



AMA-BIO



VOLKSSCHUL



AKTION

**Unterlagen
für Schüler*innen**

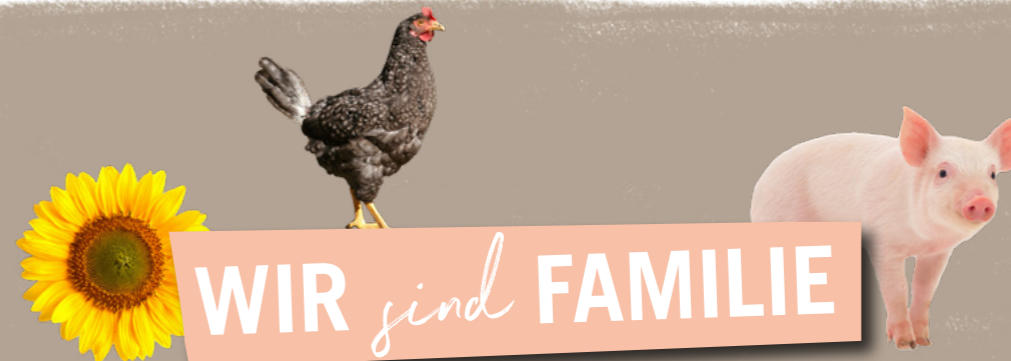


Auf den folgenden Seiten erfährst du alles über die Bedeutung von Bio in Österreich, wie man Bio-Produkte erkennt und warum es sich lohnt, beim Einkauf auf Bio zu achten. Schließlich ist Bio weit mehr als nur ein Begriff oder eine Kennzeichnung, sondern sorgt für einen bewussten Umgang mit Natur, Tierwelt und Landwirtschaft.

Viel Spaß beim Lesen und Lernen!

INHALTSVERZEICHNIS

1. Was ist Bio?	4
2. Wie funktioniert Bio?	10
3. Bio-Nutztierhaltung	22
4. Bio-Getreide und Hülsenfrüchte	32
5. Wie erkenne ich Bio?	40
6. Qualität, Vermarktung und nachhaltige Ernährung	46



WIR *sind* FAMILIE

BAUER-SEDLAZEK

und bewirtschaften einen Bio-Bauernhof.



Das ist meine Mama Antonia.
Sie ist Agrarwissenschaftlerin,
das heißt, sie hat Landwirtschaft
an der Universität studiert.

Sie ist die Chefin auf unserem Bio-Hof.



Das ist mein Papa Jan, er ist
Lehrer an meiner Volksschule
und arbeitet daneben in der
Landwirtschaft mit.



Oma Hilde und Opa Anton
helfen auch noch mit.



Das ist mein kleiner Bruder
Fridolin. Er ist drei und
geht in den Kindergarten.



Und ich bin Friederike,
aber alle sagen Fritzi zu mir.
Ich bin acht und gehe in die
dritte Klasse Volksschule.

Die Familie ist modern und divers: Der Vater hat Migrationshintergrund, der gemeinsame Familienname ist ein Doppelname und setzt sich aus dem alten Hausnamen Bauer und dem Familiennamen des Vaters zusammen. Sedlazeck ist übrigens vom tschechischen Wort sedlák = Bauer abgeleitet.

WAS ist BIO?



Oma und Opa sind schon lange Bio-Bauern. Sie waren mit ein paar wenigen anderen die ersten Bio-Bauern überhaupt! Da war meine Mama noch ein Kind.



Die Bio-Landwirtschaft ist unsere Zukunft, weil sie **nachhaltig** ist. Das heißt, sie ist gut für die Menschen, für die Tiere und für die Umwelt.

Manche sagen, Bio-Landwirtschaft ist veraltet, so, wie die Bäuer*innen früher gearbeitet haben. Sie sagen, es gibt mittlerweile modernere Methoden für die Landwirtschaft, die besser funktionieren. Mit den modernen Methoden wächst auf den Feldern mehr, die Kühe geben mehr Milch, die Hendln legen mehr Eier und die Schweine wachsen schneller.

Man nennt das Ertrag, und der ist in der Nicht-Bio-Landwirtschaft meistens höher.



WIR MÜSSEN DEN **BODEN** GUT BEHANDELN



Man muss da aber noch weiterdenken. Es ist wichtig, dass wir viel Getreide und Gemüse ernten können. Es ist aber genauso wichtig, dass Fritz und Fridolin auch noch viel ernten können, wenn sie dann erwachsen sind und Kinder haben.

Dafür müssen wir den Boden auf unseren Feldern gut behandeln, damit auch in vielen Jahren noch etwas darauf wächst. Und wir müssen auch an die Tiere denken, von denen wir Fleisch, Milch und Eier bekommen.

Wir nutzen sie, aber dafür tragen wir auch Sorge, dass sie ein anständiges Leben haben.



Wir Bio-Bäuer*innen arbeiten so, dass es der Umwelt, unseren Tieren und auch uns gut geht.

Das bedeutet „Nachhaltigkeit“. Bio ist besonders nachhaltig.

Man könnte auch sagen **gut statt viel**. Das ist uns wichtig.



GUT STATT VIEL IST AUCH BEIM ESSEN WICHTIG



Gut statt viel ist auch beim Essen wichtig. Die Menschen kaufen so viele Sachen, die sie gar nicht brauchen. Häufig werfen sie sogar Lebensmittel weg, die man noch essen könnte.

Viele denken gar nicht daran, dass das auch der Umwelt schadet, und dass da Tiere genutzt oder sogar geschlachtet worden sind. Das ist doch schade um sie!

Ich finde, die Menschen sollten lieber nicht so viel wegschmeißen.



Die Bio-Landwirtschaft ist überhaupt nicht veraltet!

Auf vielen Bio-Betrieben gibt es genauso große moderne Maschinen. Es gibt sogar schon Roboter zum Unkraut jäten!

Viele Bio-Bäuer*innen tüfteln ständig an guten Lösungen. Und es gibt sogar Wissenschaftler*innen, die erforschen, wie Bio immer noch besser werden kann.



Viele Menschen denken an einen kleinen Bauernhof mit ein paar Feldern und Schweinen, Kühen und Hendln, wenn sie Bio-Bauernhof hören.

Es gibt aber **ganz viele verschiedene Bio-Betriebe**. Solche, auf denen Tiere gehalten werden, Schweine für das Fleisch, Kühe für die Milch oder wegen ihres Fleisches, Hendln zum Eierlegen oder Hendln zum Schlachten.

Es gibt Bio-Bauernhöfe, die nur Getreide anbauen oder Erdäpfel oder Gemüse. Es gibt Bio-Obstbäuer*innen und Bio-Weinbäuer*innen.



Oh ja, sehr streng werden wir Bio-Bäuer*innen **kontrolliert**.

Jedes Jahr kommt eine Kontrollor*in und schaut sich alles an. Und das ist gut so.

Dann können die Menschen beim Einkaufen sicher sein, dass es wirklich Bio ist, wenn Bio draufsteht. Dafür gibt es das grüne Bio-Blatt, aber dazu erzählen wir euch später mehr.



Ein Bio-Bauernhof ist auch nicht automatisch immer klein. Es gibt kleine Bio-Bauernhöfe und mittelgroße und auch sehr große mit riesigen Feldern und großen Ställen mit vielen Tieren darin.

Für die einen ist Bio-Bäuer*in ihr Beruf, die anderen haben daneben auch noch einen anderen Beruf, so wie ich. Ich bin am Vormittag Lehrer und helfe am Nachmittag auch am Bio-Bauernhof mit.

Es gibt also ganz viele verschiedene Bio-Bauernhöfe. Eines ist aber bei allen gleich: Sie arbeiten nach den Regeln der Bio-Landwirtschaft und diese werden streng kontrolliert.





Ihr habt noch was vergessen!

Einen Bio-Bauernhof zu haben, ist oft anstrengend und viel Arbeit. Wenn die anderen Kinder in den Sommerferien ins Schwimmbad gehen, müssen wir oft Getreide ernten oder Heu einfahren. Das kann ganz schön nerven!

Aber es ist auch sehr schön, so viele Hendln zu haben, sich immer ein frisches Ei holen zu können, und dass wir so gutes Gemüse herstellen. Ich lebe gerne auf unserem Bio-Hof.



Mmmmh, ich liebe Eier!



Ja, wir leben alle gerne auf unserem Bio-Hof.

Wir sind auch **gerne Bio-Bauern**.

Es ist ein schönes Gefühl: Wir versorgen die Menschen mit guten Lebensmitteln. Gleichzeitig schonen wir die Umwelt und behandeln unsere Tiere gut.

WIR SCHONEN DIE UMWELT



Übrigens, weil wir dauernd von „Bio“ reden: Die andere Art der Landwirtschaft, die nicht bio ist, nennt man **konventionell**.

Konventionell bedeutet herkömmlich oder üblich. Die meisten Bäuer*innen arbeiten konventionell, zirka ein Betrieb von vier in Österreich arbeitet bio.

WAS IST BIO?

DIE WICHTIGSTEN INFOS

Bio-Landwirtschaft ist besonders **naturnah**, weil sie besonders auf natürliche Kreisläufe und die Natur achtet.

Bio-Landwirtschaft ist **modern** und findet immer neue Lösungen.

Es gibt **viele verschiedene Bio-Betriebe**: mit Tieren, ohne Tiere, große und kleine Betriebe. Und alles Mögliche dazwischen.

Alle Bio-Betriebe müssen sich an die **Bio-Regeln** halten.

Bio wird streng **kontrolliert**.

Wo Bio draufsteht, ist Bio drin. Man erkennt es am **grünen Bio-Blatt**.

FRAGEN AN DIE SCHÜLER*INNEN

WAS MACHEN BIO-BÄUER*INNEN?

WER WAR SCHON EINMAL AUF EINEM BIO-BAUERNHOF?

WAS HAST DU DORT ERLEBT? WAS HAT DIR BESONDERS GUT GEFALLEN?

WIE funktioniert BIO?



BODEN



Das Wichtigste, was wir Bäuer*innen haben, ist der **Boden**. Auf ihm wächst alles, was wir essen und unseren Tieren füttern. Ein gesunder Boden ist auch ganz wichtig für den Klimaschutz. Deshalb müssen wir gut auf unsere Böden achten!



Die oberste Schicht des Bodens ist die wichtigste. Sie heißt **Humus**, und diese Schicht ist die fruchtbare, auf der alles wächst und gedeiht. Es gibt einige Möglichkeiten, den Boden zu schützen und sogar zu verbessern.

1. Im Bio-Landbau nutzen wir sie alle: Wir bearbeiten den Boden schonend, zum Beispiel pflügen wir selten.
2. Wir sorgen dafür, dass sich die vielen kleinen Nützlinge im Boden wohl fühlen.
3. Wir lassen den Boden nach der Ernte wieder zuwachsen, damit der Regen ihn nicht wegwaschen kann. Man nennt das Gründüngung, Opa kennt sich damit besonders gut aus.



Gründüngung heißt, dass man Pflanzen anbaut, aber nicht erntet.

Gründüngungspflanzen baut man nach der Ernte an, dann lässt man sie über den Winter stehen und vor dem nächsten Anbau ackert man sie ein.

Das verbessert den Boden. Die Wurzeln lockern ihn, die Stängel und Blätter sind Futter für Nützlinge. Viele Gründüngungspflanzen wirken sogar wie Dünger und bringen Nährstoffe in den Boden.



Ihr habt bestimmt schon einmal gehört, dass Treibhausgase zum Klimawandel oder zur Klimakrise beitragen. Das verursacht viele Probleme: Es ist oft zu lange trocken, und die Pflanzen verdorren auf den Feldern, dann wieder regnet es viel zu viel und alles ist überschwemmt.

Ein guter Boden trägt zum Klimaschutz bei, weil er Treibhausgase bindet. Er hält sie fest, und sie können nicht in die Luft und dort Schaden anrichten.



In einem guten Ackerboden wimmelt es nur so vor **Nützlingen**. Da leben Bakterien, Pilze und Algen, Würmer, Spinnen und Insekten.

Sie alle helfen uns dabei, den wichtigen Humus zu bewahren. Deshalb fördern wir im Bio-Landbau die Nützlinge.

Wir verwenden nur natürliche Spritzmittel, die ihnen nicht schaden, und wir füttern sie, zum Beispiel mit Gründüngung.



Was viele nicht wissen: Ein guter Boden ist auch gut für den **Klimaschutz**.

KREISLAUF WIRTSCHAFT



Landwirtschaft bedeutet immer, sich in die Natur einzumischen.

In der Natur würde auf einem Feld nicht nur Weizen wachsen, sondern viele verschiedene Pflanzen. Und die Tiere würden im Wald und auf den Wiesen herumlaufen, nicht im Stall stehen. Wir brauchen aber Landwirtschaft, damit wir genug zu essen haben.

Bio-Landwirtschaft mischt sich auch ein in die Natur, aber so, dass sie ihr möglichst wenig schadet.



Auf unserem Hof haben wir Schweine und Hendln, und wir bauen Erdäpfel, Mais und Gemüse an. Das Gemüse verkaufen wir, das kann man dann im Supermarkt kaufen.



Genau!

Und die Erdäpfel und den Mais, die wir anbauen, verfüttern wir an unsere Schweine.

Den Mist und die Gülle, also den Kot und den Urin der Tiere vermischt mit Wasser, wir sagen dazu auch „Mistsuppe“, bringen wir wiederum auf die Felder, das ist hervorragender Dünger: Wir versuchen, alles zu nutzen, was auf unserem Hof anfällt. Das nennt man **Kreislaufwirtschaft**, und die ist eine ganz wichtige Methode der biologischen Landwirtschaft.



WIR BRAUCHEN DIE LANDWIRTSCHAFT, DAMIT WIR GENUG ZU ESSEN HABEN.



Die Eierschalen fressen die Hendln.



Stimmt, Fridolin, das ist auch ein gutes Beispiel für Kreislaufwirtschaft.



Die Hendln brauchen viel Kalk, weil sie in ihrem Körper ja das Ei mit der harten Schale bilden. Wenn wir Menschen die Eier gegessen haben, geben wir den Hendln die Schalen wieder zu fressen.

So bekommen sie den Kalk wieder zurück.



DÜNGEN



Wie wir Menschen brauchen auch Pflanzen **Nährstoffe** und Wasser zum Wachsen.

Der wichtigste Nährstoff heißt Stickstoff.

Die Pflanzen nehmen Stickstoff über ihre Wurzeln aus dem Boden auf. Damit die Pflanzen gut wachsen und reichen Ertrag bringen, werden sie meistens gedüngt. Dünger enthält viel Stickstoff.



Der herkömmliche Dünger wird in **Chemiefabriken** hergestellt. Er wird deshalb auch **Kunstdünger** genannt.

Dieser Dünger gibt den Pflanzen viel Stickstoff zum Wachsen. Er hat aber auch einige Nachteile: Wenn die Pflanzen davon nicht alles aufnehmen, kann es passieren, dass überschüssiger Dünger ausgeschwemmt wird, wenn es regnet. Er rinnt dann in Flüsse, Seen oder ins Grundwasser, und das ist nicht gut.

Ein zweiter Nachteil ist, dass für die Herstellung von Kunstdünger sehr, sehr viel Energie benötigt wird. Die Energie kommt aus Erdöl oder Erdgas, und das ist schlecht für die Umwelt.



Wir Bio-Landwirt*innen düngen anders, nämlich mit **natürlichen Mitteln**.

Mit dem **Mist** aus dem Stall unserer Tiere zum Beispiel.

Oder mit **Kompost**. Oder mit Hilfe von sogenannten **Leguminosen**, die man auf einem abgeernteten Feld anbaut und über den Winter stehen lässt. Im Frühling ist das Feld dann voller Stickstoff. Wie das funktioniert, erklärt euch Fritzi.

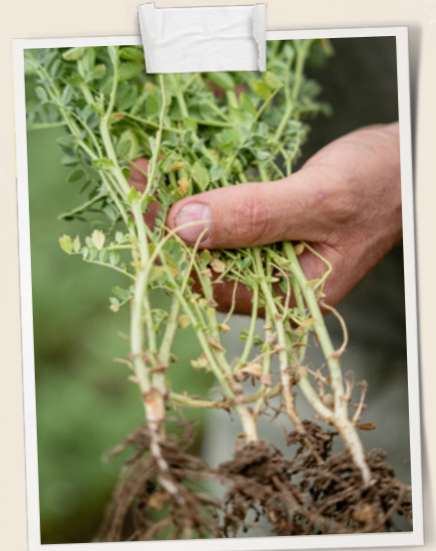


Die **Knöllchenbakterien** sind meine Lieblinge!

Die können ein kleines Wunder vollbringen! Pflanzen brauchen zum Wachsen viel Stickstoff. Und in der Luft ist ganz viel Stickstoff.

Leider können die Pflanzen den nicht einfach einatmen, sie können ihn aber über die Wurzeln aufnehmen. Und jetzt kommen die Knöllchenbakterien! Sie wachsen in kleinen Knöllchen auf den Wurzeln von zum Beispiel Klee oder Erbsen. Diese Pflanzen nennt man auch **Leguminosen**.

Knöllchenbakterien können den Stickstoff aus der Luft einfangen. Über die Wurzeln gelangt er in die ganze Pflanze. Und wenn man die dann einackert, wird der Boden gedüngt und man kann Getreide, Gemüse oder was anderes anbauen. Toll, nicht?



Gut zum Düngen sind auch **Pflanzenjauchen**.

Dafür nimmt man geeignete Pflanzen, zum Beispiel Brennnesseln, und gibt sie in einen großen Kübel mit Wasser. Dann lässt man sie ein paar Wochen stehen. Das Gebräu nennt man dann **Pflanzenjauche**.

Ja, das stimmt. Aber sie ist ein hervorragender natürlicher Dünger.



Pfui!

Brennesseljauche stinkt!

FRUCHT FOLGE



Fridolin und ich haben ein eigenes Gemüsebeet. Oma hilft uns dabei.

Ich baue am liebsten Zucchini an, Fridolin Erbsen. Nächstes Jahr tauschen wir unsere Beete, damit der Boden Abwechslung hat. So funktioniert Fruchtfolge,

stimmt's, Mama?



Ja, so ungefähr.

Kartoffeln brauchen viel von dem einen Nährstoff, Weizen viel von einem anderen.

Wenn man auf einem Feld immer nur Weizen anbaut, ist sein wichtigster Nährstoff bald aufgebraucht. Dann muss man düngen.

Besser ist es, auf einem Feld **jedes Jahr etwas anderes anzubauen**: heuer Kartoffeln, nächstes Jahr Weizen, übernächstes Jahr Erbsen. Dann werden die Nährstoffe nicht einseitig verbraucht. Dazwischen baut man am besten noch Gründüngung an, das ist, wie wenn ich die Naschlade wieder auffülle.



Nicht nur uns, sondern auch vielen Tieren schmeckt, was auf den Feldern wächst: Kartoffelkäfer fressen liebend gerne die Blätter von den Kartoffelpflanzen. Leider wachsen dann aber viel weniger Knollen unter der Erde. Drahtwürmer bohren Gänge in Erdäpfel. Und der Maiswurzelbohrer schädigt die Maispflanze so sehr, dass sie nicht gut wachsen kann.

PFLANZEN-SCHUTZ



Man nennt diese unerwünschten Besucher **Schädlinge**.

Gegen die meisten Schädlinge gibt es Mittel, die man auf die Pflanzen sprüht, um die Schädlinge zu töten. Man nennt sie Pflanzenschutzmittel, das Fremdwort dafür ist **Pestizide**. Viele sagen dazu auch einfach nur Spritzmittel.



Viele Menschen kaufen deshalb Bio-Produkte, weil sie Lebensmittel wollen, die „nicht gespritzt“ sind. Damit meinen sie genau das: Sie wollen nicht, dass ihr Obst und Gemüse mit Pflanzenschutzmitteln behandelt worden ist.

Wir Bio-Bäuer*innen dürfen auch Spritzmittel verwenden, aber nur **natürliche**, keine künstlich hergestellten. Es gibt auch in der Natur viele Stoffe, die Schädlinge abhalten.



Eine andere Möglichkeit sind **Nützlinge**. Nützlinge sind Tiere, die den Bio-Bäuer*innen helfen. Viele von ihnen fressen Schädlinge, zum Beispiel der Marienkäfer. Andere, wie Bienen und Hummeln, bestäuben Blüten, damit daraus Früchte werden können. Ebenso ist der Regenwurm ein großer Nützling, er tut dem Boden sehr gut.

Auch gegen Unkraut gibt es Spritzmittel. Bio-Bäuer*innen verwenden auch gegen Unkraut nur natürliche Stoffe oder sie **jäten** das Unkraut mit den Händen oder kleinen Geräten.



Unkraut jäten ist fad!



Das stimmt. Unkraut jäten ist so viel Arbeit und wirklich fad.

Ja, ihr habt recht! Jäten gehört zu den langweiligsten Arbeiten am Bio-Bauernhof. Aber das muss auch gemacht werden.



Du hast sicher schon einmal davon gehört, dass ein Tier ausgestorben ist.



Ja!
Die Dinosaurier zum Beispiel!

Stimmt. Ausgestorben bedeutet, dass es kein einziges Tier dieser Art mehr auf der Welt gibt, die sind für immer fort.



ARTEN VIELFALT

Etwas Ähnliches gibt es auch in der Landwirtschaft.

Es gibt zum Beispiel hunderte verschiedene Apfelsorten. Aber wenn nur mehr ein paar davon angebaut werden, geht die Vielfalt verloren. Das gilt auch für Gemüsearten und Nutztierassen. Der Fachbegriff für Artenvielfalt ist übrigens **Biodiversität**.



Vielfalt ist spannend und schmeckt gut!

Zum Beispiel bei Paradeisern, da gibt es so viele verschiedene.

Die einen sind klein und süß und köstlich zum Naschen, die anderen riesengroß und besonders gut für Nudelsonnen. Es gibt rote, gelbe und sogar violette. Und oft sind alte oder sehr seltene Sorten besonders köstlich. Seltene Sorten nennt man auch **Raritäten**. Diese Vielfalt macht Freude.

Artenvielfalt ist auch sehr wichtig. Manche Pflanzensorten halten dem Regen gut stand, andere können auch bei Trockenheit gut wachsen. Wenn man viele verschiedene Sorten hat, ist man für alle Gegebenheiten gerüstet.

Artenvielfalt ist auch bei Nützlingen gut: Viele verschiedene Nützlinge können uns bei zahlreichen Aufgaben helfen. Deshalb tun wir Bio-Bäuer*innen auch so einiges, damit sich Nützlinge bei uns wohlfühlen. Wir lassen oft am Rand des Ackers Grünstreifen mit Wiesenblumen für die Bienen stehen oder pflanzen Hecken, unter denen sich Igel verstecken können.

MACHT FREUDE

GEN- TECHNIK- FREIHEIT



Eine Besonderheit von Bio haben wir noch vergessen zu erklären: Die biologische Landwirtschaft ist **gentechnikfrei**.



Das klingt kompliziert. Was heißt das?



Gentechnik ist wirklich schwer zu erklären, ich versuche es: Alle Lebewesen, Menschen, Tiere und auch Pflanzen, haben einen Bauplan, den nennt man DNA.

Da ist festgeschrieben, welche Augenfarbe ein Mensch hat, oder ob eine Pflanze gelbe, rote oder orange Blüten hat. Jedes Lebewesen besteht aus vielen Millionen winzig kleiner Zellen. Und im Inneren jeder Zelle ist so ein Bauplan gespeichert.



Mit speziellen Methoden kann man diesen Bauplan verändern. Diese Methoden nennt man Gentechnik. Man kann damit zum Beispiel Pflanzen so verändern, dass sie weniger Wasser brauchen und auch bei Trockenheit gut wachsen können.



Aber das ist doch gut!

Das kann eine gute Veränderung sein, ja. Es kann aber auch sein, dass man unabsichtlich in dem Bauplan etwas mit verändert. Etwas, das man nicht sofort bemerkt, das sich aber später als Problem herausstellen kann. Davor haben viele Menschen Angst.



Ich glaube, viele Menschen haben auch deshalb Angst vor Gentechnik, weil sie so kompliziert und schwer zu verstehen ist. Aber egal, warum. In der Bio-Landwirtschaft ist **Gentechnik** jedenfalls **verboten**.

WIE FUNKTIONIERT BIO?

DIE WICHTIGSTEN INFOS

Ein guter Ackerboden ist der wertvollste Schatz in der Landwirtschaft. Die oberste Schicht heißt Humus, sie ist die wichtigste. Sie ist besonders fruchtbar, und darin wühlt es nur so vor Nützlingen. In der Bio-Landwirtschaft wird viel getan, um den **Boden** zu erhalten und sogar zu verbessern.

Bio-Betriebe arbeiten oft im **Kreislauf**. Sie nutzen alles, was am Hof anfällt: das Getreide als Futter für die Tiere, den Mist der Tiere wiederum als Dünger.

Pflanzen brauchen zum Wachsen Nährstoffe. Oft sind im Boden nicht genug davon, dann muss man **düngen**. In der Bio-Landwirtschaft wird nur natürlicher Dünger verwendet, z. B. Mist, Gülle, Brennnesseljauche oder auch besondere Pflanzen, die eingeeckert werden. Das nennt man Gründüngung.

Damit die Nährstoffe im Boden nicht einseitig aufgebraucht werden, bauen viele Bio-Landwirt*innen jedes Jahr etwas anderes an. Das nennt man **Fruchtfolge**.

Künstliche **Spritzmittel** gegen Unkraut oder Schädlinge sind in der Bio-Landwirtschaft verboten. Es gibt andere Methoden: **Nützlinge** fressen die Schädlinge, Unkraut wird gejätet.

Bio-Bäuer*innen erhalten die **Artenvielfalt**. Sie bauen verschiedene Obst- und Gemüsesorten an, auch alte und seltene Sorten. Oder sie halten seltene Tierrassen. Und sie tun viel dafür, dass auch bei den Nützlingen auf den Feldern eine große Vielfalt herrscht.

Bio-Landwirtschaft greift nicht in den Bauplan der Tiere und Pflanzen ein. Man nennt das **gentechnikfrei**.



FRAGEN AN DIE SCHÜLER*INNEN

WIE DÜNGEN BIO-BETRIEBE?



WAS MACHT EIN NÜTZLING?

WELCHE NÜTZLINGE KENNST DU?

WARUM IST DIE BIO-LANDWIRTSCHAFT SO UMWELTFREUNDLICH?



BIO-Nutztierhaltung



Bei den Tieren ist Bio besonders wichtig. Wir bekommen von ihnen Eier, Milch und Fleisch, und dafür müssen wir sie gut behandeln.



Die Tiere in der Landwirtschaft sind Nutztiere. Wir halten sie nicht zum Streicheln und Liebhaben, sondern weil sie für uns nützlich sind.

Aber sie sind keine Maschinen. Sie sind Lebewesen, die Hunger, Durst, Schmerzen und Angst fühlen können.



Früher haben Pferde oder Ochsen den Pflug gezogen, das macht heute der Traktor. Unsere Hendl, Schweine und Rinder sind aber auch Nutztiere, denn wir essen die Lebensmittel, die sie uns geben: Eier, Milch und Fleisch.



Es ist aber in der Tierhaltung auch so wie im Ackerbau: Wir greifen in die Natur ein.



Hendl, Schweine und Rinder würden in freier Wildbahn anders leben. Hendl würden nicht im Stall, sondern auf Ästen in Baumkronen schlafen. Schweine würden in der Erde herumwühlen und sich in Gatschlacken suhlen. Kühe würden ihre Milch nicht den Menschen, sondern ihren Kälbern geben. Und sie alle würden viel älter werden, weil sie nicht geschlachtet würden.

Oder aber noch früher sterben, weil sie der Fuchs frisst, oder weil sie eine Krankheit bekommen. Ja, unsere Tiere haben ein anderes Leben als in freier Wildbahn, aber das muss nicht automatisch ein schlechtes Leben sein. Wir Bio-Bäuer*innen müssen auf unsere Tiere achten, damit sie sicher und gesund sind.



Genau! Wir sind den Nutztieren dankbar, dass wir sie nutzen dürfen. Und deshalb behandeln wir sie gut. Die Bio-Tierhaltung versucht, Tieren ein Leben zu ermöglichen, das ihrem natürlichen Leben möglichst ähnlich ist. Man nennt das „tiergerecht“ oder „artgerecht“.



In Österreich lebt eines von fünf Rindern, eines von zehn Hendl und drei von hundert Schweinen als Bio-Tier. Ich wünsche mir sehr, dass die Menschen bei Fleisch und Wurst besonders gut darauf achten, Bio zu kaufen. Dann können mehr Nutztiere ein tiergerechteres Leben führen.



Das Futter für Bio-Tiere muss auch bio sein. Oft wird es wie bei uns am eigenen Hof angebaut.



Das einzig Traurige bei den Bio-Nutztieren ist, dass sie zum Schluss geschlachtet werden.



Ich verstehe dieses Gefühl.

Aber wenn man Fleisch und Wurst essen möchte, dann muss dafür ein Tier geschlachtet werden, das geht nicht anders. Unser Beitrag als Bio-Bäuer*innen ist, dafür zu sorgen, dass es dem Schwein, dem Hendl, dem Rind gut geht, solange es lebt.

HENDLN



Ich mag die Hendln am liebsten, die schauen aus wie kleine Dinosaurier.



Sie stammen ja sogar vom Tyrannosaurus Rex ab.

Ich mag die Hühner auch gerne, sie sind sehr nützlich. Es gibt zwei verschiedene Arten von Hühnern: Legehühner, die wir wegen der Eier halten, und Masthühner, von denen wir das Fleisch bekommen.



Legehühner legen fast jeden Tag ein Ei, dafür sind sie gezüchtet. Masthühner würden viel seltener Eier legen, dafür nehmen sie schnell zu und können bald geschlachtet und gegessen werden.



Es gibt alte Rassen, von denen man Eier und Fleisch bekommt. Von beidem weniger, aber dafür sind sie für beides geeignet.



Zum Eierlegen braucht eine Henne keinen Hahn. In den Eiern, die sie legt, können dann aber keine Küken entstehen. Damit ein Küken entsteht, dafür braucht es einen Hahn. Es dauert einige Monate, bis eine Henne alt genug ist, damit in ihrem Körper Eier entstehen.



Hühner sind Allesfresser. In der Natur würde die Hälfte ihres Futters aus Würmern und Insekten bestehen. Außerdem fressen sie gerne Gras.



Und Omas Blumen.

Ja, stimmt. Wenn uns eines auskommt, hat Oma keine Freude! Nutz-Hühner bekommen Getreide und Soja, Bohnen oder Erbsen zu fressen. Das Futter für Bio-Hühner muss bio sein.



Masthühner sind weibliche und männliche Tiere. Sie wachsen sehr schnell und werden geschlachtet, wenn sie noch jung sind. In der herkömmlichen Landwirtschaft schon mit 35 Tagen.

Bio-Hühner werden mit zirka 77 Tagen geschlachtet. Sie wachsen langsamer und brauchen länger, bis sie genug Fleisch haben. Das langsamere Wachstum ist für ihren Körper besser.



Die Bio-Hühnerhaltung ermöglicht den Hendln, möglichst viel von ihrem natürlichen Verhalten auszuleben. Sie haben zum Beispiel mehr Platz und einen Auslauf ins Freiland.



Das tun Hendln gerne: Laufen, ihre Flügel ausprobieren, im Sand baden, ihre Federn pflegen, scharren und picken und natürlich fressen, fressen. Hendln schlafen übrigens auf einer Stange, das haben sie von ihren Vorfahren, die auf Ästen in Baumkronen geschlafen haben. Dort waren sie vor Fuchs und Marder sicher.



Man kann übrigens an dem Stempel auf jedem Ei ablesen, wie das Hendl gehalten wurde: 0 heißt bio. 1 heißt Freilandhaltung, da können sie auch viel hinaus, bekommen aber kein Bio-Futter. 2 heißt Bodenhaltung, diese Hendln leben in einer Halle, aber dürfen nicht hinaus. 3 heißt Käfighaltung, aber die ist in Österreich verboten.



SCHWEINE



Mama sagt manchmal, wenn ich vom Spielen hereinkomme, dass ich dreckig bin wie ein Ferkel, aber das stimmt gar nicht! Schweine sind sauber, sie sind **sehr gescheit**, und sie spielen gerne mit anderen Schweinen.



Du hast recht!

Schweine sind eigentlich sehr **reinliche** Tiere. Wenn sie genug Platz haben, dann halten sie ihre Liegefläche ganz sauber und benutzen nur einen bestimmten Teil des Stalls als Klo. In der Bio-Haltung wird darauf geachtet, dass sie dafür genug Platz haben.



Bio-Schweine bekommen Stroh in den Liegebereich, sie müssen nicht auf dem nackten Boden liegen. Der Stall hat Fenster, damit sie frische Luft und echtes Tageslicht bekommen, und sie können auch ins Freie gehen.



Schweine sind Allesfresser, das kann man an ihren Zähnen und an ihrem Darm erkennen. Das Gebiss ist so gebaut, dass sie alles beißen und kauen können, und der Darm kann alles verdauen. Wie übrigens auch bei uns Menschen.



Schweine, die wir wegen ihres Fleisches mästen, bekommen vor allem Getreide zu fressen, um wachsen zu können: Mais, Weizen und Gerste. Oft bauen das die Schweinebetriebe selbst an. Dazu noch Soja oder andere Futtermittel, die Schweine zum Wachsen benötigen. Das Futter für Bio-Schweine muss auch bio sein.



Und die Schweine haben Spielzeug!



Richtig. Weil sie so neugierig sind, bekommen Bio-Schweine auch Spielzeug, zum Beispiel Holzstücke zum Untersuchen, oder sie können im Freien wühlen. Das lieben sie besonders.



Wenn man sie lässt, graben sie eine Wiese um, bis man keinen Grashalm mehr sieht!

Ihre Rüssel sind stark und immer auf der Suche nach etwas Köstlichem zu fressen. Das wäre ihnen überhaupt am allerliebsten: So viel wie möglich draußen sein, wühlen und sich in Gatschlacken suhlen.

Das machen sie übrigens zum Abkühlen und aus Reinlichkeit: Wenn der Gatsch eintrocknet und abblättert, gehen auch Schmutz und Ungeziefer mit herunter.



Diese Art, Schweine immer im Freien zu halten, nennt man Freilandhaltung. Die ist aber sehr selten. Leider ist die Bio-Haltung überhaupt noch sehr selten. Nicht einmal drei von hundert Schweinen leben ein Bio-Leben mit viel Platz, Auslauf ins Freie und Bio-Futter.



Deshalb soll man bei Fleisch und Wurst wirklich gut darauf schauen, dass es bio ist.

RINDER



Eine Kuh ist wie ein **Wunder**. Sie kann aus Gras Milch machen.



Das ist die große Besonderheit der sogenannten **Wiederkäuer**.



Wir Menschen können **Gras und Heu** nicht verdauen, wir würden auf einer Wiese verhungern. Aber Rinder, Schafe und Ziegen haben vier Mägen, starke Mahlzähne und einen riesenlangen Darm. So können sie Gras und Heu verdauen. Und wir können Milch und Fleisch von ihnen bekommen.

Dazu sauft eine Kuh jeden Tag eine ganze Badewanne voll **Wasser!**



Stimmt, Fritzli.

Wenn sie nur Gras und Heu fressen, geben sie weniger Milch und wachsen langsamer. Weil wir aber viel Milch und Fleisch wollen, füttern wir den Kühen etwas dazu, das sich Krafftutter nennt. Das besteht aus Getreide und Soja - wie Müsli für die Kühe. Und das ist für Bio-Rinder natürlich auch bio.



Aber die Kühe bekommen doch auch noch **Krafftutter!**

Bei Rindern gibt es auch zwei Arten: Milchkühe und Mastrinder.

Milchkühe sind immer Kühe, also weibliche Rinder. Sie bekommen ein Kalb, das aber nur kurz bei der Mutterkuh bleibt.



Die Kuh wird gemolken und die Milch in eine Molkerei gebracht. Dort wird sie in Milchpackerl oder Milchflaschen gefüllt oder zu Joghurt, Topfen oder Käse verarbeitet. **Mastrinder** hält man, weil man ihr Fleisch essen möchte.



MUUUUUH!

Bio-Rinder haben mehr Platz im Stall und dürfen ins Freie gehen.

Viele gehen zusätzlich auf eine Weide. Im Stall haben sie einen Liegebereich mit Stroh.



Und die Bio-Rinder können ihre Freunde treffen.

Stimmt.
Rinder leben am besten in Gruppen. In einem ausreichend großen Stall und auf der Weide können sie einander treffen.

BIO- NUTZTIER HALTUNG



DIE WICHTIGSTEN INFOS

Nutztiere werden gehalten, weil wir etwas von ihnen essen wollen: Eier, Milch oder Fleisch.

Von **Legehennen** kommen die Eier, von **Masthühnern** Fleisch.

Von **Schweinen** essen wir das Fleisch, aus ihnen wird auch oft Wurst gemacht.

Milch kommt von **Milchkühen**, und von **Mastrindern** essen wir das Fleisch.

Weitere Nutztierarten sind Ziegen, Schafe und Puten.

Nutztiere sind keine Maschinen, sondern **Lebewesen**. Wir Menschen sind verantwortlich dafür, dass sie gut gehalten werden. Man nennt das „**Tierwohl**“, und die **Bio-Tierhaltung** achtet darauf, dass Nutztiere ein möglichst **tiergerechtes** Leben führen können.

Bei **Fleisch, Wurst, Milch und Eiern** ist es daher besonders **wichtig, auf Bio zu schauen**.



FRAGEN
AN DIE
SCHÜLER*INNEN

WAS BEDEUTET
NUTZTIER?



WELCHE TIERISCHEN
LEBENSMITTEL
ISST DU GERNE?



WARUM GEHT ES BIO-
NUTZTIEREN BESSER?



BIO GETREIDE



Fridolin, weißt du überhaupt, woraus Nudeln gemacht sind?



Hm, aus ... Mehl?



Stimmt fast! Aus Grieß, genauer gesagt Hartweizengrieß.



Weizen kenne ich!
Das ist ein Getreide!



Richtig! Weizen ist das wichtigste Getreide in unserer Ernährung. Daraus werden die Lebensmittel hergestellt, die wir besonders oft essen: Semmeln, Weckerl und Nudeln. Aus Weizen und Roggen wird Brot gemacht. Aber auch Reis ist Getreide, und Mais. Haferflocken fürs Müsli, und ...



... und auch fürs Bier braucht man Getreide. Es heißt Gerste.



Stimmt. Aber es gibt noch ganz viele andere Getreidesorten. Und wieder einmal ist Bio besonders gut!



Warum, Mama?

Erstens, weil wir vom Säen bis zum Ernten sehr viel wissen müssen. Wir Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen verwenden ja ausschließlich natürliche Düngemittel wie Mist von unseren Stalltieren und Gründünger. Aber Getreide braucht zum Wachsen viele Nährstoffe, und es gibt Unkraut und Schädlinge, die die Getreidepflanzen beim Wachsen stören.



Gegen die Schädlinge helfen uns Nützlinge.

Das Unkraut müssen wir mit der Hand oder mit Maschinen ausreißen.

BESONDERHEITEN VON BIO- GETREIDE



Außerdem machen wir Fruchtfolge, das heißt, dass wir auf dem Feld jedes Jahr was anderes anbauen.



Was ist noch besonders?



Besonders ist auch, dass wir Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen viele außergewöhnliche Getreide anbauen. Manche davon sind schon sehr alt, wir haben sie sozusagen wiederentdeckt. Dinkel zum Beispiel.

Aber Dinkel kenne ich doch schon lange!

Stimmt! Aber was ist mit Einkorn, Emmer, Kamut, Waldstaudenroggen? Oder Hirse?

Ui, die kenne ich alle noch nicht!

Na, dann wird's Zeit!
Die schmecken nämlich auch alle köstlich!





Unsere Frau Lehrerin hat gesagt, dass Vollkorn besonders gesund ist.



Da hat sie recht!

Jedes Getreidekorn besteht aus einem Mehlkörper, einem winzigen Keimling, aus dem ein neues Getreidekorn entstehen kann, und Schale rundherum.

In der Mühle wird Getreide zu Mehl, dafür muss man es mahlen und sieben. Meistens trennt man den Keimling und die Schale ab, dann wird das Mehl ganz weiß.



GETREIDE IST GESUND



Das weiße Mehl ist wunderbar für Semmeln und Kuchen.

Doch im Keimling und in der Schale stecken sehr viele gesunde Stoffe, sie heißen Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Deshalb ist alles mit Vollkorn so gesund: Da bleiben alle diese tollen Stoffe drin!



Die Lena aus meiner Klasse darf das alles nicht essen. Kein Brot, keine Nudeln und auch keinen Kuchen! Irgendwas verträgt sie nicht, das da drin ist. Die Arme!



Sie verträgt das Gluten nicht, das ist ein Eiweiß in Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste.

Die Krankheit heißt Zöliakie. Menschen, die sie haben, müssen leider beim Essen ganz streng sein. Es schadet ihrem Darm sehr, wenn sie Gluten essen.



Das ist wirklich blöd, weil das in so vielen guten Sachen drin ist!



Ja, da hast du recht.

Aber mittlerweile gibt es zum Glück schon Mehl, Brot, Nudeln, sogar Kuchen ohne Gluten. Und zum Glück ist diese Krankheit sehr selten, nur zirka ein Mensch von 100 hat sie.



Darüber hinaus gibt es Getreide, die von Natur aus glutenfrei sind, zum Beispiel Reis, Mais und Hirse.

Und Buchweizen, Amaranth und Quinoa, die sind zwar nicht Getreide, können aber auch zu Müsli, Mehl, Brot, Nudeln und Kuchen verarbeitet werden.





Oma, gibt's beim Brot auch Unterschiede bei Bio?



Ja. Beim Backen von Brot und Gebäck verwendet man häufig Hilfsstoffe. Sie sorgen dafür, dass der Teig besonders luftig wird, die Herstellung schneller geht oder das fertige Brot länger hält. Man nennt diese Stoffe Zusatzstoffe.



Braucht man diese Stoffe?

BESONDERHEITEN VON BIO-BROT UND BIO-GEBÄCK



Manche davon braucht man, ja.

Zum Beispiel Germ oder auch Hefe genannt, die das Brot und Gebäck aufgehen lassen. Sonst hätten wir lauter harte Fladen.

Aber viele Zusatzstoffe braucht man nicht. Manche Leute haben sogar Sorge, dass sie schädlich sind, aber das ist nicht der Fall.



Bei Bio-Brot und Bio-Gebäck sind jedenfalls viele Zusatzstoffe gar nicht erlaubt.

In dem Brot, das ich backe und im Hoffladen verkaufe, sind überhaupt nur Mehl, Wasser, Salz und Germ drin. Und Sauerteig. Der ist ganz was Tolles: Er macht das Brot g'schmackig und saftig. Man muss Sauerteig halt viel länger gehen lassen. Dafür ist das Brot dann besonders gut verdaulich. Als ich ein Kind war, hat meine Mutter immer mit Sauerteig gebacken.

EIN PERFEKTES TEAM: GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE



Sind Linsen und Bohnen auch Getreide?



Nein, Fridolin! Aber Hülsenfrüchte sind auch Ackerfrüchte, also sie wachsen genau wie Getreide auf unseren Feldern.

Was sind Hülsenfrüchte?

Du hast von Linsen und Bohnen gesprochen. Das sind Beispiele für Hülsenfrüchte. Erbsen gehören auch dazu, Sojabohnen und Kichererbsen. Und eigentlich auch Erdnüsse.

Hülsenfrüchte sind ganz tolle Pflanzen, sie arbeiten mit Knöllchenbakterien zusammen.

Erinnert ihr euch noch an die Knöllchenbakterien? Fritzi hat uns das einmal erklärt.

Die Knöllchenbakterien sitzen auf den Wurzeln, können den Stickstoff aus der Luft einfangen und den Boden natürlich düngen.



Bohnen, Linsen und Erbsen bilden außerdem hervorragende Teams mit Getreide. Wenn man sie gemeinsam isst, bekommt man besonders viel und besonders gutes Eiweiß. Das braucht man für starke Muskeln. Hummus, das ist ein Aufstrich aus Kichererbsen, mit Vollkornbrot oder Linseneintopf mit Reis sind zum Beispiel gute Kombinationen.

Wenn man viel Getreide und Hülsenfrüchte isst, tut man auch der Umwelt was Gutes: Dann bekommt man nämlich viel gutes Eiweiß aus Pflanzen und muss nicht so viel Fleisch, Eier, Milch und Käse essen. Das tut der Umwelt gut. Man nennt das auch „nachhaltig“.

BIO-GETREIDE

DIE WICHTIGSTEN INFOS

Es gibt **sehr viele verschiedene Getreide**. Die wichtigsten für uns sind Weizen, Roggen, Mais und Reis.

Viele bekannte **Lebensmittel sind aus Getreide** hergestellt, zum Beispiel Mehl, Brot, Nudeln, Müsli, Cornflakes, Bier.

Es gibt auch **alte Getreidesorten**, die nicht sehr bekannt sind. Sie sind meistens Bio und schmecken besonders gut.

Wenn man **Bio-Getreide** anbaut, muss man vieles beachten und sich gut auskennen. Und es macht mehr Arbeit.

Bio-Vollkorngetreide ist besonders gesund.

Bei **Bio-Brot und Bio-Gebäck** gibt es auch Besonderheiten. Zum Beispiel wird es häufig mit Sauerteig gebacken.

Getreide und Hülsenfrüchte sind ein Super-Ernährungsteam.



FRAGEN
AN DIE
SCHÜLER*INNEN

WAS BEDEUTET
VOLLKORN?



WELCHE
LEBENSMITTEL
AUS GETREIDE
ISST DU AM LIEBSTEN?



WAS MACHT
BIO-GETREIDE
UND BIO-BROT SO
BESONDERS?



Wie erkenne ich BIO?

Wie Bio-Lebensmittel hergestellt werden, ist durch Gesetze geregelt. Man kann nicht einfach sagen: „Meine Karotten sind bio, weil ich sie nicht spritze.“ Oder: „Unsere Hendln sind bio, weil sie draußen herumlaufen dürfen.“



Diese Gesetze gelten in der ganzen Europäischen Union. Darin ist alles ganz genau festgelegt: dass künstlich erzeugte Spritzmittel verboten sind, welche Düngemittel erlaubt sind, wie viel Platz die Tiere im Stall haben müssen und vieles andere mehr.

Alle, die Bio-Lebensmittel herstellen, müssen sich an diese Gesetze halten.

HINTER BIO STEHEN GESETZE.



Und wenn jemand schummelt?



Keine Chance! Schummeln fliegt sehr bald auf! Denn jeder einzelne Bio-Betrieb wird mindestens einmal pro Jahr kontrolliert.

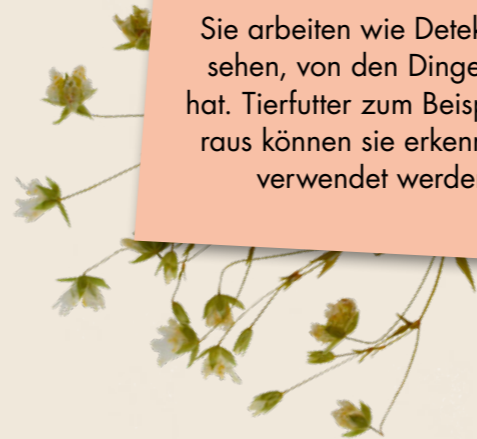


BIO WIRD STRENG KONTROLLIERT.

Da kommen Kontrollor*innen und prüfen alles ganz genau. Sie arbeiten wie Detektive – wollen alle Rechnungen sehen, von den Dingen, die der Bio-Betrieb gekauft hat. Tierfutter zum Beispiel, Dünger, Arbeitsgeräte. Daraus können sie erkennen, ob nur Dinge gekauft und verwendet werden, die für Bio erlaubt sind.



Die Kontrollor*innen machen auch einen Rundgang. Sie schauen zum Beispiel darauf, ob die Futtersäcke, die im Stall stehen, bio sind. Oder ob Kanister mit verbotenen Spritzmitteln irgendwo herumstehen.



Und wenn die Kontrollor*innen Spritzmittel finden?



Dann bekommt der Betrieb eine Verwarnung, muss Strafe zahlen oder darf kein Bio-Betrieb mehr sein. Die unerlaubt gespritzten Produkte dürfen nicht mehr als Bio verkauft werden.



Ja, stimmt.



Ganz schön streng!

Aber das ist gut so. Die Menschen wollen sich ja darauf verlassen können, dass sie tatsächlich Bio-Produkte kaufen.

DA STEHT BIO DRAUF, DA IST BIO DRIN.



Wie sollen denn die Leute erkennen, ob sie ein Bio-Lebensmittel kaufen?



Am grünen Bio-Blatt!



Ja, Fridolin, vollkommen richtig!

Der wichtigste Hinweis, dass ein Lebensmittel bio ist, ist das grüne Bio-Blatt. Es heißt eigentlich „EU-Bio-Logo“, weil es in der ganzen EU gleich ist. Jedes Bio-Lebensmittel muss dieses Zeichen auf der Verpackung tragen.



Man kann es auch so sagen: Wenn ein Lebensmittel dieses Zeichen nicht auf der Verpackung aufgedruckt hat, ist es nicht bio.



Und was bedeutet das, was da noch unter dem Zeichen steht?

Da steht noch, wo die Ausgangsstoffe erzeugt worden sind. Wenn das zum Beispiel auf einem Fruchtjoghurt draufsteht, ist gemeint, wo die Milch für das Joghurt herkommt. In diesem Fall Österreich. Und dann noch „AT-BIO“ und eine Nummer. Das ist das Zeichen der Kontrollstelle. Damit kann man herausfinden, wer Kontrollor:in auf dem Bio-Betrieb war.



Und was ist mit den vielen anderen Zeichen?



Es gibt noch viele andere Zeichen auf Bio-Produkten. Das sind Zeichen von Bio-Verbänden oder von den Supermärkten. Schau sie dir an, viele hast du sicher schon einmal gesehen.

Sie alle können, müssen aber nicht aufgedruckt sein. Jedenfalls sind sie immer zusätzlich zum Bio-Blatt, denn das muss ...



... auf jedem Bio-Lebensmittel drauf sein! Ich habe es schon kapiert!



Ein ganz wichtiges Zeichen ist noch das rot-weiße AMA-Biosiegel. Dieses Siegel bekommen Bio-Lebensmittel aus der Region, die eine hohe Qualität haben. Das wird natürlich auch streng kontrolliert.

WIE ERKENNE ICH BIO?



DIE WICHTIGSTEN INFOS

Gesetze regeln genau, wie Bio-Landwirtschaft gemacht werden muss.

Jeder Bio-Betrieb wird mindestens einmal im Jahr **kontrolliert**, ob er sich an die Bio-Gesetze hält.

Ein Bio-Lebensmittel erkennt man am **EU-Bio-Logo**. Das ist das **grüne Blatt**.

Jedes Bio-Lebensmittel muss das auf der Verpackung aufgedruckt haben.

Zusätzlich können ein oder mehrere andere Zeichen aufgedruckt sein, zum Beispiel das **AMA-Biosiegel**. Das rot-weiße AMA-Biosiegel kennzeichnet Bio-Lebensmittel aus der Region von besonders hoher Qualität.



FRAGEN AN DIE SCHÜLER*INNEN

WELCHE FARBE HAT DAS EU-BIO-LOGO?

WORAUF MUSS MAN ACHTEN, WENN MAN BIO-LEBENSMITTEL EINKAUFEN WILL?



WORAN ERKENNT MAN BIO-LEBENSMITTEL?

Qualität und Vermarktung

von Bio-Produkten



In der Schule hat ein Kind gesagt, dass Bio gesünder ist, weil es mehr Vitamine hat. Stimmt das?



Nicht zwangsläufig.

Bei Bio geht es darum, dass alles, was mit der Produktion von Lebensmitteln zu tun hat, kontrolliert wird. So wird zum Beispiel geprüft, ob die Bio-Bäuer*innen auch tatsächlich nur natürliche Stoffe einsetzen, wenn sie ihre Pflanzen schützen, und nur jene Zusatzstoffe verwenden, die nötig sind.



Was sind Zusatzstoffe?

In ein Erdbeeryoghurt kann zum Beispiel als **Zusatzstoff** rote Farbe hineingemischt werden, damit es besonders erdbeerig aussieht. Das ist aber gar nicht nötig, denn schmecken tut's auch ohne Farbstoffe gut.



Das Besondere an Bio-Produkten ist vor allem, wie sie hergestellt worden sind.

Ihr wisst es jetzt schon: Die biologische Landwirtschaft schont die Umwelt und gibt vor, wie Tiere möglichst artgerecht gehalten werden. Könnt ihr euch erinnern? Man nennt das **nachhaltig**. Bio ist nachhaltig.



Mir schmeckt Bio einfach besser!



Wissenschaftler*innen haben herausgefunden, dass Bio die Auswirkungen der Landwirtschaft auf das Klima, die Flüsse und die Böden auf der ganzen Welt mildert.



BIO

Wisst ihr, was noch besser ist als Bio? Wie man am allerbesten isst?

Das beste Motto beim Essen ist: Bio, saisonal und regional.



Sag, Oma!



SAISONAL

Saisonal heißt so viel wie wenn die Zeit dafür ist. Die Zeit für Erdbeeren ist der späte Frühling, die Zeit für Weintrauben ist der Herbst.



Die Zeit für Eis ist Sommer!



Genau, Fridolin! Alles hat seine Zeit, in der es am besten schmeckt. Früchte und Gemüse wachsen nicht immer, sie haben eine Erntezeit. Und da schmecken sie dann am besten, weil sie ganz reif sind.



Es gibt tolle Kalender, an denen man ablesen kann, wann was reif ist. Manches gibt es länger, weil es haltbar ist und gut gelagert werden kann. Karotten zum Beispiel, Äpfel und Erdäpfel, die kann man dann auch im Winter essen, wenn fast nichts mehr wächst.



REGIONAL

Regional heißt **aus der Region**, also etwas, das in der Nähe hergestellt worden ist. Je näher, desto besser. Da muss nicht weit herumgefahren werden und das schont die Umwelt.

Wenn man also Bio-Produkte einkauft zu der Zeit, in der sie gerade reif sind, die in der Nähe hergestellt wurden, dann ist das das Allerbeste.

WO KANN MAN BIO kaufen?



Bio-Produkte sind **teurer**.
Warum eigentlich?



Biologisch anzubauen,
ist mehr Arbeit.

Ihr erinnert euch: Unkraut reißen wir manchmal von Hand aus statt Mittel zu spritzen. Unsere Schweine bekommen eine Liegefläche aus Stroh, das müssen wir auch händisch in den Stall hinein- und wieder herausbringen. Und auch Bio-Futter ist teurer.



Außerdem sind die Ernten in der Bio-Landwirtschaft ein bisschen kleiner. Auf unseren Feldern, die gleich groß sind, wie die von den konventionellen Bäuer*innen, wächst ein bisschen weniger. Und unsere Hendln wachsen langsamer. Arbeit haben wir aber mehr.



Insgesamt müssen wir daher unsere Produkte teurer verkaufen. Die Landwirtschaft ist ja unser Beruf, mit dem verdienen wir unser Geld.



Zum Beispiel in unserem Hofladen. Dahin kommen viele Leute, denen es wichtig ist, bio, saisonal und regional einzukaufen. Das Gute für uns ist, dass das Geld für den Einkauf direkt bei uns landet. Man nennt das **Direktvermarktung**.

und warum ist es teurer?



Die Conny aus meiner Klasse hat erzählt, dass es in Wien sogar Bio-Supermärkte gibt! Große Supermärkte, in denen alles bio ist!

So einen will ich einmal sehen!



Ja, aber Bio aus dem normalen Supermarkt ist auch gut.

Zum Glück kann man Bio-Produkte in jedem Supermarkt kaufen. So können nämlich alle Menschen Bio einkaufen, auch die, die nicht in der Nähe von einem Bio-Betrieb mit Hofladen wohnen.



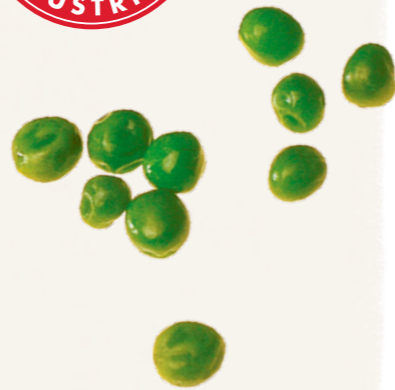
Könnt ihr euch noch erinnern, woran ihr im Supermarkt die Bio-Produkte sicher erkennen könnt?



Am **Bio-Blatt!**



QUALITÄT, VERKAUF UND WERBUNG VON BIO-PRODUKTEN



DIE WICHTIGSTEN INFOS

Auch wenn das viele glauben, Bio-Lebensmittel sind **nicht automatisch gesünder**.

Bio-Lebensmittel sind aber **nachhaltiger**, das heißt, sie wurden so hergestellt, dass sie besser sind für die Umwelt, die Tiere und die Menschen.

Die Zauberformel für allerbeste Lebensmittel lautet: **Bio, saisonal und regional**.

Bio-Produkte sind **teurer**, weil sie den Bäuer*innen mehr Arbeit machen.

Bio-Lebensmittel kann man **überall kaufen**: im Supermarkt, in Bio-Supermärkten, in Bio-Hofläden.

Im Supermarkt **erkennt** man die Bio-Produkte am **EU-Bio-Logo**, dem grünen Bio-Blatt, auf der Verpackung. Bio-Lebensmittel aus der Region erkennt man am rot-weißen AMA-Biosiegel.



FRAGEN
AN DIE
SCHÜLER*INNEN



WARUM ^{SIND}
BIO-LEBENSMITTEL **TEURER?**

WAS MACHT
BIO-LEBENSMITTEL
SO **BESONDERS?**



Was bedeutet „Bio“ auf Lebensmitteln? Wie arbeiten Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern?
Was beschäftigt die Kinder auf einem Bio-Bauernhof?

Besuche die Familie Bauer-Sedlitz auf ihrem Biohof und erfahre, was das Spezielle an Bio-Lebensmitteln ist und worauf Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern beim Arbeiten besonders achten.

AMA-MARKETING: ZWEI GÜTESIEGEL FÜR HOHE REGIONALE QUALITÄT



Das **AMA-Biosiegel** ist unser Gütesiegel für hohe Qualität und gesicherte Herkunft von Bio-Lebensmitteln. **Mehr Bio. Mehr Qualität.**



Das **AMA-Gütesiegel** ist unser Gütesiegel für hohe Qualität und gesicherte Herkunft von konventionellen Lebensmitteln.

Die AMA-Marketing gibt mit zwei Zeichen Orientierung beim Lebensmitteleinkauf: **dem AMA-Biosiegel für Bio- Lebensmittel und dem AMA-Gütesiegel für konventionelle Lebensmittel.** Beide Siegel gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus und stehen für streng geprüfte Qualität und nachvollziehbare Herkunft. So helfen diese für eine bewusste Einkaufsentscheidung.

IMPRESSUM: Medieninhaber, Hersteller, Herausgeber, Konzeption, Gestaltung, Text: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdner Straße 68a, 1200 Wien. 3. Auflage 2025 | Fotos: AMA | Druck: Druckerei Bösmüller | Die Verwendung von Texten und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung der AMA-Marketing GesmbH urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung oder für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen. Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. zu Informationszwecken. | Die Inhalte der Broschüre wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten. Angaben zu gesundheitlichen oder medizinischen Themen stellen keinen Ersatz für die Beratung durch einen Arzt oder Apotheker oder einen anderen Vertreter von Heilberufen dar.

