



BIO AUSTRIA Pressemitteilung, 30.05.2011

Trotz EHEC kein Zweifel an österreichischen Bio-Produkten

Utl.: BIO AUSTRIA zur aktuellen Rückholaktion spanischer Bio-Ware aus heimischen Märkten

Wien (OTS) - BIO AUSTRIA Obmann Rudi Vierbauch zur aktuellen Situation: „Die Biobäuerinnen und Biobauern sind, ebenso wie die Konsumentinnen und Konsumenten, betroffen über die aktuelle Lage und begrüßen die rasche Rückholaktion des unter EHEC-Verdacht stehenden spanischen Bio-Gemüses. Eine schnelle, lückenlose Aufklärung der tatsächlichen Ursache ist oberstes Gebot, sowohl in unserem als auch im Sinne der Konsumentinnen und Konsumenten. Laut Auskunft vom österreichischen Gesundheitsministerium wurden bislang bei Bio-Gemüse und -Salat aus österreichischem Anbau trotz intensiver Suche keine entsprechenden Keime gefunden. Das spricht dafür, beim Einkauf auf österreichische Herkunft zu achten.“

Rückholaktion gestartet

Das Gesundheitsministerium startete in 33 heimischen Bio-Geschäften eine Rückholaktion für spanisches Bio-Gemüse. In Deutschland wurden bei einer konventionellen und einer Bio-Gurke von zwei verschiedenen Erzeugern EHEC-Bakterien festgestellt. Deutsche Großhändler, die Gemüse nach Österreich verkauft hatten, verfügten von sich aus einen Verkaufsstopp inklusive Rückrufaktion. Zur Zeit ist noch unklar, ob das auf Verdacht zurückgeholte spanische Bio-Gemüse tatsächlich mit dem EHEC-Bakterium verunreinigt ist, diesbezügliche Untersuchungen laufen noch. Die vollständige Liste der betroffenen Händler ist unter folgendem Link auf der Homepage der Ages (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährung GmbH) abzurufen: <http://www.ages.at/ages/ueber-uns/presse/pressemitteilungen/information-zu-spanischen-gurken-in-oesterreich/>

BIO AUSTRIA-Gemüse nach strengeren Richtlinien erzeugt und kontrolliert

Unsere BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern gehen mit ihrer Qualität ganz bewusst in der Produktion von Gemüse weit über die gesetzlichen Standards hinaus. So ist z.B. der Einsatz von Wirtschaftsdüngern auf BIO AUSTRIA-Betrieben während der Vegetationsperiode bei Gemüse, Kräutern und Beerenobst verboten. Allein durch diese zusätzliche Richtlinie wird das Risiko einer Kontamination weiter minimiert.

Heimische Bio-Gurken ab jetzt im Handel erhältlich

Nachhaltigkeit, Schonung natürlicher Ressourcen und Klimaschutz sind wesentliche Grundprinzipien der biologischen Landwirtschaft. Deshalb erfolgt das Beheizen von Glashäusern auf BIO AUSTRIA-Betrieben nur mit erneuerbaren Energieformen und ohne Einsatz von künstlichem Licht. Aus diesem Grund beginnt die Erntezeit später als bei konventionellem heimischen Gemüse – Tomaten, Gurken und Melanzani von BIO AUSTRIA-Betrieben kommen gerade jetzt auf den Markt.

Gemüseherkunft klar gekennzeichnet

Um den Anforderungen der Bio-Konsumenten zu entsprechen, müssen Bio-Hofläden auch um diese Jahreszeit eine große Produktvielfalt anbieten. Daher werden auch ausländische Bio-Gemüse in das Sortiment aufgenommen. Es muss jedoch in jedem Fall klar gekennzeichnet werden, aus welchem Ursprungsland diese Produkte stammen.

Wann welche Obst- und Gemüsesorten Saison haben und direkt von unseren BIO AUSTRIA-Bauern erhältlich sind, finden Sie in unserem Bio-Saisonkalender unter www.bio-austria.at/bio-saisonkalender. Derzeit von BIO AUSTRIA-Betrieben auf dem Markt sind Salate, Spargel, Spinat, grüne Erbsen, Radieschen, Kohlrabi, Mangold, Fenchel, Jungzwiebeln sowie Lagergemüse wie Karotten und Zwiebeln.



Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio + Regional + Saisonal = Optimal

„Bio ist das Segment der Lebensmittelproduktion, das am stärksten und häufigsten kontrolliert wird. Nirgendwo sonst haben die Konsumentinnen und Konsumenten eine vergleichbare Sicherheit, besonders bei Bio aus Österreich. BIO AUSTRIA hat sich konsequent einer Qualitätsstrategie verschrieben, die über gesetzliche und andere Anforderungen hinausgeht“, so Rudi Vierbauch, Obmann von BIO AUSTRIA. „Das Vertrauen der österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten in uns BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ist gerechtfertigt: Bio + Regional + Saisonal = Optimal, wenn es um die nachhaltigste und schonendste Form des Einkaufs von Lebensmitteln geht.“

Rückfragehinweis:

Eva Straka, BIO AUSTRIA Pressesprecherin

+43 676 842 214 214

eva.straka@bio-austria.at