



Foto: fotolia

Käse-Wein-Suppe (4 Portionen)

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 75 g Speck, geräuchert | 100 ml Schlagobers |
| 1 EL Butter | 200 g Frischkäse |
| 500 g Lauch | Salz und Pfeffer |
| ¼ l Weißwein | 1 Bund Petersilie |
| ¾ l Gemüsesuppe | 2 EL Mehl |

Speck fein würfeln. Butter erhitzen und den Speck darin anbraten. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Speck herausnehmen und Lauch im Speckfett andünsten. Mit Weißwein und Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Schlagobers und Mehl verrühren. In die Suppe rühren und aufkochen lassen. Käse zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken. Speck in die Suppe geben. Mit Petersilie bestreut servieren.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

BIO AUSTRIA
Linz: Ellbognerstraße 60, 4020 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at
Wien: Theresianumgasse 11/S1, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: T +43(0)2742-908 33, E niederösterreich@bio-austria.at
Burgenland: T +43(0)2612-436 42, E burgenland@bio-austria.at
Oberösterreich: T +43(0)50-69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at
Salzburg: T +43(0)662-870 571-313, E salzburg@bio-austria.at
Kärnten: T +43(0)463-33263, E kaernten@bio-austria.at
Tirol: T +43(0)512-572 993, E tirol@bio-austria.at
Vorarlberg: T +43(0)5574-537 53, E vorarlberg@bio-austria.at
Steiermark: T +43(0)316-80 50-71 44, E steiermark@ernte.at

100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio-Wein

Weil es ums Ganze geht!



Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist, wo Bio drauf steht.

Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine kleinstrukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere. www.bio-austria.at/richtlinien

Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps.

Mehr über das Bio-Land Österreich auf www.landnet.at.

www.bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Ministerium für Landwirtschaft, Regionalentwicklung, Wirtschaft und Tourismus
LE 07-13
Erntedankfest 2013



lebenseinstrom.at



Wichtige Fragen und Antworten zum Bio-Wein



Ist Bio-Wein besser?

Einige der renommiertesten Weingüter der Welt keltern Trauben aus biologischer Landwirtschaft – und das aus gutem Grund. Ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel entstehen auf fruchtbaren, lebendigen Böden eigenständige, unverfälschte Weine. Die gesunde Nährstoff- und Wasserkonzentration durch dauerhafte Begrünung führt zur Bildung kleinerer Beeren. Dadurch können während der Vinifikation¹⁾ mehr in der Beerenhaut konzentrierte Aromastoffe, Antioxidantien und andere wertvolle Inhaltsstoffe ausgelautet werden. Bei der Bio-Vinifizierung wird der Charakter des Weines unverfälscht in die Flasche gebracht. Bio-Wein ist eine Wohltat für den Gaumen!

Ist Bio-Wein besser für die Umwelt?

Der schonende Umgang mit der Natur sichert einer unschätzbaren Vielfalt an Organismen wertvollen Lebensraum. Trockensteinmauern, Hecken und blühende Begrünung sind die Basis für ein Ökosystem mit großer biologischer Diversität. Die Förderung von Nützlingen und die Stärkung der Pflanzen durch Kräuter- oder Kompostextrakte verbessern die Vitalität der Reben und die Qualität des Weins. Die ganzjährige Begrünung und der Humusaufbau in den Weingärten bindet auch eine große Menge CO² aus der Atmosphäre. Das kommt der Klimabilanz jeder Flasche Wein zugute. Wer seinem Gaumen und der Umwelt etwas Gutes tun will, greift am besten zu Bio-Weinen!

Ist Bio-Wein teuer?

Meist sind Bio-Produkte im direkten Preisvergleich etwas teurer als konventionelle – oft deshalb, weil unterschiedliche Qualitäten miteinander verglichen werden. Vergleicht man Bio-Weine und konventionelle Weine derselben Qualität, Herkunft und Sorte, gibt es keine Preisunterschiede. Würden die Umweltleistungen der Bio-Betriebe bei der Preisgestaltung eingerechnet, wären Bio-Produkte überhaupt mit einem Mal unschlagbar günstig: bei der biologischen Wirtschaftsweise fallen keine Folgekosten für die Beseitigung von Schäden durch Hochwasser, Bodenerosion oder Umweltverschmutzung an. Bio-Wein schmeckt und ist seinen Preis allemal wert!

¹⁾ Die Vinifikation oder Vinifizierung bezeichnet die Verarbeitung der Trauben zu Wein.



Trauben-Tiramisu

(8 Portionen)

200g Biskotten	Saft einer Limette
8 EL Amaretto	50ml Mineralwasser
450g entkernte Weintrauben	1 Pkg Vanillezucker
(weiß und blau)	100g Zucker
750g Magertopfen	Obst der Saison zum Garnieren
250g Mascarpone	

Die Biskotten grob zerbröseln und mit 4 EL Likör beträufeln. Die Trauben waschen und trocknen. Weintrauben zum Verzieren beiseite legen. Den Topfen mit Mascarpone, Limettensaft, Mineralwasser, Vanillezucker, Zucker und 4 EL Likör mit dem Mixer cremig rühren. Biskotten, Trauben und Mascarponecreme in Gläser schichten. Mit den restlichen Trauben und anderem Obst der Saison verzieren. Ohne Garnitur 1 Tag vorher vorzubereiten!