

10. Februar 2015

### **„So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe auf Messe in Nürnberg Pernkopf: 4.650 Biobetriebe bewirtschaften rund 145.000 Hektar**

Von 11. bis 14. Februar geht die Biofach, die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, in Nürnberg über die Bühne. Es handelt sich dabei um den internationalen Branchentreff, wobei das Eintauchen in die Welt der Bio-Produktvielfalt und des Geschmacks im Mittelpunkt stehen. Auch viele „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe sind auf der Messe vertreten. Dabei sind u. a. Bio Lutz, Edeldestillerie Farthofer, DYK Mühle, Sonnentor Kräuter GmbH und die Taste & Beauty Manufaktur GmbH. Die Biofach findet gemeinsam mit der Vivaness, der internationalen Fachmesse für Naturkosmetik, statt. Das garantiert, dass sich das anwesende Fachpublikum und die Bioexpertinnen und Bioexperten von der gesamten Vielfalt des globalen Marktsegmentes überzeugen können.

Mehr als 20 Prozent aller österreichischen Biobetriebe sind in Niederösterreich zuhause: 1980 waren landesweit nur 17 Biobetriebe registriert. „Heute ist Niederösterreich das wichtigste Bio-Bundesland. Es gibt rund 4.650 Biobetriebe und rund 145.000 Hektar biologisch bewirtschaftete Fläche“, erklärt Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf. Biologische Produktion ist ein Trend, der weltweit an Bedeutung gewinnt. Im österreichischen Lebensmittelhandel sind im Durchschnitt etwa acht Prozent der angebotenen Produkte biologischer Herkunft. Den höchsten Bioanteil haben dabei Eier mit 17,9 Prozent, gefolgt von Milch mit 16,7 Prozent und Joghurt mit 12,1 Prozent. Bei Erdäpfel, Butter, Obst und Gemüse beträgt der Anteil etwa acht Prozent, die Schlusslichter bilden Fleisch und Wurst mit 3,5 beziehungsweise 2,4 Prozent. Niederösterreich zählt auch zu den wichtigsten Bio-Soja-Erzeugern in Europa und ist gleichzeitig der größte Bio-Rübenzucker-Produzent österreichweit.

„Es ist schön, dass auch heuer wieder mehrere niederösterreichische Betriebe auf der internationalen Fachmesse vertreten sind, um sich dort zu vernetzen, ihr Wissen und ihre Erfahrungen zu teilen und ihre köstlichen Produkte zur Verkostung anzubieten“, so Pernkopf. Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, ergänzt: „Die Teilnahme der ‚So schmeckt Niederösterreich‘-Partnerbetriebe an diesem internationalen Branchentreff beweist, dass sie tolle Arbeit leisten und über umfangreiche Expertise verfügen. Das Angebot reicht von Besonderheiten wie heimischem Vodka, über Fruchtsäfte und eingelegtes Gemüse, bis hin zu Tees, Mehl und Gries. Die niederösterreichischen Bio-Produkte findet bei den über 40.000 Facheinkäufern aus aller Welt Anklang“.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-13322, e-mail [j.maier@noel.gv.at](mailto:j.maier@noel.gv.at), bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-

## **NK** Presseinformation

Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail [christine.sitter-penz@enu.at](mailto:christine.sitter-penz@enu.at), [www.enu.at/](http://www.enu.at/),  
<http://www.soschmecktnoe.at/> .