februar 2025 haben wir mit Unterstützung einer Partizipationscoachin und Inputs von WissenschaftlerInnen daraus das

Jugendstatement formuliert und veröffentlicht. Dabei forderten wir unter anderem die Anerkennung von jungen Menschen als wichtige Stakeholder im Prozess der nationalen Umsetzung, die Förderung von Projekten junger Menschen durch einen Kleinprojekte-Fördertopf und Fairness gegenüber der Landnutzung.

Zusammenarbeit mit Farming for Nature Ö

Die Landwirtschaft spielt aus unserer Sicht eine zentrale Rolle beim Schutz der Biodiversität. LandwirtInnen arbeiten tagtäglich mit der Natur und haben dadurch große Auswirkungen auf sie – daher sehen wir in einer biodiversitätsfördernden Bewirtschaftung einen großen Hebel für den Erhalt der Artenvielfalt. Um den Austausch zwischen LandwirtInnen und jungen Menschen zu stärken, arbeiten wir ab heuer mit Farming for Nature Ö zusammen und begleiten dabei

fünf besonders biodiversitätsfreundlich wirtschaftende Betriebe ein Jahr lang als Jugend-Buddies. So können wir voneinander lernen und Perspektiven austauschen.

Community

Um im Kontakt zu bleiben, treffen wir uns alle 2 Wochen – dabei tauschen wir uns über die aktuellsten Themen und unsere laufenden Projekte aus. Dabei sind wir auch offen für neue Ideen, Projekte und Community-Events. Besonders toll fänden wir die Zusammenarbeit mit jungen engagierten LandwirtInnen, bei denen wir bei biodiversitätsfördernden Maßnahmen mitarbeiten können.

Lena Atzmüller



Lena Atzmüller
lena.atzmueller@gmail.com
<https://www.instagram.com/gybn.austria/>

Lena studiert Naturschutz & Biodiversitätsmanagement (Uni Wien) und Umwelt- und Bioressourcenmanagement (BOKU) und interessiert sich besonders für Botanik und Vegetationsökologie. Bei GYBN Austria ist sie im Vorstand tätig und bei verschiedenen Projekten wie der Youth Restoration Academy beteiligt.

WIN #Beweidung-Workshop



Extensive Beweidung - Herausforderungen

Die Überraschung ist gelungen, als die 32 TeilnehmerInnen gleich zu Beginn des Workshops „Extensive Beweidung: Herausforderungen“ den Auftrieb von Schafen und Ziegen auf den Hochwasserschutzdamm im Nationalpark Donau-Auen begleiten konnten. Es war dies der erste von zwei Workshops im Rahmen der Workshopreihe WIN #Beweidung, die von BirdLife Österreich, dem Verein HIRTENKULTUR und Suske Consulting veranstaltet wird und am 22. April in Eckartsau stattfand. Die Reihe hat zum Ziel, die extensive und biodiversitätsfreundliche Beweidung im außeralpinen Raum zu stärken und zu fördern.



Foto © Bernadette Strohmaier

Gestartet wurde mit zwei Exkursionen: Unter der Leitung des Obmanns des Vereins HIRTENKULTUR, Stefan McAllister-Knüpfer, wurde den teilnehmenden WeidetierhalterInnen, Weide-ExpertInnen, SchutzgebietsbetreuerInnen, VertreterInnen von Behörden und Naturschutz-NGOs zunächst in den Donau-Auen die große Bedeutung und Vorteile der Behirtung näher gebracht. Dabei wurde das Weideprojekt zum Schutz der Europäischen Sumpfschildkröte vorgestellt. Danach ging es weiter zu den Weideflächen von Bio-Bauer Vinzenz Harbich im Naturschutzgebiet „Weikendorfer Remise“ im Marchfeld. Er beweidet die wertvollen Trockenrasen extensiv mit Aubrac-Rindern, welche mit den nährstoffarmen Bedingungen gut zurechtkommen.

Während der spannenden Einblicke in die zwei unterschiedlichen Weidegebiete und -systeme wurde auch bereits über die Herausforderungen der extensiven Beweidung diskutiert. So stellt für alle teilnehmenden WeidetierhalterInnen die unzureichende Abgeltung des zusätzlichen Betreuungsaufwandes der Tiere und der Infrastrukturkosten im Fördersystem ein große Herausforderung dar. Im Rahmen des anschließenden Workshops im Schloss Eckartsau wurden weitere Herausforderungen hinsichtlich der Umsetzung extensiver Beweidung „sondiert“, welche

zuvor im Zuge einer vorbereitenden Umfrage unter WeidetierhalterInnen, erhoben wurden.

Unter anderen wurden folgende prioritäre Themen identifiziert: Eine fehlende wirtschaftliche und rechtliche Basis für Behirtung, unpassende rechtliche Rahmenbedingungen zu Unterständen sowie unzureichende ökologische und betriebliche Beratung beim Weidemanagement. Auch wurde kritisiert, dass es bei Behörden und Naturschutz-Fachleuten oft noch ein geringes Wissen zu den positiven Wirkungen der extensiven Beweidung und eine geringe Akzeptanz dieser Weideform gibt. Auch in der Gesellschaft scheint das Wissen um Weidetierhaltung verloren gegangen zu sein, treten doch regelmäßig Konflikte aufgrund einer falschen Wahrnehmung der Weidetierhaltung auf (Schatten, ausreichend Futter, etc.). Die Teilnehmenden waren sich einig:

FÜR DIE FÖRDERUNG DER EXTENSIVEN WEIDETERHALTUNG IN ÖSTERREICH BRAUCHT ES MEHR ÖFFENTLICHE AUFMERKSAMKEIT.

Um Strategien für die Lösung dieser und weiterer Herausforderungen im außeralpinen Raum zu finden, wird sich der TeilnehmerInnen-Kreis im Oktober dieses Jahres erneut – unter Teilnahme von ExpertInnen zu den betreffenden Themen – im Folge-Workshop „Extensive Beweidung: Lösungswege“ treffen. Informationen zum Projekt gibt es auf den Webseiten von www.bluehendes-oesterreich.at oder www.birdlife.at.

Bernadette Strohmaier



Foto © Dana Bergsch

Bernadette Strohmaier

bernadette.strohmaier@birdlife.at
www.birdlife.at

Bernadette stammt aus der Steiermark und wuchs mit dem Selbstverständnis der Selbstversorgung mit biologischem Obst

& Gemüse auf. Sie ist Ökologin und betreut bei BirdLife Österreich Naturschutzprojekte vor allem in NÖ.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

- MEINUNGEN -



Erich Leyrer, Foto: privat

Aus der Redaktion: Hier könnt ihr eure Meinungen teilen und aus der Praxis berichten. Die Inhalte spiegeln dabei die persönlichen Ansichten der AutorInnen wider. Schickt uns gerne einen Kommentar für die nächste Ausgabe!

Mein Name ist Erich Leyrer. Ich bewirtschafte einen Biobetrieb im Vollerwerb im Nordburgenland an der ungarischen Grenze. Der Betrieb wird seit 1995 biologisch bewirtschaftet. Zu den derzeitigen Kulturen gehören Weintrauben, Tafeltrauben, Getreide und Kartoffeln. Früher hatten wir bis zu 20 verschiedene Kulturen auf unseren Feldern, darunter sehr viel Gemüse wie Chili, Gurken, Pfefferoni, Paradeiser, Zucchini usw. Leider ist dies aufgrund der gestiegenen Kosten, der fallenden Produktpreise und der Kürzungen bei den Fördermitteln nicht mehr möglich, mit der Konkurrenz aus dem Ausland mitzuhalten. Darum möchte ich auch hier die Gelegenheit nutzen, um auf die mittlerweile existenzbedrohenden Umstände auf Österreichs Bauernhöfen hinzuweisen.

„ES BETRIFFT MITTLERWEILE ALLE BEREICHE DER LANDWIRTSCHAFT – ACKERBAU, WEINBAU, OBSTBAU UND VIEHWIRTSCHAFT – UND ES GIBT KEIN AUSKOMMEN MIT DEM EINKOMMEN MEHR.“

Das größte Problem ist, dass die Politik einfach zusieht und die Betriebe sich selbst überlässt. Leider sind viele Politiker von diesem Thema so weit entfernt wie die Menschheit von der Besiedelung des Mars.

Wir Landwirte sind nur eine kleine Wählergruppe. Ich schätze, etwa 1 bis 2 Prozent. Es interessiert keine Partei, wo diese wenigen Stimmen ihr Kreuz machen. Es muss aber wieder in die Köpfe der Parteien, dass es von grundlegender Bedeutung ist, einen Staat selbst mit gesunden Lebensmitteln versorgen zu können. Dafür müssen die Produzenten jedoch auch einen fairen Preis für ihre Produkte erhalten.

Um auf diese Probleme hinzuweisen und ihnen Nachdruck zu verleihen, habe ich mich entschlossen, den Verein Bündnis Zukunft Landwirtschaft zu unterstützen. Der Verein ist parteipolitisch unabhängig und wurde heuer von einigen Bauern gegründet, um auf die Probleme in der

Landwirtschaft aufmerksam zu machen. Es geht jedoch nicht nur darum, auf Missstände hinzuweisen, sondern auch mit konkreten Forderungen und Nachdruck Veränderungen herbeizuführen. Das Bündnis soll eine Basis für alle Betriebe, Gruppierungen, Vereine und Verbände der Landwirtschaft sein, um gemeinsam und mit einer stärkeren Stimme für die Landwirtschaft zu sprechen. Nicht zu vergessen sind die Konsumenten, für die sich das Bündnis ebenfalls einsetzt, um Ernährungssicherheit und gesunde heimische Lebensmittel für alle Österreicherinnen und Österreicher zu gewährleisten.

Mittlerweile wurden bereits drei Demonstrationen vom Bündnis Zukunft Landwirtschaft organisiert, die großen Zuspruch in der Bevölkerung fanden und an denen zahlreiche Bauern und Konsumenten teilgenommen haben. Dabei wurde deutlich, dass unsere Probleme auch von der Bevölkerung wahrgenommen werden. Es ist leider notwendig geworden, solche Aktionen zu setzen, da geopolitische Interessen der Regierung und der Europäischen Union wichtiger geworden sind als die Fähigkeit, sich selbst gesund und ausreichend mit Lebensmitteln versorgen zu können. Dadurch steigen die Importe von Lebensmitteln zu Billigpreisen und oftmals geringerer Qualität kontinuierlich an. Das fördert das Höfesterben. Gleichzeitig steigt die Suizidrate in der Landwirtschaft seit Jahren, was äußerst bedenklich und besorgniserregend ist.

Ich möchte jedoch nicht gebetsmühlenartig alles wiederholen, was schon seit Jahren von Bauern, Experten, Verbänden und vielen anderen tausendfach erzählt und gefordert wurde. Vielmehr möchte ich die Gelegenheit, für die ich Erde & Saat dankbar bin, nutzen, um jede Leserin und jeden Leser zu bitten, sich ein paar Minuten Zeit zu nehmen und darüber nachzudenken, ob es nicht an der Zeit ist, endlich aufzustehen und für seinen Berufsstand einzutreten.

Geht zu den Demonstrationen, besucht Veranstaltungen und zeigt die Missstände auf, damit endlich Veränderungen herbeigeführt werden. Unterstützt die Vereine, Gruppierungen und Verbände, die eure Sorgen weitertragen, denn von der Politik ist ohne Druck wenig zu erwarten.

Ich denke, in den nächsten Monaten wird es etwas ruhiger werden, da alle viel Arbeit haben. Doch es werden wieder Monate kommen, in denen mehr Zeit bleibt. Dann würde ich mir wünschen, dass wir Bauern gemeinsam mit den Konsumenten der Politik klarmachen, dass es so nicht weitergehen kann.

Erich Leyrer

Ernte beginnt mit Saat

Das „geimpfte“ Saatkorn

Ensemo ist eines jener jungen Unternehmen, die zeigen, wie sich Landwirtschaft gerade neu erfindet. Und das beginnt nicht am Traktor oder im Stall, sondern im kleinsten Baustein des Ackerbaus: dem Saatkorn. Dabei steht Biologie statt Chemie im Mittelpunkt des Wachstums.

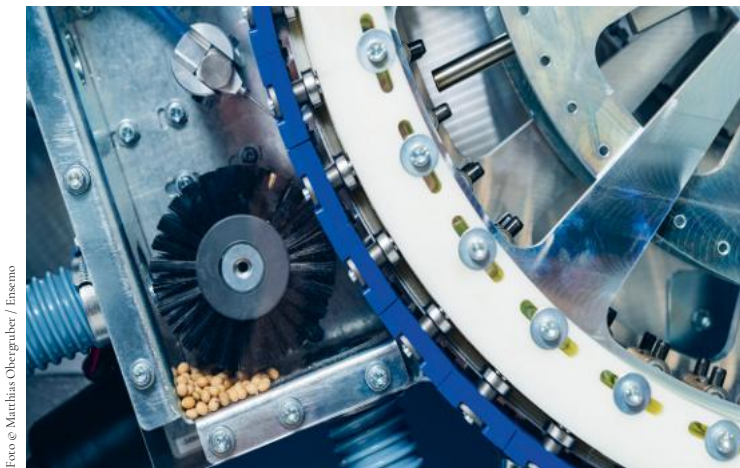


Foto © Matthias Oberguber / Ensemo

Ausgehend von der Erkenntnis, dass jedes einzelne Samenkorn ein komplettes Ökosystem in sich trägt, will das AgriTech-Startup aus Niederösterreich das volle Potenzial der Natur entfesseln. Dabei greift eine ebenso einfache wie revolutionäre Idee: Nützliche Mikroorganismen direkt in den Samen zu bringen. Mit der patentierten SeedJection™-Technologie wird das Korn minimal geöffnet, nützliche Mikroorganismen gezielt und kontrolliert eingebracht. Anschließend wird das Korn wieder versiegelt. Das Ergebnis: Pflanzen können von Beginn an auf natürliche Helfer zurückgreifen, die Nährstoffe besser verfügbar machen oder Krankheiten abwehren.

Für landwirtschaftliche Betriebe liegt darin ein enormer Hebel: weniger Inputkosten, weniger Aufwand, stabilere Erträge und gleichzeitig ein Beitrag zum Bodenschutz und zur Nachhaltigkeit. Die Technologie wird auch an Bio-Saatgut angewandt. Mit SeedJection behandeltes (Bio-)Saatgut gibt es z.B. von Saatbau Linz.

Vom Labor auf den Acker

Die Geschichte hinter Ensemo beginnt nicht am Feld, sondern im Labor. Das Unternehmen wurde 2021 als Spin-off des AIT Austrian Institute of Technology gegründet. Das Team um die Gründer:innen

Birgit Mitter und Nikolaus Pfaffenbichler war frustriert darüber, dass wissenschaftliche Erkenntnisse über Mikroorganismen zwar vorhanden waren, aber viel zu selten den Weg in die Praxis fanden. Aus dieser Lücke entstand eine klare Idee: Forschung in anwendbare Lösungen für Landwirt:innen zu übersetzen.

Die Idee, Samen aufzuschneiden und mit Mikroben zu „impfen“, klang für viele anfangs schlicht zu ungewöhnlich. Manche hielten das Konzept sogar für verrückt. Doch statt sich davon bremsen zu lassen, entwickelte das Team Maschinen, die Tausende Körner pro Sekunde bearbeiten können, testete seine Technologie in Feldversuchen und verfeinerte sie Schritt für Schritt.

Die Erste Bank als finanzieller Nährboden

Bei der #glaubandich-Challenge 2022 der Erste Bank und Sparkasse gewann Ensemo den Wettbewerb in Niederösterreich, um seine starke Idee in ein tragfähiges Geschäftsmodell zu formen.

Hier setzt auch die #glaubandich STARTUP ACADEMY von Erste Bank und Sparkasse an. In intensiven Coaching-Tagen werden Startups und innovative Landwirt:innen mit erfahrenen Mentor:innen zusammengebracht und erhalten Unterstützung zu zentralen Fragen wie Finanzierung, Förderungen, Nachhaltigkeit, Marketing oder Go-to-Market-Strategien. Der nächste Termin – am **16. und 17. September** – bietet genau diese Plattform: Ideen werden geschärft, Geschäftsmodelle hinterfragt.

Hier geht's zur Bewerbung:



Erfolgreiche Landwirtschaft ist heute offen für neue Technologien, mutig genug für unkonventionelle Ansätze und bereit, sich mit den besten Köpfen zu vernetzen.

Zwischenfrüchte sinnvoll beweiden - Chancen für Boden, Betrieb und Tier

Wir sind in Österreich in einer absoluten Gunstlage. Unsere Böden, das Klima und das Know-how in der Landwirtschaft bieten beste Voraussetzungen, um Tierhaltung und Ackerbau wieder stärker zusammenzuführen. Für mich liegt ein großes Potenzial darin, Zwischenfrüchte nicht nur als Bodenbedeckung zu sehen, sondern sie aktiv zu beweiden und dabei ist für mich klar, Tierhaltung muss wieder einfacher werden. Je naturnäher und weidebasierter ein System aufgebaut ist, desto nachhaltiger und in vielen Fällen auch wirtschaftlicher ist es. Weniger Input – sei es Kraftfutter, Technik oder Stallaufwand – bedeutet geringere Kosten und mehr Unabhängigkeit. Deshalb sollte der Fokus wieder stärker auf Weidetieren liegen.

Wiederkäuer sind in der Lage, aus Gras, aus Zwischenfrüchten, aus Feldfutter hochwertiges Eiweiß zu erzeugen. Auf fünf Hektar gut geführtem Grünland kann mit Kühen eine vergleichbare Menge an Eiweiß produziert werden, wie auf zehn Hektar Ackerland mit intensiver Schweineproduktion (Häger, 2005). Der entscheidende Unterschied: Die Kühe nutzen Biomasse, welche für den Menschen nicht direkt verwertbar ist und wandeln es in hochwertiges Eiweiß, in Milch oder Fleisch um. Gleichzeitig liefern sie wertvollen Wirtschaftsdünger für den Boden. Gerade in Zeiten steigender Inputkosten und knapper Ressourcen kann ein einfaches, weidebasiertes System daher sowohl ökologisch als auch ökonomisch Vorteile bringen.

Der Zwischenfruchtanbau wurde im Lauf der letzten 20 Jahre schrittweise zur etablierten Praxis und in Österreich gehören Zwischenfrüchte heute für viele Ackerbaubetriebe – sowohl konventionelle als auch biologische

– zu einem anerkannten Element der Fruchtfolge. Die Beweidung von Zwischenfrüchten ist auch keine neue Erfindung. In früheren, gemischtwirtschaftlichen Betrieben war es selbstverständlich, dass Tiere Herbstaufwüchse, Klee gras oder Erntereste direkt am Feld nutzten. Mit der zunehmenden Spezialisierung und Intensivierung der Landwirtschaft ab den 1960er-Jahren wurden Ackerbau und Tierhaltung jedoch immer stärker getrennt, Zwischenfrüchte meist nur mehr gemulcht oder eingearbeitet. Erst seit etwa den letzten 15 Jahren erlebt die Zwischenfruchtbeweidung im Zuge regenerativer Ansätze und steigender Betriebsmittelkosten eine Renaissance. Heute wird sie mit modernem Weidemanagement neu gedacht und bietet die Chance, Kreisläufe wieder enger zu schließen.

Zwischenfrüchte als wertvolle Ressource

Zwischenfrüchte erfüllen viele Funktionen: Sie schützen

vor Erosion, binden Stickstoff, fördern den Humusaufbau und halten den Boden lebendig. Für mich sind sie aber noch mehr – sie sind Futter und egal ob Ackerbauer oder Tierhalter, jeder freut sich über einen guten Bestand. Wenn Wiederkäuer diese Bestände beweiden, entsteht wertvoller Dung – ich spreche hier gerne von einer „lebenden Biogasanlage“. Die

Nährstoffe werden schneller pflanzenverfügbar, gleichzeitig erzeugen wir auf derselben Fläche hochwertige Lebensmittel.

Grundsätzlich eignen sich alle Tierarten für die Beweidung von Zwischenfrüchten – auch Schweine oder Geflügel. Klassisch und besonders effizient sind jedoch Wiederkäuer. Rinder können durch ihren Tritt Pflanzenmaterial einfach besonders gut niedertrampeln und so einen Mulcheffekt erzeugen. Schafe verursachen



Gerade in Zeiten steigender Inputkosten und knapper Ressourcen kann ein einfaches, weidebasiertes System daher sowohl ökologisch als auch ökonomisch Vorteile bringen.



weniger Trittschäden, dies kann bei der Beweidung von Zwischenfrüchten im Herbst/Winter von Vorteil sein.

Bei der Beweidung arbeite ich vor allem mit zwei Strategien: Umtriebsweide mit hoher Ernteeffizienz: Die Fläche wird in mehrere Koppeln unterteilt, die nacheinander beweidet werden. Beweidet wird mit kurzen Fresszeiten (ca. 1 - 3 Tage), damit der Futterneid erhöht wird und Tiere gleichmäßiger abweiden. Danach kommt eine ausreichende Rastphasen zwischen den einzelnen Nutzungen. Die Fressflächen werden eher quadratisch gezäunt, um die Ernteeffizienz noch zu erhöhen. Beim Mob Grazing hingegen, wird möglichst viel Futter durch das Niedertrampeln der Weidetiere „verschwendet“. Diese aufgebaute Mulchschicht schützt den Boden vor Starkregen und Austrocknung. Beweidet wird mit sehr hoher Tierdichte auf kleiner Fläche für viel kürzerer Zeit (0,5 bis 1 Tag), danach folgt eine lange Ruhephase. Diese Strategie wurde in Trockengebieten entwickelt, mit dem Boden im Fokus. Danach kann bei beiden Beweidungsstrategien direkt eingesät und die Fläche wieder in die Fruchtfolge integriert werden.

Die richtige Zwischenfruchtmischung

Spezielle Pflanzen braucht es im Zwischenfruchtanbau für die Beweidung nicht. Wichtig ist dennoch auf Vielfalt zu setzen und auf den Anbau von Futtersorten zu achten. Eine artenreiche Mischung sorgt für eine ausgewogene Futterration und stabile Bestände. Ich empfehle Kombinationen aus: Getreide wie Grünschnittroggen oder Hafer, Leguminosen wie Inkarnatklee, Perserklee, Ackerbohne oder Erbse und auch Kreuzblütlern wie Futterraps oder Futterkohl. Optional Ergänzung sind auch Kräuter wie Chicoree oder Spitzwegerich. Es gibt fertige Mischungen oder man mischt selbst - Vielfältige Mischungen fördern unterschiedliche Wurzelsysteme und dies fördert die Bodenstruktur.

„SCHON FRÜH HABE ICH MICH INTENSIV MIT WEIDEMANAGEMENT BESCHÄFTIGT. WÄHREND MEINES STUDIUMS DER AGRAR- UND NUTZTIERWISSENSCHAFTEN AN DER BOKU WIEN SOWIE AUF BETRIEBEN IN KANADA, DEN USA, AUSTRALIEN UND SÜDAMERIKA KONNTE ICH SEHEN, WIE STARK GUTES ODER SCHLECHTES MANAGEMENT BÖDEN BEEINFLUSST. DEGRADIERTE FLÄCHEN ENTSTEHEN NICHT DURCH WIEDERKÄUER AN SICH, SONDERN DURCH FALSCHES BEWEIDUNGSMANAGEMENT. RICHTIG EINGESATZT, KÖNNEN TIERE BÖDEN REGENERIEREN.“
MANUEL WINTER

Risiken entstehen meist durch einseitige Bestände oder dem falschen Nutzungszeitpunkt z.B. ein zu hoher Leguminosenanteil erhöht das Blährisiko bei den Tieren, Sudangras kann Blausäure enthalten – hier ist auf geeignete Futtersorten zu achten.

Der richtige Beweidungszeitung

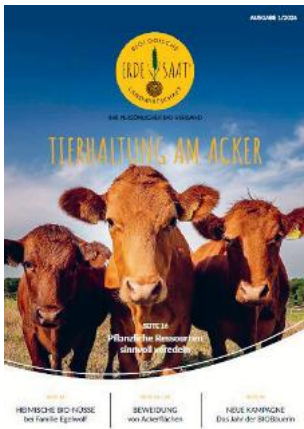
Beim Weidemanagement ist besonders auf den Pflanzenbestand zu achten. Vor allem bei Feldfutter. Zwischenfrüchte wachsen schnell auf und bieten in kurzer Zeit viel Biomasse. Klee- bzw. Luzernegrass liefert mehrere Aufwüchse pro Jahr und wird einige Jahre lang genützt. Daher gilt es den Bestand besonders gut zu managen um alle Arten im Bestand zu halten und Erträge voll auszuschöpfen. Jedes Gras folgt einer typischen Wachstumskurve: Nach einer anfänglich langsamen Entwicklungsphase steigt das Wachstum stark an, der Ertrag nimmt exponentiell zu. Genau hier liegt die zentrale Frage für das Management: Wann ist der richtige Zeitpunkt für die Nutzung?

Wird zu früh beweidet, ist die Futterqualität sehr hoch, der Ertrag jedoch noch gering. Die Pflanzen haben noch nicht ausreichend Masse aufgebaut. Erfolgt die Nutzung hingegen zu spät, wenn Rispen- oder Ährenschieben abgeschossen ist – steigt zwar der Ertrag deutlich, gleichzeitig sinkt jedoch die Futterqualität. Die Rohfasergehalte nehmen zu, der Energie- und Proteingehalt geht zurück, und die Pflanzen beginnen abzureifen oder Samen zu bilden. Der optimale Zeitpunkt liegt daher im Mittelbereich: kurz vor oder zu Beginn des Rispen- bzw. Ährenschiebens oder bei Leguminosen zur Knospentbildung. In diesem Stadium stimmen Ertrag und Qualität am besten überein – der Fedlfutterbestand ist „weidereif“.

Fortsetzung →

Manuel Winter

kontakt@changegrazing.at



Tierhaltung am Acker war das Schwerpunktthema unserer Erde & Saat Mitgliederzeitung 01 / 2026. Alle unsere Zeitungen können online nachgelesen und heruntergeladen werden: <https://erde-saat.at/verbandszeitungen/>

positiven Folgeeffekte für den Ackerbauern.

Zusammenarbeit neu denken

Früher war die Beweidung von Zwischenfrüchten selbstverständlich. Mit der Industrialisierung trennten sich Ackerbau und Tierhaltung. Ich bin überzeugt, dass wir wieder stärker zusammenarbeiten sollten. Nicht jeder Ackerbaubetrieb muss Tiere halten. Aber Betriebe ohne Wirtschaftsdünger können von der Beweidung profitieren, während Viehhalter zusätzliche Futterflächen gewinnen. Für mich bedeutet nachhaltige Landwirtschaft

In der Praxis wird häufig zu früh genutzt, wodurch wertvolles Ertragspotenzial verschenkt wird. Entscheidend ist daher ein klares Prinzip: kurze Fresszeiten von ein bis drei Tagen, kombiniert mit ausreichend langen Rastzeiten. So können sich die Pflanzen vollständig regenerieren, ihre Wurzelreserven auffüllen und erneut leistungsfähig wachsen. Dies fördert nicht nur die Erträge für den Tierhalter, sondern auch die Durchwurzelung und

Kreisläufe zu schließen, Wissen zu teilen und Management konsequent zu verbessern. Wenn wir Zwischenfrüchte beweiden, fördern wir Bodenleben, erzeugen Lebensmittel und schaffen zusätzliche Wertschöpfung – auf derselben Fläche. So entsteht zusätzliches Einkommen durch Fleisch- oder Milchproduktion in der Region.

Zwei Drittel der Direktkosten in der Rinderhaltung entfallen auf Futter – jede Weide reduziert diesen Anteil deutlich. Wenn Tiere auf Flächen weiden, die nicht im eigenen Besitz stehen, können aber auch Probleme auftreten – etwa bei Tiergesundheit oder Bestand. Hier braucht es Vertrauen, klare Absprachen und vor allem Wissensaustausch. Genau hier sehe ich großes Potenzial: voneinander lernen, positive Praxisbeispiele teilen und gemeinsam Erfahrungen sammeln.

Gleichzeitig dürfen wir nicht vergessen: Viele Bodenverdichtungen entstehen durch schweren Maschineneinsatz, oft zu früh und unter ungünstigen Bodenbedingungen. Das führt wiederum zu zusätzlichem Lockerungsbedarf und noch mehr Überfahrten. Tiere hingegen arbeiten mit dem Boden – richtig gemanagt verbessern sie Struktur und Bodenleben, anstatt weitere Verdichtungen zu verursachen.

Gut gemanagte Tiere sind kein Problem für den Boden – sie sind Teil der Lösung.

Manuel Winter

VON BAUER ZU BAUER

VERKAUFE

BIO- HEU Rundballen

OÖ, Bezirk Ried im Innkreis
Bitte melden bei
Karin Manhartsgruber:
0677 611 67 495

Weitere Anzeigen unter: erde-saat.at/von-bauer-zu-bauer

Melde dich bei uns. Wir nehmen deine Anzeige gerne auf!

Für die Inhalte der Kleinanzeigen und Inserate übernehmen wir als Herausgeber keine Haftung!

VERKAUFE

Verkaufe Bio Buchweizen in Speisequalität.
Getrocknet und vorgereinigt.
Preis 0,80€/kg.

NÖ, Bezirk Zwettl
Bitte melden bei
Tel.: 0664 1516803

VERKAUFE

Verkaufe Gelbhirse 5 000 kg
Ernte 2025, als Speiseware
oder Futtermittel
Preis auf Anfrage.

NÖ, Bezirk Mistelbach
Bitte melden bei
Tel.: 0664 21 04 554

TERMINE

Kraut & Braunfäule bei Tomaten & Kartoffeln am Sa, 11.07.2026, 14 - 18:00
Grüne Reiswanze am Sa, 22.08.2026, 14:00 - 18:00 Uhr
Wo: Am Gemüsegeld vom Hauneda in 3470 Oberstockstall
Infos und Anmeldung bei Rudi Hoheneder, Tel.: 0650 20 51 708
Homöopathie in Landwirtschaft und Gartenbau

Details und weitere Veranstaltungen unter erde-saat.at/veranstaltungen/

Parzellenversuch am Erde & Saat Mitgliedsbetrieb

Ist Flachanbau in der BIO-Sojabohne veraltet?

Samuel Leitner, Benedikt Michaeler und Maximilian Schmid führten im Rahmen ihrer Diplomarbeit an der HBLA St. Florian auf einem Erde & Saat-Mitgliedsbetrieb in Haag (NÖ) einen Sojaanbau mit unterschiedlichen Reihenabständen und in Dammkultur durch. Die Ergebnisse haben sie in einem kurzen Bericht für uns zusammengefasst.



Innovative Bewirtschaftungssysteme gewinnen in der modernen Landwirtschaft zunehmend an Bedeutung. Ein neuer Ansatz ist das System Turiel, bei dem Kulturen auf Dämmen angebaut werden. Ziel der Diplomarbeit war es, den Dammanbau mit dem herkömmlich Flachanbau bei Sojabohnen hinsichtlich agronomischer und betriebswirtschaftlicher Parameter zu vergleichen.

Versuchsaufbau:

Es wurden folgende drei Anbauvarianten untersucht:

- * Flachanbau mit 50 cm Reihenabstand
- * Flachanbau mit 70 cm Reihenabstand
- * Dammanbau (System Turiel) mit 60 cm Reihenabstand

Jede Variante wurde dreifach wiederholt und abwechselnd nebeneinander angelegt. Die Datenerhebung erfolgte zweimal pro Parzelle, wodurch sechs Messungen je Variante zur Verfügung standen. Erhoben wurden Feldaufgang, Unkrautdruck, Wurzelgewicht, Ernteverluste, Besatz sowie der Kornertrag.

Ergebnisse

Die Auswertung zeigte deutliche Unterschiede zwischen den Varianten. Der Dammanbau wies den geringsten Unkrautdruck auf und erzielte das höchste Wurzelgewicht, was auf eine verbesserte Durchwurzelung und Bodenstruktur hindeutet. Auch bei den übrigen Erhebungsparametern schnitt das System Turiel überwiegend besser als die Flachbauvarianten ab. Betriebswirtschaftlich zeigte sich ebenfalls ein Vorteil des Dammanbaus. Der

Deckungsbeitrag betrug beim System Turiel 2.850 € pro Hektar und lag damit über den beiden Flachbauvarianten. Der Deckungsbeitrag im Flachanbau mit 50 cm Reihenabstand lag bei 2.167 € pro Hektar, während die Variante mit 70 cm Reihenabstand 2.528 € pro Hektar erreichte.



Schlussfolgerung

Die Ergebnisse der Untersuchung deuten darauf hin, dass der Dammanbau nach dem System Turiel sowohl pflanzenbaulich als auch ökonomische Vorteile gegenüber dem herkömmlich Flachanbau bietet. Insbesondere die geringere Unkrautbelastung, die verbesserte Wurzelentwicklung und der höhere Deckungsbeitrag sprechen für das System als potenziell zukunftsfähige Anbaustrategie im Sojabohnenanbau.

Samuel Leitner, Benedikt Michaeler und Maximilian Schmid



Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!
sam.leitner@florianagrار.at;
ben.michaeler@florianagrار.at;
max.schmid@florianagrار.at;

NACHGEFRAGT IM PARLAMENT



Auf folgende Frage haben uns die LandwirtschaftssprecherInnen im Parlament Antworten gegeben:

Welche Rolle soll die Bio-Landwirtschaft bei der Umsetzung der Wiederherstellungsverordnung spielen und wie sollen die Maßnahmen finanziert werden?

Elisabeth Feichtinger - SPÖ

„Das Ziel ist, geschädigte Ökosysteme wieder in einen besseren Zustand zu bringen. Die genaue Umsetzung wird nicht von der EU vorgeschrieben, sondern durch nationale Wiederherstellungspläne geregelt. Diese müssen bis September 2026 vorgelegt werden. Aktuell wird noch verhandelt, weshalb es noch keine Einzelheiten gibt.“

Was aber bereits sicher ist, die Bio-Landwirtschaft wird eine Schlüssel- und Vorbildfunktion haben. Viele Ziele der Verordnung, wie etwa mehr Bestäuber, mehr Landschaftselemente und der Schutz unseres Wassers, sind in der Bio-Landwirtschaft seit Jahrzehnten gang und gäbe. Hier muss die konventionelle Landwirtschaft nachziehen.

Die Finanzierung der Wiederherstellungsmaßnahmen wird voraussichtlich gemeinsam von EU, Bund und Ländern getragen werden. Auch hier gibt es aufgrund der laufenden Verhandlungen noch keine Details.“

Karin Doppelbauer - NEOS

„Die Zielerreichung der WiederherstellungsVO wird eine Herausforderung, umso mehr müssen wir Synergien zwischen Landwirtschaftspolitik und der Klima- und Umweltpolitik nützen. Wir wollen den ambitionierten Ausbau der Bio-Landwirtschaft weiter gehen, u.a. durch die stärkere Fokussierung bestehender Fördergelder auf die Bio-Landwirtschaft – einerseits als Teil der Zielerreichung der WiederherstellungsVO, andererseits für die Stärkung einer resilienten Landwirtschaft. Biolandwirtschaft muss außerdem durch die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln durch die öffentliche Hand, sowie Bildungsmaßnahmen in den Bereichen Ernährung und biologische Landwirtschaft gestärkt werden. Um die vorgegebenen Ziele zu erreichen, müssen Bund und Land organisatorisch und finanziell kooperieren.“

Peter Schmiedlechner - FPÖ

„Wiederherstellungs- (bzw. Renaturierungs-) verordnung ist nach wie vor vehement abzulehnen. Die Umsetzung wird ein Milliardengrab werden, existenzbedrohend für die gesamte österreichische Landwirtschaft und ein Ausbau der ohnehin schon überbordenden Bürokratie ist zu befürchten. Anstatt über neue Auflagen und Richtlinien und Produktionsbeschränkungen nachzudenken wäre es notwendiger die aktuellen Probleme der Bauern endlich anzugehen. Nach wie vor fehlt ein konkreter Finanzierungsplan für die Wiederherstellungsverordnung von der EU oder auch von der aktuellen Bundesregierung. Vorgaben ohne Finanzierung sind keine Zukunftskonzept.“

Olga Voglauer - DIE GRÜNEN

„Renaturierungsmaßnahmen brauchen zusätzliche Mittel der Kommission. Aus den GAP-Mitteln für die nächste Periode ist das nicht zu stemmen, die vorgelegten Pläne sind vollkommen unzufriedenstellend. Renaturierung ist essentiell für die Biodiversität - davon profitiert die gesamte Landwirtschaft und letztendlich wir alle. Durch die Kürzung des GAP-Budgets muss der Fokus auf der Bio-Landwirtschaft liegen, mit wesentlich höheren Förderungen, um ihren Umweltleistungen Rechnung zu tragen. Die nächsten Programme auf EU- und nationaler Ebene sind gezielt so zu gestalten, dass sie die Renaturierung ergänzen und stärken. Bio hat durch Ökoleistungen und Betriebsmittelverzicht einen großen Anteil an Resilienz und Unabhängigkeit Europas. Das muss in diesem sicherheitsfokussierten EU-Budget abgebildet sein.“

Georg Strasser - ÖVP

Es lag uns bis zum Redaktionsschluss keine Rückmeldung vor.

ERSTE SPARKASSE



Mach jetzt mehr aus deiner Landwirtschaft!

Am 16. und 17. September 2026 findet die #glaubandich STARTUP ACADEMY Fokus auf Landwirt:innen statt. Jetzt anmelden und mit der Unterstützung unserer Mentor:innen reif für den Markt werden!

Hier geht's
zu mehr Infos:



#glaubandich

Annahme
Bio Äpfel

Mit Biozertifikat 2026

08.09.2026

22.09.2026

06.10.2026

20.10.2026

10 % RABATT
AUF UNSERE
1L SÄFTE &
ARONIASÄFTE

0664 1529844 oder
0664 2357962
Stainzenhof 11
8511 St. Stefan ob Stainz
www.ribes.at

SÄFTE AUS ST. STEFAN OB STAINZ

NACHHALTIGKEIT IST DAS WIRKSAMSTE SPARPROGRAMM, DAS ÖSTERREICH ZUR VERFÜGUNG STEHT.

Der Verein Zukunft: Essen setzt sich in einer aktuellen Kampagne für mehr Kostenwahrheit im Ernährungssystem ein. Dazu wurden eine Petition auf der Plattform mein.aufstehen sowie ein offener Brief veröffentlicht. Wer sich für das Thema interessiert, kann sich näher informieren unter www.zukunft-essen.at/die-wahren-kosten-unseres-ernaehrungssystems/ und die Initiative bei Interesse unterstützen. Ziel ist Kostenwahrheit im Ernährungssystem und die Schaffung eines unabhängigen, ressortübergreifenden Kompetenzzentrums für Sustainable Food Systems in Österreich.

ZUKUNFT:
essen



Österreichische Post AG FZ 24Z044336 F
Bioverband Erde & Saat, Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr

