

bio info

MIT KÖSTLICHEN REZEPTTIPPS
FÜR JEDE GELEGENHEIT!

BIO- SCHWEINE- FLEISCH

steht für ...

- artgemäße Tierhaltung
- gentechnikfreie Produktion und Verarbeitung
- biologische Fütterung
- strenge Kontrolle



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT,
DER REPUBLIK ÖSTERREICH UND
MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA
MARKETING GESMBH



lebensministerium.at



BIO-SCHWEINEFLEISCH LEICHT ERKENNEN

Wie alle Bio-Lebensmittel ist auch Schweinefleisch aus biologischer Landwirtschaft klar und eindeutig gekennzeichnet. Dies ist eine Grundvoraussetzung für KonsumentInnen, biologische Produkte auf den ersten Blick zu erkennen.

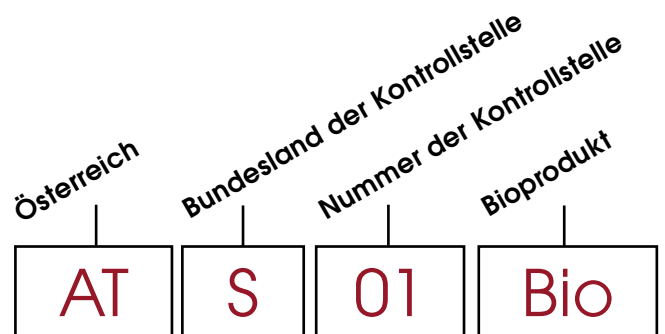
Der Begriff „Bio“ ist durch die EU-Verordnung 2092/91 gesetzlich geschützt. Diese Verordnung regelt die Richtlinien des Biolandbaus. Sie wurde 1992 in Kraft gesetzt und wird seither ständig überarbeitet und ergänzt.

Die EU-Verordnung ist für alle Mitgliedsländer bindend, und regelt neben Pflanzenbau, Tierhaltung, Verarbeitung und Handel auch die Kennzeichnung biologischer Produkte. Ebenso müssen importierte Bioprodukte aus Nicht-EU-Staaten, die auf den EU-Markt kommen, den Standards der EU-Verordnung entsprechen.

Nur Bio-Lebensmittel dürfen folgende Bezeichnungen führen:

- „aus biologischem (ökologischem) Anbau“
- „aus kontrolliert biologischem Anbau“ (kbA)
- „aus biologischer (ökologischer) Landwirtschaft“
- „aus biologischem (ökologischem) Landbau“

Ein weiteres Erkennungsmerkmal ist die Kontrollnummer der für den jeweiligen Betrieb zuständigen Kontrollstelle:



Bezeichnungen wie „naturrein“, „umweltgerecht“ oder „aus integriertem Anbau“ sorgen mitunter für Verwirrung, haben mit Bio aber nichts zu tun!

4 GUTE GRÜNDE

BIO-SCHWEINEFLEISCH ZU KAUFEN:

1 ARTGEMÄSSE TIERHALTUNG

Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern garantieren ihren Schweinen eine artgemäße Unterkunft. Neben einem großzügigen Auslauf sorgt auch der Stall für Wohlbefinden. Da Schweine entgegen ihrem Ruf sehr reinliche Tiere sind, schätzen sie getrennte Liege- und Kotbereiche. Diesen Ansprüchen wird die Bio-Schweinehaltung gerecht.

2 FÜTTERUNG OHNE GENTECHNIK

Bio-Schweine erhalten nur gentechnikfreies Futter. Der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen ist im Bio-Landbau prinzipiell untersagt.

3 EINSATZ ROBUSTER RASSEN

Bio-Schweine sind besonders robust und wenig anfällig für Krankheiten. Das kommt zum einen daher, dass sie bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit ins Freie dürfen. Zum anderen werden von Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern meist traditionelle und relativ unempfindliche Schweinerassen gehalten.

4 AKTIVER UMWELTSCHUTZ

Die Bio-Schweinehaltung erfolgt flächengebunden. Die Anzahl der Tiere pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche ist daher begrenzt. Dadurch wird die Ernährung der Tiere gesichert und eine Belastung der Agrarökosysteme und des Grundwassers verhindert.



FEINES VOM BIO-SCHWEIN

alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft

AFRIKANISCHER ERDNUSSTOPF

Zutaten für 2 Personen:

600 g Schweinsschnitzel
2 Zwiebeln
2 EL Öl
175 g Erdnusscreme
schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer, Salz
1 Dose Paradeiser
300 ml Suppe
1 Bund Petersilie
3 Zitronen
1 EL Kreuzkümmel (gemahlen)

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Schnitzel in schmale Streifen schneiden und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin anbraten und zur Seite stellen. Die Zwiebeln im verbliebenen Öl hellbraun anbraten, die Erdnusscreme untermischen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Anschließend die Paradeiser mit dem Saft und die Fleischsuppe dazugeben und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, einige Zweige zum Garnieren beiseite legen. Von den restlichen die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Ragout abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Petersilie untermischen. Mit der restlichen Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren und mit Naturreis servieren.

SCHWEINSMEDAILLONS MIT MANGOLD UND ÖSTERKRONSAUCE

Zutaten für 4 Personen

1 kg Mangold
600 g Schweinefilet
200 g Österkron
1 Becher Schlagobers
1 Glas trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Öl

Mangold waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Dann Mangold und den Knoblauch zugeben und 5 Minuten mitschwitzen lassen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen. Den Österkron in Würfel schneiden, mit dem Obers zum Gemüse geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und nach Belieben würzen.

Dazu passen verschiedenste Erdäpfelbeilagen.

SCHWEINSFILET IN SHERRY-OBERS-SAUCE

Zutaten für 2 Personen:

350 g Schweinsfilet
300 ml Schlagobers
150 ml trockener Sherry
250 g Bandnudeln
Öl
Salz
Pfeffer

Das Schweinsfilet in Scheiben schneiden und in heißem Öl rundherum anbraten, bis es rosa bzw. gar ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den entstandenen Fleischsaft einkochen und bräunen lassen. Mit dem Sherry ablöschen, etwas einkochen lassen und dann mit dem Schlagobers aufgießen. Salzen, pfeffern und einkochen lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Das Fleisch wieder dazugeben, noch mal je nach Geschmack mit etwas mehr Sherry abschmecken.

Zusammen mit bissfest gegarten Bandnudeln servieren.

FÜR JEDE GELEGENHEIT

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET IN ZARTER SENFSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinslungenbraten

150 g Spinat

50 g Butter, 1 EL Öl

für die Senfsauce:

1 EL gehackte Schalotten

125 ml Weißwein

125 ml Suppe

125 ml Creme fraiche

1 EL Senf

Salz

Pfeffer

Den beiden Lungenbratenstücken mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach ein Loch durchstoßen. Den gut ausgedrückten Spinat mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen und damit die Schweinsfilets füllen. Die Schweinslungenbraten salzen, pfeffern, in halb Öl, halb Butter heiß anbraten und im Rohr bei mittlerer Hitze saftig durchbraten (ca. 12 - 15 Minuten). Dem Bratenrückstand die Schalotten begeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein und Suppe ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Creme fraiche dazu geben, kurz aufkochen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter darunter rühren.

Als Beilage schmeckt Kohlgemüse und Bandnudeln.

KRUSTENBRATEN MIT BALSAMICO-SCHALOTTEN

Zutaten für 4 Personen:

750 g Schweinskarree mit

Schwarte

375 g Schalotten

2 Äpfel

3 EL Balsamico

150 ml Apfelsaft

2 EL brauner Zucker

60 ml Suppe

Salz, Pfeffer

Die Schwarte des Schweinskarrees einschneiden und kräftig mit Salz einreiben. Bei 250°C im Ofen 15 Minuten vorbraten. Die Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und zum Fleisch geben, die Temperatur auf 175°C reduzieren, weitere 45 Minuten braten. Die Äpfel halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Den Balsamico mit dem Saft verrühren, zugießen und mit dem Zucker bestreuen. Wieder 15 Minuten braten. Dann das Fleisch und das Gemüse herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Suppe durch ein Sieb gießen und evtl. entfetten. Aufkochen, abschmecken und das Fleisch servieren.

CURRYFLEISCH MIT KOKOSMILCH

Zutaten für 2 Personen:

450 g Schlögfleisch

150 g Zwiebeln

50 ml Pflanzenöl

Curry nach Geschmack

225 ml Wasser

1/4 l Kokosmilch

2 Paradeiser

Salz, Kreuzkümmel, Ingwer

Zwiebeln würfeln und in dem heißen Öl schmoren bis sie braun werden. Dann das gewürfelte Fleisch hinzugeben und unter ständigem Rühren bei leichter Hitze ca. 5 Minuten braten und mit Salz abschmecken. Curry zum Fleisch geben, verrühren und mit Wasser und Kokosmilch aufgießen. Die gewürfelten Paradeiser hinzugeben und das Ganze ca. 1 - 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach Bedarf Sauce noch mit etwas Salz und den Gewürzen abschmecken.

Dazu kann man Basmatireis servieren.

ARTGEMÄSSE TIERHALTUNG GARANTIERT

Bio-Schweine fühlen sich sauwohl. Kein Wunder, tun doch Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern alles, um den Tieren ein artgemäßes Leben zu ermöglichen.

SCHWEIN GEHABT!

Was ein ordentliches Schwein ist, möchte das Leben in vollen Zügen genießen. Bio-Schweine haben die Möglichkeit dazu. Ihnen wird viel Platz geboten, damit sie ihren Bewegungsdrang ausleben können. Durch die regelmäßige Bewegung im Freien werden die Tiere robuster und bekommen ein gestärktes Immunsystem.

Neben einem großzügigen Auslauf sorgt auch der Stall für Wohlbefinden. Da Schweine entgegen ihrem Ruf sehr reinliche Tiere sind, schätzen sie getrennte Liege- und Kotbereiche. Diesen Ansprüchen wird die Bio-Schweinehaltung gerecht. Die Liegeflächen sind mit Stroh eingestreut, dies sorgt für Gemütlichkeit, dient aber auch der Beschäftigung, da die Tiere das Stroh gern zum Wühlen und als „Spielzeug“ verwenden.

Perforierte Böden sind in der Bio-Schweinehaltung nur im Kotbereich erlaubt (Die Tiere treten den Kot durch Spalten in die darunter befindlichen Mistkanäle). Vollspaltenböden sind in der biologischen Landwirtschaft verboten, da die scharfkantigen engen Spalten ein hohes Verletzungsrisiko darstellen und häufig Grund für Gelenkentzündungen sind.

BIO - GRUPPENHALTUNG INKLUSIVE

Schweine sind Gruppentiere und brauchen zum Wohlfühlen den Kontakt zu ihren Artgenossen. Bio-Schweine führen daher ein sehr geselliges Leben. Auch eine enge Ferkel-Sau-Beziehung zeichnet eine artgemäße Schweinehaltung aus. Aus diesem Grund dürfen im Bio-Landbau die Ferkel mindestens 40 Tage lang bei der Muttersau bleiben und säugen. Die Sau und ihre Ferkel können sich frei bewegen. Das Anbinden oder Fixieren der Muttersau in einem Kastenstand ist in der biologischen Schweinehaltung verboten (Bei die-

ser Haltung kann sich das Tier während der gesamten Säugezeit nicht bewegen – nur aufstehen und liegen ist möglich).

KEINE SCHWEINEREIEN BEI DER FÜTTERUNG

Bio-Schweine werden grundsätzlich mit Bio-Futter versorgt. Die Tiere haben aber einen sehr hohen Eiweißbedarf, der sich zur Zeit noch nicht vollständig über Bio-Futtermittel decken lässt. Aus diesem Grund dürfen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern bestimmte

Futtermittel bis zu einem Anteil von maximal 15% aus konventioneller Landwirtschaft zufüttern.

Auf dem ausgewogenen Speiseplan der Bio-Schweine stehen Getreideschrot und eiweißreiche Leguminosen wie Erbsen, Bohnen und Lupinen. Zusätzlich erhalten Bio-Schweine ballaststoffreiches Raufutter wie Stroh, Heu

oder frisches Gras. Auf der Weide fressen erwachsene Sauen bis zu 15 Kilogramm Gras am Tag.

Der Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel ist in der biologischen Tierhaltung streng verboten. Bio-Schweine wachsen langsamer, ihr natürliches Wachstum wird gefördert. Dies garantiert kompaktes Fleisch mit feiner Faserung, hohe Haltbarkeit und geringe Koch- und Bratverluste.

GESUNDE SCHWEINE IN BIO-STÄLLEN

Auch wenn die Haltungsbedingungen noch so artgemäß sind, auch Bio-Schweine werden hin und wieder einmal krank. Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern behandeln kranke Tiere vor allem mit pflanzlichen Heilmitteln und Homöopathie. Nur ein schwer erkranktes Tier bekommt nach Absprache mit dem Tierarzt auch herkömmliche Medikamente verabreicht. Ein präventiver Einsatz chemisch-synthetischer Arzneimittel (z.B. Antibiotika) ist allerdings streng untersagt.





Nach Verabreichung herkömmlicher Medikamente gilt eine doppelt so lange Wartezeit als vom Gesetzgeber vorgeschrieben ist, bis die behandelten Tiere und deren Produkte wieder vermarktet werden dürfen. Bei mehr als zwei Behandlungen pro Jahr dürfen die betroffenen Tiere bzw. die von diesen Tieren gewonnenen Erzeugnisse nicht mehr als Bio-Produkte verkauft werden.

Zur Arbeitserleichterung wird auch in der biologischen Tierhaltung eine gleichzeitige Besamung von Sauen gewünscht. Dies stellt sicher, dass alle Sauen nach knapp vier Monaten gleichzeitig ihre Ferkel bekommen. In der biologischen Landwirtschaft wird diese sogenannte „Brunstsynchronisation“ nicht mit Hormonen, sondern durch zeitgleiches Absetzen der Ferkel von der Mutter und Gruppenhaltung der Sauen erzielt.

BIO-SCHWEINE SCHONEN DIE UMWELT

Die Anzahl der Bio-Schweine ist an die landwirtschaftliche Nutzfläche gebunden. Das heißt, es werden nur so viele Tiere gehalten, wie von der landwirtschaftlichen Fläche auch ernährt werden können. Außerdem wird dadurch eine Überdüngung und in weiterer Folge Umweltbelastungen wie Ammoniakemissionen oder Nitrat Auswaschungen vermieden.

Neben den positiven Auswirkungen auf Agrarökosysteme stellt die biologische Schweinehaltung durch eine begrenzte Tierzahl sicher, dass die Schweine genügend Platz zur Verfügung haben. Durch das ausreichende Platzangebot und verschiedene Beschäftigungsmöglichkeiten treten in der biologischen Schweinehaltung Verhaltensstörungen wie „Stangenkauen“, Schwanzbeißen oder Kannibalismus so gut wie nicht auf.

SIE WOLLEN MEHR ÜBER BIO-SCHWEINE WISSEN?

Auf den Internetseiten von www.bioinfo.at finden Sie zahlreiche weiterführende Informationen zu diesem Thema. So erhalten Sie neben köstlichen Rezepten und wertvollen Tipps auch einen interessanten Überblick über Lebensweise und Geschichte von Bio-Schweinen.

Woher Sie biologisches Schweinefleisch beziehen können, erfahren Sie unter www.bioinfo.at, Österreichs größter Suchmaschine für Bio-Einkaufsquellen. Bestimmt gibt es in Ihrer Nähe einen Ab-Hof-Verkauf, Bauernladen, Biobauernmarkt, Supermarkt oder ein Naturkostfachgeschäft mit Bio-Lebensmitteln. Informationen zu Ihren ganz persönlichen Bio-Einkaufsquellen und Antworten auf Fragen zum Thema Bio erhalten Sie auch am Servicetelefon unter 0810/221314 (zum Ortstarif).

Bestellen Sie bei dieser Gelegenheit gleich die kostenlosen Broschüren über

- Bio-Gemüse
- Bio-Milch
- Bio-Käse
- Bio-Rindfleisch
- Bio-Gewürze
- Bio-Getreide
- Bio-Geflügel
- Bio – die gentechnikfreie Alternative sowie den praktischen Saisonkalender für biologisches Obst und Gemüse!

Impressum:
Bioinfo – die Informationsplattform
für Biokonsumenten und
solche, die es noch werden wollen.
Theresianumgasse 11 / 1.1
A-1040 Wien
T 0810/221314
E service@bioinfo.at

Im Auftrag der Agrarmarkt Austria
Marketing Ges. m. b. H.