

Biohof Adamah feiert sein 25-jähriges Jubiläum

Dass der Trend zu Bio trotz der Teuerungswelle nach wie vor im Aufwind ist, kann auch Elisabeth Zoubek, die Geschäftsführerin vom Biohof Adamah bestätigen.



Der Biohof Adamah feiert heuer sein 25-jähriges Jubiläum.
© Wolfgang Lehner

Bio hat längst sein muffiges Müsliimage verloren. Mittlerweile sind biologisch hergestellte Lebensmittel längst kein Nischenprodukt mehr, sondern überall erhältlich: beim Fleishhauer, im Supermarkt und Bioladen, auf Märkten oder beim Bauern selbst. Erfreulich daran: Heimische Bio-Produkte landen nicht nur öfters im Einkaufskorb, das Angebot wird auch immer reichhaltiger. Die Nachfrage nach biologischen Produkten

ist vor allem während der Coronapandemie gestiegen, bestätigt Elisabeth Zoubek, die Geschäftsführerin des niederösterreichischen **Biohofs Adamah**, der 2022 sein 25-jähriges Bestehen feiert.

Bio aus Tradition

Zoubeks Eltern Sigrid und Gerhard haben den großelterlichen Bauernhof in Glinzendorf 1997 übernommen und schon damals vollständig auf Bio umgestellt. Der gesunde Boden war den beiden von Anbeginn an wichtig, das spiegelt sich auch im Namen für ihren Biohof wider: Adamah kommt aus dem Hebräischen und bedeutet lebendige Erde. Mit Begeisterung und Mut haben sie immer neue Dinge ausprobiert und das Angebot stetig weiterentwickelt. Der Familienbetrieb wurde 2021 an die nächste Generation übergeben. Mittlerweile umfasst das Sortiment rund 2.500 Produkte: Wöchentlich werden gut 5.500 Kunden mit durchschnittlich zwei Biokisteln beliefert, deren Inhalt seit 2019 auf Wunsch auch durch Fleisch- und Wurstwaren ergänzt werden kann. Zoubek: Angefangen bei Burger Pattys vom Wildschwein zum Grillen über Entenbrustfilets und Schweinsschopf bis zu den Waldviertler Knoblauchwürsteln – die Auswahl ist handverlesen und kommt von heimischen Fleischproduzenten, die allesamt ausschließlich auf biologische und artgerechte Tierhaltung setzen.

Tierwohl & Geschmack überzeugen

Die Biofleisch-Produkte von Adamah genießen einen hervorragenden Ruf, die höheren Preise werden durchwegs als gerechtfertigt angesehen. Und auch wenn sich nicht jeder einzelne Inhaltsstoff in Öko-Lebensmitteln messen lässt, so sind sich die Produzenten mit den Konsumenten doch weitgehend einig, wenn es um Geschmack und Güte geht. Tests und Umfragen ergeben immer wieder, dass vielen Menschen Bio-Fleisch bevorzugen. Das bestätigt auch Biobäuerin Zoubek: Unsere Kunden bestätigen uns regelmäßig, dass man die hohe Qualität auch schmeckt. Das ausgezeichnete Aroma lässt sich

auch plausibel erklären: Durch die artgerechte Haltung mit ausreichend Bewegung und hochwertigem Futter bilden sich feine Fettäderchen aus, die das Fleisch durchziehen und es beim Zubereiten saftig halten.

Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Nachweisbar höher ist auch der Gehalt an den wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Diese tragen dazu bei, das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu reduzieren, das Immunsystem zu stärken und die neurologische Entwicklung zu begünstigen. Die Signalstoffe, in die diese Fettsäuren umgewandelt werden können, wirken außerdem schmerz- und entzündungshemmend. Das bestätigte auch eine Analyse der englischen Universität Newcastle, die 67 wissenschaftliche Publikationen zu Fleisch verglich. Biofleisch weist zudem einen höheren Anteil an Mineralstoffen und Antioxidantien auf. Hingegen ist die Konzentration an gesättigten Fettsäuren (Myristin- und Palmitinsäure), die das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen können, im Biofleisch geringer.

Regionale Produktion

Wir haben unseren Betrieb 2016 auf Bio umgestellt für die Umwelt, die Überzeugung, für unsere Kinder, für uns selbst und weil es die Tiere möglichst schön haben sollen. Außerdem wollten wir damit eine Grundlage schaffen, dass auch unsere Kinder den Betrieb weiterführen können, lautet das Credo des **Schweinmastbetriebs Rathmair**, die gemeinsam mit anderen Biobauern im Mühlviertel für die Marke **Sonnberg** Biofleisch produzieren, das u. a. im Adamah-Onlineshop erhältlich ist. Die Wertschätzung gegenüber dem Tier als Lebewesen ist sowohl in der Haltung als auch in der Schlachtung von Bedeutung für ein hochwertiges Lebensmittel, ist auch der Waldiviertler Adamah-Lieferant und **Bio-Fleischermeister Roman Schober** überzeugt. Denn neben Rasse, Futter und Auslauf hat auch die Schlachtung Einfluss auf das Endprodukt. Bei der Bio-Fleischerei Schober stammen die Tiere von Biobetrieben aus der

näheren Umgebung, sie sind keinen langen Transporten ausgesetzt und verbringen die Nacht vor dem Schlachttag in offenen Holzställen am Betriebsgelände.

Biofleisch aus dem Burgkeller

Im Hause Schober wird die Warmfleischverarbeitung, das sogenannte Hot-Boning-Verfahren angewendet. Dabei wird das Schweinefleisch innerhalb von zwei Stunden und Rindfleisch innerhalb von acht Stunden nach der Schlachtung ausgelöst und verarbeitet. Die Weiterverarbeitung findet somit vor der Totenstarre statt, solange die Muskulatur noch mit ATP (Adenosintriphosphat) versorgt wird. In diesem Zeitfenster kann sich zwischen den unverbundenen Eiweißen körpereigene Bindegewebsflüssigkeit mit Geschmacksstoffen einlagern, dadurch kann auf Zusatzstoffe wie Phosphate und Citrate verzichtet werden. Anschließend entstehen im Reifekeller in der Burgruine Gars am Kamp, eine Babenberger-Residenz aus dem 11. Jahrhundert, feinste Premiumprodukte wie der zehn Monate gereifte Schinken, Osso Collo oder Speck vom Turooplje Schwein. Der natürliche Felsenkeller, sein besonderes Raumklima und die lange Reifezeit ermöglichen einen einzigartigen Geschmack.

Biozertifiziertes Geflügel von den Eiermachern

Ein weiterer Lieferant des Biohofs Adamah sind die **Eiermacher** aus Kremsmünster in Oberösterreich ein modernes, innovatives Unternehmen in der Geflügelbranche, mit dem Schwerpunkt auf biologischer Produktion. Neben der hohen Qualität der Produkte ist auch hier das Wohl der Tiere ein großes Anliegen. 2014 wurde entschieden, männliche Bioküken nicht mehr zu töten, sondern aufzuziehen. Damit war das Unternehmen ein Vorreiter für diese Thematik nicht nur in Österreich, sondern in Europa. Weiters sind die Eiermacher die Ersten und Einzigen mit einem kompletten Produktionsablauf für

Bio-Enten aus Österreich (Fleisch & Co hat berichtet). Eigene österreichische Elterntier-Herden, eine Partnerbrüterei in Schlierbach und familiengeführte Bio-Bauernhöfe in Ober- und Niederösterreich, bilden die Basis für regionale Qualitätsprodukte. 2020 wurde die Brüterei in Kremsmünster erweitert und ein moderner biozertifizierter Schlachthof in Nußbach eröffnet.

Hähne & Hühner aus der Steiermark

Zusätzlich bezieht Adamah hochwertiges Geflügelfleisch in Bioqualität vom steirischen Unternehmen **Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mBH**. Die Bio-Hühner wachsen hier artgerecht auf zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit viel Auslauf auf. Während der langen Aufzuchtzeit im Freien erhält das Steirerhuhn Bio vollbiologisches Futter und kann seinen natürlichen Bewegungsdrang ausleben. Auf diese Weise entwickelt sich die besondere Fleischqualität mit intensivem Geschmack und geringem Fettanteil. Das Futter kommt ausschließlich aus der hauseigenen und vollbiologischen Futtermühle. Als eines der wenigen Unternehmen in Österreich setzt Lugitsch seit 2016 das Bio-Junghahn-Projekt gemäß aller Bio- und Codexrichtlinien im vollen Umfang um. Das Hahnenfleisch eignet sich perfekt zum Grillen und Kochen, zudem werden mit Kräutern auch Bio-Wurstspezialitäten hergestellt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at