

Wir schauen aufs Ganze.  
Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern



Bio-Genuss  
voller Vielfalt

# Vorwort

Wer liebt nicht Marmelade die nach Sonne und reifem Obst schmeckt? Gerade so, als hätte man sie eben selbst aus Früchten aus dem eigenen Garten eingekocht. Nudeln, bei denen man weiß, was drinnen steckt?

Zum Beispiel Bio-Mehl und frische Eier von glücklichen Hühnern, die viel Platz zum Herumlaufen und Picken im Freien haben?

Einfach erstklassige Lebensmittel ohne unnötige Zusatzstoffe, Pestizide oder Düngemittel?

Die Biobäuerinnen und Biobauern von BIO AUSTRIA wissen, worauf es ankommt: Sie erfüllen aus Überzeugung höhere Auflagen als gesetzlich vorgeschrieben – für die besondere Bio-Qualität voller Genuss mit einem Mehr an Tierwohl, Artenvielfalt, Umwelt- und Klimaschutz.

Mit unserer BIO AUSTRIA Geschenkbox laden wir zu einer kleinen kulinarischen Österreich-Reise ein – wir wünschen viel Vergnügen beim Verkosten und gutes Gelingen beim Nachkochen der Rezepte.



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des  
Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

# Inhalt

- 4** Über uns
- 6** BIO AUSTRIA Genussbox voller Vielfalt
- 6** Bio-Köstlichkeiten aus ganz Österreich vereint
- 8** Bichler's Bio Imkerei
- 10** BioArt
- 12** Bio Beerengarten Hummel
- 14** Bio Schmidt
- 16** Genusskoarl
- 18** JULIBERG
- 20** Schalk Mühle
- 22** Martinshof
- 24** Biohof Tomic
- 26** Scannen und bestellen
- 28** Nudelpfanne
- 30** Linsen Eintopf
- 32** Biskuittorte mit Himbeeren und Himbeeraufstrich
- 34** Honigparfait
- 35** Impressum

## Über uns

Erste Bio-PionierInnen haben sich bereits 1979 zusammengeschlossen, um gemeinsam hochwertige biologische Lebensmittel im Einklang mit der Natur herzustellen. Mut, Beharrlichkeit und Zusammenhalt haben sich gelohnt: heute sind 13.000 Bio-bäuerinnen und Biobauern in BIO AUSTRIA, dem Verband der österreichischen Bio-bäuerinnen und Biobauern, vereint. Ihnen liegt die besondere Qualität der von ihnen hergestellten Bio-Lebensmittel genauso

am Herzen wie der Schutz der Umwelt und des Klimas, die Förderung der Biodiversität oder das Wohlergehen der Tiere. In diesem Sinne halten sich alle BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern sowie PartnerInnen an Richtlinien, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Bio-Richtlinien hinausgehen. Produkte mit dem BIO AUSTRIA Zeichen bieten Sicherheit durch hohe Standards und eine lückenlose Qualitätskontrolle – vom Acker bis auf den Teller.

*Bio, regional und sicher.*



## Bio

22,8 Prozent aller Bäuerinnen und Bauern in Österreich wirtschaften bereits biologisch. Über die Hälfte davon produzieren Bio-Lebensmittel nach den BIO AUSTRIA Richtlinien – und halten sich damit freiwillig an strengere Anforderungen, als es die EU-Bio-Verordnung vorsieht. Ganz Bio eben.

## Regional

Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern leben und wirtschaften in ganz Österreich, in allen Bundesländern und in allen Regionen. Die lückenlose Qualitätssicherung sorgt dafür, dass ihre Bio-Lebensmittel bis in die einzelnen Regionen und natürlich zum jeweiligen Bauernhof zurück verfolgbar sind.

## Sicher

Die besondere Qualität unserer Lebensmittel wird durch strenge Qualitätssicherung gewährleistet. Laufende Schulungen der MitarbeiterInnen, zusätzliche Kontrollen und Weiterbildung der Bäuerinnen und Bauern sowie die genaue Rückverfolgbarkeit der heimischen Futtermittel bringen zusätzliche Sicherheit.



# BIO AUSTRIA Genussbox voller Vielfalt

2019 standen die beiden Würzpioniere und BIO AUSTRIA Partner Thomas Schauer von JULIBERG und Karl Severin Traugott von Genusskoarl Stand an Stand auf der Bio Österreich und kamen miteinander ins Gespräch. Dabei wurde die Idee zu einer gemeinsamen Genussbox geboren, in der

österreichische Bio-Produkte kleiner ProduzentInnen Platz finden sollten. Um weitere Bio-ProduzentInnen zu finden, wandten sie sich an BIO AUSTRIA, und gemeinsam wurde die Idee weiterentwickelt. Das Ergebnis ist eine genussreiche Box voller Köstlichkeiten aus allen Regionen Österreichs.

## Bio-Köstlichkeiten aus ganz Österreich vereint

9 besondere Bio-ProduzentInnen aus 9 Bundesländern wurden gesucht und gefunden, um gemeinsam eine Box voller Köstlichkeiten zu packen. Sie bietet KonsumentInnen einen Einblick in die Vielfalt der Produkte, die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern in ganz Österreich herstellen. Der kulinarische Gruß aus den unterschiedlichen Regionen des Landes eignet sich hervorragend als

Geschenk oder besondere Aufmerksamkeit für alle, die gerne lange in guter Erinnerung bleiben möchten.

Unter [www.bioaustriabox.at](http://www.bioaustriabox.at) kann die Genussbox bestellt werden. Ab zehn bzw. fünfzig Stück gibt es eine Preisstaffelung. Für Wiederverkäufer gelten spezielle Konditionen, daher bitte unter [info@bioaustriabox.at](mailto:info@bioaustriabox.at) bestellen.



Porträts

# Bichler's Bio Imkerei



## Tiroler Bio-Bergblüten- honig Almrose

### Produktbeschreibung

Der leicht gelbliche, wunderbar liebliche Blütenhonig erfreut Gaumen und Nase mit einer leicht zitronig-warmen Geschmacks- und Geruchsnote. Seine Einzigartigkeit erhält der zart schmelzende Cremehonig durch die besondere Tiroler Gebirgsflora und den Hauch an Himbeere, Heidelbeere, Preiselbeere und Gebirgsrika die in manchen Gebieten zur selben Zeit blühen.



Tirol



### Porträt

Sämtliche Bemühungen von Familie Bichler gelten dem Wohl ihrer Bienen und der Ernte hochwertiger Honige mit standorttypischen Geschmacks- und Duftnuancen. Nur wirklich reifer Honig in bester Qualität entspricht den hohen Qualitätsanforderungen des Meisterbetriebs, der im Sinne der Kreislaufwirtschaft die Bienenwohnungen aus dem Holz der eigenen Forstwirtschaft selbst herstellt. Das naturreine, unbelastete Bienenwachs wird ebenfalls im eigenen Betrieb verarbeitet. [tirolerbiohonig.at](http://tirolerbiohonig.at)



# BioArt



## Erdäpfelchips

### Produktbeschreibung

Die Erdäpfelchips von BioArt werden im neuen Soft Dried Verfahren im Vakuum Kessel bei um 50 °C niedrigeren Temperaturen gebacken als handelsübliche Chips. Dadurch sind sie nicht nur weniger fett und acrylamidhaltig, sondern auch besonders schmackhaft.



BIOART

Salzburg



### Porträt

Seit den Gründungstagen von BioArt ist das in Seeham beheimatete Unternehmen bemüht, außergewöhnliche, innovative Bio-Genussprodukte zu liefern. Mindestens ebenso wichtig ist jedoch die ethisch verantwortungsvolle, nachhaltige und faire Produktion mit Rohstoffen aus der Bio-Heu-Region. BioArt ist überzeugt, dass die biologische Lebensweise unsere Tiere und uns Menschen glücklicher und die Welt ein kleines bisschen besser macht.

[bioart.at](http://bioart.at)



# Bio Beerengarten Hummel



## Himbeeraufstrich

### Produktbeschreibung

Im Biobeerengarten Hummel werden die Himbeeren zu ihrer optimalen Reifezeit händisch und aufgrund der geringeren Hitze vorwiegend vormittags gepflückt. Nur die besten handverlesenen Bio-Beeren werden nach traditionellem Rezept zu sortenreiner Marmelade mit 70 Prozent Fruchtanteil verarbeitet. Durch die schonende Entkernung vor dem Einkochen kommt der reine Fruchtgeschmack ins Glas – köstliche Erinnerungen an den letzten Sommer.

bio  
beeren  
garten  
Hummel

Niederösterreich



### Porträt

Der Biobeerengarten Hummel liegt inmitten unberührter Natur im idyllischen Ort Loosdorf im nord-östlichen Weinviertel. Seit mittlerweile mehr als 30 Jahren reifen auf sieben Hektar im Biobeerengarten Himbeeren, Heidelbeeren, Physalis, Ribisel und weiße sowie schwarze Johannisbeeren, Goji-Beeren, Tafeltrauben und die einzigartige Weinviertler Kiwi zu aromatisch süßen Früchten heran. Der Familienbetrieb legt großen Wert auf höchste regionale Bio-Qualität, auch bei allen weiteren Zutaten, und lädt zum Einkauf in den gemütlichen eigenen Hofladen ein. [biobeerengarten.at](http://biobeerengarten.at)



# Bio Schmidt



## Berg-Linsen

### Produktbeschreibung

Im trockenen pannonischen Klima wachsen am Biohof Schmidt die unterschiedlichsten Linsensorten, darunter auch Berglinsen. Diese sind zwar kleiner als herkömmliche Linsen, schmecken dafür umso intensiver. Zudem behalten sie beim Kochen ihr Aussehen.

## Burgenland



### Porträt

Familie Schmidt aus Nickelsdorf kultiviert nach BIO AUSTRIA Richtlinien ein großes Sortiment an Ackerfrüchten, darunter Getreide und Luzerne. Außerdem werden am Biohof Holundersaft und Senf hergestellt – die ganz große Leidenschaft gilt jedoch den unterschiedlichen Linsensorten. Von braunen, gelben und roten über Belugalinsen bis hin zu Berglinsen findet der Linsenliebhaber alles, was das Herz begehrt. [bioschmidt.at](http://bioschmidt.at)



# Genusskoarl



## Wiener Würze

### Produktbeschreibung

Wiener Würze ist eine biologische, über mehrere Monate gereifte vegane und traditionell gebraute Würzsauce. Sie besteht aus vier Zutaten: österreichischen Lupinen, Hafer, Salz und Wasser. Durch ihre lange Haltbarkeit und einfache Anwendung ist Wiener Würze sehr ergiebig und universell zum Verfeinern von Saucen, Suppen, Salaten, aber auch Pasteten oder dem Sonntagsbraten einsetzbar. Ihr Geschmack lässt sich als herzhaft, salzig und wohlschmeckend beschreiben.



Wien



### Porträt

Nach der Lektüre eines Artikels über Lupinenwürzsauce begann Karl Severin Traugott, in 8. Generation Brauer, fasziniert von der Idee, selbst zu experimentieren. Die Ergebnisse der Versuche waren so erfolgreich und wohlschmeckend, dass er 2016 das Familienunternehmen Genusskoarl gründete. Die benötigten Rohstoffe werden von BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern geliefert, die er alle persönlich kennt und deren Rückverfolgbarkeit bis aufs Feld er somit garantieren kann. Für das Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus österreichischen Bio-Zutaten herstellt, ist Nachhaltigkeit ein essenzielles Anliegen, nach dem es tagtäglich lebt.

Mehr Infos unter [genusskoarl.at](http://genusskoarl.at)



# JULIBERG

## Natursalz-Mischung

### Produktbeschreibung

Am Juliberg im oberösterreichischen Altenfelden haben die schärfsten Bio-Chilis der Welt (Carolina Reaper) von der Keimung bis zur Ernte über 10 Monate Zeit zum Reifen. Nach der Ernte werden sie in aufwendiger Handarbeit gewaschen, halbiert und sortiert, die Samen entfernt und anschließend mit einem speziellen Verfahren mit dem Natur Salz vermischt. Danach wird die Mischung



über zwei Tage getrocknet und anschließend zu passendem Salz für die Mühlen zerkleinert. Durch dieses natürliche Verfahren hat jedes Natursalzkorn den puren Geschmack der Bio-Chili um sich. Deshalb auch die intensive Färbung der Salzkörner. Keine Zusatzstoffe, keine Chemie – pure Natur in der Mühle.



Oberösterreich



### Porträt

Seit jeher war Chili das Lieblingsgewürz von Thomas Schauer. Sein grüner Daumen und die liebe- und hingebungsvolle Pflege seines Gartens am Juliberg in Altenfelden führten aber zu einem so großen Ertrag, dass er den Eigenverbrauch weit überstieg. Mit großer Sorgfalt weiterverarbeitet, fanden die Chilis in verschiedensten Formen vorerst den Weg zu Freunden und Verwandten und schließlich auch in die Gerichte und Herzen vieler begeisterter Genießer. [juliberg.com](http://juliberg.com)



# Schalk Mühle



## Popcorn-Mais

### Produktbeschreibung

Für das Bio-Popcorn der Schalk Mühle wird regionaler Bio-Mais in der besonderen BIO AUSTRIA Qualität verarbeitet: 100 Prozent Bio-Mais, 100 Prozent Genuss.



SCHALK MÜHLE  
GENUSSMANUFAKTUR  
SEIT 1859

Steiermark



### Porträt

Die Schalk Mühle liegt im oststeirischen Ilz und wird mittlerweile in der sechsten Generation als Familienunternehmen geführt. In der ehemaligen Getreidemühle werden nicht nur eigene Bio-Rohstoffe sondern auch regionale, biologische Lebensmittel von anderen ausgesuchten Biobäuerinnen und Biobauern zu köstlichen Produkten verarbeitet. Die Arbeit des Familienunternehmens ist geprägt vom Streben nach mehr Natur, Fairness, Regionalität und Qualität. Seit Jahren produzieren die Schalks mittels hauseigenem Wasserkraftwerk und einer Photovoltaikanlage das ganze Jahr über CO<sub>2</sub> neutral. [schalk-muehle.at](http://schalk-muehle.at)



# Martinshof



## Bio-Dinkelnudeln

### Produktbeschreibung

Die Zutaten für die Bio-Dinkelnudeln stammen allesamt aus Vorarlberg. Der verwendete Bio-Dinkel ist eine sogenannte Ursorte, die frei von genetischen Weizenanteilen ist. Natürlich ist nicht nur dieser bio-zertifiziert sondern auch die verwendeten Eier. Ergebnis sind biologische Dinkel-Teigwaren die frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen sind und köstlich schmecken.

Vorarlberg



### Porträt

Der Martinshof in Buch hat sich von einem klassischen Landwirtschaftsbetrieb zu einem Netzwerk von regionalen MitarbeiterInnen und PartnerInnen entwickelt. Statt den Betrieb zu vergrößern, wurden in der Nachbarschaft Bäuerinnen und Bauern gesucht, die sich zum Martinshof zusammenschlossen haben und nun gemeinsam 100% klimaneutral regionale Lebensmittel herstellen. Die Zutaten für die Bio-Dinkelnudeln stammen von den biologisch wirtschaftenden bäuerlichen PartnerInnen des Martinshofs, die nicht nur biologisch, sondern nach den noch strengeren Richtlinien von BIO AUSTRIA wirtschaften. [martins-hof.at](http://martins-hof.at)



# Biohof Tomic



## Granola

### Produktbeschreibung

Am BIO AUSTRIA Hof von Familie Tomic wird bei der Herstellung des Granolas besonders auf natürliche und hochwertige Zutaten geachtet. Ohne Zusatz von raffiniertem Zucker erhält das Granola seine Süße durch die sanft gebackenen Hafer- und Dinkelflocken, die anschließend mit Zimt verfeinert werden. Viel mehr braucht es nicht für den reinen Genuss.

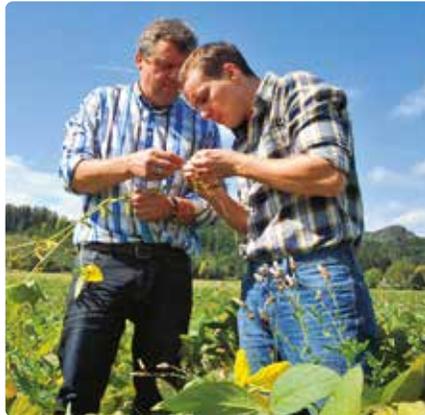
BIOHOF TOMIC

Kärnten



### Porträt

Der Biohof Tomic im Kärntner Buchbrunn bei Eberndorf ist ein 60 Jahre alter Familienbetrieb der bereits seit über 25 Jahren biologisch bewirtschaftet wird. Im Einklang mit der Natur und im Sinne der Kreislaufwirtschaft bewirtschaftet Familie Tomic ihre Felder und baut Dinkel, Roggen, Buchweizen, Mais, Weizen, Sonnenblumenkerne, Hafer, Gerste, Braunhirse und mehr an. Diese werden am Hof schonend zu bekömmlichen Bio-Mehlen, -Müslis etc. verarbeitet. [biohof-tomic.at](http://biohof-tomic.at)



# Scannen und bestellen



[www.bioaustriabox.at](http://www.bioaustriabox.at)

Eine Box kostet **53,90 Euro** brutto inklusive Versand.

Ab zehn Stück kostet die Box **48,51 Euro**, ab fünfzig Stück **43,12 Euro**.

Für Wiederverkäufer gelten Sonderkonditionen, bitte unter [info@bioaustriabox.at](mailto:info@bioaustriabox.at) bestellen.



*Rezepte*

# *Nudelpfanne, 4 Portionen*



## Zubereitung

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln.

Öl in Topf erhitzen. Zuerst Faschiertes und Speck anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch glasig braten.

Die Kräuter abbrausen. Thymian, Rosmarin und 6 Petersilienzweige mit dem Lorbeerblatt zusammenbinden und mit dem Tomatenpassata und dem Wein zum Faschierten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei sanfter Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Restliche Petersilie hacken.

Die Bio-Dinkelnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und zur Fleischsauce hinzufügen.

Die Nudelpfanne mit WienerWürze, Muskat, Salz, Pfeffer und vorsichtig Chilisalz abschmecken. Sofort servieren und mit der gehackten Petersilie oder Sprossen und Parmesan bestreuen.

---

## Bio-Zutaten

- 500 g Bio-Rinderfaschiertes
  - 100 g Schinkenspeck
  - 4 Zwiebeln
  - 4 Knoblauchzehen
  - 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
  - 2 Thymianzweige
  - 1 Rosmarinzweig
  - ½ Bund Petersilie
  - 1 Handvoll Sprossen (zur Deko, wahlweise)
  - 1 Lorbeerblatt
  - 250 g Tomatenpassata
  - 200 ml Wein, weiß, trocken
  - Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
  - Chilisalz von JULIBERG
  - WienerWürze vom Genusskoarl
  - 250 g Dinkelbandnudeln vom Martinshof
  - etwas Muskat
  - 60 g Parmesan
-

# *Linse-Eintopf, 2 Portionen*



## **Zubereitung**

Limsen ohne Salz in reichlich Wasser 15 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, das Gemüse in kleine Würfel schneiden und zuerst die Zwiebel und den Knoblauch andünsten, dann das Tomatenmark kurz anbraten.

Schließlich das Gemüse bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten, dabei ab und zu umrühren.

Mit 1 Liter Gemüsesuppe ablöschen, vorgekochte Limsen und Gewürze (ohne Salz) hinzufügen und 15 – 20 Minuten bei geringer Hitze und aufgelegtem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Salzen und mit Chilisalz, WienerWürze, Apfelessig und Honig abschmecken.

---

## **Bio-Zutaten**

- 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 200 g Kartoffeln
  - 100 g Karotten
  - 1 Stangensellerie
  - 1 EL Rapsöl oder Ghee
  - 3 EL Tomatenmark
  - 250 g Berglimsen von Bio Schmidt
  - 10 g Liebstöckel gehackt
  - 1 Lorbeerblatt
  - Pfeffer, Salz, Chilisalz von JULIBERG
  - Apfelessig, WienerWürze vom Genusskoarl und Honig von Bichler's Bio-Imkerei zum Abschmecken
-

# Biskuittorte mit Himbeeren und Himbeeraufstrich

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen, das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis sich Spitzen ziehen.

Den Eischnee auf die Zucker-Ei-Masse geben, das Mehl mit der Stärke mischen und darüber sieben.

Alles nach und nach unterheben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Glatt verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Creme das Puddingpulver mit 3 EL Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, Pudding-

milch einrühren und aufkochen lassen. In eine Schüssel füllen, mit Staubzucker bestäuben und kalt werden lassen.

Die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise zugeben und unterrühren.

Den fertig gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Dann waagerechte dritteln und auf dem unteren Boden den Himbeeraufstrich verteilen.

Die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und auf dem Fruchtaufstrich verteilen. Locker verstreichen und den zweiten Biskuitboden aufsetzen. Vorgang wiederholen.

Obersten Boden mit Buttercreme und Himbeeren nach Wunsch dekorieren und für zirka 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



---

### Bio-Zutaten

Für den Biskuit

- 6 Eier
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Mehl
- 40 g Speisestärke

Für die Creme

- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver für 250 ml Flüssigkeit
- 250 ml Milch
- 2 EL Zucker

- 160 g Butter
- 50 g Staubzucker
- Himbeeraufstrich vom Biobeerengarten Hummel
- Himbeeren zum Dekorieren

# Honigparfait, 4 Portionen



## Zubereitung

Eidotter und 60 g Honig über Wasserdampf kräftig aufschlagen.

Obers steif schlagen und gemeinsam mit Zitronen- oder Orangensaft und Vanille unterheben.

Die Parfaitmasse in eine Form füllen und 3 Stunden gefrieren lassen.

Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kompottfrüchten (Zwetschen, Birnen, Cranberries ...) anrichten.

Übrigen Honig in dünnen Bahnen über das Parfait ziehen.

---

## Bio-Zutaten

- 3 Eidotter
  - 80 g Bergblütenhonig von Bichler's Bio Imkerei
  - 400 g Schlagobers
  - 1 EL Zitronen- oder Orangensaft
  - Vanille, Kompottfrüchte nach Geschmack
-

**Impressum**

**Herausgeber**

BIO AUSTRIA, Auf der Gugl 3/3, OG, 4021 Linz, +43 732 654 884, [office@bio-austria.at](mailto:office@bio-austria.at)

**Redaktion**

Mag.<sup>a</sup> Nadia El Daly, DI Johanna Auzinger

**Fotos**

Coveridee: Claudia Christof; Bio Ernte Steiermark (Cover); Bio-ProduzentInnen (S. 6–24);  
Bianca Ackermann, Unsplash (S. 9); Frederic Dupont, Unsplash (S. 32); Fotolia (S. 34); Knurra (S. 25);  
Christoph Liebentritt (S. 4, 5); Sorin Popa, Unsplash (S. 28); Aneta Voborilova, Unsplash (S. 30)

**Gestaltung**

René Andritsch, M.A.

**Druck**

Druckerei Janetschek



