

20 Jahre BIO vom Berg

Im Jahr 2002 haben sich eine Handvoll Tiroler Bio-Bergbauern und -Erzeuger zur Genossenschaft Bioalpin zusammengeschlossen und die dazugehörige Marke BIO vom Berg ins Leben gerufen. 20 Jahre später produzieren mehr als 600 Bio-Bäuerinnen und -Bauern für die einzige unabhängige Bio-Erzeugermarkte Tirols.



BIO vom BERG umfasst ein stetig wachsendes Sortiment von aktuell über 160 verschiedenen regionalen Bio-Produkten. (©MPREIS)

Vor 20 Jahren setzten einzelne heimische Bio-Bergbauern, unter

ihnen der Unterländer Milchbauer Heinz Gstir, ihre Vision in die Tat um: Ganz Tirol soll in den Genuss ehrlicher, heimischer Bio-Lebensmittel von herausragender Qualität aus kleinststrukturierten landwirtschaftlichen Betrieben kommen.

Mit Anton MÖlk und dem Unternehmen MPREIS hat man einen starken Partner für die Vermarktung im Handel gefunden. „Anfangs wurden wir für unsere Idee belächelt. Bio war damals noch nicht so in den Köpfen der Menschen verankert, wie es heute der Fall ist“, erinnert sich Bio-Pionier und BIO vom BERG Alt-Obmann Heinz Gstir. Heute umfasst das Sortiment eine stetig wachsende Bandbreite von aktuell über 160 verschiedenen regionalen Bio-Produkten. Neu im Sortiment sind etwa Bio-Weine von Südtiroler Weinbauern.

Premiumqualität aus alpiner Kleinstruktur

Mehr als 50 Mitglieder, darunter Bauern, Sennereien, Bäckereien und Metzgereien, stellen Obst, Gemüse, Käse und andere Spezialitäten für die einzige Erzeugermarken im Bio-Landbau wirklich nachhaltig her. Sie sorgen dafür, dass die kleinbäuerliche Struktur, die das Wesen der Tiroler Berge seit Jahrhunderten prägt, auch weiterhin bestehen kann und Kund*innen regionale Spezialitäten genießen können.

Den Bauern von BIO vom BERG geht es um viel mehr als nur um biologische Landwirtschaft. Es geht darum die Region zu schützen und zu unterstützen. Seit der Gründung 2002 setzt sich BIO vom BERG für die Erhaltung der traditionellen Berglandwirtschaft und der einzigartigen Kulturlandschaft in den Tiroler Alpen ein.

Nur das Beste vom Berg

"Bio allein reicht nicht, die Herkunft und Qualität der Produkte ist ebenso wichtig. Wer sich für BIO vom BERG entscheidet, kauft garantiert in der Region erzeugte Lebensmittel und sichert das Überleben der Tiroler Berglandwirtschaft, " erklärt Heinz

Gstir. Außerdem werden durch die regionale Herstellung unnötige Transportkilometer vermieden.



Produkte von BIO vom BERG, wie das Bio-Fleisch vom Jungrind, nehmen im MPREIS-Sortiment einen besonderen Stellenwert ein. (© MPREIS)

Wo immer auch möglich werden Verpackungsalternativen fern von Plastik bevorzugt. Der biologische Anbau ist klimafreundlich und die handwerkliche Produktion garantiert Lebensmitteln von außergewöhnlicher Qualität.

So liefern zum Beispiel inzwischen 11 Familienbetriebe Tiroler Bio-Eier. Die regionalen Bio-Kleinsennereien im ganzen Land werden durch den Absatz ihrer Käsespezialitäten gefördert. Gemeinsam mit MPREIS werden innovative und zukunftsweisende Projekte umgesetzt wie beispielsweise das Tiroler Bio-Jungrind.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at