



Presseinformation

Graz, 19. November 2025

Bio-Bilanz 2025: Neue Impulse und Wachstumschancen

„Das sind zwei gute Nachrichten: Im Biolandbau treibt die junge Generation Innovationen voran und wagt neue Wege. Zudem wächst die Nachfrage nach Bioprodukten weiter“, freut sich Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger

Biomarkt gewinnt an Schwung – junge Generation ist Innovationstreiber. Biolebensmittel sind im österreichischen Handel gefragt. Der Wert der Bioeinkäufe legte im ersten Halbjahr 2025 um 8,4 Prozent zu, besonders beliebt sind Milchprodukte, Gemüse, Eier und Mehl. *„Bei Bio-Rindfleisch übersteigt die Nachfrage das Angebot – neue Betriebe sind gefragt. Auch bei Bio-Eiern, Bio-Geflügel und Bio-Schwein bestehen Wachstumschancen“,* unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas **Steinegger**. Davon profitiert auch der steirische Bio-Ackerbau: Der steigende Bedarf an Bio-Futtermitteln für die Tiere sorgte für zufriedenstellende Preise bei Futter- und Speisegetreide. Gepaart mit sehr guten Erträgen können die Betriebe auf ein wirtschaftlich erfolgreiches Jahr zurückblicken. *„Auch um die Zukunft der steirischen Biolandwirtschaft ist es gut bestellt – die junge Generation ist Innovationstreiber und wagt neue Wege“,* unterstreicht **Steinegger**. Fast jeder dritte Biobetriebsleiter (28 Prozent) im steirischen Biolandbau ist jünger als 40 Jahre.

Fachberatung unterstützt den Aufwärtstrend. Der wertmäßige Bioanteil im Lebensmittelhandel liegt wieder bei knapp 12 Prozent und hat gegenüber 2024 um fast 0,5 Prozentpunkte zugelegt. Die Bio-Anteile ausgewählter Bioprodukte: Biomilch (30 Prozent), Eier (18,3 Prozent), Fleisch und Geflügel (8,2 Prozent), Käse (10,6 Prozent). *„Die aktuellen Zahlen zeigen, dass Bio im Handel weiter an Fahrt gewinnt – diesen neuen Schwung unterstützen wir durch die kompetente Fach-Beratung unseres gemeinsamen Biozentrums“,* betont Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas **Steinegger**. Mit dem Biozentrum Steiermark steht hier ein österreichweit einzigartiges Fachzentrum von Mitarbeiter:innen der Landwirtschaftskammer und Bio Ernte Steiermark zur Verfügung, das die rund 4.000 steirischen Bio-Betriebe mit einem breiten Beratungs- und Bildungsangebot unterstützt.

Neue Impulse in der Vermarktung durch länderübergreifende „Bio-Allianz“. Die steirischen Biobetriebe leisten einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz und den Erhalt einer vielfältigen Kulturlandschaft. Diese Prinzipien stoßen auf Zustimmung bei jungen Betriebsleiter:innen: Umso wichtiger ist es, attraktive Rahmenbedingungen für junge Betriebe zu schaffen. Der Verband Bio Ernte Steiermark setzt daher auf fachliche Unterstützung und auf eine Weiterentwicklung der Vermarktung. Die Zusammenarbeit mit den deutschen Bio-Verbänden Bioland und Biokreis, Bioland



Südtirol, Biolandwirtschaft Ennstal, Gäa und Demeter Österreich wird künftig im Rahmen der „Bio Allianz“ verstärkt. Durch ein gemeinsames Rohwarenmanagement soll die Versorgung der sehr unterschiedlichen Märkte mit Bio-Waren besser gelingen. *„Die Bio-Landwirtschaft leistet weit mehr als die Produktion hochwertiger Lebensmittel. Diese Mehrleistungen müssen langfristig am Markt und durch positive Rahmenbedingungen im ÖPUL abgegolten werden. Als Bio-Verband setzen wir mit der Bio-Allianz auf Zusammenarbeit – über die Landesgrenzen hinaus“*, erklärt Thomas **Gschier**, Obmann von Bio Ernte Steiermark.

Wertschöpfung am Betrieb: Alles aus einer Hand. Theresa Krautgartner zählt mit ihren 32 Jahren zur Jugend unter den landwirtschaftlichen Betriebsführer:innen. Die Biobäuerin, Unternehmerin und Mutter setzt mit ihrem Mann auf Bio-Putenmast. Das Betriebskonzept basiert auf Kreislaufwirtschaft und Regionalität: Den Tieren stehen rund 8.000 m² Wiesenflächen und ein Stall inklusive Schlechtwetterzone zur Verfügung. Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgen im eigenen Verarbeitungsbetrieb. Das Sortiment reicht von Frischfleisch bis zu Spezialitäten wie Putenleberkäse oder Hauswürste und richtet sich sowohl an Endverbraucher als auch an Gastronomie und Großkunden. *„Wir wollen zeigen, dass hochwertige Fleischprodukte aus artgerechter Haltung möglich sind – und das alles aus einer Hand, ohne lange Transportwege“*, erzählt Theresa **Krautgartner**.

Innovative Produkte gefragt. Peter Draxler aus der Südsteiermark geht mit seinem „Hoftofu“ neue Wege. Aus eigenem, gentechnikfreiem Bio-Soja entstehen Naturtofu, geräucherte Varianten und Tofu mit Kürbiskernen. Als Peter den Hof mit 20 Jahren übernahm, war von Tofu aber noch nicht die Rede. Er begann mit der Aufzucht von Schafen, verarbeitete Lammfleisch und stellte Schafkäse her – zur Hochzeit mit 140 Milchschaafen, Lämmermast und bis zu zwei Mitarbeitenden. 2022 erfolgt der Kurswechsel. Auf der Suche nach einem Produkt, dass sich handwerklich herstellen und veredeln lässt, stieß er auf die Tofu-Produktion. Mit bestehenden Geräten aus der Milchverarbeitung und dem Knowhow rund ums Räuchern und Würzen ausgestattet, wagte er mit seinem Bruder Thomas den Schritt in ein vollkommen neues Feld. *„Tofu ist für uns kein Ersatzprodukt, sondern ein traditionelles Lebensmittel mit langer Geschichte. Wir veredeln Sojabohnen aus eigenem Bio-Anbau – regional, gentechnikfrei und nachhaltig“*, erklärt **Draxler**. Mittlerweile findet man seinen Tofu sowohl in regionalen Buschenschänken, Spezialitätenläden in der Steiermark und in Wien.

Lebensmittelkompetenz bei Bio entscheidend. *„Dort, wo mehr selbst gekocht wird, greifen die Menschen deutlich häufiger zu heimischen Bio-Produkten“*, betont Agrarlandesrätin Simone **Schmiedtbauer**. Der Bioanteil lag im ersten Halbjahr 2025 bei rund zwölf Prozent – ein starkes Signal für regionale Wertschöpfung. Ganz anders zeigt sich das Bild jedoch bei Fertig- und Halbfertiggerichten, wo der Bioanteil trotz Zuwächsen erst bei 3,5 Prozent liegt. *„Wer Convenienceprodukte konsumiert, hat viel weniger Einfluss darauf, ob heimische Rohstoffe oder Bio-Zutaten drin sind. Deshalb ist Lebensmittelkompetenz ein echtes Zukunftsthema – für Gesundheit, Klimaschutz und unsere bäuerlichen Betriebe. Wenn die Steiermark Bio-Vorreiter bleiben soll, müssen wir dafür sorgen, dass Bio nicht nur produziert, sondern auch bewusst konsumiert wird. Hier setzt die neue Initiative für mehr Lebensmittelkompetenz an steirischen Schulen an, indem sie den Wert, die*

*Qualität und die Regionalität steirischer Lebensmittel stärkt und Menschen motiviert, wieder öfter selbst zu kochen“, sagt **Schmiedtbauer**.*

Zahlen und Fakten. In der Steiermark gibt es 4.025 Biobetriebe. Die biologisch bewirtschaftete Fläche beträgt 86.688 Hektar.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360