

70.200

**Bäuerinnen und Bauern in
Niederösterreich sorgen für Regionalität.**

Verlass di drauf!

Alm . Amaranth . Apfel . Aronia . Bauholz . Biene . Birne . Bohne . Brennholz .
Brokkoli . Brot . Buchweizen . Butter . Chinakohl . Dinkel . Edelbrand . Eier . Einkorn .
Eis . Emmer . Energie . Ente . Erbse . Erdäpfel . Erdbeere . Essig . Fenchel . Fisch .
Fisole . Fleisch . Fruchtsaft . Gans . Gerste . Gras . Gurke . Hackschnitzel . Hafer . Hanf .
Haselnuss . Heidelbeere . Himbeere . Hirse . Holunder . Honig . Hopfen . Huhn .
Joghurt . Johannisbeere . Kaninchen . Karfiol . Karotte . Käse . Kirsche . Klee . Knoblauch .
Kohl . Kohlrabi . Kohlsprosse . Kraut . Kräuter . Kren . Kümmel . Kürbis . Lauch . Linse .
Lupine . Luzerne . Mais . Mariendistel . Marille . Marmelade . Mehl . Melanzani .
Melone . Milch . Miscanthus . Mohn . Most . Nektarine . Öl . Öllein . Paprika . Paradeiser .
Pellets . Petersilie . Pfefferoni . Pferde . Pfirsich . Pute . Quinoa . Radieschen . Raps .
Reis . Rettich . Rhabarber . Ribisel . Rind . Roggen . Rollrasen . Rote Rübe . Rübse .
Salat . Sauerrahm . Schaf . Schlagobers . Schnittlauch . Schwein . Sellerie . Senf . Sesam .
Soja . Sonnenblume . Sorghum . Spargel . Speck . Spinat . Stachelbeere . Sudangras .
Süßkartoffel . Treibstoff . Triticale . Walnuss . Weichsel . Weide . Wein . Weintraube .
Weizen . Wicke . Wiese . Ziege . Zierpflanze . Zucchini . Zuckerrübe . Zwetschke . Zwiebel .

SORGEN WIR FÜR GUTES KLIMA. SCHAUEN WIR GEMEINSAM DRAUF, WO'S HERKOMMT.

Verlass di drauf!



Foto: Georg Pomab/LK Niederösterreich

Vertrauen ist gut – Kennzeichnung noch besser. Fragen wir beim Essen außer Haus nach, woher die Produkte für die Speisen kommen. Das erhöht die Wertschätzung für Lebensmittel und steigert das Interesse an der freiwilligen Herkunftskennzeichnung. Seit 1.9. ist die verpflichtende Auslobung von Fleisch, Milch und Eiern in Kantinen in Kraft: ein Meilenstein, der unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärkt und für uns alle gleichzeitig mehr Transparenz bringt. Wo Österreich drinnen ist, steht künftig auch Österreich drauf!

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER.



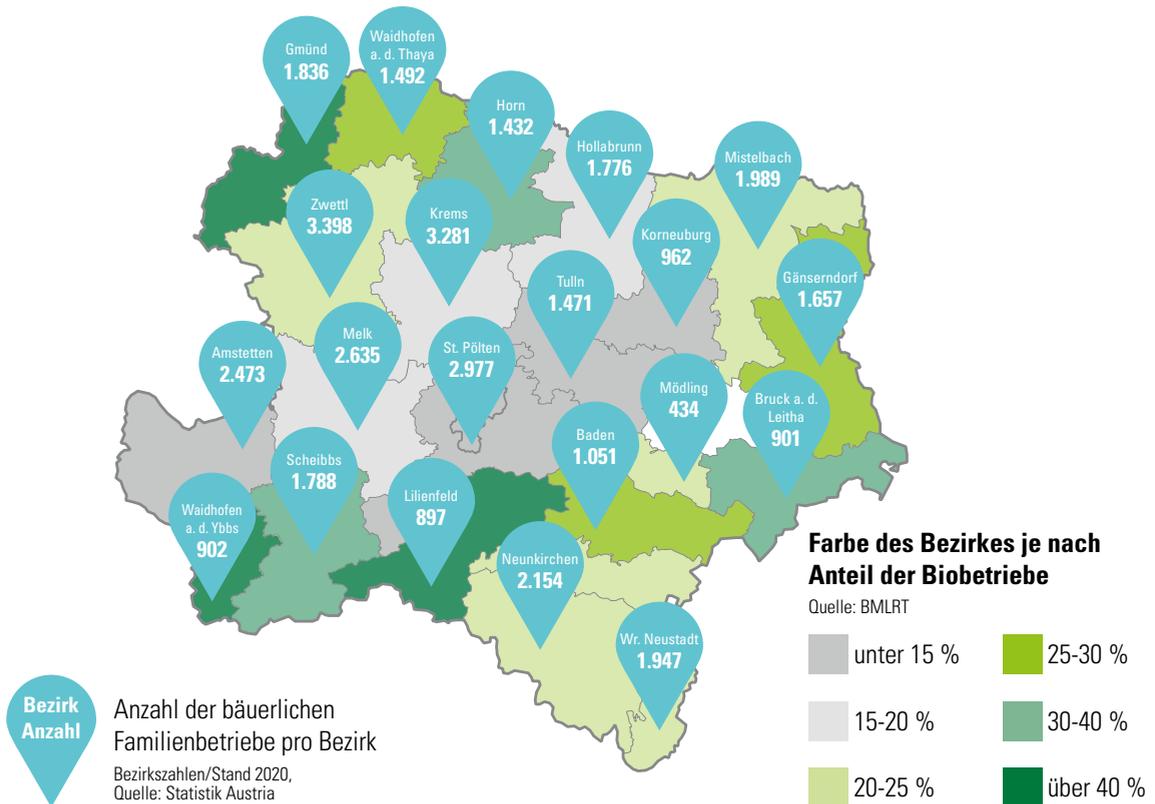
NÖ Landes-Landwirtschaftskammer

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 28000
Redaktion: Daniela Morgenbesser
Layout: Anna Gindl, Referat Informationsdesign, Illustrationen: Eva Kail
Druck: Druckerei Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach
Alle Angaben erfolgten mit größter Sorgfalt.
Gewähr und Haftung müssen wir ausschließen.

St. Pölten, 2. Auflage Juli 2024



Wo unsere Bäuerinnen und Bauern zu Hause sind



37.400 bäuerliche Familienbetriebe (dahinter stehen 70.200 Bäuerinnen und Bauern) wurden 2020 in Niederösterreich bewirtschaftet. Die heimische Landwirtschaft ist vergleichsweise klein strukturiert. Durchschnittlich bearbeitet ein Betrieb 42,6 ha landwirtschaftliche Flächen und Wald. Fast ein Viertel der niederösterreichischen Betriebe wirtschaften nach den Kriterien des biologischen Landbaus und über 40 % sind Bergbauernbetriebe.

Ein Bauer versorgt wie viele Menschen?

1950:
4 Menschen



2019:
98 Menschen



**Unsere Bäuerinnen und Bauern decken den Tisch
Weniger Landwirt:innen ernähren immer mehr
Menschen ...**

1950

1 Landwirt:in ernährt in Österreich 4 Menschen

1960

1 Landwirt:in ernährt in Österreich 12 Menschen

1980

1 Landwirt:in ernährt in Österreich 27 Menschen

2000

1 Landwirt:in ernährt in Österreich 61 Menschen

2019

1 Landwirt:in ernährt in Österreich 98 Menschen

Unsere Bäuerinnen und Bauern decken den Tisch

Sie sind die Profis vom Land und bringen Qualität auf den Punkt. Was wären wir ohne Bäuerinnen und Bauern? Mit Sicherheit ziemlich hungrig. Die Arbeit, die Bäuerinnen und Bauern leisten, hat sich seit Jahrzehnten kaum verändert. Der Unterschied liegt allerdings im Wie. Was früher Bäuerin und Bauer selbst erledigten, übernehmen heute überwiegend Maschinen. Digitalisierung, Innovationen und der technische Fortschritt machen es möglich, dass heute ein/e Landwirt:in in Österreich 98 Menschen mit Lebensmitteln ernähren kann.

Durchschnittlicher Verbrauch pro Kopf und Jahr



*davon 62 kg für den menschlichen Verzehr

Quelle: Statistik Austria

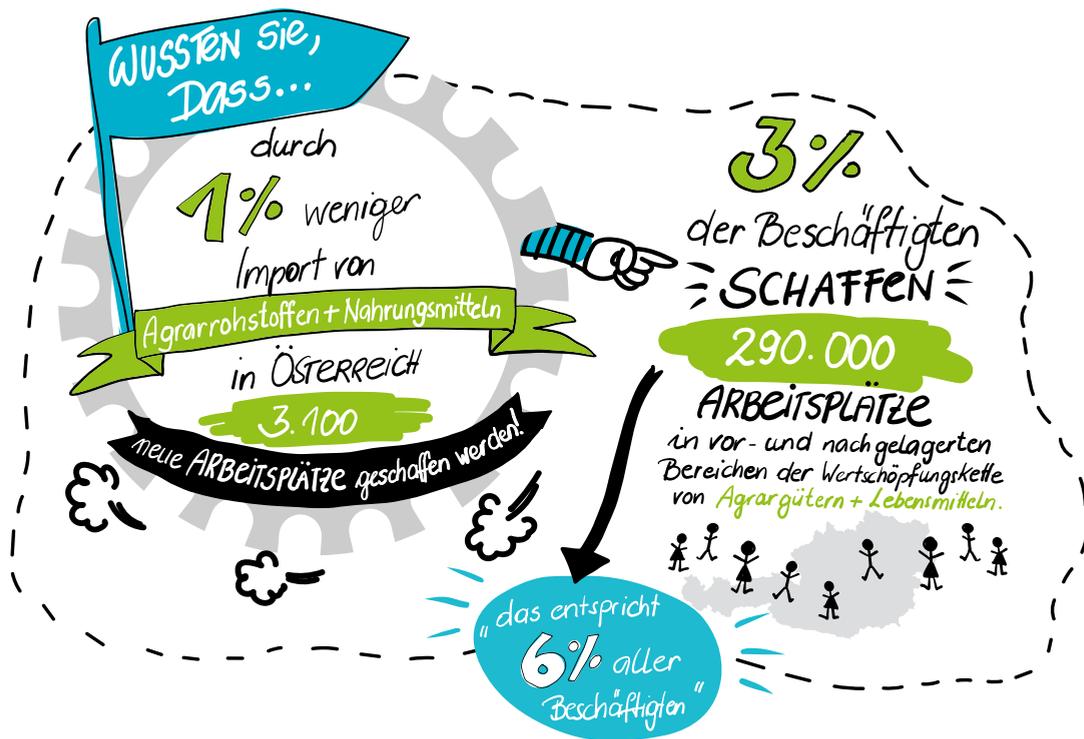
Jährlich werden in Österreich pro Person rund 115 kg Gemüse, 62 kg Fleisch, 91 kg Getreide und 76 kg Obst verzehrt. Der Zuckerkonsum lag im selben Jahr bei rund 33 kg pro Person der Bevölkerung. Pro Kopf trinken die Österreicherinnen und Österreicher rund 106 l Bier und 27 l Wein pro Jahr. Ohne unsere Bäuerinnen und Bauern würde es all diese Lebensmittel nicht geben.

Eigenversorgung in Österreich



Der Selbstversorgungsgrad gibt an, in welchem Umfang die Erzeugung der heimischen Landwirtschaft den Bedarf (Gesamtverbrauch) decken kann oder um welchen Prozentsatz die Produktion den inländischen Bedarf übersteigt. Österreich kann sich bei vielen Produkten selbst bzw. überwiegend selbst versorgen, allerdings nicht bei allen. Der bewusste Einkauf heimischer Lebensmittel trägt zudem mit kurzen Transportwegen aktiv zum Klimaschutz bei.

Zahlen, Daten & Fakten



Quelle: WIFO

Mit nur 1 % weniger Importen von Agrarrohstoffen und Lebensmitteln können in Österreich zusätzliche 3.100 Arbeitsplätze in der Produktion im Agrarsektor sowie in den nachgelagerten Branchen der Verarbeitung geschaffen werden. 6 % aller Beschäftigten in Österreich arbeiten im Agrarsektor. 3 % davon – das sind rund 290.000 Arbeitsplätze – arbeiten im vor- und nachgelagerten Bereich der Produktion. Landwirtschaftliche Produktion ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor in allen Bundesländern, sichert Arbeitsplätze und gewährleistet die Wertschöpfung in der Region.

Warum regionale Produktion wichtig ist

hohe Produktionsstandards

Versorgung im eigenen Land

strenge Auflagen

unabhängige Kontrollen

Arbeitsplätze im Land

gepflegte Kulturlandschaft

Regionale Produktion

Biodiversität auf den Feldern

aktiver Klimaschutz

Regionale Produktion schafft Arbeitsplätze, ist klimafreundlich und erhöht die Lebensqualität und Versorgungssicherheit.

Unsere Konsumentinnen und Konsumenten können sich auf höchste und transparente Produktionsstandards verlassen.

NÖ Bäuerinnen und Bauern ...

- versorgen die Bevölkerung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und Rohstoffen.
- produzieren transparent unter Einhaltung kontrollierter, strenger Auflagen.
- sichern durch die Bewirtschaftung den Erhalt der Kulturlandschaft in Niederösterreich.
- leisten einen zentralen Beitrag zur Unabhängigkeit von Importen und damit zur Krisensicherheit.

Wer regional kauft, schafft Arbeit

Wer 5 Euro pro Monat pro Haushalt in regionale Lebensmittel investiert ...

... schafft 770
Arbeitsplätze



... steigert die
Wertschöpfung
in NÖ um 38 Mio. Euro



... schont das Klima durch
kürzere Transportwege



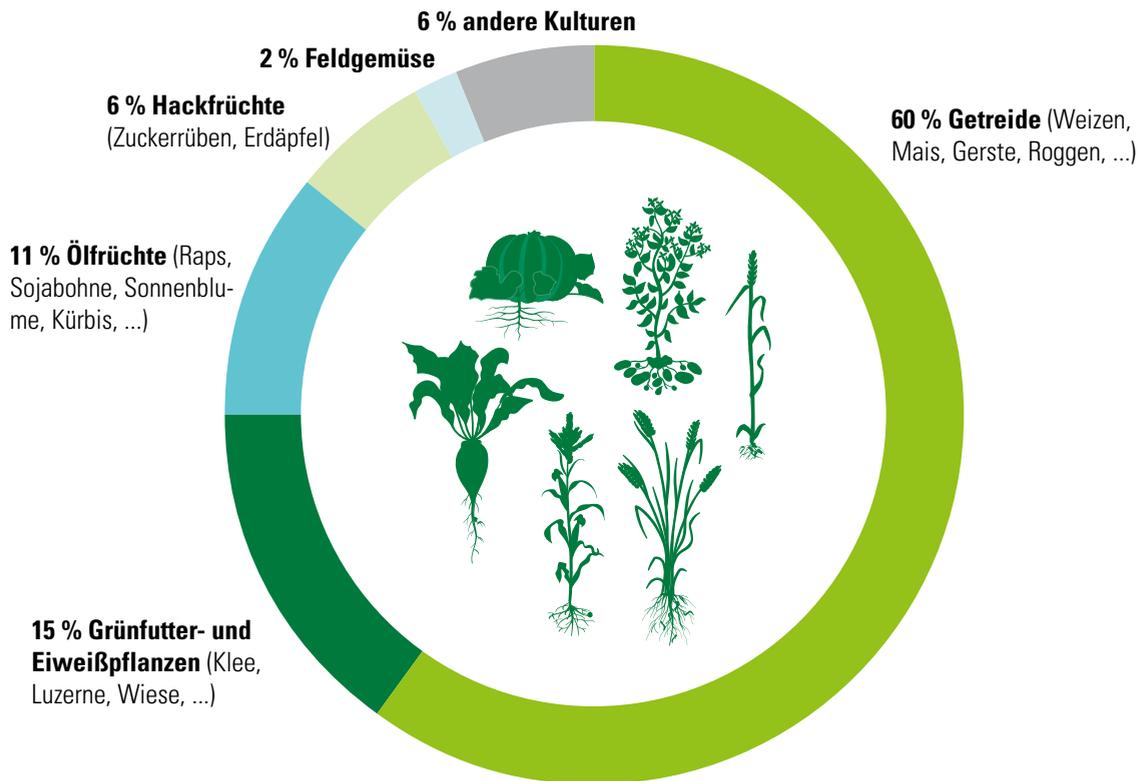
... und lässt sich die hoch-
wertigen Lebensmittel
schmecken



Der bewusste Einkauf und Konsum von regional produzierten Lebensmitteln und Rohstoffen unterstützt den Erhalt von Arbeitsplätzen und schafft Wertschöpfung für die Region. 5 Euro pro Monat pro Haushalt in regionale Lebensmittel investiert, sichert in Niederösterreich 770 Arbeitsplätze und 38 Mio. Euro Wertschöpfung. Dazu wird durch kurze Transportwege das Klima geschont.

Also, Augen auf beim Lebensmittelkauf!

Was unsere Bäuerinnen und Bauern anbauen

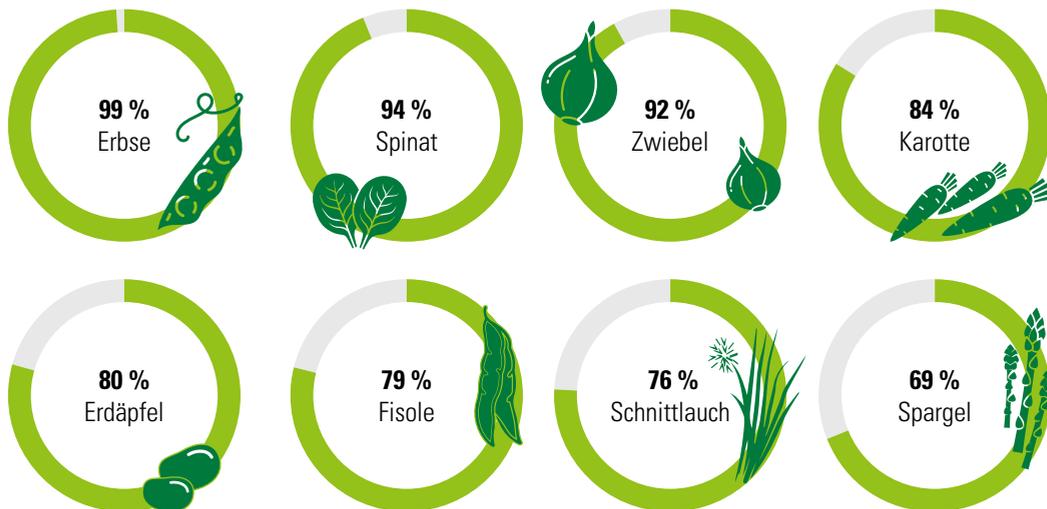


Land- und Forstwirtschaft prägt unser Land

Über 80 % der Landesfläche werden von landwirtschaftlichen Betrieben gepflegt. Diese befinden sich zu 97 % in der Hand bäuerlicher Familien. Knapp die Hälfte Niederösterreichs ist landwirtschaftliche Fläche, die sich auf Ackerland, Wiesen und Weiden sowie Wein- und Obstgärten aufteilt. Mehr als ein Drittel der Landesfläche ist mit Wald bedeckt.

Gemüse: Ein Dauerbrenner

Anteil der niederösterreichischen Ernte an der österreichischen Ernte

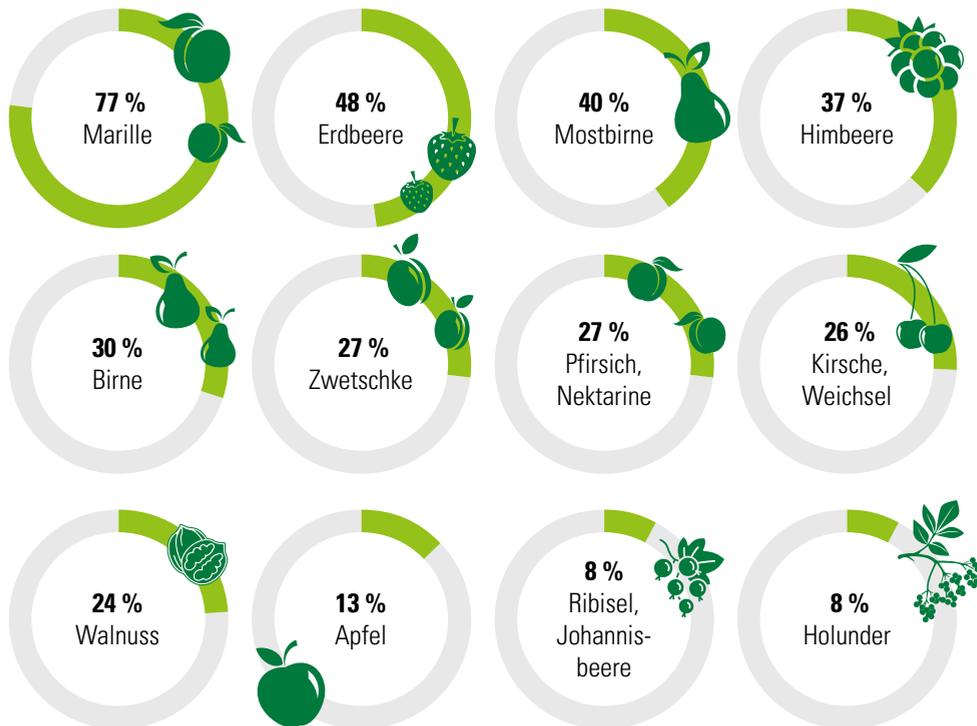


Quelle: Statistik Austria

Nicht umsonst gilt Niederösterreich als der Gemüsekaiser Österreichs. Ganze 99 % der österreichischen Erbsen kommen aus Niederösterreich. Auch bei Zwiebel und Spinat übernehmen unsere Bäuerinnen und Bauern mit 95 % beinahe die gesamte Produktion Österreichs. Selbst beim Tiefkühlgemüse sprechen die Zahlen eine klare Sprache. Alleine im Marchfeld werden jährlich rund 60.000 Tonnen fertig vermarktbare, gefrorenes Qualitätsgemüse erzeugt. Dabei wird Gemüse aus dem Marchfeld gleich nach der Ernte eingefroren.

Ein Blick in die Obstschale Niederösterreichs

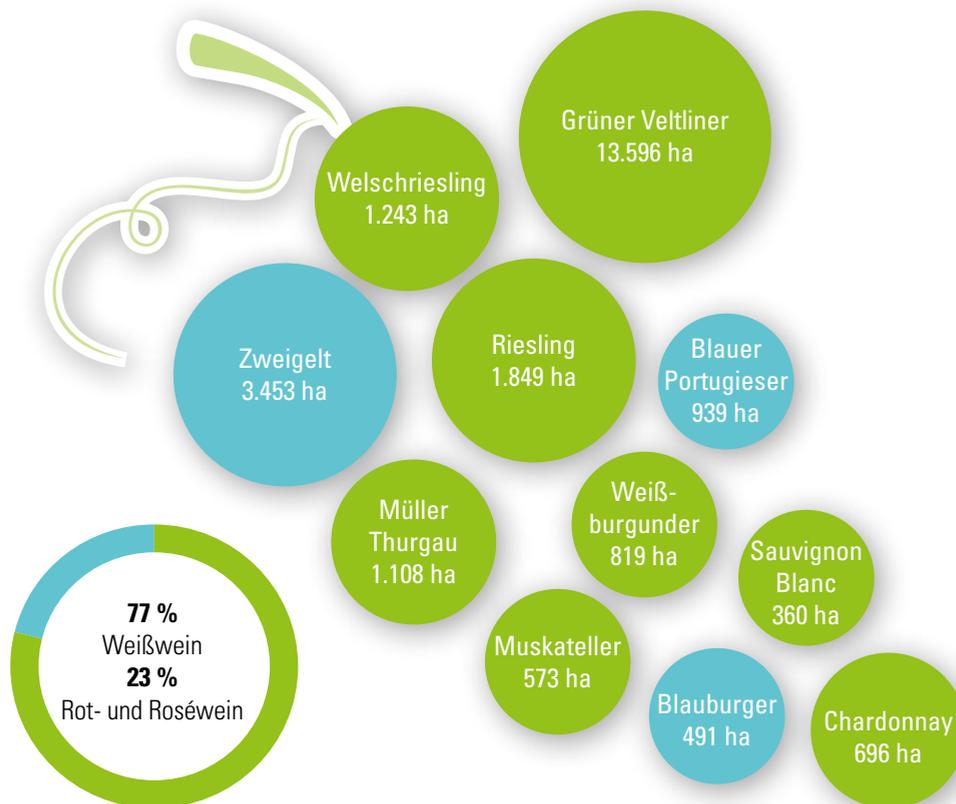
Anteil der niederösterreichischen Ernte an der österreichischen Ernte



Quelle: Statistik Austria

Das niederösterreichische Obst kommt aus Obstanlagen und aus Streuobstbeständen. In Obstanlagen wachsen kleine Bäume in regelmäßigen Abständen und dienen der Erzeugung von Tafelobst. Streuobstbestände sind großwüchsige Bäume verschiedener Obstarten und Sorten. Sie wachsen unregelmäßig auf Wiesen, Weiden und am Straßenrand und prägen das Landschaftsbild. Dieses Obst wird meist verarbeitet. 1.300 niederösterreichische Erwerbsobstbäuerinnen und Erwerbsobstbauern ernten auf 2.800 ha vorwiegend Äpfel, Marillen & Erdbeeren.

Wein.Blicke



In Niederösterreich bewirtschaften rund 2.700 Weinbaubetriebe 27.160 ha Weingärten. Das sind rund 61% der österreichischen Weingartenfläche. 1 ha Weingarten kann je nach Bewirtschaftungssystem aus bis zu 5.000 Reben bestehen. Pro Rebstock werden zwischen 1 kg und 3 kg Trauben geerntet. Für 0,75 l Wein sind 1 kg Trauben notwendig. Trauben werden in Österreich vorwiegend zur Erzeugung von hochwertigen Qualitätsweinen produziert. Teile der Traubenproduktion gehen aber auch in die Traubensaftproduktion oder werden als Esstrauben genutzt.

Biodiversität und Artenvielfalt

24 %

der landwirtschaftlichen Nutzfläche in NÖ wird biologisch bewirtschaftet

Auf 230.000 ha

Ackerflächen in NÖ wachsen blühende Kulturen und bieten somit gleichzeitig Bestäubern ein Blütenmeer

19.000 Betriebe

in NÖ nehmen an Maßnahmen für eine umwelt- und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB) teil.

84.000 ha

Biodiversitäts- und Naturschutzflächen auf Acker und Grünland

2 Nationalparks,
1 Wildnisgebiet,
1 Biosphärenpark

1/3

der Landesfläche als Schutzgebiet ausgewiesen

rund 90 %

der Betriebe in NÖ nehmen freiwillig am Umweltprogramm (ÖPUL) teil

138.600 ha

Zwischenfrucht-
begrünungen

Investitionen in die Wiederherstellung von Flussläufen und Schaffung neuer Lebensräume für bedrohte Arten

mehr als 500

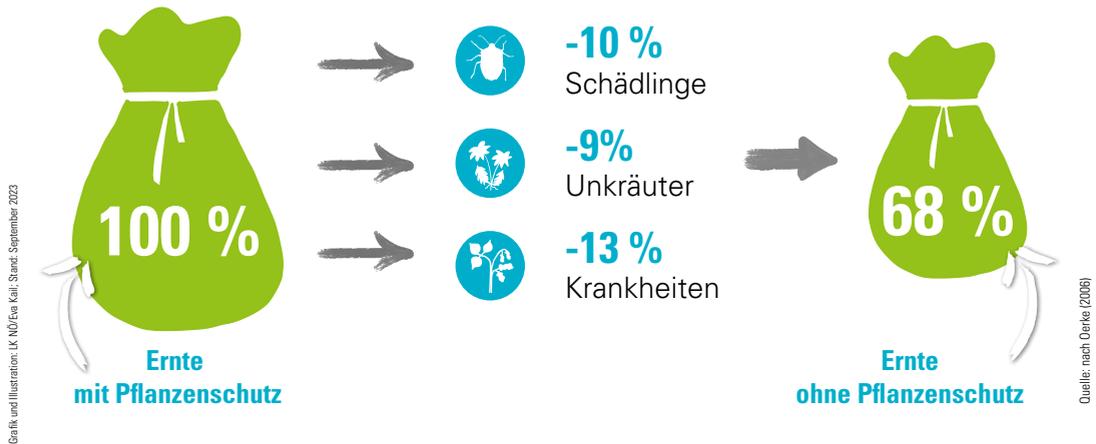
Renaturierungsprojekte realisiert

Bäuerinnen und Bauern fördern aktiv Biodiversität und Artenvielfalt durch ...

- aktive Anlage von Biodiversitätsflächen, die aus der Produktion genommen werden.
- Mischung von verschiedenen Pflanzenarten auf ihren Flächen.
- Pflege der Biodiversitätsflächen nach festgelegten Auflagen.
- Sortenwahl und Fruchtfolge

Pflanzenschutz

Pflanzenschutz ermöglicht eine um 30 % höhere Ernte



Reduzierung Pflanzenschutz

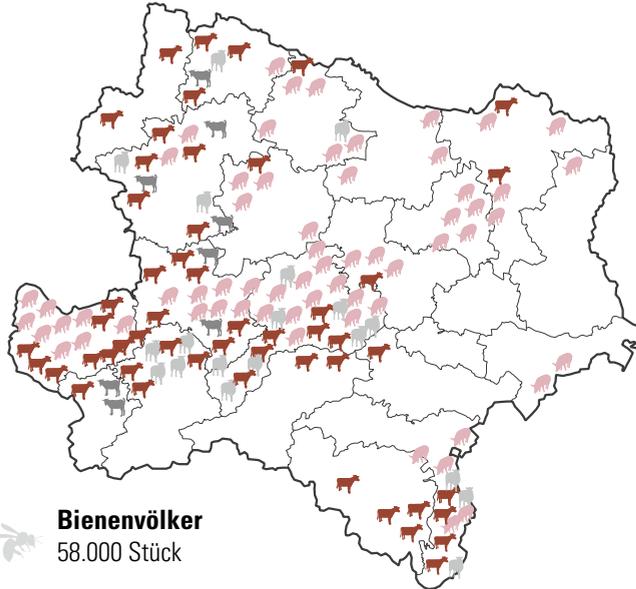
- Der Grundsatz lautet: „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“.
- Österreich hat seit 2011 bereits 22 % der chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingespart.

Hohe Standards

- Die heimischen Bäuerinnen und Bauern arbeiten nach höchsten Standards und sind gut ausgebildet (Pflanzenschutzmittel-Sachkundeausweis).
- Landwirtschaftliche Produkte aus Österreich werden transparent produziert und werden permanent überprüft – im Gegensatz zu vielen importierten Produkten.
- Bei vielen importierten Lebensmittel liegen die Pflanzenschutz-Standards deutlich unter den österreichischen Standards.

Tierhaltung in Niederösterreich

Quelle: Statistik Austria, Biene Österreich



Bienenvölker
58.000 Stück



Legehühner
1.638.000 Stück



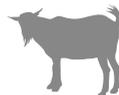
Masthühner
2.190.300 Stück



Schafe
78.200 Stück



Ziegen
16.300 Stück



Ferkel und Jungschweine
395.900 Stück



Zuchtschweine
68.700 Stück



Mastschweine
298.300 Stück



Kälber
154.600 Stück



Milchkühe
100.400 Stück



Mastrinder
111.700 Stück



Aufgrund des hohen Grünlandanteils in Österreich hat die Rinderhaltung eine besondere Bedeutung. Nur etwa 5 bis 10 % des in Österreich bewirtschafteten Grünlandanteils wären überhaupt für Ackerbau geeignet. Der Rest kann nur über die Veredelung von Gras für die menschliche Ernährung nutzbar gemacht werden: hochwertiges Eiweiß entsteht durch die Verwertung des Grases durch die Wiederkäuer in Form von Milch und Fleisch.

Betriebsgröße nach Tierart



Über 16.000 landwirtschaftliche Betriebe in Niederösterreich halten Tiere. Rinder, Schafe, Ziegen, Geflügel, Schweine, Fische, Bienen und viele andere Tiere finden auf Niederösterreichs Bauernhöfen einen Platz. Die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Tiere haben die Bäuerinnen und Bauern dabei immer im Blick. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag für die Selbstversorgung Österreichs mit hochwertigen Lebensmitteln.

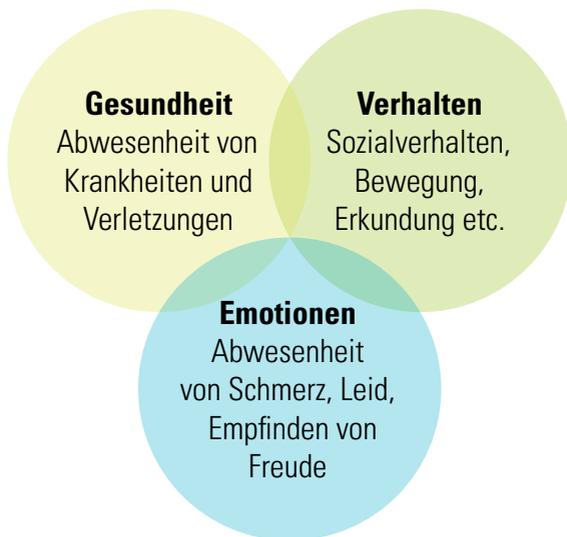
Tierhaltung und Tierwohl in NÖ

ÖPUL Tierwohlprogramm in Niederösterreich



ÖPUL 2023 Tierwohlprogramm	Anzahl teilnehmende Betriebe
Stallhaltung Rinder	1.623
Schweinehaltung	498
Weide Rinder	3.694
Weide Ziegen und Schafe	740
Behirtung	55

Multidimensionales Konzept für Tierwohl



Quelle: Fraser, 2008/verändert; graphische Anpassung durch ÖKL

Tierhaltung in Österreich

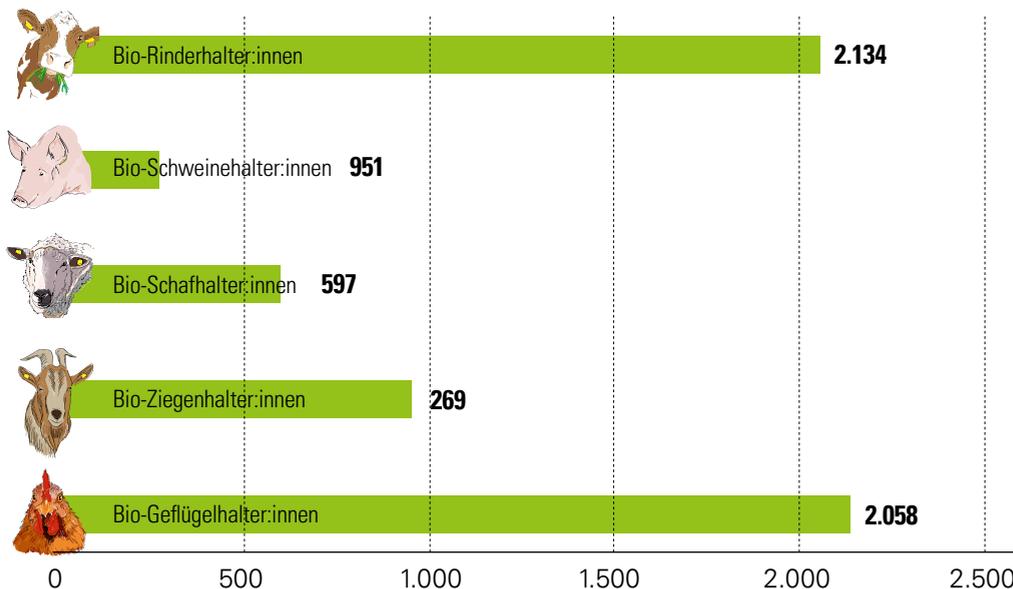
- Im internationalen Vergleich hat Österreich eine sehr kleinstrukturierte Landwirtschaft.
- Moderne Stallbausysteme und digitale Landwirtschaft erleichtern den Arbeitsalltag und können das Tierwohl verbessern.
- Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe mit Tierhaltung: ca. 82.000.
- In Niederösterreich sind es ca. 16.000.

Tierhaltung und Tierwohl in NÖ

Tierwohlprogramme beinhalten unter anderem folgende Vorschriften

Platzbedarf der Tiere, Luftversorgung, Lichtverhältnisse in den Stallungen, Betreuung der Tiere, Futterqualität, veterinärmedizinische Versorgung

Bio-Tierhalter:innen in Niederösterreich



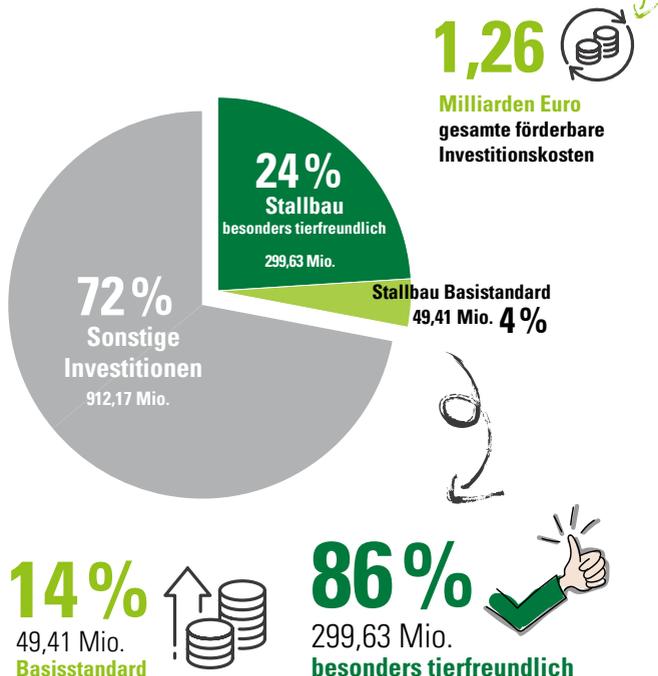
Quelle: RollIAMA/AMA-Marketing, 2024

BIO-Absatz Fleisch im Lebensmitteleinzelhandel 2024

Im internationalen Vergleich hat Österreich eine sehr kleinstrukturierte Landwirtschaft. Der Bioanteil im gesamten Fleisch- und Geflügelsegment im Lebensmitteleinzelhandel (total) liegt wertmäßig bei 6,9 %. Die Umsätze wuchsen um 3,5 %, während der Absatz um 5,3 % zurückgegangen ist. Im Durchschnitt zahlten die Kundinnen und Kunden 17,28 Euro für 1 kg Bio-Fleisch. Die höchsten Bio-Anteile unter den Fleisch-Einkäufen im Handel weist Faschiertes mit 11,3 % auf, gefolgt von Rind- und Kalbfleisch mit 9,5 %. Den niedrigsten Bio-Anteil findet man beim Schweinefleisch, wo lediglich knapp 3 % Bio ist.

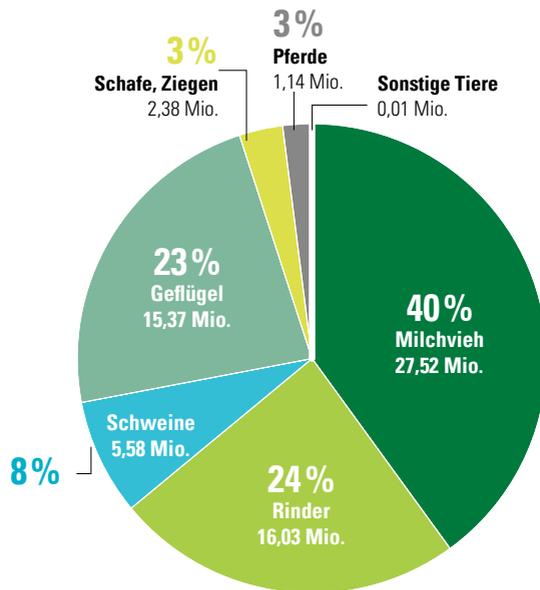
Investitionen Tierwohl in NÖ

Förderbare Investitionskosten (2014 bis 2022)



Stallbau besonders tierfreundlich

tatsächlich ausbezahlte Investitionsförderung bis März 2024



Quelle: Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Förderung, 2024

Niederösterreichs Betriebe investieren freiwillig in Tierwohl

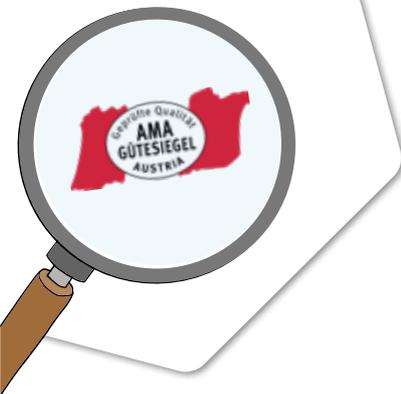
Im Förderzeitraum zwischen 2014 und 2022 investierten **1.986 Betriebe in Niederösterreich** freiwillig in Stallungen mit höheren Tierwohlstandards (von insgesamt 2.292 genehmigten Investitionen).

Allerdings: Durch unklare Rahmenbedingungen und fehlende Planungssicherheit ist die Investitionsbereitschaft – speziell im Schweinebereich – sehr verhalten.

Kontrollierte Herkunft am Beispiel AMA-Gütesiegel

5.805

AMA-Gütesiegel
Kontrollen 2023



7.612

landwirtschaftliche Betriebe

nehmen in NÖ am AMA-Gütesiegel-Programm teil.

127

**AMA-Gütesiegel
Lizenznehmer***

448

AMA GENUSS REGION*

42

**AMA-Biosiegel
Lizenznehmer***

* Lizenznehmer

Be- und Verarbeitungsbetriebe, Schlachthöfe, Lebensmitteleinzelhandel

* AMA GENUSS REGION

Siegel für bäuerliche Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und die Gastronomie

Quelle: AMA Marketing, 2024

AMA-Gütesiegel: Kontrollierte Qualität

Das AMA-Gütesiegel steht seit über 30 Jahren für kontrollierte Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen von landwirtschaftlich erzeugten Lebensmitteln. Es ist gemeinsam mit dem AMA-Biosiegel das einzige staatlich anerkannte und EU-notifizierte Gütesiegel in Österreich (mit Ausnahme des grünen EU-Bio-Logos). Aus Niederösterreich nehmen 7.612 Landwirt:innen am AMA-Gütesiegel-Programm teil. Das AMA-Gütesiegel ist das transparenteste Gütesiegel in Österreich. Im Jahr 2023 fanden in Niederösterreich insgesamt 5.805 systematische Kontrollen statt. 23 Betriebe wurden für Lieferungen ins AMA-Gütesiegel gesperrt. Im Handel gibt es rd. 4.000 Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel.

Forstwirtschaft in Niederösterreich

Wofür wird das Holz aus Niederösterreich verwendet?



Quelle: BMLRT



45 % Fichte



17 % Buche



12 % Kiefer

41 % von Niederösterreich sind mit Wald bedeckt. Diesen bewirtschaften 35.000 Waldbäuerinnen und Waldbauern. Die wichtigsten Baumarten sind Fichte, Buche, Kiefer, Lärche, Eiche und Tanne. Holz wächst laufend nach und hat hervorragende bautechnische Eigenschaften. Wer heimisches Holz als Werkstoff nutzt, übernimmt Verantwortung für eine nachhaltige Zukunftsentwicklung und trägt zur Lösung für die Herausforderung des Klimawandels bei. Holz bindet CO₂ und trägt damit schon beim Wachsen im Wald und über die gesamte Nutzungsdauer als Baustoff zum Klimaschutz bei. Heimisches Holz kaufen und verwenden sichert Wertschöpfung für die Menschen in unseren ländlichen Regionen.

Der Wald und sein Nutzen



1 m³ verbautes Holz speichert rd. 1 Tonne CO₂. Das entspricht dem Gewicht eines Kleinwagens.



1 m³ energetisch verwertetes Holz ersetzt rund 200 Liter Erdöl.



1 m³ verbautes Holz erspart der Atmosphäre 2 Tonnen CO₂.

Unser Wald hat wichtige Funktionen für unser Ökosystem zu erfüllen. Unsere Waldbäuerinnen und Waldbauern bewirtschaften unsere Wälder so, dass die Funktionen des Waldes erhalten bleiben. Nur ein bewirtschafteter Wald kann seinen wichtigen Beitrag für das Ökosystem leisten.

Biodiversität und Artenvielfalt im Wald



Die Eiche

...weist die größte erforschte Artenvielfalt auf. 1.377 Käferarten, 400 Schmetterlingsarten und 100 weitere Insektenarten sind auf die Eiche angewiesen.

Rund 5%
aller Bäume in
Niederösterreich
sind Eichen

Wald ist die Heimat von rund
67.000
Tier-, Pflanzen- und Pilzarten

Das Totholz

Liegendes und stehendes Totholz bietet einen wichtigen und artenreichen Lebensraum. 20- 50 % aller im Wald vorkommenden Pilze, Flechten, Moose, Schnecken, Käfer, Vögel und Säuger sind auf Totholz angewiesen. Seit 1960 ist der Totholzvorrat in Österreichs Wäldern um das Dreifache gestiegen

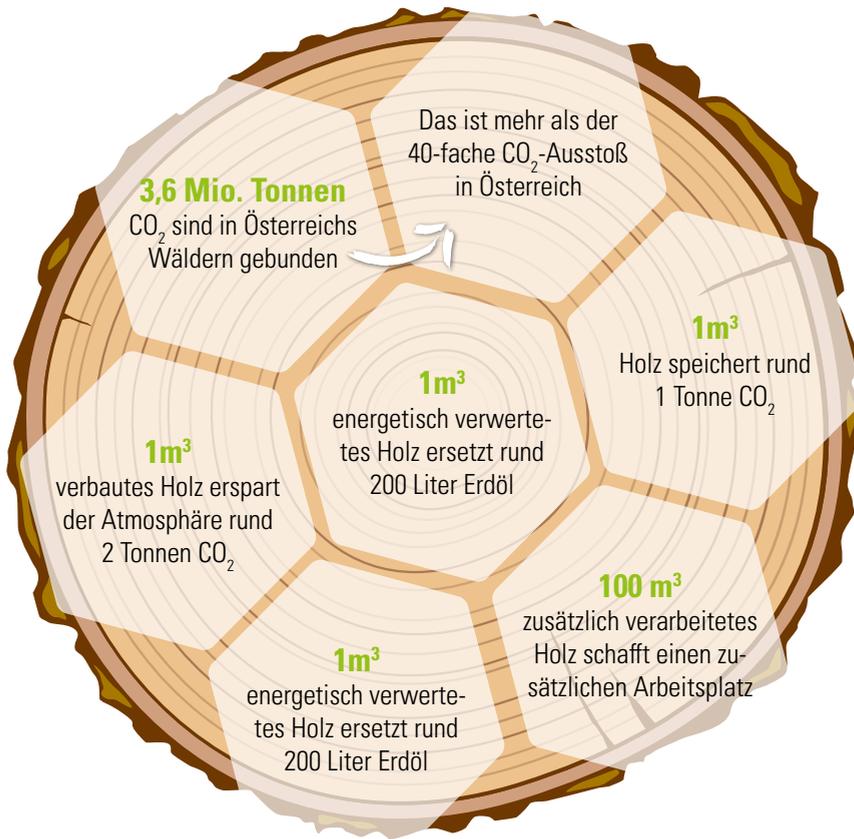
Totholzanteil in
Niederösterreichs
Wäldern:
9,7 Vorratsfestmeter
pro ha



Biodiversitätsfördernde Waldwirtschaft in NÖ

- Etwa 35.000 Waldbesitzer:innen garantieren auf einer Fläche von rund 780.000 ha eine hohe Biodiversität des Waldes.
- Rund 200 Waldbesitzer:innen nehmen freiwillig am Projekt „Biodiversitätsmonitoring Wald“ teil.
- Insgesamt 20 Exkursionsbetriebe machen Biodiversität in ihren Wäldern für die Gesellschaft sichtbar und angreifbar.

Anpassung an den Klimawandel



Österreichs Vorreiterrolle der Landwirtschaft

- Österreichs Agrar- und Forstsektor ist einer der klimafreundlichsten der Welt.
- Seit 1990 hat er seine Treibhausgasemissionen um 16 % reduziert.
- Nur ein Zehntel der österreichweiten Treibhausgasemissionen entfallen auf die Landwirtschaft.
- Regionale Produktion mit kurzen Transportwegen ist am klimafreundlichsten.
- Erneuerbare Ressourcen aus Land- und Forstwirtschaft für saubere Energiewende.

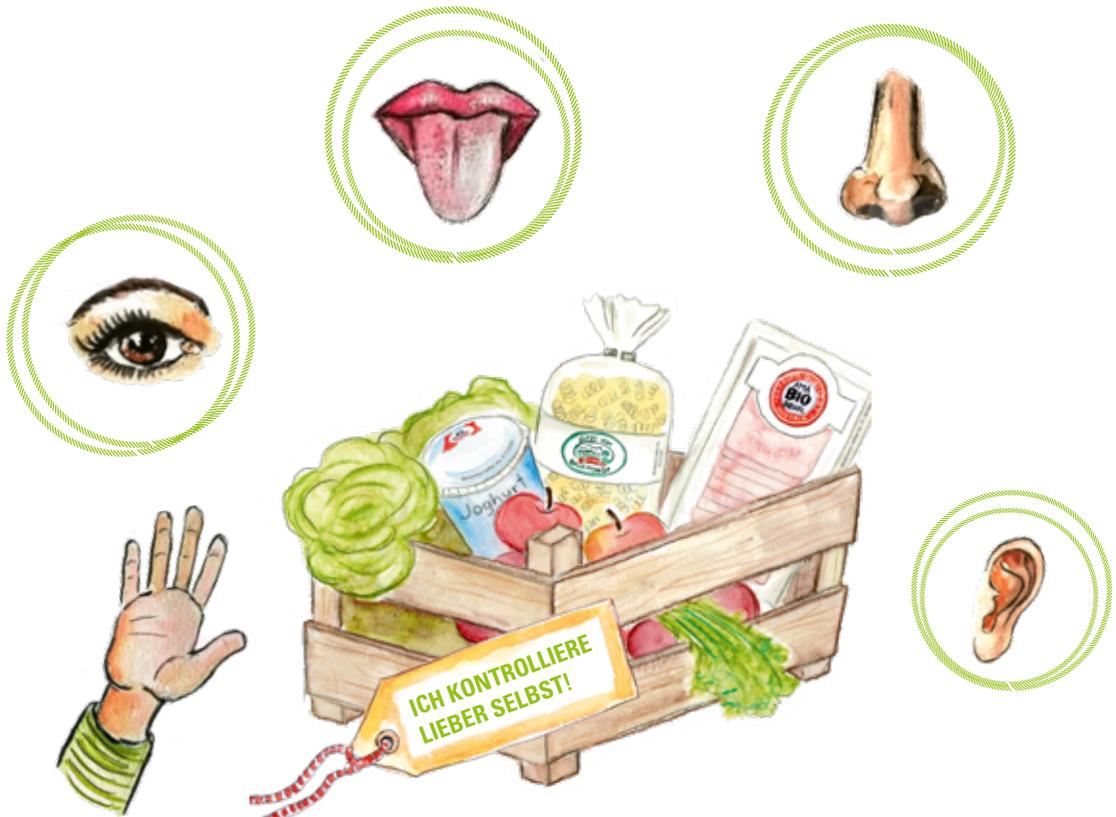
Lebensmittel sind kostbar

In Niederösterreich werden **pro Jahr** Lebensmittel im Wert von circa **300 Euro** pro Haushalt weggeworfen!



In Niederösterreich landen täglich rund 166 Tonnen Lebensmittelabfälle im Restmüll (55 %) und in der Biotonne (45 %). Das entspricht einer Menge von rund 40 kg pro Einwohner und Jahr. Pro Haushalt sind dies bis zu 133 kg jährlich. Die drei am häufigsten entsorgten Lebensmittelgruppen sind: Brot- und Backwaren, Obst und Gemüse sowie Milch- und Molkereiprodukte. (Quelle: Land NÖ) Das sind in Niederösterreich pro Jahr Lebensmittel im Wert von circa 300 Euro pro Haushalt, die weggeworfen werden!

Ist das noch gut?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung den Geruch, den Geschmack und die Nährwerte behält. Es bedeutet nicht, dass das Lebensmittel danach „weggeworfen“ werden muss. Nach Ablauf des Datums sind aber unsere eigenen Sinne gefragt, da sich das Lebensmittel verändert, aber noch lange nicht verdorben ist. Denn unsere Augen sagen uns „das sieht gut aus“, unsere Nase verrät uns, ob das Lebensmittel angenehm oder unangenehm riecht und zuletzt sollten wir daraus unsere Schlüsse ziehen.

I schau genau - weil's von daheim am besten schmeckt

Halte dich an die Gütesiegel!



Rund 70.200 Bäuerinnen und Bauern kümmern sich um unsere hochwertigen Lebensmittel

Damit sie auch in deinem Wagerl landen ...

Schau genau!

Abgepackt ist NICHT Angebaut!

Tipp
Seit September 2023 müssen auch Großküchen verpflichtend informieren, woher die Lebensmittel kommen. Wähle auch dort österreichische Produkte und frage gezielt nach!



Herkunftskennzeichnung

Staatlich geprüfte Siegel wie das AMA-Gütesiegel, AMA-BIO-Gütesiegel und AMA GENUSS REGIONEN Siegel sowie das Qualitätsprogramm Gutes vom Bauernhof garantieren heimische Qualität und Tierwohl. Bei allen Produkten mit diesen Siegeln müssen die wertbestimmenden Rohstoffe aus Österreich stammen, sowie die Be- und Verarbeitung im Inland erfolgen.

Gütesiegel und Zeichen auf Lebensmittel



AMA-Gütesiegel

Für Lebensmittel von besonderer Güte mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Qualitätsanforderungen liegen über dem Gesetz. Rot-Weiß-Rot steht für österreichische landwirtschaftliche Rohstoffe sowie Be- und Verarbeitung.



AMA-Biosiegel

Für Bio-Lebensmittel von besonderer Güte mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Qualitätsanforderungen liegen über den gesetzlichen Bio-Vorschriften. Rot-Weiß steht für österreichische landwirtschaftliche Rohstoffe sowie Be- und Verarbeitung.



EU-Biologo

Die Produkte müssen gemäß der EU-Verordnung erzeugt, verarbeitet und gekennzeichnet sein. Die Herkunft der Rohstoffe ist unter dem Zeichen angegeben, z. B. AT-Landwirtschaft.



AMA Genuss Region

Das staatlich anerkannte Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarkter, kleine Lebensmittelmanufakturen wie Bäcker oder Fleischer sowie Gastronomiebetriebe.



Gutes vom Bauernhof

Garantiert bäuerliche Lebensmittel direkt vom Bauernhof.



TOP Heuriger

Geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien, prämierte Moste und Weine aus eigener Produktion sowie eine vielfältige regionale und saisonale Speisenauswahl machen einen Top-Heuriger-Betrieb aus.

Lebensmittel aus Österreich haben durch strenge gesetzliche Auflagen und Kontrollen eine hohe Grundqualität. Als Gütesiegel, Gütezeichen oder Qualitätssiegel werden grafische oder schriftliche Produktkennzeichnungen bezeichnet, die eine Aussage über die Qualität eines Produktes machen sollen. Bäuerinnen und Bauern, Verarbeitungsbetriebe und Handel müssen die streng vorgegebenen Richtlinien kompromisslos einhalten, die von unabhängigen Prüfstellen kontrolliert werden, um diese Siegel zu erhalten. So sind unsere Lebensmittel aufgrund einer lückenlosen Dokumentation rückverfolgbar.

Gutes vom Bauernhof



Foto: LVDV, NO/Gerald Lechner

Bestes aus der Region bei unseren über 170 ausgezeichneten Betrieben in Niederösterreich

- www.gutesvombauernhof.at
- Schmankerl Navi-App



Wir **schauen** auf gesicherte Herkunft und beste Qualität.



Gutes vom Bauernhof ist die österreichweite Auszeichnung für besonders qualitätsvolle, bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe. Die EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie bildet die Basis dieses Qualitätsprogramms. Über 170 bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich mit der Marke „Gutes vom Bauernhof“ garantieren diese geprüfte Qualität. Konsument:innen können darauf vertrauen, dass sie echte und einzigartige bäuerliche Spezialitäten erhalten. Alle Betriebe werden von unabhängigen Kontrollorganen kontrolliert.

Top Heuriger



5 gute Gründe für die Top-Heurigen

- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien und jährlichen Mystery Checks
- Prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion
- Saisonale Schmankerl aus der Region
- Vielfältige Speisenauswahl von traditionell bis vegetarisch und kreativ-leicht
- Fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie

www.top-heuriger.at

Auf einen Blick

Der Top-Heuriger-Kalender fasst die ausgezeichneten Betriebe in einem handlichen Leitfaden zusammen. Von rustikal bis modern ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Somit erlebt man die Top-Heurigen-Kultur als Besonderheit der niederösterreichischen Heurigenzene hautnah – mit aktuellen Daten und Öffnungszeiten auf www.top-heuriger.at/kalender auch kostenlos abonnierbar!

Kochseminare - Komm und Koch mit der Bäuerin

**Komm
& koch**
mit der Bäuerin



Foto: LK NÖ/Franz Gleiss

Kochseminare mit der Bäuerin!

www.kommundkoch.at

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ. In den Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen überliefertes Küchenwissen für moderne Ansprüche.

Kursorte: Eine Bezirksbauernkammer in Ihrer Nähe und die Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten. Die genaue Adresse des Kursortes erhalten Sie bei Anmeldung mit der Buchungsbestätigung.

Erlebnis Bauernhof - aktives Erleben und Begreifen



Angebote für:

- Kindergärten und VS
- MS und AHS-Unterstufe
- alle Schulformen der 9. bis 14. Schulstufe

Erlebnis Bauernhof vereint drei unterschiedliche Bildungsformate welche vom Kindergarten bis zur höheren Schule in Anspruch genommen werden können.

www.erlebnisbauernhof-noe.at



Schule am Bauernhof: Eine Schulklasse besucht einen landwirtschaftlichen Betrieb und erhält so einen realistischen Einblick in die täglichen Arbeiten und in die heimische Lebensmittelproduktion.

Landwirtschaft in der Schule: Eine Seminarbäuerin wird in eine Bildungseinrichtung eingeladen und erarbeitet mit den Kindern Themen wie den Weg zu Brot und Milch bis hin zu Kinderkochkursen.

Agrar- und Waldwerkstätten: Eine Klasse besucht gemeinsam mit einem Ranger/einer Rangerin einen Schulbetrieb ausgewählter landwirtschaftlicher Fachschulen zu Themen rund um Landwirtschaft, Wald, Jagd und Imkerei.

Informations- und Kommunikationskanäle der LK NÖ

FÜR BÄUERINNEN UND BAUERN

Fachinformationen

- Rundschreiben: BBK-Aktuell
- Zeitung: Die Landwirtschaft
- Online: www.noelko.at
- Broschüren und Infomaterial: [Broschüren und Infomaterial | LK Niederösterreich \(lko.at\)](#)
- Fachvideos: YouTube - youtube.com/@lk-noe
- Fachliche Kurzinformationen (3 x pro Woche):
WhatsApp-Kanal - whatsapp.com/channel/0029VaMcvMh6mYP08jtwpw2a



TOOLS ZUR KOMMUNIKATION MIT DER GESELLSCHAFT

Webseite Landwirtschaft verstehen

www.landwirtschaft-verstehen.at

Newsletter

www.landwirtschaft-verstehen.at/newsletter

Facebook

www.facebook.com/landwirtschaftskammernoe/

LinkedIn

<https://linkedin.com/company/noe-landes-landwirtschaftskammer>

Instagram

www.instagram.com/unserebauernverlassdidrauf/?hl=de

Pinterest

<https://www.pinterest.at/unserebauernverlassdidrauf/>

YouTube

www.youtube.com/@landwirtschaft-verstehen

und der Bezirksbauernkammern



Weiterbildungsangebote

LFI Niederösterreich,

Beratungsangebote

LK Niederösterreich, noe.lko.at/beratung

Berufsausbildung

Landwirtschaftliche Lehre und Berufsausbildung

LFA Niederösterreich, lehrlingsstelle.at

Betriebsentwicklung

Innovationsberater:in der Bezirksbauernkammer

lk projekt GmbH, www.lk-projekt.at



Wissen & Verstehen - Landwirtschaft für alle



NATUR

MEHR ERFAHREN



GENUSS

MEHR ERFAHREN



ERLEBNIS

MEHR ERFAHREN

www.landwirtschaft-verstehen.at

Wissen & Verstehen - Landwirtschaft für alle

