

Bewusster Genuss in Argentinien: Bio-Lebensmittel im Aufwind

Gesunde Ernährung erlebt in Argentinien einen Boom, getrieben von einem weltweiten Trend zu Bio-Lebensmitteln. Der Bio-Olivenölproduzent Olivícola Laur gehört zu den Besten weltweit. Auch beim Fleisch setzt Argentinien auf Nachhaltigkeit, mit Bio-Rindfleisch in renommierten Restaurants. Märkte wie der Mercat de Caballito bieten eine Fülle von Bio-Produkten. Zudem steigt die Zahl der ökologisch hergestellten argentinischen Weine rapide an.



Argentinischer Bio-Wein / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis. (©Visit Argentina)

Gesunde Ernährung und Umweltschutz haben einen der größten Trends der letzten Jahre hervorgebracht: die Bio-Lebensmittel. Der Wunsch sich nach dem Verzehr von Lebensmitteln besser zu

fühlen, das Bedürfnis, den Körper von Schadstoffen zu befreien sowie das Bewusstsein für den Umwelt- und Tierschutz haben zu einer Revolution in der Branche geführt. Bei einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 13,7 Prozent wuchs der weltweite Markt für Bio-Lebensmittel von 259,06 Mrd. USD im Jahr 2022 auf 294,54 Mrd. USD im Jahr 2023. Auch **Argentinien setzt sich für einen verantwortungsvolleren Konsum ein.**

Argentinisches Bio-Olivenöl: Olivícola Laur an der Spitze

Olivenöl ist eines der edelsten und bekanntesten Produkte Argentiniens. Der argentinische Herstellungsprozess hat sich international einen Namen gemacht und wurde mit der Auszeichnung des Olivenölproduzenten Olivícola Laur besiegelt, der laut EVOO (Extra Virgin Olive Oil) World Ranking 2022 zu den 100 besten Olivenbauern der Welt gehört. Doch was bedeutet Bio-Olivenöl?

Bio-Olivenöl wird mit Oliven aus biologischem Anbau hergestellt, die frei von Pestiziden und Chemikalien sind. Außerdem wird dabei eine Kreuzkontamination mit nicht biologischen Stoffen vermieden. Auf diese Weise ist der Geschmack zu 100 Prozent natürlich und gesund. Neben Laur stellen weitere bekannte Marken wie Zuccardi Bio-Öl her.

Nachhaltige Viehhaltung: Argentinisches Bio-Rindfleisch im Trend

Die Prinzipien, die bei der pestizidfreien Verarbeitung des Öls eingehalten werden, gelten auch für die Viehhaltung und das dabei eingesetzte Tierfutter. Sowohl die Weiden als auch das Futter sind frei von Chemikalien, die Tiere werden in Freilandhaltung aufgezogen, damit sie ungestört laufen und grasen können. Auf Antibiotika und Hormone verzichten die Bauern; die Aufzucht erfolgt auf natürliche Weise und mit

Systemen und Techniken zur Regeneration der Umwelt und der natürlichen Ressourcen.

All dies wirkt sich direkt auf den Geschmack, **die Farbe und die Beschaffenheit des Fleisches aus**. Aufgrund des ebenfalls geringeren Fettanteils und der optimalen Aufzuchtbedingungen der Kühe gilt das Fleisch als nahrhafter.

Viele engagieren sich in Argentinien's Bio-Rindfleischbranche und der Trend nimmt weiter zu: Es gibt Restaurants mit renommierten Köchen, die das Potenzial von Bio-Rindfleisch nutzen. Das Restaurant CARNE unter der Leitung des renommierten Mauro Colagreco - Besitzer des Mirazur, eines Traumrestaurants im französischen Menton, das bereits mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist - ist eines davon.

Alles, was im CARNE auf den Teller kommt, ist aus biologischem Anbau: Das Brot ist frei von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln und das Fleisch stammt von Kühen, die auf Weiden gehalten werden. Das Ergebnis ist ein qualitativ hochwertiges Burger-Restaurant, das auf einer biologischen Grundlage basiert. Es gibt fünf Standorte in Buenos Aires, einen in Brüssel (Belgien) und es ist geplant, Filialen in Chile und Spanien zu eröffnen.

Ökologische Vielfalt auf Argentinien's Märkten

Beim Besuch der zahlreichen Märkte Argentinien's schlemmen: In der Hauptstadt Buenos Aires wird eine köstliche Vielfalt an Speisen in schön gestalteten, industriellen und großzügigen Räumen angeboten. Neben der Vielfalt an kulinarischen Optionen wird auf einigen Märkten auch besonderer Wert auf biologische Produkte gelegt, dazu zählen der Mercat de Caballito und der Markt in Villa Crespo mit exklusiven Ständen für Bio-Produkte.

Umweltfreundlicher Weinbau: Der Boom der Bio-Weine in Argentinien

In Argentinien werden Weine immer häufiger frei von Pestiziden, Agrochemikalien, chemischen Düngemitteln und Fungiziden hergestellt. Die Zahl der Betriebe mit einer entsprechenden Zertifizierung hat sich in den letzten Jahren verdoppelt. Das Land hat sein Angebot an Labels, die sich für die Umwelt engagieren, erweitert. Jedes Jahr stellen immer mehr Weinkellereien auf natürliche Weise her und produzieren Weine von höchster Qualität ohne synthetische Zusatzstoffe. Statistiken zufolge ist mehr als ein Fünftel (20,5 Prozent) der in Argentinien erzeugten Weine biologisch.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at