



Ein Plus an Natur und Kultur

Landwirtschaft ist für uns nicht nur eine Produktionsform, sondern auch ein Kulturgut. Uns ist es wichtig, die Region zu stärken und attraktive Arbeitsplätze zu schaffen – auf Betrieben, im Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie. Wir setzen auf Können statt auf Chemie: Unsere Verarbeiter wie Bäcker und Metzger bieten statt Massenware mit künstlichen Zusatzstoffen und Enzymen eigene Rezepte mit natürlichen Zutaten.

Wir wollen ein lebhaftes Kulturangebot, Naturerfahrungen und Landschaften mit Erholungswert. Unser Angebot reicht von Hof-Führungen über naturkundliche Wanderungen bis zu Wellness im Bergwiesen-Heu. Wer regionale Produkte kauft, sorgt auch dafür, dass der Erlös in der Region bleibt. Lokale Strukturen werden so gestärkt – auch in Ihrer eigenen Region.

Wussten Sie, dass ...

...täglich rund 16 Bauernhöfe schließen, Bioland aber jährlich um mehrere hundert Betriebe wächst?

...Bioland-Metzger Fleisch weder kleben noch umstrittene Zusatzstoffe wie z. B. Nitritpökelsalz verwenden?

...viele Bioland-Betriebe ihre Region mit Hoffesten, Kinder-, Bildungs- und kulturellen Angeboten bereichern?



Bioland-Erzeuger stellen regionale Lebensmittel her und sorgen gleichzeitig für ...

- mehr Umwelt- und Klimaschutz durch geringe Transportwege
- vielfältige Landschaftsbilder statt eintöniger Monokulturen
- Förderung landschaftsprägender und regionaltypischer Pflanzen und Tiere
- mehr Natur- und Artenschutz
- lebenswerte Bauernhöfe statt Agrarfabriken
- Vertrauen in die Landwirtschaft durch transparente Herkunft
- mehr Arbeitsplätze in der Region
- lebendige Kulturlandschaften
- Wissensvermittlung und Naturerfahrung
- ein klares „NEIN“ zu Gentechnik

Bioland-Lebensmittel finden Sie in den Bio-Fachgeschäften, auf Bio-Bauernmärkten und direkt beim Bioland-Bauern.

Im Blickpunkt

Bioland



Ihre Bioland-Direktvermarkter vor Ort finden Sie hier: www.bioland-suedtirol.it. Im „Südtiroler Bio-Einkaufsführer“ sind ebenfalls alle Adressen aufgelistet.

Bioland Verband Südtirol • Steindlweg 48 • 39018 Terlano
Tel. 0471 256977 • Fax 0471 256062
bioland@bioland-suedtirol.it • www.bioland-suedtirol.it

BIOLAND
REGIONALE LEBENSMITTEL
AUS DEUTSCHLAND UND
SÜDTIROL



Vielfalt – in Natur und Küche

Wer auf Bioland und regional setzt, weiß, dass es Exoten nicht nur aus Südstaaten gibt. Regional heißt nicht nur Kartoffeln, Kraut und Rüben. Regional heißt auch Vielfalt und Besonderheiten, wie Vinschger Marillen oder Psairer Bergziegen, Wein aus Blatterle-Trauben oder ein Edelkastanienbrand. Heimische Besonderheiten sind nicht nur geschmacklich exquisit. Sie fördern die biologische Vielfalt, unsere Kulturlandschaften werden nicht zu eintönigen Monokulturen. Allein in Deutschland stehen bei den Farn- und Blütenpflanzen über 400 Arten auf der Roten Liste.

Transparenz und Frische

Überzeugen Sie sich doch einmal selbst, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Unsere Bioland-Betriebe öffnen für Sie die Stalltür. Dort können Sie sehen und erfahren, wie die Tiere leben und woher ihr Futter kommt. Unsere Höfe laden Sie ein – Nähe schafft auch Transparenz. Denn statt Agrar-Fabriken bieten wir vielfältige Bioland-Höfe.

Unsere Qualitäts- und Herkunftssicherung kann alle Schritte vom Hof bis zur Verkaufsstelle genau nachvollziehen. Zusätzlich werden Bioland-Betriebe jährlich von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Kurze Wege schaffen Vertrauen statt Produkte ohne Gesicht. Und: Nähe heißt auch ein Plus an Frische. Das schmeckt man.

Genießen und das Klima schützen

Raubbau an der Natur kommt für Bioland-Bauern nicht in Frage. Das heißt: Chemisch-synthetische Pestizide sind tabu, anstelle von künstlichen Düngemitteln nutzen sie Festmist und Gülle. Statt mit Ackergiften arbeiten sie mit der Natur. Dabei sind vor allem Leguminosen wichtig, zum Beispiel Linsen, Erbsen, Bohnen, Klee und Lupinen. Diese sammeln Stickstoff aus der Luft, speichern ihn im Boden und sind echte Klimaschützer! So sind die Pflanzen optimal versorgt.

Klimaschutz spielt auch in der Tierhaltung eine große Rolle. Statt das Futter aus Übersee zu importieren, bauen sie es selbst an oder beziehen es von einem Bio-Hof. Das bedeutet kurze Wege und schont die Umwelt.

Wussten Sie, dass ...

... von ursprünglich 16 Milchkuhrassen in Deutschland 10 als gefährdet gelten?

... es vor allem ein Bioland-Bauer ist, der dafür kämpft, dass alte Kartoffelsorten zugelassen werden? Rund 100 Sorten baut er an.

... die vom Aussterben bedrohte Rinderrasse „Pustertaler Sprinzen“ auch auf Bioland-Betrieben gezüchtet wird. Sie ist für besonders schmackhaftes Fleisch schon aus Kaisers Zeiten bekannt!

Wussten Sie, dass ...

... Bioland-Bauern strenger als EU-Bio-Betriebe kontrolliert werden?

... viele unserer Bauern direkt über Hofläden, Marktstände oder Abokisten vermarkten?

... Bioland-Bauern kein gentechnisch verändertes Soja zur Fütterung der Tiere aus Übersee importieren?

... bei Bioland Gentechnik weder in den Trog noch auf den Teller kommt?

Wussten Sie, dass ...

... man pro Kilo Stickstoffdünger einen Liter Erdöl braucht?

... jährlich in Deutschland ca. 30 Mio. Kilo Pestizide und 1,64 Mrd. Kilo künstlicher Stickstoffdünger ausgebracht werden?

... Bioland-Bauern auf all das verzichten?

... ein Bio-Ackerbauer je Hektar im Schnitt nur halb so viel Energie verbraucht und nur halb so viel CO₂ in die Atmosphäre entlässt wie sein konventioneller Kollege?