BIO ÖSTERREICH: Die Messe in Wieselburg war – wieder – ein voller Erfolg

Nach zwei Jahren Unterbrechung ging Mitte November im Messegelände Wieselburg die sechste Ausgabe der Spezialmesse BIO ÖSTERREICH erfolgreich über die Bühne. Und die Vielfalt und Qualität der präsentierten Produkte zeigt eindeutig, dass das Interesse vor allem an biologischen Lebensmitteln trotz Krise weiterhin im Aufwind ist.

Fleisch und Spezialitäten von alten Kühen bietet Lomo Alto aus dem Mühlviertel an. Katharina Sageder informierte über das Angebot. © HaRo

„Wir sind stolz, dass wir die Spezialmesse für biologische

Produkte und Nachhaltigkeit nach der Unterbrechung und in einer doch herausfordernden wirtschaftlichen Situation wieder durchführen konnten. Damit ist der Neustart erfolgreich gelungen und es wurde eine gute Basis gelegt, um das „Vor-Corona-Niveau“ möglichst schnell wieder zu erreichen oder zu übertreffen“, meinte ein zufriedener Messegeschäftsführer Werner Roher nach Messeende.

BIO-Trend ist ungebrochen

Mit rund 120 Aussteller:innen aus den Bereichen Bio-Lebensmittel, Bio-Produktion und rund um das Thema Nachhaltigkeit und mehr als 5.500 Besucher:innen bildet die **BIO ÖSTERREICH** die ideale Informationsplattform für die große Bio-Szene. Schon das Eröffnungsevent mit Landeshauptfrau-Stellvertreter **Stephan Pernkopf**, Food-Trend-Expertin **Hanni Rützler** und **Sonnentor**-Gründer Johannes Gutmann und die vielen folgenden Diskussionen, Vorträge und Begleitprogamme verdeutlichten die Aktualität und Brisanz des gesamten Themenbereiches.

Auch wenn „BIO“ in Österreich längst in breiten Schichten der Bevölkerung angekommen ist, zeigte sich ganz klar, dass noch einschneidende Veränderungen in Richtung der bewussten Lebensführung auf die Gesellschaft warten. Die BIO ÖSTERREICH leistet dazu einen wesentlichen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und macht insgesamt Werbung für einen nachhaltigen Lebensstil.

Bio Österreich: Prämierte Produkte

Gutes Feedback gab es für die BIO ÖSTERREICH auch von einem Großteil der Aussteller:innen, sodass einer erfolgreichen Fortsetzung nichts im Wege steht. Diese Bewusstseinsänderung spiegelte sich auch sehr deutlich in den prämierten Produkten um das Bio-Produkt des Jahres 2023. Die Bioszene bleibt jedenfalls spannend. Dies gilt auch für die Weiterentwicklung der BIO ÖSTERREICH.

Kategorie „Farm & Craft – Niederösterreich“

Frischer Bio Sauerteig-Pizzateig mit Ur-Dinkel und Einkorn von **Kornelia Urkorn GmbH**, Sollenau.

Kategorie „Beverages – Getränke und Drinks“

TONIC WATER Lavendel von **Echt vom Land**, Mank.

Kategorie „BIO AUSTRIA“

DA`BIOLUPI – Der 1. BIO AUSTRIA Lupinenkaffee von Dunkelsteiner Rösthaus, Hafnerbach**.**

Kategorie „BIO AUSTRIA“

BIO vom BERG **Bio-Vinschgerlaib**, Bäckerei Therese Mölk, Völs**.**

Kategorie „Garten – Alles für den Bio-Garten“

Herbios-Vertikalbeet Natur von **Herbios Vertikalgarten GmbH** , Maria Anzbach.

Kategorie „Retail & Big Brand“

Bio-Kichererbsen im Glas von Zurück zum Ursprung, Wien.

Kategorie „Farm & Craft“

Bio Kürbiskern Shoyu von **LUVI Fermente KG**, Lenzing.

Kategorie „Wiener Bio-Produkt des Jahres“

Wiener Bezirksoxymel Verkostungsbox – 24 Sorten von **Wiener Bezirksimkerei**, Wien.

BIO ÖSTERREICH – die erfolgreiche Messe in Wieselburg

Messedirektor Werner Roher: „Auch wenn mit der Messe erfolgreiche Aubauarbeit geleistet wurde, müssen wir die weiteren Entwicklungen genau hinterfragen und, wenn nötig, die eine oder andere Veränderung im Gesamtkonzept vornehmen.“

Das Wieselburger Messejahr 2023 startet mit der **AB HOF** – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 3. bis 6. März 2023, die **BIO ÖSTERREICH** finden von 11. bis 12. November 2023 statt.
Autor: HaRo

Obmann Johann Ollmann repräsentierte Bioschwein Austria.© HaRo

Wurst- und Fleischwaren mit Gemüseanteil vermarktet Rebel Meat. © HaRo

Bio-Fisch-Spezialitäten stellte das Team von Declavas Alpenfisch vor. © HaRo

Spezialitäten und Fleisch vom Bio-Wagyu- Rind gab es auf dem Stand von Landwirt Josef Buder. © HaRo

Asello-Kassenlösungen präsentierte Geschäftsführer Bernhard Schille. © HaRo

Werbeartikel und kompostierbare Verpackungen stellte Daniela Piererfellner dem interessierten Messepublikum vor. ©HaRo

Spendersysteme für unverpackte Lebensmittel präsentierte Michael Hörmann von Landluft den interessierten Besuchern. © HaRo

Die Bio-Hofbäckerei Mauracher aus Sarleinsbach verwöhnte durch Johannes Kapfer und Margaretha Puntigam die Besucher mit feinsten Brot- und Backwaren. © HaRo

Urbrot aus unverfälschten Urkorn-Sorten stellt Bäckermeister Franz J. X. Teufl aus Güssing im Burgenland her. © HaRo

Österreichs Konditorkoryphae Brigitta Schickmaier (2.v.li.) zu Gast bei Bioschwein Austria. Obmann Johann Ollmann (re.) und Mitarbeiterin Martina Köpfler (li.) begrüßten die Konditorin und ihren Gatten, Bio-Schweinemäster Martin Schickmaier. © HaRo

Bio-Etiketten und den „g'sunden Drucker" präsentierten Michaela und Christoph Stadlmann den Messebesuchern in Wieselburg. © HaRo

Fleisch und Spezialitäten von alten Kühen bietet Lomo Alto aus dem Mühlviertel an. Katharina Sageder informierte über das Angebot. © HaRo

Getrockneter und zu Würzpulver vermahlener Speck als das Messehighlight: Robert Weissengruber präsentierte diese Neuheit, die er durch einen Zufall erfunden hat. © HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at