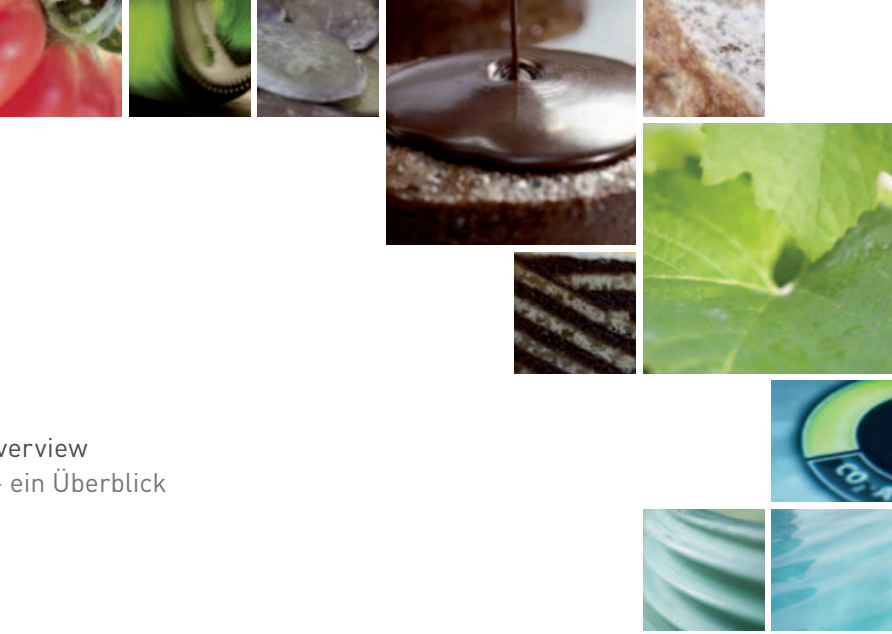




FRESH VIEW

on Organic Food





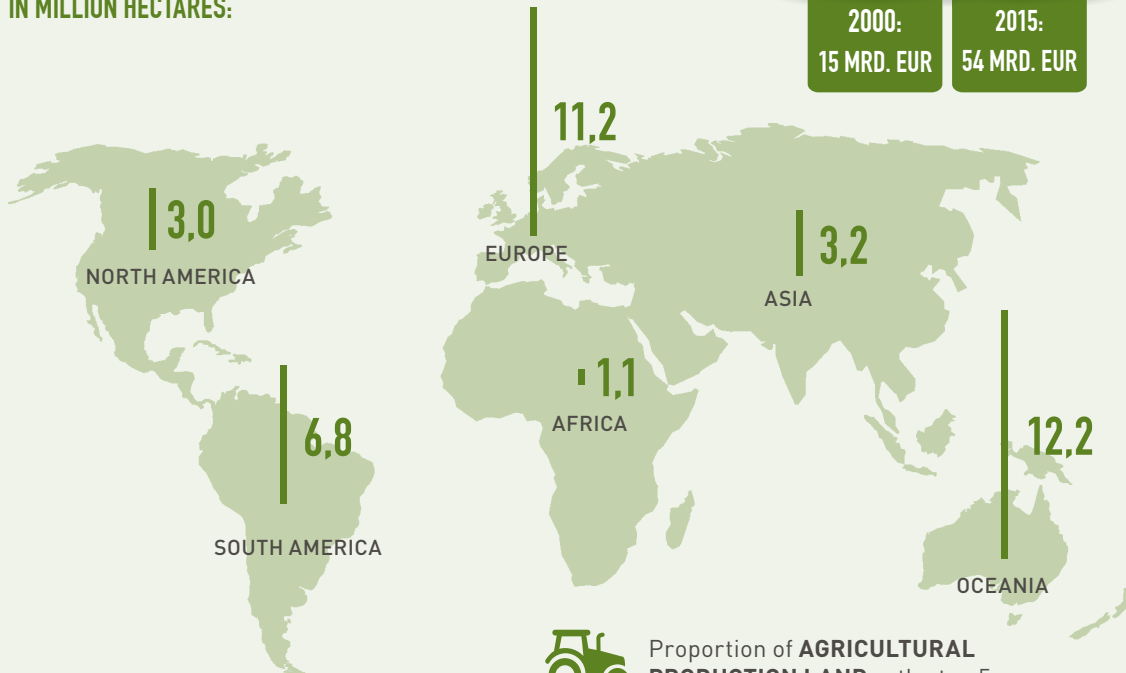
Organic Food

Bio-Lebensmittel

2	Organic Food from Austria - an Overview
2	Bio-Lebensmittel aus Österreich - ein Überblick
16	Partner Institutions
16	Partnerinstitutionen
18	Baby food
18	Babynahrung
19	Beverages (alcoholic and non-alcoholic)
19	Getränke (alkoholisch und nicht alkoholisch)
43	Cereals, oils, nuts and derived products
43	Getreide, Öle, Nüsse und daraus hergestellte Produkte
71	Chocolate
71	Schokolade
74	Convenience food
74	Convenience Produkte
76	Eggs and egg products
76	Ei und Eiprodukte
78	Fruit, vegetables and derived products
78	Obst, Gemüse und daraus hergestellte Produkte
86	Ingredients
86	Zutaten
87	Meat and derived products
87	Fleisch und daraus hergestellte Produkte
88	Milk and dairy products
88	Milch und Milchprodukte
106	Snacks
106	Snacks
108	Tea, herbs, spices and salt
108	Tee, Kräuter, Gewürze und Salz
114	Other products: Coffee, Honey products, Pilze, Seeds, Superfood & Plant powder, Sweets, Vegetable alternatives to milk
114	Weitere Produkte: Kaffee, Honigprodukte, Pilze, Samen, Superfood & Pflanzenpulver, Süßwaren, Pflanzliche Milchalternativen
122	Index
122	Verzeichnis
133	ADVANTAGE AUSTRIA Offices Worldwide
133	ADVANTAGE AUSTRIA Netzwerk weltweit

ORGANIC AGRICULTURE WORLDWIDE

IN MILLION HECTARES:



Annual turnover of
ORGANICALLY PRODUCED
FOOD worldwide

2000:
15 MRD. EUR

2015:
54 MRD. EUR



The percentage of
LAYING HENS which are
kept on an organic farm in

Austria **9.3%**
EU Average **2.7%**



Proportion of **AGRICULTURAL
PRODUCTION LAND** – the top 5

Liechtenstein	29.6%
Austria	19.9%
Sweden	15.6%
Estonia	15.3%
Switzerland	12.0%

2014

2012, Source: AMA, BIO AUSTRIA

ORGANIC FOOD FROM AUSTRIA¹

Thanks to the varied agriculture, there is a high level of production and supply of top-quality food in Austria.

The performance of Austrian farmers and processing companies is extremely high in both vegetable and animal products. Good production conditions and the commitment of domestic producers mean that Austria is the source of a great variety of the best food.

BIO-LEBENSMITTEL AUS ÖSTERREICH¹

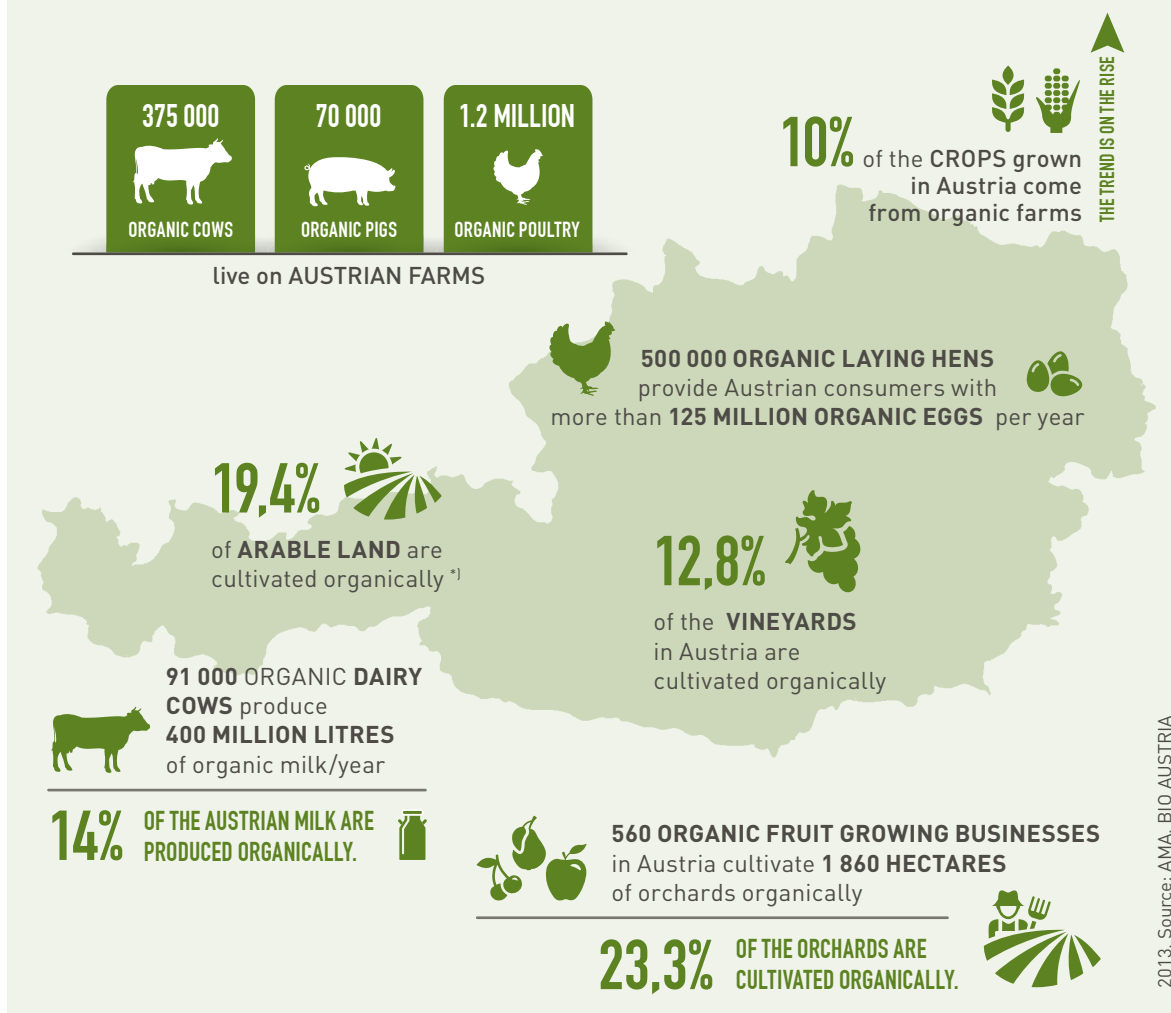
In Österreich besteht dank der vielseitigen Landwirtschaft ein hohes Produktions- und Versorgungsniveau mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.

Sowohl bei pflanzlichen als auch bei tierischen Produkten leisten heimische Bäuerinnen und Bauern und Verarbeitungsbetriebe Höchstleistungen. Gute Produktionsbedingungen und das Engagement heimischer Produzenten ermöglichen es, dass Österreich den Ursprung einer Vielzahl bester Lebensmittel darstellt.

¹ Source: Agrarmarkt Austria – www.ama.at,
BIO AUSTRIA – www.bio-austria.at

¹ Quelle: Agrarmarkt Austria – www.ama.at,
BIO AUSTRIA – www.bio-austria.at

ORGANIC AGRICULTURE IN AUSTRIA



The food industry is one of the most important industries in Austria

The Austrian food industry, with a production volume of around 8 billion EUR, is growing. The food industry, with its 30 branches, is one of the largest industrial sectors in Austria². The brewing industry, the non-alcoholic beverage industry, the meat industry, as well as cheese production, are amongst the sectors with the greatest turnover.

^{*)} FIBL & IFOAM: „Organics International: The World of Organic Agriculture“, 2016

² Food report Austria 2010, Federal Ministry for Agriculture, Forestry, the Environment and Water Management, https://www.bmlfuw.gv.at/dam/jcr:00072742-0320-4544-b6a4-320325dcfd86/Lebensmittelbericht2010_Web.pdf

Die Lebensmittelindustrie zählt zu den wichtigsten Industriezweigen Österreichs

Die österreichische Lebensmittelindustrie mit einem Produktionsvolumen von rund 8 Mrd. EUR wächst. Mit ihren 30 Branchen zählt die Lebensmittelindustrie zu den größten Industriesektoren in Österreich². Die Braubranche, die alkoholfreie Getränkeindustrie, die Fleischindustrie sowie die Käseproduktion zählen zu den umsatzstärksten Bereichen.

^{*)} FIBL & IFOAM: „Organics International: The World of Organic Agriculture“, 2016

² Lebensmittelbericht Österreich 2010, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft https://www.bmlfuw.gv.at/dam/jcr:00072742-0320-4544-b6a4-320325dcfd86/Lebensmittelbericht2010_Web.pdf

The domestic food industry is dominated by small and medium-sized businesses. These companies, with their innovational strength and great variety of high-quality products, ensure that around 60% of the Austrian agricultural exports are produced by the food industry.

Strong development in organic food

The fact that 19.4% of the total agricultural area in Austria are farmed organically, means that Austria is one of the top European countries: every fifth hectare of agricultural land is farmed organically. The topography in Austria is also one of the reasons why organic farming has developed so well. 70% of the country is mountainous, where it is virtually impossible to develop intensive agriculture structures. This is a benefit for organic farming.

Every sixth farmer is an organic farmer. Around 21 000 organic farmers in Austria ensure that organic food now has a central place in society. Organic farming has a particularly long tradition in Austria. The first organic farmer was officially registered in the 1920s and around 400 "Bioneers" made sure that the first health food shops could be stocked in the 1980s. The main wave of change towards organic food followed in the 1990s, when a domestic supermarket chain started to feature organic food on the shelves of all its stores. This meant that it was easier to coordinate supply and demand and the organic farmers had secure, long-term takers of their produce. The success proved this ambitious attempt to be right: only a few years later every supermarket chain has its own organic brand in its range of products.

When Austria joined the EU in 1995, the general conditions for organic farming changed. Nationwide funding supplemented the grants which so far had only been regional.

In addition, with the founding of AMA-Marketing, concerted organic marketing took place from 1995 onwards. Its task is to ensure the high-quality of the organic food, to support the marketing activities and to provide the customers with objective information about the quality and the labelling of the products.

Die heimische Lebensmittelindustrie ist von Klein- und Mittelbetrieben geprägt. Diese Unternehmen sorgen mit ihrer Innovationskraft und der Vielzahl an qualitativ hochwertigen Produkten dafür, dass rund 60% der österreichischen Agrarexporte aus der Lebensmittelindustrie stammen.

Starke Entwicklung biologischer Lebensmittel

Mit 19,4 Prozent Bio-Anteil an der gesamten agrarischen Fläche liegt Österreich im Spitzenfeld der europäischen Staaten: Jeder fünfte Hektar Agrarfläche wird biologisch bewirtschaftet. Dass sich Bio in Österreich so gut entwickelt, hat auch mit den topografischen Gegebenheiten zu tun. Siebzig Prozent des Landes liegen im Berggebiet, das intensive landwirtschaftliche Strukturen kaum zulässt. Dies kommt der Bio-Landwirtschaft zugute.

Jeder sechste österreichische Landwirt ist Bio-Bauer. Rund 21.000 Bio-Bauern in Österreich sorgen dafür, dass Bio einen Platz in der Mitte der Gesellschaft eingenommen hat. Die biologische Landwirtschaft hat in Österreich eine besonders lange Tradition. In den 1920er Jahren wurde der erste Bio-Landwirt offiziell registriert, rund 400 „Bioniere“ sorgten in den Achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts dafür, dass die ersten Naturkostläden bestückt werden konnten. Die große Bio-Umstiegschwelle folgte in den 1990er Jahren, als eine heimische Supermarktkette in allen Filialen Bio-Lebensmittel in die Regale aufnahm. Dadurch konnten Angebot und Nachfrage besser aufeinander abgestimmt werden und die Bio-Landwirte hatten sichere, langfristige Abnahmequellen. Der Erfolg gab dem ambitionierten Versuch recht: Nur wenige Jahre später führt jede Handelskette eine eigene Biomarke im Sortiment.

Mit Österreichs EU-Beitritt 1995 veränderten sich die Rahmenbedingungen für die biologische Landwirtschaft, bundesweite Förderungen ergänzten die bis dahin regionalen Zuschüsse.

Zusätzlich wurde mit der Gründung der AMA-Marketing ab 1995 konzertiertes Biomarketing betrieben. Es hat die Aufgabe, die hohe Qualität der Bio-Lebensmittel abzusichern, die Vermarktung zu unterstützen und die Konsumenten über die Qualität und die Kennzeichnung der Produkte objektiv zu informieren.



Organic food in and from Austria is in demand

For many years there has been a steady increase in organic products in Austria. In 2015 a new record was achieved³ when 8% of the food were organic. This rising demand for organic products also affects the trade and food industry. Thus the proportion of ground organic grain has been rising for years. Nearly half of the milled products in Austria are produced in organic quality.

Small businesses, as well as large companies, have recognized the potential of organic food and are focusing in their production on extending their range of sustainable products. This trend can also be detected in other branches.

³ RollAMA/AMA-Marketing

Bio in und aus Österreich ist begehrt

Bio-Produkte verzeichnen in Österreich seit Jahren einen stetigen Anstieg. Mit rund 8% Bio-Anteil bei Lebensmitteln, wurde 2015 ein neuer Höchstwert erreicht³. Diese steigende Nachfrage nach Bio-Produkten hat Auswirkungen auf das Gewerbe und die Lebensmittelindustrie. So ist der Anteil an gemahlenem Bio-Getreide seit Jahren steigend. Knapp die Hälfte der Mahlprodukte in Österreich wird in biologischer Qualität erzeugt.

Sowohl kleinere Betriebe als auch große Unternehmen haben das Potenzial von Bio erkannt und setzen bei ihrer Produktion auf den Ausbau des Sortiments nachhaltiger Produkte. Dieser Trend lässt sich auch in anderen Branchen ablesen.

³ RollAMA/AMA-Marketing



Food with added value

Austrian organic farming scores above all with the excellent quality of the food which is produced by the organic farmers. Furthermore it provides a variety of services for the whole of society.

It contributes extensively to the preservation of a healthy environment. Every day organic farmers help to protect the climate, the water and the soil through their type of farming. They promote the diversity of the landscape as well as that of the flora and the fauna.

In order to be able to bake **1 KG OF BREAD**, organic farmers grow **ORGANIC CROPS** ON an area of **2-3 m²**.

Thus, through the purchase of 1 kg organic bread, consumers can ensure that around **2 m² OF ARABLE LAND** is farmed without the use of quickly soluble mineral fertilizers and synthetic chemical pesticides. Instead the organic farmers **INTRODUCE USEFUL CREATURES** such as **INSECTS** and **BIRDS** and so maintain the ecological balance.

30% MORE SPECIES CAN BE FOUND IN AREAS WHICH ARE ORGANICALLY FARMED.



Lebensmittel mit Mehrwert

Die österreichische Bio-Landwirtschaft punktet in erster Linie mit der hervorragenden Qualität der von den Biobäuerinnen und Biobauern produzierten Lebensmittel. Darüber hinaus erbringt sie vielfältige Leistungen für die gesamte Gesellschaft.

Sie trägt zu einem hohen Maß zur Erhaltung einer intakten Umwelt bei. Biobäuerinnen und Biobauern leisten durch ihre Art der Bewirtschaftung tagtäglich einen Beitrag zum Schutz des Klimas, des Wassers und des Bodens. Sie fördern die Vielfalt der Landschaft ebenso wie die der Flora und Fauna.

Um **1 KG BROT** backen zu können, bauen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern auf einer Fläche von **2-3 m² BIO-GETREIDE** an.

Somit können Konsumenten mit dem Kauf von einem Kilo Bio-Brot dafür sorgen, dass etwa **2 m² ACKERFLÄCHE BIOLOGISCH**, frei von schnelllöslichem Mineraldünger und chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln bewirtschaftet werden. Stattdessen setzen sie **NÜTZLINGE** wie **INSEKTEN** und **VÖGEL** in der Bio-Landwirtschaft ein und erhalten damit das ökologische Gleichgewicht.

IN BIOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETEN FLÄCHEN KOMMEN 30% MEHR ARTEN VOR.

Organic milk and meat

Animals must be allowed to run around freely outside, animal-friendly, GMO-free feeding with organic feed, no prophylactic administration of growth promoters and much more – these are all features of organic livestock farming. Lovers of organic food rave about the taste.

Through the purchase of **ONE LITRE OF ORGANIC MILK**, the customers ensure that around **3 m² OF MEADOWS AND PASTURES** are farmed **ORGANICALLY**.

If all **8.7 MILLION INHABITANTS** of Austria consistently chose organic milk, then up to **94 BILLION LITRES OF WATER** could be saved.

Bio-Milch und -Fleisch

Verpflichtender Auslauf ins Freie, artgerechte, gentechnikfreie Fütterung mit Bio-Futtermitteln, keine vorbeugende Gabe von Leistungsförderern und vieles mehr zeichnet die Bio-Tierhaltung aus. Bio-Liebhaber schwärmen vom Geschmack.

Mit dem Kauf von **EINEM LITER BIO-MILCH** sorgen Konsumenten dafür, dass etwa **3 m² WIESEN UND WEIDEN BIOLOGISCH** bewirtschaftet werden.

Würden alle **8,7 MILLIONEN EINWOHNER** Österreichs konsequent zu Bio-Milch greifen, könnten dadurch bis zu **94 MILLIARDEN LITER WASSER EINGESPART** werden.



Organic grain

Instead of using synthetic chemical pesticides, Austrian farmers practise sophisticated crop rotation, introduce beneficial organisms and choose varieties which are suitable for the location when producing organic grain. The separate processing and storage are also subject to the strictest controls.



Organic fruit and vegetables

Only natural fertilizers and plant fortifiers are used to further the growth of organic fruit and vegetables, which means they usually take longer to ripen and that tastes good.

Organic products: wholesome, natural and tasty

Consumers perceive organic products as whole-some, natural and tasty. That is the outcome of a motive analysis carried out amongst the Austrian population in 2015 by AMA-Marketing, together with a consumer research association⁴ (n = 1728).

The strongest motive for the purchase of organic food is a healthy diet. A third of the respondents spontaneously named this as the main criterion. An additional motive was the fact that synthetic chemical pesticides are not used and that the organic products very often come from the region with clear details of their origin.

⁴ <http://www.gfk.com>

Bio-Getreide

Bei Bio-Getreide aus Österreich steht anstelle des Einsatzes chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel eine ausgeklügelte Fruchtfolge, der Einsatz von Nützlingen und die Auswahl standortangepasster Sorten auf dem Programm. Auch die getrennte Verarbeitung und Lagerung unterliegt strengsten Kontrollen.



Bio-Obst und Bio-Gemüse

Bio-Obst und -Gemüse wird nur mit natürlichen Dünge- und Pflanzenstärkungsmitteln in seinem Wachstum unterstützt und reift daher meist etwas langsamer aus und das schmeckt gut.

Bio-Produkte: gesundheitsfördernd, naturbelassen und schmackhaft

Bio-Produkte werden von Konsumenten als gesundheitsfördernd, naturbelassen und schmackhaft wahrgenommen. Das belegt eine 2015 von der AMA-Marketing gemeinsam mit GfK⁴ durchgeführte Motivanalyse bei der österreichischen Bevölkerung (n = 1.728).

Stärkstes Motiv für den Kauf von Bio-Nahrungsmitteln ist eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise. Ein Drittel der Befragten nennt dies spontan als wichtigstes Kriterium. Weiters werden der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und die vielfach regionale Herkunft von Bio-Produkten mit klaren Ursprungsangaben angegeben.

⁴ <http://www.gfk.com>

Every tenth respondent buys organic food because of the taste; the cultivation of old rarities also plays an important role in the particular enjoyment of organic specialities.



The seal of quality and labelling provide orientation

Organic consumers pay a lot of attention to seals of quality and the manufacturers of the products. The description and the labelling of the products are also crucial and provide a feeling of security when purchasing. Consumers are aware that by buying organic food they are also responsibly supporting a sustainable form of production.

Almost half of the respondents say they buy more organic products than five years ago. One reason why around a third of the respondents choose organic food more often is the greater choice. Around a quarter spontaneously said that a more conscious lifestyle was a reason for more organic food. The financial situation has changed for every tenth respondent, so organic products find their way into the shopping basket more often.

ORGANIC LIVESTOCK FARMING is related to the acreage: only a certain number of animals may be kept **PER HECTARE** of farming land, e.g. **2 COWS, 14 FATTENING PIGS OR 580 BROILERS**.

Jeder zehnte Befragte kauft Bio-Lebensmittel aufgrund des Geschmacks, dabei spielt auch der besondere Genuss von Bio-Spezialitäten durch die Kultivierung alter Raritäten eine wichtige Rolle.



Gütesiegel und Kennzeichnungen geben Orientierung

Bio-Käufer orientieren sich stark an Gütesiegeln und am Hersteller der Produkte. Auch die Beschreibung und die Kennzeichnung sind ausschlaggebend und geben Sicherheit beim Einkauf. Konsumenten sind sich ihrer Verantwortung bewusst, dass der Kauf von Bio-Lebensmitteln eine nachhaltige Form der Produktion fördert.

Beinahe die Hälfte der Befragten geben an, heute mehr Bio-Produkte zu kaufen als noch vor fünf Jahren. Die größere Auswahl ist für rund ein Drittel der Befragten ausschlaggebend, öfter zu biologischen Nahrungsmitteln zu greifen. Rund ein Viertel nennt den bewussteren Lebensstil spontan als Grund für mehr Bio. Bei jedem Zehnten haben sich die finanziellen Möglichkeiten verändert, sodass Bioprodukte nun öfter im Einkaufskorb landen.

BIO-TIERHALTUNG ist flächengebunden: **PRO HEKTAR** landwirtschaftlicher Nutzfläche darf **NUR** eine bestimmte Anzahl von Tieren gehalten werden: z. B. **2 RINDER, 14 MASTSCHWEINE ODER 580 MASTHÜHNER**.



In 2015 Austria's agricultural exports reached around 10 billion EUR

Despite the difficult economic environment, in the last few years Austria's agricultural industry has succeeded in proving that it is also strong in export.

Austrian food products are known worldwide for their long tradition of naturalness and enjoyment. In addition the range of food on offer is backed by excellent quality and strict controls.

Österreichs Agrarexporte erreichen im Jahr 2015 rund 10 Mrd. EUR

Österreichs Agrarwirtschaft ist es in den vergangenen Jahren - trotz schwierigem wirtschaftlichem Umfeld - gelungen, ihre Stärke im Export unter Beweis zu stellen.

Österreichische Lebensmittel stehen weltweit für Natürlichkeit und Genuss mit langer Tradition. Zusätzlich ist das Angebot an Lebensmitteln durch hervorragende Qualität und strenge Kontrollen hinterlegt.

The agricultural foreign trade has nearly quintupled since Austria joined the EU, while the balance between imports and exports has remained relatively constant. In 2015 exports to the value of almost 10 billion EUR faced imports of 11 billion EUR⁵.

The neighbouring countries, especially Germany and Italy, are particularly important for the domestic food industry: around a third of Austria's total agricultural exports go to our German neighbours.

The export trade to Scandinavia, the USA and the CEE countries is also developing very well. In terms of value, two out of three products from the domestic food industry are now turned over on export markets⁶.

Meat, dairy products and beverages are export hits

The most important product groups for export are meat and meat preparations, milk and dairy products, especially cheese, as well as beverages. Fruit and vegetables are exported both fresh and refined.

Above all our cheese specialities are particularly popular across the borders: organic mountain cheese, a typical Austrian variety, is at the centre of the campaign.

Naturalness, excellent quality and good taste characterise Austrian products

The naturalness, the excellent quality and the good taste of Austrian food are particularly appreciated by our trading partners. This is especially true of organic food.

Der Agrar-Außenhandel hat sich seit dem Beitritt Österreichs zur EU fast verfünffacht, während die Bilanz zwischen Importen und Exporten relativ konstant blieb. 2015 standen den Ausfuhren von knapp 10 Milliarden EUR Importe von 11 Milliarden EUR gegenüber⁵.

Die benachbarten Länder, allen voran Deutschland und Italien, sind für die heimische Lebensmittelwirtschaft besonders bedeutend: rund ein Drittel der gesamten agrarischen Exporte Österreichs geht zu unseren deutschen Nachbarn.

Auch der Export nach Skandinavien, die USA und die CEE-Staaten entwickelt sich sehr gut. Wertmäßig werden mittlerweile zwei von drei Erzeugnissen aus der heimischen Lebensmittelindustrie auf Exportmärkten umgesetzt⁶.

Fleisch, Milchprodukte und Getränke sind Exportschlager

Die wichtigsten Produktgruppen im Export sind Fleisch und Fleischzubereitungen, Milch und Milchprodukte, allen voran Käse, sowie Getränke. Obst und Gemüse wird frisch und veredelt exportiert.

Vor allem unsere Käsespezialitäten sind außerhalb der Grenzen besonders beliebt: Bio-Bergkäse steht als typisch österreichische Sorte im Mittelpunkt der Aktivitäten.

Natürlichkeit, ausgezeichnete Qualität und guter Geschmack zeichnen österreichische Produkte aus

Von unseren Handelspartnern werden vor allem die Natürlichkeit, die ausgezeichnete Qualität und der gute Geschmack österreichischer Lebensmittel geschätzt. Dies trifft ganz besonders auf Bio-Lebensmittel zu.

⁵ Source: Statistik Austria, AMA-Marketing 03/2016

⁶ Food in Austria Figures-Dates-Facts 2013, Federal Ministry for Agriculture, Forestry, the Environment and Water Management
<https://www.bmlfuw.gv.at/dam/jcr:902e356c-0d91-4753-91a5c0e1e48ae99/Lebensmittel%20in%20%C3%96%202013%20FINAL.pdf>

⁵ Quelle: Statistik Austria, AMA-Marketing 03/2016

⁶ Lebensmittel in Österreich Zahlen-Daten-Fakten 2013, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
<https://www.bmlfuw.gv.at/dam/jcr:902e356c-0d91-4753-91a5c0e1e48ae99/Lebensmittel%20in%20%C3%96%202013%20FINAL.pdf>



Organic labelling and its meaning

More and more people consciously choose to buy products which have been produced organically. But how do you recognize certified organic food when shopping?

Basically you can distinguish between independent and private labelling:

1. Independent organic labels

These are labels which have been authorised by the government or other official bodies and can be used by all organic producers for their food. It is mandatory that all organic food which is produced within the EU carries the green EU organic logo on the packaging.

Organic food products which are of particularly high quality can be recognised by the AMA Organic Seal, a seal of quality for organic foodstuffs.

In addition the logo of an association, the organic manufacturer's brand, logos from organic controlling bodies and many more may be found on the food packaging.

Die Bio-Kennzeichnung und ihre Bedeutung

Immer mehr Menschen greifen ganz bewusst zu Produkten aus biologischem Anbau. Doch woran erkennt man geprüfte Bio-Lebensmittel beim Einkauf?

Grundsätzlich kann man zwischen unabhängigen und privaten Kennzeichnungen unterscheiden:

1. Unabhängige Biozeichen

Diese sind staatliche bzw. behördlich genehmigte Zeichen, die allen Bio-Produzenten für ihre Lebensmittel zur Verfügung stehen. Alle Bio-Lebensmittel, die innerhalb der EU produziert werden, müssen verpflichtend das grüne EU-Biologo auf der Verpackung führen.

Bio-Lebensmittel mit besonders hoher Produktqualität kann man am AMA-Biosiegel, einem Gütesiegel für Bio-Lebensmittel, erkennen.

Daneben können auch Verbandslogos, Bio-Herstellermarken, Logos von Bio-Kontrollstellen und viele mehr auf den Lebensmittelverpackungen zu finden sein.

The EU Organic Logo

The logo serves as a common means of identification for organic products which have been certified according to the Organic Regulation (EC) Nr. 834/2007 and Nr. 889/2008. Farmers, processors, retailers and importers must conform to the strict EU regulations if they want to use the EU Organic Logo. The producers are inspected at least once a year to ensure that the organic regulations are observed.



Das EU-Biologo

Das Logo dient als gemeinsames Erkennungszeichen für nach den biologischen Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 zertifizierte Bio-Produkte. Landwirte, Verarbeiter, Handel und Importeure müssen nach strengen EU-Verordnungen arbeiten, wenn sie das EU-Biologo verwenden wollen. Die Produzenten werden mindestens einmal pro Jahr überprüft, um zu garantieren, dass die Bio-Regeln eingehalten werden.

The AMA Organic Seal:

More organic. More quality.

The directive for the AMA Organic Seal is based on the EU Organic Logo: in addition it guarantees the high product quality of an organic foodstuff. This means that 100% of the raw materials have to be of organic origin. The additional reduction of any legally permitted additives guarantee that the product is as natural as possible.

Das AMA-Biosiegel:

Mehr Bio. Mehr Qualität.

Auf dem EU-Biologo baut die AMA-Biosiegel-Richtlinie auf: Sie garantiert zusätzlich die hohe Produktqualität eines Bio-Lebensmittels. So müssen etwa 100 Prozent der Rohstoffe biologischen Ursprungs sein. Die zusätzliche Reduktion der rechtlich zugelassenen Hilfsstoffe garantiert zudem größtmögliche Naturbelassenheit.

The red-white-red AMA Organic Seal

The red and white AMA Organic Seal with "Austria" as the source means that all of the value-determining agricultural organic raw materials are exclusively of Austrian origin.



Das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel

Beim rot-weißen AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe „Austria“ stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Bio-Rohstoffe ausschließlich aus Österreich.

The black and white AMA Organic Seal

The AMA Organic Seal without any indication of origin guarantees the certified organic quality of the foodstuffs in accordance with the AMA Organic Seal directive. There are no specifications as to where the product has been produced or processed, or as to the origin of the organic raw materials.



Das schwarz-weiße AMA-Biosiegel

Das AMA-Biosiegel ohne Herkunftsangabe garantiert die kontrollierte Bio-Qualität der Lebensmittel gemäß der AMA-Biosiegel-Richtlinie. Für den Ort der Be- und Verarbeitung sowie die Herkunft der Bio-Rohstoffe gibt es keine Vorgaben.

The seven pillars of the AMA Organic Seal:

- Ingredients are 100% of organic agricultural origin
- High organic product quality
- Good manufacturing practice
- Maximum naturalness through the reduction of legally permitted additives
- Raw materials can be traced back to their source
- No use of packaging containing chlorine
- Independent monitoring

Die sieben Säulen des AMA-Biosiegels:

- Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu 100 % biologisch
- Hohe Bio-Produktqualität
- Gute Herstellungspraxis
- Größtmögliche Naturbelassenheit durch Reduzierung der zugelassenen Hilfsstoffe
- Nachvollziehbare Herkunft der Rohstoffe
- Keine Verwendung von chlorhaltigen Verpackungen
- Unabhängige Kontrolle



2. Private Bio-Verbandslogos

In addition to the independent organic labels there are numerous private logos, for example the retailer's own organic brand, that of individual manufacturers or associations.

These labels may be used on the packaging of organic food provided that the production conforms to the criteria set down by the respective standards body beyond the EU organic directive. The most important association labels in Austria are the Bio Austria Logo and the Demeter Logo.

The Demeter Label

Since 1924 Demeter has stood for the only organic association in the world which awards its certification according to internationally established guidelines.



2. Private Bio-Verbandslogos

Neben den unabhängigen Biozeichen gibt es zahlreiche private Logos, beispielsweise Bio-Marken des Handels, einzelner Hersteller und Verbandszeichen.

Diese Zeichen dürfen auf den Verpackungen der Bio-Lebensmittel angebracht werden, wenn die zusätzlich zu den EU-Bio-Verordnungen geltenden Kriterien des jeweiligen Standardbetreibers bei der Produktion eingehalten werden. Die wichtigsten Verbandszeichen in Österreich sind das Bio Austria-Logo und das Demeter-Logo.

Das Demeter-Zeichen

Seit 1924 steht Demeter für den weltweit einzigen Bio-Verband, der nach international festgelegten Richtlinien zertifiziert.

The BIO AUSTRIA-trademark

BIO AUSTRIA is the association of Austria's organic farmers. With its own production guidelines BIO AUSTRIA stand for best BIO from Austria. Over the last three decades, the principles of continuous development and improvement were the core elements of the BIO AUSTRIA-standard.



Producers labeling their products with this trademark comply with strict controls. These controls range from the production of resources, over storage facilities to the final production process.

High expectations are the foundation!

For this reason the requirements of the BIO AUSTRIA-standard lie far over the EU Organic Directive. Both agricultural members as well as commercial partners comply with these requirements. In order to that, BIO AUSTRIA products offer high standards in quality and safety.

The BIO AUSTRIA-standard guarantees the austrian origin of the value-determining resources of every BIO AUSTRIA-product. Additionally restriction for producers on the use of additives and processing aids are regulated in the white list of the BIO AUSTRIA-production guidelines.

A continuous traceability and a high level of process quality are the prerequisite for the best BIO from Austria. This requirement is fulfilled by an integrated control system from field to fork. Compliance of all BIO AUSTRIA-requirements are observed by recognised and accredited organic control bodies at periodic inspections. In order to the holistic safety standard, every link of the production chain is controlled regularly.

On the following pages you can find out more about some of the high quality products offered by Austrian companies. Also visit us on www.advantageaustria.org and learn more about the global presence of these and many other Austrian companies. The Association of the Austrian Food Industry can provide you with the complete offer provided by Austrian food companies: www.dielebensmittel.at.

Das BIO AUSTRIA-Markenzeichen

Der Verein BIO AUSTRIA ist der Verband der österreichischen Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen. BIO AUSTRIA steht mit seinen strengen BIO AUSTRIA-Produktionsrichtlinien für bestes BIO aus Österreich. Die stetige Weiterentwicklung und Verbesserung ist seit über drei Jahrzehnten ein Kernelement des BIO AUSTRIA-Standards.

Produzenten die Ihre Produkte mit diesem Markenzeichen kennzeichnen haben sich strengen Kontrollen verschrieben, die vom Feld über die Lagerung bis zur Verarbeitung reichen.

Hohe Ansprüche sind wichtig!

Aus diesem Grund liegen die Ansprüche des BIO AUSTRIA-Standards sowohl für landwirtschaftliche Mitglieder als auch für gewerbliche Partnerunternehmen weit höher als die gesetzlichen Vorgaben es vorschreiben. Durch diese Ansprüche bieten BIO AUSTRIA-Produkte ein Mehr an Qualität und Sicherheit.

Der BIO AUSTRIA-Standard garantiert das alle wertbestimmenden Rohstoffe eines BIO AUSTRIA-Produkts aus Österreich stammen. Ebenso wird durch Beschränkungen beim Einsatz von Verarbeitungs- und Hilfsstoffen das Ziel höchster Qualität erreicht.

Eine durchgängige Rückverfolgbarkeit und ein hohes Maß an Prozessqualität sind die Grundvoraussetzung für bestes BIO aus Österreich. Dieser Anspruch wird durch ein durchgängiges Kontrollsystem vom Feld bis auf den Teller erfüllt. Die Einhaltung aller Vorgaben wird bei regelmäßigen Kontrollen durch anerkannte Kontrollstellen gewährleistet, denen sich alle Glieder der Produktionskette unterziehen müssen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Ausschnitt des hochqualitativen Angebots österreichischer Unternehmen. Besuchen Sie uns auch auf www.advantageaustria.org und erfahren Sie mehr über die globale Präsenz dieser und vieler anderer österreichischer Unternehmen. Für das gesamte Spektrum des Angebots steht Ihnen auch der Fachverband der Lebensmittelindustrie gerne zur Verfügung: www.dielebensmittel.at.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a
1200 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 331 51 403
E Dolly.Blach@ama.gv.at
W www.ama.info.at



AMA Marketing GmbH is the Austrian platform for quality assurance, merchandising and communication for food and agricultural products. The AMA Seal of Quality and the AMA Organic Seal are awarded in recognition of top services in the food industry.

The platform's main task is to promote the sales of agricultural products both on the domestic and other markets, e.g. the sale of meat and meat products, eggs, milk and dairy products, fruit, vegetables, as well as organic products.

AMA-Marketing is also responsible for quality assurance programmes: the AMA Organic Seal is an indication of high-quality, organically produced food and stands for

- 100% organic ingredients
- excellent quality
- transparency in the origin of the raw materials
- independent controlling bodies

Die AMA-Marketing GesmbH ist die österreichische Plattform für Qualitätssicherung, Absatzförderung und Kommunikation bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Sie zeichnet Spitzenleistungen in der Lebensmittelwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel und dem AMA-Biosiegel aus.

Ihre Hauptaufgabe ist es, den Absatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse am Heimmarkt und auf anderen Märkten zu fördern, z.B. für Fleisch und Fleischwaren, Eier, Milch und Milchprodukte, Obst, Gemüse, sowie Bio-Produkte.

Die AMA-Marketing ist auch für Qualitätssicherungsprogramme zuständig: Das AMA-Biosiegel kennzeichnet biologisch erzeugte Lebensmittel von hoher Qualität und steht für

- 100 % biologische Zutaten
- Ausgezeichnete Qualität
- Transparente Herkunft der Rohstoffe
- Unabhängige Kontrolle



BIO AUSTRIA

Auf der Gugl 3/3.0G
4021 Linz
Austria | Österreich

T +43 / 732 / 65 48 84
E office@bio-austria.at
W www.bio-austria.at



BIO AUSTRIA is the network of Austrian organic farmers. As the largest association for organic farming in Europe, the organization represents the interests of its 12 500 members and defines production guidelines which are stricter than those required by the EU Organic Regulation.

BIO AUSTRIA is an important and reliable partner on the market for more than 350 processing and marketing companies: BIO AUSTRIA guarantees that the BIO AUSTRIA-standards of quality are observed and in doing so ensures that organic food from Austria is of the highest quality. Together with the industry, the aim is to further develop Austria as a location for organic produce.

In this publication members of BIO AUSTRIA are designated with the BIO AUSTRIA-logo.

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Verband für biologische Landwirtschaft in Europa vertritt die Organisation die Interessen ihrer 12.500 Mitglieder und definiert Produktionsrichtlinien, die strenger sind als von der EU-Bio-Verordnung gefordert.

Für über 350 Unternehmen aus Gewerbe und Verarbeitung ist BIO AUSTRIA ein wichtiger und verlässlicher Partner am Markt: BIO AUSTRIA gewährleistet die Sicherstellung des BIO AUSTRIA-Qualitätsstandards und liefert mit diesem die Basis für biologische Lebensmittel aus Österreich in höchster Qualität. Ziel ist es, gemeinsam mit der Wirtschaft den Bio-Standort Österreich weiterzuentwickeln.

Partner von BIO AUSTRIA werden in dieser Publikation mit dem BIO AUSTRIA-Logo gekennzeichnet.



HiPP GmbH & Co. Export KG

Theresienthalstraße 68
4810 Gmunden
Austria | Österreich

T +43 / 7612 / 765 77 - 0
E exportgmunden@hipp.at
W www.hipp.at | www.hipp.com



The best from nature. The best for nature.

Manufacturing products in prime quality and in harmony with nature

HiPP bears a special responsibility as a leading manufacturer of baby foods. Sustainability in the operations is therefore at the heart of the corporate philosophy.

For generations, HiPP has been manufacturing top-quality foods for children's healthy nutrition. This has been consistently implemented by the company's role as a pioneer in organic-biological cultivation. Through its outstanding product quality and by protecting the environment HiPP is thus able to contribute to future generations.

With an export share of more than 50%, HiPP is currently present in more than 50 countries.

Herstellung von Produkten in Spitzenqualität und im Einklang mit der Natur

Als führender Hersteller von Babynahrung trägt HiPP besondere Verantwortung. Nachhaltigkeit steht daher im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie.

Seit Generationen produziert HiPP hochwertige Lebensmittel für die gesunde Ernährung von Kindern. Dies wird durch die Pioniertätigkeit im organisch-biologischen Anbau konsequent umgesetzt. So leistet HiPP durch die Qualität seiner Produkte und den Erhalt der Umwelt einen Beitrag für die Generationen von morgen.

Mit einem Exportanteil von über 50% ist HiPP aktuell in mehr als 50 Ländern vertreten.



Bio-Weingut H. u. M. Hofer

Neubaugasse 66
2214 Auersthal
Austria | Österreich

T +43 / 2288 / 6561
E office@weinguthofer.com
W www.weinguthofer.com



The national and international award-winning organic winery is located in Auersthal on the southern boundary of the "Weinviertel", the wine-growing area in Lower Austria. The area is influenced by the Pannonian climate and the vines grow on loess soil.

The vineyards have been organically cultivated by the family since 1990 and since 2001 there is also a certified organic winery.

Since 2003 the family also runs a wine tavern, where they serve their own wine and organic homemade food and traditional dishes from the region.

Das national und international vielfach ausgezeichnete Weingut liegt im südlichen Weinviertel ungefähr 20 km vor den Toren Wiens. Viele der Weingärten befinden sich auf den ersten Hügeln dieses Gebietes.

Die Reben des Betriebes werden seit den 1990er-Jahren freiwillig nach organisch biologischen Richtlinien bewirtschaftet und seit 2001 wird eine kontrollierte Bio-Landwirtschaft betrieben. Dadurch soll nicht nur die Natur geschützt, sondern für die Konsumenten auch ein Stück Natur ins Weinglas gebracht werden.

Seit 2003 wird auch ein Heuriger betrieben. Die Gäste werden, zu bestimmten Ausschankzeiten, mit Bio-Weinen und ausgesuchten Bio-Schmankerln verwöhnt. Bei Schönwetter kann man auch den schattigen Gastgarten genießen.





Bioweingut Johannes Zillinger GmbH

Landstraße 70
2245 Velm-Götzendorf
Austria | Österreich

Johannes Zillinger
T +43 / 676 / 635 7881
E jz@velue.at
W www.velue.at



The Zillinger wine estate lies 45 km to the north-east of Vienna and was founded in 1673.

Out of a passion for wine and a love of nature the family-run business began producing organic wine as long ago as 1985. Only healthy soil and a functioning eco-system in the vineyard provide the basis for distinctively fruity wines with a soul and depth determined by the terroir.

The range comprises numerous excellent

- white wines:
Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder, Muskateller, Chardonnay, Welschriesling, Sämling
- red wines:
Sankt Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Das Weingut Zillinger liegt 45 km nordöstlich von Wien und wurde 1673 gegründet.

Aus Leidenschaft zum Wein und Liebe zur Natur erzeugt der Familienbetrieb bereits seit 1985 biologisch Wein. Nur ein gesunder Boden und ein funktionierendes Ökosystem im Weinberg liefern die Grundlage für Terroir geprägte, Frucht betonte Weine mit Seele und Tiefgang.

Das Sortiment umfasst zahlreiche ausgezeichnete

- Weißweine:
Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder, Muskateller, Chardonnay, Welschriesling, Sämling
- Rotweine:
Sankt Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon



Bioweingut Sonnenmulde

Goldbergstraße 2
7122 Gols
Austria | Österreich

Kathrin Schreiner
T +43 / 2173 / 2249
E weingut@sonnenmulde.at
W www.sonnenmulde.at



The organic wine estate Sonnenmulde is located in Gols on the northeast shore of Lake Neusiedl and has been managed by the Schreiner family for many generations. The family has always been very close to nature and aware of their responsibility towards the environment. That is why the wine estate has been run in compliance with the organic-biological guidelines since 2007 and is a certified organic business.

17 hectares of the best vineyards are cultivated in Gols. The range of wines includes white and red wine, as well as excellent dessert wines particularly typical for the Seewinkel region. The company focuses on clear and fruity wines which are typical for their sort and which reflect the climate and the character of the soil.

Das Bioweingut Sonnenmulde liegt in Gols, am Nordostufer des Neusiedlersees und wird schon seit vielen Generationen von der Familie Schreiner geführt. Die Familie war schon immer sehr naturverbunden und sich der Verantwortung für ihre Umwelt bewusst. Deshalb wird das Weingut seit 2007 nach den Richtlinien der organisch-biologischen Wirtschaftsweise geführt und ist ein zertifizierter Biobetrieb.

Bewirtschaftet werden 17 Hektar bester Weinlagen in Gols. Im Sortiment findet man Weiß- und Rotweine sowie großartige Süßweine, die besonders typisch für den Seewinkel sind. Das Unternehmen setzt auf fruchtige, klare und sortentypische Weine, die das Klima und den Charakter des Bodens widerspiegeln.





Brauerei Gusswerk GmbH

Römerstraße 3
5322 Hof bei Salzburg
Austria | Österreich

T +43 / 6229 / 39 777
E info@brauhaus-gusswerk.at
W www.brauhaus-gusswerk.at



The craft brewery Brauhaus Gusswerk was founded in 2006 by Reinhold Barta in order to brew exclusively organic beer. Numerous awards, both international and national, reflect the consistently high quality of the beer. Reinhold Barta is head brewer and CEO of Brauhaus Gusswerk. He has been a pioneer in the organic, as well as the Austrian craft brewing scene.

The brewery is located in the town of Hof near Salzburg. Brauhaus Gusswerk is the only Austrian organic brewery with a full range of beers.

In 2011 Reinhold Barta was nominated "Beer sommelier of the year", the first time this award was given, as well as three prestigious "European Beer Stars" for his beers Edelguss (Bronze 2011), Weizenguss (Gold 2013), DIES IRAE (Bronze 2014).

Das Brauhaus Gusswerk wurde 2006 von Reinhold Barta in Salzburg gegründet. Gebraut werden ausschließlich Bio-Biere. Zahlreiche Auszeichnungen, spiegeln die konsequent hohe Qualität der gebrauten Biere wieder.

Die Brauerei bietet auf über 1500m² Fläche genügend Platz, um die Bio-Biere des Brauhaus Gusswerk zu brauen. Teil des neuen Standorts ist außerdem das Bier Pub (inkl. Biergarten).

DI Reinhold Barta, Braumeister und Geschäftsführer erhielt 2011 die erstmals vergebene Auszeichnung „Biersommelier des Jahres“ sowie drei prestigeträchtige „European Beer Star“ für die von ihm gebrauten Biere Edelguss (in Bronze 2011), Weizenguss (in Gold 2013) und DIES IRAE (in Bronze 2014).



Brauerei Hirt GmbH

Hirt Nr. 9
9322 Micheldorf
Austria | Österreich

T +43 / 4268 / 20 50 - 42
E office@hirterbier.at
W www.hirterbier.at



Organic beers from the Hirt Private Brewery Especially natural

The brewery has learned from the tradition of brewing particularly natural, "untreated" beers. With the creation of the Hirter organic specialities (organic beer and organic hemp beer) the company is taking a further step back to its roots. Hirter organic beers are brewed with the best testimonials. Therefore the Hirt Private Brewery is a partner of BIO-Austria and slowBREWING.

The soft mountain spring water which is used in the production of the Hirter organic beers comes from the "Hanslbauer" spring in the water protection area, directly opposite the Hirt Brewery. Hirter beers are not pasteurised and are naturally GMO-free!

Hirter organic beers have a strikingly distinctive note: sweet and fruity and smooth. The mild carbonic structure guarantees optimal enjoyment.

Biobiere der Privatbrauerei Hirt Besonders naturbelassen

Die Brauerei hat aus der Tradition, besonders naturbelassene, „unbehandelte“ Biere zu brauen, gelernt. Mit den Hirter Bio-Spezialitäten (Biobier & Biohanfbier) geht das Unternehmen noch einen Schritt weiter in Richtung Ursprung. Hirter Biobiere werden mit besten Zeugnissen gebraut. So ist die Privatbrauerei Hirt Partner von BIO-Austria und slowBREWING.

Das weiche Bergquellwasser für Hirter Biobiere stammt aus den „Hanslbauerquellen“ im Wasserschutzgebiet direkt gegenüber der Brauerei Hirt. Hirter Biere sind nicht pasteurisiert und natürlich gentechnikfrei!

Hirter Biobiere haben eine prägnante Eigennote: lieblich fruchtbetont und süffig. Die milde Kohlensäurestruktur garantiert einen optimalen Genuss.





Destillerie Mag. Josef Farthofer

Öhling Nr. 35
3362 Öhling
Austria | Österreich

T +43 / 7475 / 536 74
E office@destillerie-farthofer.at
W www.destillerie-farthofer.at



Doris and Josef Farthofer are specialised in the production of top quality crystal-clear organic spirits and distillates in the region of the Mostviertel in Lower Austria. The company's signature product is called Mostello, followed by spirits made from partly rare, locally grown kinds of fruit, the O-series (organic), as well as organic liqueurs and organic spirits.

With more than 40 different kinds of spirit the two of them are now amongst Europe's most comprehensive suppliers in the organic segment. By the way, the two partners became very well known at the end of 2012 when they won the IWSC Medal and the coveted International Wine and Spirit Trophy London for their O-Vodka as the best vodka in the world in the category 40% alcohol, unflavored.

Doris und Josef Farthofer haben sich im niederösterreichischem Mostviertel auf die Erzeugung kristallklarer Bio-Brände höchster Qualität spezialisiert. Das Signature-Produkt des Hauses heißt Mostello, gefolgt von Bränden aus teils seltenen, regionalen Obstsorten, der O-Serie (organic) sowie Bio-Likören und Bio-Geisten.

Mit über 40 Spirituosen zählen die beiden mittlerweile zu Europas umfassendsten Anbietern im Bio-Segment. Zu großer Bekanntheit gelangten die beiden übrigens Ende 2012 mit dem Gewinn der IWSC-Medaille und begehrten Trophy (International Wine and Spirit Trophy London) für ihren O-Vodka als besten Wodka der Welt in der Kategorie 40 % Alkohol, unflavored.



Eberlein GmbH

Alleestraße 2
3261 Wolfpassing
Austria | Österreich

T +43 / 7488 / 760 60
E eberlein@eberlein.at
W www.coffeeandflavor.at



Eberlein GmbH, Coffee & Flavor is one of the leading providers of coffee-shop products in Austria and was founded in 2000 as the USA's coffee-shop scene spilled over into Europe. The guiding principle: "Everything to do with the world of coffee, tea, cocoa and anything else that tastes delicious."

C&F exclusively represents many famous international manufacturers and market leaders such as Torani, Ghirardelli, Althaus Tee, David Rio Chai, etc.

The conventional product palette is being steadily complemented by selected organic products, with some exclusively produced according to own recipes. In some cases these organic products are completely new to the market.

Die Eberlein GmbH, Coffee & Flavor ist einer der führenden Anbieter für Coffeeshop-Produkte in Österreich und wurde 2000 gegründet, als die Coffeeshop-Szene aus den USA nach Europa schwappte. Das Credo: „Alles rund um die Welt des Kaffee's, Tee's, Kakao's & was sonst noch lecker schmeckt.“

C&F vertritt exklusiv viele namhafte internationale Hersteller und Marktführer wie Torani, Ghirardelli, Althaus Tee, David Rio Chai etc.

Die konventionelle Produktpalette wird ständig mit ausgewählten Bio-Produkten erweitert, wobei auch einige exklusiv nach eigenen Rezepten hergestellt werden. Teilweise sind diese Bio-Produkte komplett neu auf dem Markt.





green sheep

L. Mitterstöger-Str. 36
3012 Wolfsgaben
Austria | Österreich

Michael Priessnitz
T +43 / 664 / 180 40 44
E greensheep@greensheep.at
W www.greensheep.at



green sheep is a young label producing organic syrups. The unique combination of a profound love of nature with precision throughout every stage of the production process results in a new dimension of taste.

In close cooperation with an Austrian organic farmer the company produces high quality syrups made of flower blossoms and herbs, appealing to nature lovers everywhere. The syrups have an excellent taste and are beneficial to your health. They are a 100% organic product, made without the use of preservatives and by hand, which means every single sip is a pure natural experience.

The herbs and flowers which constitute the raw materials are high profile healing herbs, contributing to your well-being and positively effecting the development of your body and soul.

Durch die Symbiose aus Naturverbundenheit und Präzision bei jedem Produktionsschritt schafft green sheep eine neue Dimension im Bereich der Genussmittel.

In Zusammenarbeit mit einer österreichischen Biolandwirtschaft ist es gelungen, hochwertige und erlesene Blüten- und Kräuter-Sirupe herzustellen. Die Zubereitung der wohltuenden und wohlschmeckenden Bio-Sirupe erfolgt auf rein biologischer Basis. Ohne Konservierungsstoffe und in Handarbeit gefertigt, schmeckt man die Reinheit der Natur.

Die einzelnen Pflanzen werden im Einklang mit den Jahreszeiten von Hand geerntet, getrocknet oder frisch angesetzt, mit den nötigen Zutaten versehen und dann wird ihnen die Zeit gegeben, die sie brauchen.



Doris und Matthias Hager – Demeterweingut

Weinstraße 45
3562 Mollands
Austria | Österreich

Doris Hager
T +43 / 2733 / 8283
E wein@hagermatthias.at
W www.hagermatthias.at



Profound, full of character and special – this is a description which does not only apply to Matthias Hager's wines but also to the vintner himself. His many years of experience in his family business have motivated and encouraged Matthias to cultivate his vineyards according to the biodynamic Demeter method.

Depending on how the wines are cultivated, Matthias Hager classifies his wines in blue, brown and red lines:

The wines in the blue line are lively, light and refreshing, brown represents down-to-earth wines which have a lot of character and individuality and the red line depicts special wines which are vinified without adding SO₂.

Tiefsinnig, charakternvoll und speziell - so lassen sich nicht nur die Weine von Matthias Hager beschreiben, sondern auch der Winzer selbst. Seine langjährige Erfahrung in seinem Familienbetrieb hat Matthias dazu bewegt und unterstützt, seine Weingärten biodynamisch nach Demeter zu bewirtschaften.

Je nach Ausbauart unterscheidet Matthias Hager seine Weine in eine blaue, eine braune und eine rote Linie:

Lebendig, leicht und erfrischend sind die Weine der blauen Linie, braun steht für Bodenständigkeit mit viel Charakter und Eigenständigkeit und in der roten Linie finden sich besondere Weine, die ohne Zusatz von SO₂ vinifiziert werden.





IMS Höllinger GmbH

Johann Winter Gasse 29
3021 Pressbaum
Austria | Österreich

T +43 / 2233 / 570 88
E office@hoellinger-juice.at
W www.hoellinger-juice.at



Höllinger has been synonymous with great taste and natural quality since 1998 and is the market leader in the Austrian direct juice segment, exporting to more than 40 countries worldwide.

Organic range:

- Organic directly pressed juices and fruit juices
- Organic school juices
- Organic juice & soda
- Organic cola
- Organic fruit syrups
- Organic Partydrink with 60% organic red grape juice – directly pressed (new)
- Organic Apple Sprizz (new)
- Organic Ice Tea Peach (new)
- Organic Cherry Sprizz (new)

Conventional range:

- Styrian directly pressed apple juice, naturally cloudy
- Vitamin apple, naturally cloudy (60% directly pressed juice + 40% still water)
- Apple spritzer (with directly pressed apple juice)

The company is your strong partner for top quality natural drinks thanks to years of experience and close collaboration with the trade and consumers.

Seit 1998 steht Höllinger für Geschmack und Natürlichkeit, ist Marktführer im österreichischen Direktsaft-Segment und exportiert in mehr als 40 Länder weltweit.

BIO Sortiment:

- BIO Direktsäfte und Fruchtsäfte
- BIO Schulsäfte
- BIO Juice & Soda
- BIO Cola
- BIO Fruchtsirupe
- BIO Partydrink mit 60% Bio Traubendirektsaft (neu)
- BIO Apfel Spritzer (neu)
- BIO Pfirsich Eistee (neu)
- BIO Kirsche Sprizz (neu)

Konventionelles Sortiment:

- Steirischer Apfeldirektsaft naturtrüb
- Vitamin Apfel naturtrüb (60% Direktsaft + 40% stilles Wasser)
- Apfelspritzer (mit Apfeldirektsaft)

Durch langjährige Erfahrung und enge Zusammenarbeit mit Handel und Konsumenten ist das Unternehmen Ihr starker Partner für hochwertige und natürliche Getränke.



Landauer-Gisperm, Winzerhof

Badner Straße 32
2523 Tattendorf
Austria | Österreich

Johanna & Franz Landauer-Gisperm
T +43 / 2253 / 81 272
E wein@winzerhof.eu
W www.winzerhof.eu | www.blackbetty.eu

Winzerhof
LANDAUER GISPERG

With a lot of dedication, passion and at one with Mother Nature (organic), the family pays special attention to make sure that only the highest quality wines are put into bottle. The harmony of the vines, soil, climate and the right vinification are a guarantee for the best wines. These include the Pinot Noir, St. Laurent & Zweigelt red wines, and the Rotgipfler and Weissburgunder white wines.

Inspired by their ancestors, the family recreated a unique style of wine: the Clay Amphora Wines, vinified from their most distinctive varieties. These wines guarantee a pure and authentic tasting experience.

Every year the family's wines are tested and receive numerous awards as proof of their high quality. Find out for yourself by contacting the family business.

Mit viel Engagement und Leidenschaft ist die Familie bedacht, im Einklang mit Mutter Natur (BIO), höchstmögliche Qualität zur Flaschenreife zu bringen. Harmonie von Boden, Klima, Rebstock und Keller, sind ein Garant für beste Weine. Dazu zählen Pinot Noir, St. Laurent & Zweigelt bei den Roten, und Rotgipfler, Weissburgunder bei den Weißweinen.

Inspiziert von den Vorfahren entstand ein einzigartiger Weinstil: Die Amphorenweine - aus bodenständigen Sorten, ausgebaut in Tonamphoren, garantieren sie den ursprünglichen Geschmack.

Die Qualität der Weine wird mit unzähligen Auszeichnungen und Preisen immer wieder bestätigt. Überzeugen Sie sich selbst und kontaktieren Sie den Familienbetrieb.





MEINKLANG

Hauptstraße 86
7152 Pamhagen
Austria | Österreich

Familie Michlits
T +43 / 2174 / 21 68
E office@meinklang.at
W www.meinklang.at



Meinklang is a lively farm, typical for a Pannonian farmstead in Eastern Austria, south of the capital city, Vienna, and covers three fields: wine-growing, fruits and agriculture are all cultivated by the entire Michlits family, which was one of Austria's organic pioneers and has been in possession of organic certification for almost 30 years.

A unique asset are the estate's own cattle. This is the farm's source of their own nutritious, natural fertilizer which is used as compost for the fertile soils in the vineyards and fields. Thus the circle in the biodynamic Demeter farming method is closed.

A particular feature are the "graupert", the name given to unpruned vines which can grow freely, and specially developed concrete egg-shaped containers in which the wines mature.

Meinklang ist das was früher allentorts auf dem Lande anzutreffen war: ein vielseitiger Bauernhof bewirtschaftet von einer Großfamilie.

Die Familie zählt zu Österreichs Bio-Pionieren und arbeitet bald 30 Jahre zertifiziert biologisch und biodynamisch. Mit im Team ist eine 800-köpfige Rinderherde: Sie sorgt für den geschlossenen Produktionskreislauf am Demeter-Hof und liefert natürlichen Dünger einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft!

Besonderheiten sind der Graupert von nicht geschnittenen Reben, die in völliger Freiheit wachsen können. Weine reifen in eigens angefertigten übergroßen 900lt Betoneiern und haben die Möglichkeit, durch die feinen Poren des Naturbetons Luft aufzunehmen.



OHNLy

Schönbrunnerstrasse 30/26
1050 Wien
Austria | Österreich

Michael Goblirsch
T +43 / 1 / 99 72 904
M +43 / 664 / 460 34 59
E hello@ohnly.bio
W www.ohnly.bio



The young brand Ohnly - live healthy! is the choice brand for people who chose a healthy lifestyle and do not want to compromise when on the go. Best taste, highest quality and zero calories – that's the kind of beverage Ohnly wanted to create.

Ohnly pure brewed tea is a unique calorie-free refreshment drink, because Ohnly is:

- Not sweet – the drinks contain no sugars or sweeteners and are calorie-free
- Strong – the drinks are based on the natural power of organic herbs, spices and tea plants
- Honest – the drinks contain no colourings, preservatives or aromas

Ohnly pure brewed tea comes in 2 sparkling and 2 still flavours and is made from certified organic ingredients, produced in Austria and bottled in disposable recycling glass bottles. Vegan certified.

Die junge Marke Ohnly - live healthy! unterstützt Menschen, die sich gesund ernähren und auch unterwegs auf Zucker und Süßungsmittel verzichten möchten. Erstes Produkt dieser innovativen Range: OHNLy pure brewed tea: Erster Bio Kräuter-Eistee OHNE Kalorien. Prickelnd & Still.

Das Prinzip von Ohnly basiert auf drei Säulen:

- Nicht süß - 100% ohne Zucker und Süßungsmittel und ohne Kalorien
- Kräftig - die Getränke entfalten die natürliche Kraft ausgesuchter Kräuter, Teesorten und Gewürze
- Ehrlich - keine künstlichen Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe

Alle Zutaten stammen aus 100% kontrolliert biologischen Anbau und sind vegan zertifiziert.



Pona sonst nix GmbH & Co KG

Mariahilfer Straße 99/3
1060 Wien
Austria | Österreich

M +43 / 664 / 164 58 21
E hello@pona.at
W www.pona.at



60% organic fruit. 40% sparkling spring water.
Nothing else!

100% organic. Organic blood oranges and pink grapefruits from Sicily, which grow for 330 days of sunshine on volcanic soil until they are fully ripe. Organic apples from South Tyrol where, at a height of 900 metres above sea level, the sun shines 300 days a year.

100% trust. PONA knows its farmers personally, who switched to the organic farming of their orange and apple orchards more than 15 years ago.

No sugar or other additives ever come near PONA. The fruit juices are mixed with clear spring water from the Millstatt Alps and carbonated in Carinthia.

Good taste. Good deed. PONA makes a donation to the Austrian Children's Relief organization for every bottle sold.

60% Bio Frucht. 40% prickelndes Quellwasser.
Sonst nix!

100% Bio. Bio-Blutorangen und Bio-Grapefruits aus Sizilien, die auf vulkanischem Boden an 330 Sonnentagen zur Vollreife gelangen und Bio-Äpfel aus Südtirol, wo auf 900m Seehöhe an 300 Tagen die Sonne scheint.

100% Vertrauen. PONA kennt seine Biobauern persönlich, die ihre Orangenhaine und Apfelhöfe bereits vor über 15 Jahren auf Biolandwirtschaft umgestellt haben.

Kein Zucker oder sonstige Zusätze kommen in die Nähe von PONA. Die Fruchtsäfte werden mit Millstätter Hochquellwasser vermischt und mit Kohlensäure angereichert.

Guter Geschmack. Gute Tat. Mit jeder verkauften Flasche wird das Kinderhilfswerk unterstützt.



Sektkellerei Gebrüder Szigeti GmbH

Am Anger 31
7122 Gols
Austria | Österreich

T +43 / 2173 / 2167
E sektkellerei@szigeti.at
W www.szigeti.at



Norbert and Peter Szigeti have been producing single-variety sparkling wine and fine cuvées in their wine cellar in the town of Gols in Burgenland since 1991 – around 30 different premium quality speciality wines produced from the best locally grown grapes and exclusively according to the classical “méthode traditionnelle”.

From the very beginning the pronounced goal of the winemaker, Norbert Szigeti, was to „capture“ the characteristic taste of each grape variety in his sparkling wine. Alongside classic wines, such as the Grüner Veltliner or the Welschriesling Brut and sparkling wine from single vineyards, the exemplary business in Burgenland also has two first-class organic sparkling wines in its product range – the “Bio Brut” and the “Bio Rosé Brut”.

In ihrer Kellerei im burgenländischen Gols produzieren Norbert und Peter Szigeti seit 1991 sortenreinen Sekt und edle Cuvées – an die 30 verschiedene Spezialitäten, die nach höchsten Qualitätsmaßstäben aus besten heimischen Trauben und ausschließlich nach der klassischen „Méthode Traditionnelle“ hergestellt werden.

Den sortentypischen Geschmack der Trauben in seinem Sekt „einzufangen“, war von Anfang an das erklärte Ziel von Kellermeister Norbert Szigeti. Neben Klassikern, wie dem Grünen Veltliner oder dem Welschriesling Brut und Sekt aus ausgesuchten Einzellagen, hat der burgenländische Paradebetrieb mit dem „Bio Brut“ und dem „Bio Rosé Brut“ auch zwei erstklassige Bio-Sektspezialitäten im Sortiment.





Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH

Kendlerstraße 1
5020 Salzburg
Austria | Österreich

T +43 / 50 / 1492 1601
E office@stiegl.at
W www.stiegl.at



The Stiegl Brewery in Salzburg has been “the private brewery of the Austrians” since 1492.

The philosophy of the Kiener family, owners of the brewery, is to have the courage to be slow in brewing. The beers are brewed in a traditional handcrafted manner according to age-old methods. Stiegl has therefore been accepted as a member of the “SlowBrewing” association, a club for quality breweries.

Furthermore Stiegl has brought an old tradition back to life in the malthouse and roasting house on the Stiegl Wildshut estate, the first beer estate in Austria: because brewing and malting originally belonged together. In Wildshut even the ancient grain is grown in organic quality. Long-term partnerships between Stiegl and local farmers guarantee that the brewing ingredients are produced in the region.

Die Stieglbrauerei zu Salzburg ist seit 1492 die „Privatbrauerei der Österreicher“.

Philosophie der Eigentümer-Familie Kiener ist es, beim Brauen Mut zur Langsamkeit zu haben. Gebraut wird traditionell handwerklich nach überlieferten Verfahren. Stiegl wurde deshalb auch in den Verein „SlowBrewing“, einem Club für Prädikatsbrauereien, aufgenommen.

Mit der Mälzerei und Rösterei im Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs, lässt Stiegl außerdem eine alte Tradition neu aufleben: Denn Brauen und Mälzen gehörte ursprünglich zusammen. In Wildshut wird auch selbst Urgetreide in Bio-Qualität angebaut. Langfristige Kooperationen zwischen Stiegl und heimischen Bauern garantieren die regionale Herkunft der Brauzutaten.

Stiegl house beer “Gipfelstürmer”
[“The Summiteer”]



Stiegl-Paracelsus Zwickl



Wildshuter FLÜX Aronia



Wildshuter FLÜX Zitrone



TeaTime VertriebsgmbH

Kristein 2
4470 Enns
Austria | Österreich

Christian Haider
T +43 / 7223 / 90 300
E office@teatime-austria.com
W www.teatime-austria.com



TeaTime produces concentrated tea convenience products. Tea leaves are processed into a concentrate which can easily be diluted with hot or cold water. The tea is ready to drink immediately – WITHOUT having to wait for it to brew!

The company offers sugar-free or slightly sweetened tea concentrates in several different sizes of glass bottles. Furthermore they produce health teas (functional teas) from natural herbs for pharmacies, health food stores and special concentrates for the candy business.

Main USP of the product:
100% pure tea in liquid form. No steeping time needed!

Organic – no artificial ingredients at all.

Teatime ist Produzent von erlesenen Tee-Konzentraten. Teeblätter werden in einem Prozess zu einem natürlichen flüssigen Konzentrat verarbeitet, welches man nur mehr mit heißen oder kalten Wasser mischen muss. Der Tee ist sofort trinkfertig – OHNE Ziehzeit!

Das Unternehmen bietet zuckerfreie und leicht gesüßte Tees an und dies in verschiedenen Flaschengrößen. Des weiteren werden Gesundheitstees (Funktionale Tees) auf Naturkräuterbasis, speziell für Apotheken, Reformhäuser oder Spezialkonzentrate für Bonbon Hersteller produziert.

Der Produktvorteil:
100% reiner Tee in flüssiger Form – OHNE ZIEHZEIT!

Ein reines Natur-Bioprodukt.



The Organic Shop®, a brand of the PEX Group

Salzburger Straße 287
4030 Linz
Austria | Österreich

Jürgen Polanski
T +43 / 732 / 380020
E sales@TheOrganicShop.at
W www.TheOrganicShop.at



The Organic Shop® by PEX is the brand for delicious organic foods and beverages from Austria. All The Organic Shop® foods and beverages are produced using organic farming methods, which contribute to a healthier environment and exclude the use of synthetic pesticides, chemical fertilizers or genetically modified organisms (GMOs).

The Organic Shop® products range from healthy snacks to organic wines and fruit and vegetable juices. The organic fruit and vegetable juices are by far the best selling items and are available in different flavours such as beetroot, apple-beetroot and apple-carrot.

The Organic Shop® by PEX ist die Marke für köstliche biologische Lebensmittel und Getränke aus Österreich. Alle The Organic Shop® Erzeugnisse stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, welche zu einer gesünderen Umwelt beiträgt und weitgehend auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger und Gentechnik verzichtet.

Die The Organic Shop® Produkte reichen von gesunden Snacks zu Bio-Weinen und Obst- und Gemüsesäften. Die biologischen Obst- und Gemüsesäfte sind bei weitem die meistverkauften Artikel und in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Rote Rübe, Apfel-Rote Rübe und Apfel-Karotte erhältlich.



Weingut Holger Hagen

Wagendorferstraße 55
8423 St. Veit in der Südsteiermark
Austria | Österreich

T +43 / 664 / 638 5218
E weingut@holgerhagen.eu
W www.holgerhagen.eu



This young vintner produces excellent quality from the best locations in Southern Styria. Well-known names, such as Gamlitz and Hochgrassnitzberg, can be found on his labels. 10 years ago Holger Hagen came to Austria from Germany in order to build up his wine estate.

Following the completion of his training in viticulture and oenology, the vintner, who today is 37 years old, was fascinated most of all by Southern Styria, the breathtakingly beautiful region in the south of the country. From the very start it was clear to the young entrepreneur that the only way to ensure the highest quality and purity of his wines was to concentrate on organic cultivation.

Herausragende Qualitäten aus den besten Einzellagen der Südsteiermark stellt dieser junge Winzer her. Bekannte Namen wie Gamlitz und Hochgrassnitzberg findet man auf seinen Etiketten. Holger Hagen ist vor 10 Jahren von Deutschland nach Österreich ausgewandert, um sein Weingut aufzubauen.

Nach seiner Ausbildung zum Dipl. Ing. für Weinbau und Oenologie hat den heute 37-jährigen die Südsteiermark, diese atemberaubend schöne Region im Süden des Landes, am meisten fasziniert. Auf Bio zu setzen, das war für den jungen Unternehmer von Anfang an selbstverständlich, als einziger Weg, höchste Qualität und Reinheit herzustellen.





Weingut Mehofer – Neudeggerhof

Neudegg 14
3471 Grossriedenthal
Austria | Österreich

Stephan Mehofer
T +43 / 2279 / 7247
E neudeggerhof@mehofer.at
W www.mehofer.at



The winery has been one of the stork's regular customers for more than ten generations – since 1709, to be precise. More than three centuries of experience in viticulture does not just give the wine its distinctive taste but also influences the way of thinking and acting.

Wagram is home to the winery. The bright yellow loess soil gives the wine its character and should also be preserved for the next generations. A pioneer in organic farming, the business has been cultivating its vineyards in compliance with organic, biological guidelines since 1992. The creation of wines in harmony with their home is like a declaration of love to Nature for the Mehofer Winery.

A conscious lifestyle is not just a catchphrase on the wine estate but their philosophy.

Bereits seit zehn Generationen ist das Weingut Stammkunde beim Storch – um genau zu sein seit 1709. Die Erfahrung aus mehr als dreihundert Jahren Weinbau bestimmt nicht nur den unverwechselbaren Geschmack des Weines, sondern auch das Denken und Handeln.

Ihr Zuhause ist der Wagram. Seine leuchtend gelben Lössböden prägen den Wein und sollen auch für die nächsten Generationen bewahrt werden. Als Bio-Pionier führte der Betrieb bereits 1992 die Bearbeitung der Weingärten nach organisch-biologischen Richtlinien ein. Weine im Einklang mit dem Zuhause zu kreieren, ist für das Weingut Mehofer wie einen Liebesbrief an die Natur zu schreiben.

Bewusst Leben ist im Weingut keine Floskel, es ist die Philosophie.



Weingut Schönberger

Hauptstraße 82
7072 Mörbisch am See
Austria | Österreich

Günther Schönberger
T +43 / 2685 / 8266
E ente@schoenberger.eu
W www.schoenberger.eu



The Schönberger Wine Estate, with its vineyards in Mörbisch and Rust beside Lake Neusiedl, was established in 1991. The estate's ultimate goal is to make distinctive, regionally typical wines full of character, which let you smell and taste their origin.

For more than a decade, Schönberger has been working in compliance with biodynamic guidelines. Special attention is paid to working with old vines and preserving them as long as possible. No additives whatsoever are used in the vinification process.

The wines mature exclusively in oak barrels and they are neither refined nor filtered. All wines have biodynamic certification (Demeter) and are vegan.

Das Weingut Schönberger mit Weingärten in Mörbisch und Rust am Neusiedlersee wurde 1991 gegründet. Oberstes Ziel ist es, unverwechselbare, charaktervolle und vor allem regionstypische Weine zu keltern, die Ihre Herkunft erriechen und erschmecken lassen.

Seit über einem Jahrzehnt wird auf dem Weingut nach biologisch-dynamischen Richtlinien gearbeitet. Großes Augenmerk wird darauf gelegt, altes Rebmaterial zur Verfügung zu haben und möglichst lange zu erhalten. Bei der Vinifikation wird auf sämtliche Zusatzstoffe verzichtet.

Der Ausbau der Weine erfolgt ausschließlich in Holzfässern, die Weine werden weder geschönt noch filtriert. Alle Weine sind vegan und biodynamisch (Demeter) zertifiziert.



Weingut Sepp Moser

Untere Wienerstraße 1
3495 Rohrendorf bei Krems
Austria | Österreich

Mariana Moser
T +43 / 2732 / 705 31-0
E office@sepp-moser.at
W www.sepp-moser.at



The Sepp Moser's family wine estate is divided into two vineyards: one in Rohrendorf near Krems in the Krems Valley (Lower Austria) and one in Apetlon in the region of Lake Neusiedl (Burgenland).

In Lower Austria, impressive mineral white wines, which thrive in the steep terraced vineyards, are cultivated. On the other hand, the focus in Seewinkel on the Burgenland plains is on full-bodied, velvety red wines and special sweet wines.

Since the 2009 vintage, the winery is the proud holder of the Demeter Certificate. This not only stands for environmentally-friendly viticulture but above all is a symbol for the authenticity and genuineness of the wines.

Die Rebfläche des Familienguts Sepp Moser ist auf zwei Weingüter aufgeteilt: eines in Rohrendorf bei Krems im Kremstal (Niederösterreich) und eines in Apetlon am Neusiedlersee (Burgenland).

In Niederösterreich sind es vor allem ausdrucksvolle und mineralische Weißweine, die in den steilen Terrassenweingärten gedeihen, während der Schwerpunkt in der Ebene des Burgenländischen Seewinkels auf samtigen, voluminösen Rotweinen und besonderen edelsüßen Tropfen liegt.

Seit dem Jahrgang 2009 trägt das Weingut mit Stolz das Demeter-Zertifikat. Dies steht nicht nur für umweltschonenden Weinbau, sondern ist vor allem Symbol für Authentizität und Unverfälschtheit der Weine.



Weinhof Bauer-Pörtl

Brunnenweg 1
7312 Horitschon
Austria | Österreich

T +43 / 2610 / 432 26
E weinhof@bauerpoertl.at
W www.bauerpoertl.at

BAUER·PÖRTL
Weinhof

Wine-growing has been the family business for generations and is based on many years of experience and personal dedication. The vineyards are predominately full of red wine varieties, particularly "Blaufränkisch".

By means of natural cultivation, the careful reduction of the grapes and highly accurate work in the cellar, the quality of the wines is maintained at the highest level. Since 2007, the vineyards have been cultivated in compliance with organic guidelines and are regularly controlled.

Der Weinhof Bauer-Pörtl liegt mitten im Herzen des Blaufränkischlandes – im Mittelburgenland. Am besten versteht das Unternehmen den Blaufränker, der hier schon vor langer Zeit Fuß fasste, und mit Klima und Boden eine besondere Einheit bildet.

Neben der Qualitätssteigerung, die immer als höchstes Ziel gilt, wendet man sich intensiv der biologischen Arbeitsweise zu. Alle Weingärten unterstehen den biologischen Richtlinien und werden seit 2007 kontrolliert.





WIMMER-CZERNY

Obere Marktstraße 37
3481 Fels am Wagram
Austria | Österreich

Hans Czerny
T +43 / 2738 / 2248
E weingut@wimmer-czerny.at
W www.wimmer-czerny.at



On the approximately 20 metre deep loess soil of the Wimmer-Czerny family wine estate around Fels am Wagram, the following grapes are cultivated: around 2/3 Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner (typical for Wagram), then Weissburgunder, Traminer, as well as Zweigelt and Pinot Noir. The best locations are Fumberg, Weelfel and Scheiben.

Not only the 15 hectares of vineyards have biodynamic certification but also the entire Demeter farm with all its fields and animals. Authentic, classic and characteristic wines full of grapy fruit are the result.

Half of the harvest is exported to several European countries, the USA and Japan.

Im Familien-Weingut Wimmer-Czerny wachsen auf rund 20 Meter tiefgründigen Lößboden rund um Fels am Wagram 2/3 Grüner Veltliner, Riesling sowie die traditionelle Wagramer Sortenspezialität Roter Veltliner, daneben Weißburgunder, Traminer sowie Zweigelt und Pinot Noir, beste Lagen sind Fumberg, Weelfel und Scheiben.

Es sind nicht nur die 15 Hektar Weingärten biologisch-dynamisch zertifiziert, sondern der gesamte Demeter-Hof, mit Äcker und Tieren. Authentische klassische Weinpersönlichkeiten voll traubiger Frucht sind das Ergebnis.

Die Hälfte der Ernte wird in mehrere europäische Länder, die USA und Japan exportiert.



Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH & Co KG

Eggenberger Allee 36
8020 Graz
Austria | Österreich

Albin Sorger-Domenigg jun.
T +43 / 316 / 58 61 25 – 11
E office@sorgerbrot.at
W www.sorgerbrot.at

BROTKULTUR.

Sorger

SEIT 1688.

The highest level of tradition and craftsmanship

The Sorger Bakery in the heart of Styria fulfils the wishes of its customers in 25 shops. No matter whether bread or rolls, cakes or pastries, there is always something to suit every taste at any time of the day.

The very best products skillfully made by hand

Only the very best raw materials are used in the production; only flour from Austrian or Styrian grain is used. Knowledge of the skilled craft is a basic requirement and top product quality is paramount.

With its range of natural and organic products the company wants to actively contribute to the health and well-being of its customers.

Tradition und Handwerk auf höchstem Niveau

Die Bäckerei Sorger im Herzen der Steiermark erfüllt die Wünsche ihrer Kunden in 25 Filialen. Ob Brot und Gebäck oder Kuchen und Torten – für jeden Geschmack und für jede Tageszeit findet sich das Richtige.

Handwerkskunst und beste Produkte

Für alle Produkte werden nur die besten Rohstoffe verarbeitet, es wird ausschließlich Mehl aus österreichischem bzw. steirischem Getreide verwendet. Das Wissen um die Handwerkskunst ist Grundvoraussetzung und die beste Qualität der Produkte ist oberstes Gebot.

Mit dem natürlichen und biologischen Sortiment möchte das Unternehmen einen aktiven Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden seiner Kunden leisten.



backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH

Kornspitzstraße 1
4481 Asten
Austria | Österreich

T +43 / 7224 / 88 21-0
E international@backaldrin.com
W www.backaldrin.com



backaldrin The Kornspitz Company, widely recognised as the inventor of the "Kornspitz" (a kind of grain roll), is the leading manufacturer of baking ingredients in Austria and, with 850 employees, operates successfully in more than 100 countries around the world. backaldrin products are exported worldwide from the company headquarters in Asten (A).

The family-run company, which was established in 1964, produces more than 600 baking ingredients for bread, rolls, fillings and fine pastries. Amongst these products are a comprehensive range of organic baking ingredients for bread, rolls and cakes. Number 1 is the "Kornspitz", which is one of the most successful organic products in Austria.

Further information:
www.backaldrin.com or www.kornspitz.com

backaldrin The Kornspitz Company, weithin als Erfinder des Kornspitz bekannt, ist der führende Hersteller von Backgrundstoffen in Österreich und mit 850 Mitarbeitern in mehr als 100 Ländern weltweit erfolgreich tätig. Von der Firmenzentrale in Asten (Ö) aus, werden backaldrin-Produkte in alle Welt exportiert.

Das 1964 gegründete Familienunternehmen stellt über 600 Backgrundstoffe für Brot, Kleingebäck, Füllen und Feine Backwaren her. Darunter befindet sich auch ein umfassendes Angebot an Bio-Backgrundstoffen für Brot, Kleingebäck und Kuchen. Nummer 1 ist der Kornspitz, der in Österreich zu den erfolgreichsten Bio-Produkten zählt.

Weitere Informationen:
www.backaldrin.com oder www.kornspitz.com

Organic spelt and raspberry cake



Organic spelt wholemeal bread



BGA Bio Getreide Austria GmbH

Wienerbergstrasse 3
1100 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 6000 523 0
E office@biogetreide-austria.at
W www.biogetreide-austria.at



The BGA - Bio Getreide Austria GmbH was established in March 2011 and is a 100% subsidiary of the RWA - Raiffeisen Ware Austria AG.

The BGA and the warehouses are highly professional in the taking-over, storage and trading of organic cereals. All important crop growing areas are covered by the 24 organic storage depots in Austria.

BGA guarantees a closed, transparent and secure system where each stage can be traced back 100% to the organic farmer. To this end the company has installed its own strict quality management system and the storage depots and the farmers are inspected by accredited control bodies and given approval.

Through the high level of professionalism the cereals are traded on the national and international market.

Die BGA - Bio Getreide Austria GmbH wurde im März 2011 gegründet und ist ein 100 % Tochterunternehmen der RWA - Raiffeisen Ware Austria AG.

Die BGA und die Lagerhäuser zeichnen eine hohe Professionalität bei der Übernahme, Lagerung und Vermarktung von Bio Getreide aus. Mit 24 Bio Lagerstellen in Österreich werden alle wichtigen Getreideanbaugebiete abgedeckt.

BGA garantiert ein geschlossenes, transparentes, sicheres System mit 100 %iger Rückverfolgbarkeit bis zum Bio Landwirt. Dafür wurde ein eigenes konsequentes Qualitätsmanagement aufgebaut, die Lagerstellen und Landwirte werden von akkreditierten Kontrollstellen überprüft und im System freigegeben.

Durch die hohe Professionalität wird Getreide im In- und Ausland vermarktet.



BIO Konditorei Hanauer

Willergasse 23
1230 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 489 89 41
E dekor@torten.at
W www.torten.at



Since 1994, pastry chef Klaus Hanauer has specialized in the production of unusual decorative cakes, high-quality convenience products, pastries and desserts for the 5-star hotel business, cupcakes, truffles and exquisite chocolate bars.

All products are made in organic quality and do not contain any preservatives, colourings or artificial flavourings. 2008 also marked the opening of the Austria's first organic patisserie.

The product range comprises:

- Handmade chocolate bars, organic and fairly produced with packaging designed by multi-award winning artist Franz Basdera
- Canned cakes: high-quality muesli cakes (e.g. plum and almond, chocolate and nut), Viennese Sachertorte and Mozart cake, Linzertorte, stollen and panettone
- Chocolate fondue and 6 varieties of hot chocolate

Seit 1994 spezialisiert sich Konditormeister Klaus Hanauer auf die Produktion ausgefallener Dekortorten, hochwertiger Convenience-Produkte, Mehlspeisen und Desserts für die 5-Stern-Hotellerie, Cupcakes, Trüffelkonfekt und edler Tafelschokoladen.

Alle Produkte werden in BIO-Qualität und ohne Haltbarkeitsstoffe, Farbstoffe oder künstlichen Aromen hergestellt. 2008 erfolgte die Eröffnung der ersten Österreichischen BIO-Konditorei.

Das Sortiment:

- Tafelschokoladen handgefertigt, biologisch und fair im Verpackungsdesign des Künstlers Franz Basdera
- Dosenkuchen: hochwertiger Müslikuchen (z.B. Zwetschke-Mandel, Schoko-Nuss), Wiener Sachertorte und Mozarttorte, Linzertorte sowie Christstollen und Panettone
- Schokoladefondue und 6 Sorten Trinkschokolade



Bio-Hofbäckerei ‚Mauracher‘ GmbH

Pogendorf 8
4152 Sarleinsbach
Austria | Österreich

T +43 / 7283 / 8466 0
E office@mauracherhof.com
W www.mauracherhof.com



Ein Fest des Lebens.

Bread has been baked at the Mauracher Hof ever since the 17th century. In recent years, the living baking tradition has developed into a model organic 'Hofbäckerei'.

- Only grain from the region is used - no purchased wholemeal flours.
- All the ingredients used come from controlled organic farming.
- Baking mixes and premix are absolutely taboo.
- Old grain varieties which have been rediscovered, such as "Einkorn" (one-grained wheat) are used.
- The flour is ground in the company's own mill! Wholemeal grain is milled directly into the mixing bowl.
- Production of the company's own multi-stage natural sourdough - without additives and made according to old traditional recipes

Am Mauracher Hof wird schon seit dem 17. Jahrhundert Brot gebacken. In den letzten Jahren wurde aus der lebendigen Backtradition eine vorbildliche Bio-Hofbäckerei.

- Es wird nur regionales Getreide verwendet - keine zugekauften Vollkornmehle.
- Alle verarbeiteten Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.
- Backmischungen und Fertigmehle sind absolut tabu.
- Es werden wiederentdeckte, alte Getreidesorten eingesetzt, wie z.B. Einkorn.
- Das Mehl wird in der eigenen Mühle gemahlen; Vollkornmehl wird direkt in die Teigschüssel gemahlen.
- Herstellung des hofeigenen, traditionell überlieferten Mehrstufen-Natursauerteig - ohne Zusätze

traditional production of bread and pastry specialties



Josef and Elisabeth Eder, managers of the Mauracherhof



© Andares Werbeagentur



Bio-Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH

Gewerbestraße 2
5082 Grödig bei Salzburg
Austria | Österreich

Christian Winzer, Martin Gau
T +43 / 6246 / 763 84 - 0
E office@bio-nahrung.at
W www.bio-nahrung.at



Bio-Nahrungsmittel – Continuing to expand!

The consistent specialisation in modern packaging technologies and the direct import of raw materials from certified organic cultivation have made Bio-Nahrungsmittel- the organic foodstuff company - a reliable partner in the organic food trade in Austria, Germany and many other European countries for many years.

The company annually produces more than 38 million bags of dry fruits, nuts, seeds and grains on a total surface of 5284 m². The top-quality products are packaged by fully-automated machines under a protective atmosphere. A team of 175 employees works in shifts to ensure the rapid and flexible handling of orders.

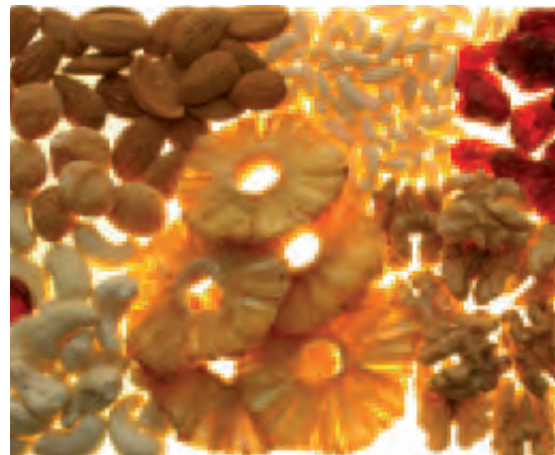
Numerous well-known businesses trust in the company's experience and efficiency, in particular in its extensive product range and flexible know-how in individual logistics.

Bio-Nahrungsmittel – Weiter auf Expansionskurs

Die Spezialisierung auf moderne Verpackungstechniken und der Direktimport von Rohwaren aus kontrolliert biologischem Anbau, machen das Unternehmen seit Jahrzehnten zum zuverlässigen Partner im Bio-Bereich für den Lebensmittelhandel in Österreich, Deutschland und dem übrigen europäischen Raum.

Auf einer Gesamtfläche von 5.284 m² werden jährlich rund 38 Mio. Beutel Trockenfrüchte, Nüsse, Samen und Saaten erzeugt. Die Produktion erfolgt auf vollautomatischen Abfüllanlagen unter Schutzatmosphäre. 175 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen im Schichtbetrieb für eine rasche Abwicklung der Aufträge.

Namhafte Unternehmen vertrauen auf die Erfahrung und Leistungsfähigkeit des Unternehmens, mit seinem umfangreichen Produktsortiment und flexibler Logistik.



Bräuer Mühlviertler Naturbäcker GmbH

Marktplatz 3
4193 Reichenthal
Austria | Österreich

T +43 / 7214 / 40 28-25
E kundenservice@keksemitsinn.at
W www.keksemitsinn.at



“Biscuits with sense” from Bräuer, the natural baker

Martin Bräuer, the back-to-nature baker, runs a bakery in Reichenthal in Upper Austria and 3 shops with 34 employees. In addition to bread and rolls the bakery also produces organic spelt biscuits. Currently the “biscuits with sense” are available in ca. 600 shops throughout Austria. The spelt is ground in the bakery’s own mill. This means that the spelt’s germling with all its vitamins and minerals is preserved.

There are six different flavours:

- “Good mood” with cinnamon, nutmeg and cloves
- “Happy hours” with chestnuts
- “Strong as a bear” with oats and dark chocolate drops
- “Sly fox” with nuts
- “Snow bunny” with coconut, vanilla and almonds
- “Speedy hare” with carrots and apple

„Kekse mit Sinn“ von Naturbäcker Bräuer

Naturbäcker Bräuer Martin führt in Reichenthal in Oberösterreich eine Bäckerei und 3 Filialen mit 34 Mitarbeitern. Neben Brot und Gebäck werden auch Bio-Dinkelkekse gebacken. Derzeit sind Kekse mit Sinn in ca. 600 Verkaufsstellen österreichweit erhältlich. Der Dinkel wird in der hauseigenen Mühle gemahlen. Der Dinkelkeimling mit seinen Vitaminen und Mineralstoffen bleibt dadurch erhalten.

Es gibt sechs Geschmacksrichtungen:

- „Gute-Laune“ mit Zimt, Muskat und Nelken
- „Schöne Stunden“ mit Maronen
- „Starker Bär“ mit Hafer und dunklen Schokodrops
- „Schlauer Fuchs“ mit Nüssen
- „SchneeHaserl“ mit Kokos, Vanille und Mandeln
- „Flotter Hase“ mit Karotten und Äpfeln



Denise Bäckerin

Hauptstraße 23
2823 Brunn an der Pitten
Austria | Österreich

Denise Pölzelbauer
T +43 / 650 / 80 11 900
E baeckerin@aon.at
W www.baeckerin.at

DENISE
Bäckerin

Denise Pölzelbauer is the fifth generation of successful bakers – there is a very long tradition behind the baking of good bread. The products are distinguished through their individuality and creativity, as well as the combination of culinary skills and sustainability.

The merging of biodynamics, traditional handicraft and the 5 elements of traditional Chinese medicine reflect the company's philosophy. All products are handmade with ingredients from controlled biodynamic agriculture and in keeping with the 5 elements taught in traditional Chinese medicine.

One speciality are the wine pastries with grape seed flour – not only are they vegan, lactose- and yeast-free but are also the ideal accompaniment to wine or as a healthy snack.

Denise Pölzelbauer ist in fünfter Generation als Bäckerin erfolgreich tätig - gutes Brot zu backen hat sehr lange Tradition. Individualität und Kreativität sowie die Verbindung mit Kulinarik und Nachhaltigkeit zeichnen die Produkte aus.

Das Verschmelzen von Biodynamie, traditioneller Handarbeit und den 5 Elementen der traditionellen chinesischen Medizin spiegeln die Philosophie des Unternehmens wieder. Alle Produkte werden aus Zutaten kontrolliert biologisch dynamischer Landwirtschaft, nach der 5 – Elementenlehre der traditionellen chinesischen Medizin und in Handarbeit hergestellt.

Eine Spezialität ist das Weingebäck mit Traubenkernmehl als ideale Ergänzung zum Wein oder als gesunder Snack – vegan, laktosefrei, hefefrei.



Diamant Nahrungsmittel GmbH

Maria Theresia Straße 41
4600 Wels
Austria | Österreich

T +43 / 7242 / 41848-0
E office@diamant.at
W www.diamant.at



The traditional company, Diamant Nahrungsmittel is an established producer of base mixtures for baking breads, pastries, fine baked goods and confectionery for bakeries, confectioners and the industry.

Founded in 1962, today Diamant has over 600 first class standard and customer specific products and is both HALAL and organic certified.

The top priority in business conduct is to develop products which guarantee consistently high quality, enable the efficient manufacture of a diverse range of baked goods, help to save on expensive working time, and open up new market opportunities for international customers.

Der traditionsreiche Backzutaten-Hersteller Diamant Nahrungsmittel ist Erzeuger von Grundmischungen für das Backen von Broten, Gebäcken und Feinbackwaren für Bäckereien, Konditoreien sowie die Industrie.

Diamant, gegründet 1962, zählt heute über 600 Produkte und ist HALAL sowie Bio-zertifiziert.

Oberste Prämisse ist es, Produkte zu entwickeln, die eine gleich bleibend hohe Qualität sichern, rationelle Herstellung eines abwechslungsreichen Backwarenprogramms ermöglichen, teure Arbeitszeit einsparen und neue Marktchancen für internationale Kunden erschließen.



Erste Raabser Walzmühle M. DYK

Hauptstraße 26
3820 Raabs an der Thaya
Austria | Österreich

T +43 / 2846 / 370-0
E office@dyk-mill.com
W www.dyk-mill.com



The Dyk family's milling tradition dates back to 1881. The Dyk-Mill is a production- and technology-centred company with global operations.

In the early 1970's the organic-pioneer Peter Dyk developed a new milling process, which enables the gentle processing of flour (the valuable germ stays in the flour) while at the same time preserving it for months.

100% organic flour mill (& Demeter certified). Further extruder products are produced, such as malt swell flour (enzyme inactive) and other baking additives, as well as a delicious variety of organic snacks.

Continuous R&D activities in the field of food-extrusion and milling technology guarantee innovative products and a constant high product quality.

Die Müller Tradition der Familie Dyk geht bis ins Jahr 1881 zurück.

Bereits Anfang der 1970er Jahre wurde mit der Produktion von Vollkornmehlen begonnen und in der Folge mit der Herstellung von Bio Mehlen (100 % Bio und Demeter Getreidemühle).

Das regionale Bio Getreide wird nach einem patentierten Spezialmahlverfahren verarbeitet, wobei der wertvolle Keimling im Mehl verbleibt! Weiters werden auf Extruderanlagen innovative Bio Backmittel wie z.B. Bio Malzquellmehle (enzymaktiv) sowie Bio Vollkornsnacks hergestellt.

Eine ständige F&E Tätigkeit in den Bereichen Lebensmittel-Extrusion und Müllereitechnologie gewährleistet Produktneuheiten und eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

mill stream for hydroelectric power



extruder for organic snack production



Estyria Naturprodukte GmbH

Wollsdorf 75
8181 St. Ruprecht an der Raab
Austria | Österreich

T +43 / 3178 / 2525-258
E sales@estyria.com
W www.estyria.com



Estyria is a dynamic food manufacturer on the international market, in fact the largest in Europe in its core business of pumpkin seeds. This business segment also includes the production of pumpkin seed oil, scarlet runner beans, apple crisps and polenta. A wide variety of first-class dry foods are on offer in the procurement of raw materials.

Estyria is specialized in customized sorting in display cartons or mixed trays. Everything from a single source – from seed to contractual cultivation and international marketing.

Certification: IFS (including Food Defense) at a higher level, GMO-free, vegan, kosher, organic (control body: Lacon, ARGE Organic Regions Austria), FDA (US-market-ready), UTZ.

Estyria ist ein international agierender, dynamischer Lebensmittelproduzent – im Kerngeschäft Kürbiskerne Europas größter Produzent. Das Geschäftsfeld umfasst auch die Produktion von Kürbiskernöl, Käferbohnen, Apfelchips und Polenta. Im Bereich der Rohwarenbeschaffung wird ein vielfältiges Trockensortiment von höchster Qualität angeboten.

Estyria ist Spezialist für individuelle Sortierung in Displaykartons oder Mischtrays. Alles aus einer Hand – vom Saatgut, über Vertragsanbau bis zur internationalen Vermarktung.

Zertifizierungen: IFS (inkl. Food Defense) auf höherem Niveau, gentechnikfrei, vegan, kosher, Bio (Kontrollstelle: Lacon, ARGE Bio-regionen Österreich), FDA (US-market-ready), UTZ.



Feinbäckerei Thurnhofer

Bäckerweg 3
5165 Berndorf bei Salzburg
Austria | Österreich

Karl-Heinz Thurnhofer
T +43 / 6217 / 810 4
E info@thurnhoferbrot.com
W www.thurnhoferbrot.com



THURNHOFER
SEIT 1936

The fine bakery run by the Thurnhofer Family nestles in the gently rolling hills of the Salzburg Flachgau. In the same place where bread has been baked since 1575, Karl-Heinz Thurnhofer is the third generation to produce the finest Salzburg specialities.

Delicious organic fruit bread, organic whole-grain bread, organic farmers' bread and organic spelt biscuits are manufactured piece by piece by hand from the best organic raw materials.

In its baking processes the company uses water which has been revitalized through the Grander method.

The company's clients include fine food and delicatessen stores worldwide, superior restaurants and hotels, as well as gourmet departments in department stores.

Eingebettet in die sanften Hügel des Salzburger Flachgaues liegt die Feinbäckerei der Familie Thurnhofer. An der Stelle, an der schon seit 1575 Brot gebacken wird, erzeugt nun Karl-Heinz Thurnhofer in der 3. Generation feinste Spezialitäten aus Salzburg.

Aus besten Bio Rohstoffen und in handwerklicher Arbeit entstehen Stück für Stück köstliche Bio Kletzenbrote, Bio Vollkornbrote, Bio Bauernbrote und Bio Dinkelkekse.

Gebacken wird mit Wasser, das mit der Grander Methode belebt wird.

Zu den Kunden zählen weltweit feine Feinkost und Delikatessengeschäfte, die gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie Feinschmeckerabteilungen in Kaufhäusern.



Frank's Naturprodukte GmbH

Hartl 85
8362 Übersbach
Austria | Österreich

T +43 / 3387 / 32 57
E oelmuehle@franksnaturprodukte.at
W www.franksnaturprodukte.at



Frank's Naturprodukte GmbH is a modern and innovative oil mill in Styria which increasingly focuses on organic pumpkin seed oil and pumpkin seeds. The range also includes organic vinegars.

A brand new approach to pumpkin seed oil: this sophisticated product innovation combines traditionally produced pumpkin seed oil with selected herb and spice extracts and is available in four varieties – for meat, fish, vegetables and desserts.

The company's strengths: certified quality (IFS, ISO 22000, organic, PGI), customised quality management, carefully selected network of suppliers, guarantee of origin and modern production facilities using traditional milling and pressing methods.

Die Frank's Naturprodukte GmbH ist eine moderne und innovative Ölmühle in der Steiermark, die sich verstärkt mit biologischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen befasst. Bio-Essige runden das Sortiment ab.

Kürbiskernöl neu entdeckt: Diese Produktinnovation verbindet traditionell hergestelltes Kürbiskernöl auf raffinierte Weise mit ausgewählten Gewürzextrakten und ist in 4 Sorten – für Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts – erhältlich.

Die Stärken des Unternehmens sind: zertifizierte Qualität (IFS gehobener Standard, ISO 22000, bio, ggA), eigenes Qualitätsmanagement, ausgesuchtes Lieferantennetzwerk, Herkunftssicherheit und eine moderne Anlage, in der nach dem traditionellen Pressverfahren produziert wird.



Franz Kastner GmbH

Linzerstraße 25
4190 Bad Leonfelden
Austria | Österreich

T +43 / 7213 / 63 26-0
E office@kastner-austria.at
W www.kastner-austria.at



For several years Kastner, the innovative Austrian producer of sweets, has witnessed an overwhelming growth in the premium wafer sector, but the company's confectionary products also provide a unique taste and quality experience.

With over 460 years of tradition in the chocolate sector (wafers, biscuits, fruits in chocolate, gingerbread), Kastner made a strong commitment in favour of natural processes as a holistic concept: the BIO (organic) certification is more than just a formality. Since 1559, Kastner uses only high quality natural raw materials, for lean baking processes, all embedded in the beautiful nature of northern Austria.

Dass süßer Genuss auch bekömmlich sein kann, beweist die Lebzelterei Kastner aus der Kurstadt Bad Leonfelden jeden Tag aufs Neue. Seit mehr als 460 Jahren produziert dieses Unternehmen hochwertige Süßwaren als Marke, aber auch als Eigenmarken, Handelsmarken, Privatmarken etc.

In der Produktentwicklung schlug Kastner neue Wege ein: Die Bio-Zertifizierung ist nur Ausdruck einer generellen Einstellung, die sich in allen neuen Produkten widerspiegelt. Hochwertige Rohstoffe werden in innovativen Rezepturen verarbeitet. Neben den Bio-Produkten sind auch Vollkorn- und laktosefreie Produkte im Vormarsch: Alles Ausdruck einer Hinwendung zu natürlichen und vollwertigen Lebensmitteln.



gittis Naturprodukte GmbH

Halleiner Landesstraße 3
5412 Puch bei Salzburg
Austria | Österreich

T +43 / 6245 / 90400-0
E office@gittis.at
W www.gittis.at



"gittis Naturprodukte" is a well-known manufacturer on the Austrian market. The company produces organic baby foods, organic fibres, cereal products and bars. Since 2004 gittis has been a member of the successful "Pöll group". The company is located in Puch/Salzburg and the whole range of products are produced exclusively at this production site.

Good to know – gittis principles:

- Freshness, authenticity and originality
- Regional and sustainable management
- Conscientious work under strictest control
- Long-lasting cooperations and a fair conduct towards their partners
- Quality does not mean to meet the standards but to exceed them

The main distribution focus of the gittis range is on Europe and Asia.

Das Unternehmen gittis Naturprodukte ist seit vielen Jahren ein namhafter Hersteller von Bio Babynahrung, Bio Ballaststoffen sowie Getreideprodukten und Riegel. Seit 2004 gehört gittis Naturprodukte der erfolgreichen „Pöll Gruppe“ an. Der Firmenstandort liegt in Puch bei Salzburg; alle Produkte werden ausschließlich an diesem Standort produziert.

Gut zu wissen – gittis Grundsätze:

- Frische, Echtheit und Ursprünglichkeit
- Regionales und nachhaltiges Wirtschaften
- Gewissenhaftes Arbeiten unter strengster Kontrolle
- Lange Kooperationen und faires Verhalten allen Partnern gegenüber
- Qualität bedeutet nicht Standards zu erfüllen, sondern sie zu übertreffen

Das Hauptaugenmerk des Vertriebs liegt auf dem europäischen und dem asiatischen Raum.



Gutschermühle Traismauer GmbH

Kremser Straße 55
3133 Traismauer
Austria | Österreich

T +43 / 2783 / 441 88
E contact@mueslibar.com
W www.mueslibar.com

gutschermühle
treasuring brands since 1866

Gutschermühle Traismauer GmbH is part of the HACO group, the biggest private label producer of cereal bars in Europe. The product portfolio comprises:

Cereal bars:

- classic soft bars, multilayer bars, crunchy and filled bars
- with drizzle, toppings, partly or fully coated in chocolate or yoghurt
- fruit & nut bars - without added sugar
- organic and conventional quality

Muesli and crunchy muesli:

- packaging sizes from 375 g to 2.5 kg as well as bulk sizes
- reduced sugar and fat
- organic and conventional quality

Gutschermühle Traismauer GmbH is certified according to IFS and Austria Bio Garant. The company also offers cereal bars in kosher and halal quality.

Gutschermühle Traismauer GmbH ist Teil der HACO Gruppe, dem größten Private Label Hersteller von Müsliriegeln in Europa. Das Produktportfolio umfasst:

Müsliriegel:

- Klassische Soft Müsliriegel, Mehrschicht-Riegel, gebackene und befüllte Riegel
- mit Drizzle, Aufstreu, Schokolade- oder Joghurtboden oder ganz gecoated
- Frucht- & Nuss Riegel- ohne zugesetztem Zucker
- Konventionelle sowie biologische Produkte

Müsli und Crunchy Müsli:

- Verpackungsgrößen von 375g bis 2,5 kg sowie Bulkware
- Reduzierter Zucker- und Fettanteil
- Konventionelle sowie biologische Produkte

Die Gutschermühle Traismauer GmbH ist nach IFS sowie dem Austria Bio Garant zertifiziert. Die Produkte werden auch in kosher sowie halal Qualität angeboten.



Hamlitsch GmbH & Co KG

Wirtschaftspark 28
8530 Deutschlandsberg
Austria | Österreich

Guntram Hamlitsch
T +43 / 3462 / 2386
E kuerbiskernoel@hamlitsch.at
W www.hamlitsch.at



The Hamlitsch oil mill, established in 1928 in Deutschlandsberg, is family owned and produces high-quality, full-flavour oils using traditional Styrian methods:

- Styrian pumpkin seed oil PGI (EU Protected Designation of Origin)
- Organic pumpkin seed oil
- Organic linseed oil and hempseed oil
- Pumpkin seed pesto (in organic and conventional varieties)
- Pumpkin seeds and seed nibbles (in organic and conventional varieties)
- Pumpkin seed mustard
- Vinegar
- Press cake
- Commission processing
- Private labelling

Since 2007 the Hamlitsch oil mill has been operating in a newly constructed building with state-of-the-art equipment and today remains a 100% family firm managed by the third generation of the Hamlitsch family. The company is not only IFS food 6 (higher level) certified but also holds organic and kosher certifications.

Die Ölmühle Hamlitsch besteht seit 1928 in Deutschlandsberg und produziert seither nach alter Tradition und im wertschonenden Verfahren:

- Steirisches Kürbiskernöl ggA (EU-Herkunftsgeschützt)
- Biologisches Kürbiskernöl
- Biologisches Leinöl und Hanföl
- Pesto aus Kürbiskernen (sowohl bio als auch konventionell)
- Kürbiskerne und Knabberkerne (sowohl bio als auch konventionell)
- Kürbiskern-Senf
- Essig
- Press-Kuchen
- Lohnarbeiten
- Private Label

Heute wird die 2007 neu errichtete, mit modernster Technik ausgestattete Ölmühle Hamlitsch - ein reiner Familienbetrieb - in dritter Generation geführt. Der Betrieb ist nicht nur IFS food 6 (höheres Niveau) sondern auch Bio und Kosher zertifiziert.



Hanfland GmbH

Hanfthal 41
2136 Hanfthal
Austria | Österreich

Gerda Steinfellner
T +43 / 2522 / 85395
E office@hanfland.at
W www.hanfland.at



The Hanfland GmbH in Hanfthal in the Austrian region of the Weinviertel cultivates and processes food hemp. The range of services includes: contracted shelling of the hemp seeds, hemp cultivation contracts with organic farmers.

The shelled organic hemp seeds are used for muesli, yoghurt, smoothies or as a garnish for salads and dishes. Organic hemp flour is used for baking bread and cakes. The cold-pressed organic hemp oil with its high content of omega-3 fatty acids is used in cold dishes.

Further organic hemp products for trade: hemp flour, hemp and protein baking mixture, hemp cakes, hemp biscuits, hemp snacks and hemp tea blends.

Die Hanfland GmbH aus Hanfthal im Weinviertel beschäftigt sich mit dem Anbau und der Verarbeitung von Lebensmittelhanf. Leistungsangebot: Lohnschälung von Hanfsamen, Hanfanbauverträge mit Bio-Landwirten.

Geschälte Bio Hanfsamen werden für Müsli, Joghurt, Smoothies oder als Garnitur für Salate und Gerichte verwendet. Bio-Hanfschrot wird zum Backen von Brot und Kuchen verwendet. Das kaltgepresste Bio-Hanföl mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren wird in der kalten Küche verwendet.

Weitere biologische Hanfprodukte für den Handel: Hanfmehl, Hanf-Eiweißbrotbackmischung, Hanfkuchen, Hanfkekse, Knabberhanf und Hanfteemischungen.



Lemberona Handels GmbH

Kratzmannngasse 8
1220 Wien
Österreich

Thomas Sauer
T +43 / 1 / 897 29 99
E orders@lemberona.at
W www.lemberona.at



Lemberona is an Austrian producer of organically certified foods and offers a broad range of gluten-free and vegan products made from Austrian ingredients, Fairtrade organic dried fruits, nuts, pulses, superfoods and oils – all conforming to the highest quality standards.

The company is a member of the WFTO as well as a renowned supplier to Worldshops in Austria and Germany.

Lemberona offers innovative packaging solutions, contract manufacturing, private label for retailers, bulk packs for caterers and industrial solutions.

Lemberona ein österreichischer Produzent und Hersteller biologisch zertifizierter Lebensmittel und bietet ein breites Sortiment an glutenfreien und veganen Produkten aus österreichischen Rohstoffen, Bio-Fair-Trade Trockenfrüchten, Nüssen, Nahrungsmitteln, Superfoods und Ölen nach höchsten Qualitätsstandards.

Das Unternehmen ist Mitglied der WFTO sowie anerkannter Lieferant der Weltläden in Österreich und Deutschland.

Lemberona bietet innovative Verpackungslösungen, Lohnverarbeitung, Privat Label für den Einzelhandel, Großpackungen für die Gastronomie sowie auch Industrielösungen.



Lerchenmühle Wieser GmbH

Taggerstraße 43
5440 Golling
Austria | Österreich

Gerhard Wieser
T +43 / 6244 / 4249
E info@lerchenmuehle.at
W www.lerchenmuehle.at



The Lerchenmühle is specialised in the grinding and processing of organic cereals. In addition to bakeries and retails chains, the company's customers also include the food processing industry.

Together with their agricultural partners, the company possesses the complete know-how to be able to guarantee perfect organic quality throughout the entire processing procedure.

Separate processing lines mean it is possible to produce gluten-free products alongside wheat, rye and spelt. Through a flexible diagram guide the company is able to produce various granulations of polenta and corn flour for nearly all technological requirements.

Die Lerchenmühle ist ein Spezialist in der Vermahlung und Veredelung von organischem Getreide. Zu den Kunden zählt - neben Bäckereien und Handelsketten - auch die lebensmittelverarbeitende Industrie.

Das Unternehmen verfügt über das komplette Know-how, um über die gesamten Verarbeitungsstufen hinweg, gemeinsam mit ihren Partnern in der Landwirtschaft, eine einwandfreie Bio-Qualität gewährleisten zu können.

Getrennte Verarbeitungslinien ermöglichen es neben Weizen, Roggen und Dinkel auch glutenfreie Produkte herzustellen. Durch eine flexible Diagrammführung ist das Unternehmen in der Lage, verschiedenste Granulationen von Maisgrieß und Maismehl für nahezu alle technologischen Anforderungen herzustellen.



Ölmühle Fandler GmbH

Prätis 1
8225 Pöllau
Austria | Österreich

Corinna Gutmann
T +43 / 3335 / 22 63-0
E info@fandler.at
W www.fandler.at



The Fandler oil mill has been pressing the finest oils since 1926 using the gentle stamping press method.

Highest priority is always given to the production of top quality oils with the characteristic aroma of their particular variety, authentic taste and natural colour. That is why only the best raw materials find their way into Fandler bottles.

The range includes more than 30 premium quality varieties - from classic Styrian pumpkin seed oil to exotic macadamia nut oil.

Die Ölmühle Fandler presst seit 1926 feinste Öle mittels schonendem Stempelpressverfahren.

Dabei ist das oberste Ziel immer, hochwertige Öle mit arttypischem Duft, unverfälschtem Geschmack und natürlicher Farbe herzustellen. Deshalb finden nur beste Rohstoffe den Weg in die Fandler Flaschen.

Insgesamt mehr als 30 Sorten in erlesener Qualität - vom klassischen steirischen Kürbiskernöl bis zum exotischen Macadamianussöl.





Schalk Mühle KG

Kalsdorf 18
8262 Ilz
Austria | Österreich

Franz Schalk
T +43 / 650 / 8140130
E franzschalk@schalk-muehle.at
W www.schalk-muehle.at



Schalk Mühle KG is a small family business with a long tradition. The company attaches great importance to handcraft as well as personal contact with the customers and employees.

The company is one of the few producers which can offer Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I (Protected Geographical Indication) from certified organic land which is still pressed using age-old production techniques. New products in the range also include virgin organic oils made in Austria from hemp, flax, sunflowers, mustard, poppy, linseed, safflower, rapeseed and walnut.

The cooperation with local farmers is of particular importance to Schalk Mühle. Organic products are not mass produced; the production requires understanding, a feel for nature and hard work, from the cultivation of the pumpkins to their harvest. The result is organic pumpkin seed oil of outstanding quality.

Die Schalk Mühle KG ist ein kleines Familienunternehmen mit langer Tradition, in dem Handwerk sowie der persönliche Kontakt zu den Kunden und Mitarbeitern noch groß geschrieben werden.

Das Unternehmen bietet als einer der wenigen Betriebe Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. aus zertifiziert biologischer Landwirtschaft an, welches noch nach dem altbewährten Herstellungsverfahren produziert wird. Neu im Sortiment finden Sie ebenso native Bio Öle aus Österreich von Hanf, Lein, Sonnenblumen, Senf, Mohn, Leindotter, Distel, Raps und Walnuss.

Hierbei ist der Schalk Mühle die Kooperation mit Bauern vor Ort ein besonderes Anliegen. BIO ist keine Massenware, sondern benötigt vom Anbau der Kürbisse bis zur Ernte Gefühl für die Natur und harte Arbeit.



Semona GmbH

Paldau 39
8341 Paldau
Austria | Österreich

T +43 / 3150 / 22 09
E office@semona.at
W www.semona.at



Semona – biological – logically BIO!

Semona GmbH was established following the partial sale of the F.Url & Co GmbH food business. The Styrian quality producer is specialised in the production and trading of foodstuffs both of domestic and international origin and continues to benefit from the wealth of experience gathered by F. Url in the bakery seed, special oils, vinegar, scarlet runner beans and mushroom business, as well as the contract cultivation of runner beans and pumpkin seeds.

The Semona company has decades of experience in the organic seed sector. The success is based above all on the long-term good partnerships with quality suppliers.

Semona – Biologisch – logisch BIO!

Die Semona GmbH ist aus dem Teilverkauf des Lebensmittelgeschäftes der F. Url & Co GmbH entstanden. Der steirische Qualitätsproduzent ist auf Produktion und Handel mit Nahrungsmitteln heimischer wie auch internationaler Herkunft spezialisiert und lebt mit dem Erfahrungsschatz von F. Url in den Bereichen Backsaaten, Spezialöle, Essig, Käferbohnen, Pilzen und dem Vertragsanbau der Käferbohnen und Kürbiskerne weiter.

Im Bereich der Bio Saaten verfügt das Unternehmen Semona GmbH über eine jahrzehntelange Erfahrung. Vor allem die langjährige gute Partnerschaft mit Qualitätslieferanten stellt dabei die erfolgreiche Basis dar.





Stöger GmbH

Neuruppersdorf 65
2164 Neuruppersdorf
Austria | Österreich

T +43 / 2523 / 82 77
E office@stoeger-oel.at
W www.stoeger-oel.at

STÖGER ÖL

The Stöger GmbH is a well-established company in the northeast of Lower Austria which has been working together closely with organic farmers from the region and organic producers across the whole of Europe since the middle of the 80s.

The range includes the following organic products:

- pumpkin seeds (also conventional)
- pumpkin seed oil (also conventional)
- sunflower oil
- safflower oil
- various cooking oils
- linseed (also conventional)
- brown millet
- spelt
- contract cleaning
- contract pressing

Die Stöger GmbH ist ein etabliertes Unternehmen im nordöstlichen Niederösterreich, das seit Mitte der 80er Jahre eng mit den Bio-Bauern in der Region und Bio-Betrieben in Europa zusammenarbeitet.

Das Produktsortiment umfasst folgende biologische Produkte:

- Kürbiskerne (auch konventionell)
- Kürbiskernöl (auch konventionell)
- Sonnenblumenöl
- Distelöl
- diverse Speiseöle
- Leinsaat (auch konventionell)
- braune Hirse
- Dinkel
- Lohnreinigungen (Nachreinigungen)
- Lohnpressungen



UrkornHof Kammerleithner GmbH

Point 11
4655 Vorchdorf
Austria | Österreich

Sandra Allmann
T +43 / 7614 / 66 36-0
E office@urkornhof.at
W www.urkornhof.at



UrkornHof is a farm situated in the midst of the unspoilt natural surroundings of Almtal in the region of the Salzkammergut in Austria and has been run by the Kammerleithner family for 4 generations. Rooted in the landscape, natural, traditional and sustainable. Fundamental values that underpin the successful family farm.

The farm grows natural products of special quality, characterised by their pure vital energy, regionality, authenticity and consistency. You will not only taste it but, more importantly, feel it. Bring greater energy and vitality into your life with high quality natural products from UrkornHof and increase your sense of well-being.

Der UrkornHof ist ein Bauernhof, gelegen mitten im naturbelassenen Almtal, Salzkammergut, in Österreich und bewirtschaftet von der Familie Kammerleithner in der 4. Generation. Ursprünglich, natürlich, traditionell und nachhaltig. Fundamentale Werte, auf denen das erfolgreiche landwirtschaftliche Familienunternehmen aufgebaut ist.

Lebenskraft pur, regional und echt, unverändert und aus eigener Landwirtschaft werden Naturprodukte mit besonderer Qualität erzeugt. Man kann es nicht nur schmecken, sondern noch viel mehr spüren. Geben Sie Ihrem Leben mehr Kraft und Vitalität mit hochwertigen Naturprodukten vom UrkornHof und steigern Sie Ihr Wohlbefinden.



VFI-Bio GmbH

Vogelweiderstraße 71-73
4600 Wels
Austria | Österreich

Petra Samhaber
T +43 / 7242 / 47356-0
E office@vfi-bio.at
W www.vfi-bio.at



VFI Bio is specialised in the production of organic vegetable oils for use in the processing of organic foods and organic infant formula. Press cake made of organic oil is excellent protein feedstuff for organic farming. The organic oils comply with the highest quality standards.

The company is a high-performance supplier of organic oils filled in glass bottles and tin cans for organic retailers and organic caterers (Bag in Box, PE canisters and 10l cans).

VFI Bio is certified by the independent certification bodies ABG (Austria Bio Garantie), Bio Suisse and COFCC (China Organic).

VFI Bio ist der Spezialist für Bio Pflanzenöle und Bio Pflanzenfette für die Weiterverarbeitung zu Bio Lebensmitteln und für Bio Säuglingsnahrung. Bio Ölkuchen sind exzellente Eiweißfuttermittel für die Bio Landwirtschaft. Die Bio Öle entsprechen den höchsten Qualitätsstandards.

Das Unternehmen ist ein leistungsfähiger Anbieter von abgefüllten Bio Ölen für den Bio Einzelhandel in Glasflaschen und Weißblechdosen sowie die Bio Gastronomie (Bag in Box, PE Kanister und 10 l Dosen).

VFI Bio ist zertifiziert durch die Austria Bio Garantie, Bio Suisse und durch COFCC (Bio China).



Our organic products are certified by Austria Bio Garantie.



Vita+ Naturprodukte GmbH

Sportplatzweg 7
6336 Langkampfen
Austria | Österreich

T +43 / 5332 / 756 54 0
E info@verival.at
W www.verival.at



VERIVAL Tiroler Biomanufaktur is part of Vita+ Naturprodukte GmbH and one of Austria's leading producers of premium organic products. At the state-of-the-art production facility at Langkampfen in Tyrol, 40 staff in the factory hand-mix high-quality ingredients, most of which come from contract organic growers, to create unique breakfast products like heritage grain muesli and porridge.

Yanick & Fee, VERIVAL's organic cereal brand for kids, provides a kid-friendly breakfast and the range of 90 Pronurel products, such as snacks, cereals and condiments, makes putting organic food on the table easy. Available via online shop, leading food retailers in Austria and Germany and 30 countries worldwide.

VERIVAL Tiroler Biomanufaktur gehört zur Vita+ Naturprodukte GmbH und zählt zu Österreichs führenden Herstellern von Bio-Produkten im Premiumbereich. Im modernen Manufakturbetrieb mit 40 Mitarbeitern in Langkampfen, Tirol, werden hochwertige Zutaten, größtenteils aus eigenem Vertrags-Bioanbau, in Handarbeit zu einzigartigen Frühstücksprodukten wie Urkornmüslis und Porridges verarbeitet.

Mit Yanick & Fee Bio-Kindercerealien sorgt VERIVAL für einen kindgerechten Morgen und bietet mit Pronurel 90 Bio-Produkte wie Snacks, Getreide, Würz- und Süßungsmittel für eine erfrischende Bistro-Küche. Erhältlich im Webshop, dem führenden Lebensmitteleinzelhandel in Österreich und Deutschland sowie in 30 weiteren Exportländern.





Witzmann Mühle GmbH

Dötting 6
5252 Aspach
Austria | Österreich

T +43 / 7755 / 7352
E info@witzmann-muehle.com
W www.witzmann-muehle.com



Innovative and future-oriented – That is the best way to describe the business philosophy of Witzmann Mühle.

Customer satisfaction is very important to the company – quality has top priority at Witzmann Mühle.

The focus at Witzmann Mühle is on:

- processing and refining of Austrian soybeans (GMO - free) and lupins for food processing
- roasting of cereals and soybeans
- processing and trade of organic protein – feed
- trade of regional products

The company has been inspected annually by the Austria Bio Garantie since 1994 and is a partner with many years of experience for all organic farms and those that want to become one.

Innovativ & Zukunftsorientiert – so beschreibt man am besten die Unternehmensphilosophie der Witzmann Mühle.

Die Zufriedenheit der Kunden liegt dem Unternehmen sehr am Herzen – Qualität wird in der Witzmann Mühle groß geschrieben.

Schwerpunkte der Witzmann Mühle:

- Verarbeitung und Veredelung von österreichischen Sojabohnen (GVO – frei) und Lupinen für die Lebensmittelverarbeitung
- Röstung von Getreide und Sojabohnen
- Verarbeitung und Handel von Bio Eiweiß – Futtermittel
- Landesproduktenhandel

Das Unternehmen wird seit 1994 jährlich von der Austria Bio Garantie geprüft und ist ein Partner mit langjähriger Erfahrung für alle Biobetriebe und jene, die es noch werden wollen.



Taste & Beauty Manufaktur GmbH

Am Kräutergarten 4
3200 Ober-Grafendorf
Austria | Österreich

T +43 / 2747 / 3250
E info@tasteandbeauty.at
W www.styx-schokoladenmanufaktur.com



„Chocolate is the art of indulging the senses and bringing a smile to the lips.“ At STYX TASTE&BEAUTY, passionate creations are selected by hand and made with love - organic and fair.

STYX TASTE&BEAUTY is located in the heart of the Pielach valley in Lower Austria. In Ober-Grafendorf, new masterpieces are composed using countless natural essences. Because the company identifies so strongly with this area, regional specialties are used to enrich the chocolates - transforming them into an especially delicious experience.

„Schokolade ist die Kunst, die Sinne zu verwöhnen und ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern.“ Bei STYX TASTE&BEAUTY werden leidenschaftliche Kreationen handverlesen und mit Liebe hergestellt - biologisch und fair.

STYX TASTE&BEAUTY befindet sich im Herzen des niederösterreichischen Pielachtals. In Ober-Grafendorf werden neue Meisterwerke mit unzähligen Essenzen aus der Natur komponiert. Aufgrund des besonders stark ausgeprägten Herkunftsbewusstseins werden regionale Spezialitäten in den Schokoladen veredelt und in ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art verwandelt.





zotter-Schokoladen Manufaktur GmbH

Bergl 56
8333 Riegersburg
Austria | Österreich

Josef Zotter
T +43 / 3152 / 55 54 - 0
E schokolade@zotter.at
W www.zotter.at



According to an international chocolate test, Josef Zotter is one of the best chocolate makers in the world. His production factory is recognized as one of the most sustainable companies in Austria and his handmade chocolate has cult status. It is no wonder that the factory is one of the most popular places to visit in Styria.

Zotter produces all his chocolate from the bean to the bar himself. The chocolate is of pure organic quality and Fairtrade certified.

160 dedicated employees work in the chocolate factory in Styria. Currently the range includes 365 different products.

Josef Zotter zählt laut internationalem Schokoladentest zu den besten Chocolatiers der Welt, seine Manufaktur gilt als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs und seine handgeschöpften Schokoladen sind Kult. Kein Wunder, dass die Manufaktur zu den beliebtesten Ausflugszielen der Steiermark zählt.

Zotter produziert alle Schokoladen von der Bohne bis zur Tafel selbst, Bean-to-Bar, in reiner Bio-Qualität mit Fairtrade-Zertifizierung.

160 engagierten Mitarbeiter arbeiten im Schokowerk in der Steiermark. Derzeit gibt es 365 verschiedene Produkte im Sortiment.



Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH

Leopold-Werndl-Straße 1
4493 Wolfers
Austria | Österreich

T +43 / 7253 / 76 91 - 0
E office@weinbergmaier.at
W www.weinbergmaier.at



Tiefkühlkost Weinbergmaier has been producing typical Austrian specialties for around 50 years. The range includes more than 220 products, from soup garnishes to side dishes, sweet and savoury dumplings, pancakes and pastries.

In addition to conventional recipes, Weinbergmaier also offers delicious vegetarian food, as well as gluten-free and organic products.

The traditional company is constantly extending its range of organic products, from organic soup garnishes to organic pastries. The ingredients for the organic products come from certified organic farms and therefore they are neither genetically modified nor treated with synthetic chemical pesticides or artificial fertilisers.

Die Tiefkühlkost Weinbergmaier produziert seit knapp 50 Jahren typisch österreichische Spezialitäten. Das Sortiment umfasst über 220 Artikel und reicht von der Suppeneinlage über Beilagen, süße und pikante Knödel und Palatschinken sowie Mehlspeisen.

Neben konventionellen Rezepturen bietet Weinbergmaier aber auch vegetarische Köstlichkeiten sowie glutenfreie und biologische Produkte an.

Das Traditionsunternehmen erweitert stetig das Bio-Sortiment, das von der Bio-Suppeneinlage bis zur Bio-Mehlspeise reicht. Die Zutaten der Bio-Artikel stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und sind somit weder gentechnisch verändert noch mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder Kunstdüngern behandelt.

©Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH



©Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH



Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH

Laxenburger Straße 250
1230 Wien
Austria | Österreich

Petra Lindemann
T +43 / 1 / 815 85 05-0
E lindemann@wojnar.at
W www.wojnar.at



The Wojnar's company was founded in 1931 and today is still run by the founder family in the third generation. The production plant is in Vienna.

The company is certified by both the IFS and organic standards and today produces more than 1000 products, including mayonnaise salads, bread spreads, sandwiches and convenience products. Wojnar's is furthermore one of the leading producers of organic and vegetarian products.

The company is a large supplier of own-label products to selected supermarket chains. Here the focus is on organic bread spreads, convenience products, falafel, hummus and much more.

Wojnar's has grown considerably in recent years and is market leader in Austria. The company is also well-established in around 12 European countries.

Wojnar's wurde im Jahr 1931 gegründet und wird noch heute von der Familie in dritter Generation geführt. Der Produktionsstandort ist in Wien.

Die Firma ist sowohl nach IFS als auch nach Bio Standard zertifiziert und produziert heute mehr als 1000 Produkte im Bereich von Mayonnaisesalaten, Brotaufstrichen, Sandwiches, Convenience-Produkten und ist einer der führenden Hersteller von Bio Produkten.

Für ausgesuchte Handelsketten werden own label-Produkte geliefert, mit Schwerpunkt BIO: Brotaufstriche, Convenience, Falafel, Hummus, u. a. m.

In den letzten Jahren ist Wojnar stark gewachsen und in Österreich Marktführer, sowie in rund 12 europäischen Märkten gut vertreten.



Ovoprot Egg Products GmbH

Europastraße 69
4600 Wels
Austria | Österreich

T +43 / 7242 / 21 02 90
E office@ovoprot.com
W www.ovoprot.com



OVOPROT egg products, more than 40 years of know-how:

The company produces certified egg powder made from Austrian barn, free-range and also organic eggs, as well as from eggs of certified origin in Argentina. All products are strictly controlled by the independent inspection bodies AgroVet and Austria Biogarantie.

Egg powder was produced for the first time in Austria by Ovoprot back in 1976. Today OVOPROT delivers to the international food industry in more than 60 countries worldwide. The new production site Ovoprot Santa Cruz Bolivia will go into operation at the end of 2016 and produce organic egg powder from its own organic eggs.

OVOPROT egg products , Know-how seit über 40 Jahren:

Das Unternehmen ist Hersteller von zertifiziertem Eipulver aus österreichischen Bio-Freiland- und Bodenhaltungseiern und produziert auch Eipulver aus herkunftszertifizierten Eiern in Argentinien. Alle Produkte werden von der Kontrollstelle Agrovet und der Austria Biogarantie strengstens kontrolliert.

Österreichisches Eipulver wurde von Ovoprot im Jahr 1976 erstmals in Österreich produziert. OVOPROT liefert heute weltweit in mehr als 60 Länder der internationalen Nahrungsmittelindustrie. Das neue Werk Ovoprot Santa Cruz Bolivien wird Ende 2016 in Betrieb gehen und aus eigenen Farmen Bioeier verarbeiten.



Toni's Handels GmbH

Glein 14
8720 Knittelfeld
Austria | Österreich

T +43 / 3512 / 857 25
E office@tonis.at
W www.tonis.at



An association of 120 small-scale farming enterprises are behind Toni's Free-range Eggs; they are committed to keeping their chickens in animal-friendly conditions - exceeding the legal requirements - and undergo very strict controlling measures. The attractive and spacious chicken runs with trees, bushes, herbs and wild flowers mean that the hens have plenty to do and also enjoy both shade and protection.

Whoever buys Toni's Free-range Eggs is not only supporting the good living conditions for the animals but also a philosophy and idea: "If the farmer is happy, then the hen is happy and the eggs are good".

And it is no coincidence that Toni's Free-range Eggs are produced with the highest animal welfare standards in Europe. It is the result of the farmers' many years of work and experience.

Hinter Toni's Freiland Eier steckt eine Vereinigung von 120 kleinstrukturierten bäuerlichen Betrieben, die sich zu artgerechten Haltungsbedingungen, über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus, und rigoroser Kontrolle verpflichtet haben. Attraktiv und weitläufig gestaltete Hühnergärten mit Bäumen, Büschen, Kräutern und Wiesenblumen sorgen für reichlich Beschäftigung der Hennen, spenden Schatten und bieten Schutz.

Wer Toni's Freiland Eier kauft, unterstützt nicht nur die artgerechte Tierhaltung, sondern auch eine Philosophie und Idee: „Geht's dem Bauern gut, geht's der Henne gut, ist das Ei gut“.

Und dass Toni's Freiland Eier den höchsten Tierschutzstandard in Europa hat, ist kein Zufall. Es ist das Ergebnis jahrelanger Arbeit und Erfahrung der Bauern.





Beerenfrost Kühlhaus GmbH

Hans Thalhammer Straße 28
8501 Lieboch
Austria | Österreich

T +43 / 3136 / 620 20
E office@beerenfrost.com
W www.beerenfrost.com



The Beerenfrost Kühlhaus GmbH was established in 1993, in partnership with the Styrian Soft Fruit Cooperative eGen. Since then, in the south of Graz, it has been dedicated to the storage and primary processing of the Styrian species of elderberry. The company freezes ca. 10 000 tons of berries per harvest on a 95 000 m³ large freezing capacity.

In addition to this basic service the company also offers warehouse space and other services related to deep-freeze storage. Internal quality management, HACCP and organic certification are a matter of course.

With its professional, internationally recognised expertise, the Beerenfrost company has been a reliable partner for numerous companies for many years.

Die Beerenfrost Kühlhaus GmbH wurde 1993 in Partnerschaft mit der Steirischen Beerenobstgenossenschaft eGen gegründet. Seither hat man sich im Süden von Graz der Lagerung und Erstverarbeitung des steirischen Edelhölunders verschrieben. Mit einem Tiefkühlungsvermögen von 95.000 m³ friert das Unternehmen ca. 10.000 Tonnen Beeren pro Ernte ein.

Neben diesem Basisauftrag werden auch Lagerflächen und weitere Dienstleistungen rund um die TK-Lagerung angeboten. Ein internes Qualitätsmanagement, HACCP und BIO Zertifizierung sieht man als Selbstverständlichkeit.

Mit fachlichem Know-how auf höchstem internationalen Niveau ist die Firma Beerenfrost seit Jahren zuverlässiger Partner zahlreicher Unternehmen.



Ing. Ernst Graf KG

Hauptstraße 187
7062 St. Margarethen
Austria | Österreich

T +43 / 2680 / 22 24
E office@graf-kg.at
W www.graf-kg.at



The Ing. E. Graf KG company produces primary products out of onion and garlic for the food industry and suppliers for restaurants and bakeries.

As the company is constantly working on new and creative solutions for tailor-made products for its customers, there are also very innovative seasonings made of various herbs and vegetables.

Since it was first established, the company has aimed to be at one with the environment. This sustainable philosophy is reflected in the natural preservation methods and the gentle methods of processing.

Since 2002 the company is also BIO-certified in compliance with EU regulations.

Die Firma Ing. E. Graf KG erzeugt Grundstoffe aus Zwiebel und Knoblauch für die Nahrungsmittelindustrie und Zulieferer für die Gastronomie und Bäckereien.

Da das Unternehmen laufend an neuen und kreativen Lösungen für maßgeschneiderte Produkte ihrer Kunden arbeitet, gibt es auch innovative Würzungen aus diversen Kräutern und Gemüse.

Seit Gründung des Unternehmens ist es dessen Ziel, mit der Umwelt im Einklang zu stehen. Diese nachhaltige Philosophie spiegelt sich in natürlichen Konservierungsmethoden und schonender Verarbeitung wider.

Seit 2002 ist das Unternehmen nach EU-Verordnung BIO - zertifiziert.

Ginger Paste



Garlic Paste



Fried Onions



Landesproduktenhandels GesmbH

[Schneider's GemüseLand]
Am Holzplatz 1
Heinrich-Lohr-Weg 2 (Betrieb)
2301 Groß-Enzersdorf
Austria | Österreich

T +43 / 2249 / 25 05-30
E office@gemueseland.at
W www.gemueseland.at



As a family-run Austrian company, Schneider's GemüseLand offers fresh and frozen vegetables of the highest quality from the best farming regions in Marchfeld. All products are certified as organic, Kosher and AMA.

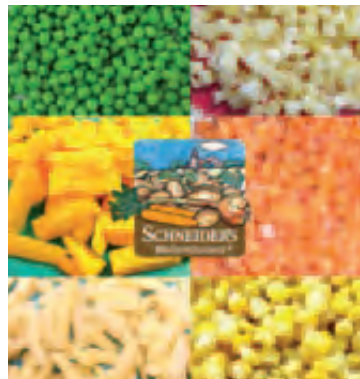
Many years of experience on the company's own farms means that the best varieties are produced in first-class quality. Customers can enjoy fresh carrots and potatoes as well as frozen vegetables:

- Frozen (organic) peas
- Frozen (organic) sweetcorn
- Frozen (organic) carrots
- Frozen (organic) potatoes
- Frozen (organic) parsnips
- Frozen (organic) yellow carrots
- Frozen (organic) kohlrabi
- Fresh (organic) carrots
- Fresh (organic) potatoes
- Fresh onions
- Fresh celeriac
- Fresh organic soup vegetables

Als österreichischer Familienbetrieb bietet Schneider's GemüseLand frisches Gemüse und Tiefkühlgemüse in erstklassiger Qualität aus den besten Anbauregionen im Marchfeld an. Alle Produkte sind BIO-, Koscher-, und AMA-zertifiziert.

Durch langjährige Erfahrung in der eigenen Landwirtschaft werden die besten Sorten in erstklassiger Qualität erzeugt. Daher können dem Kunden frische Karotten und Kartoffeln sowie Tiefkühlgemüse angeboten werden:

- Tiefkühl (Bio) Erbsen
- Tiefkühl (Bio) Zuckermais
- Tiefkühl (Bio) Karotten
- Tiefkühl (Bio) Kartoffel
- Tiefkühl (Bio) Pastinaken
- Tiefkühl (Bio) Gelbe Karotten
- Tiefkühl (Bio) Kohlrabi
- Frische (Bio) Karotten
- Frische (Bio) Kartoffel
- Frische Zwiebel
- Frische Sellerie
- Frisches Bio Suppengemüse



PepUpLife GmbH

Ziegelofengasse 14
2325 Himberg-Velm
Austria | Österreich

Harald Mach
T +43 / 664 / 3848804
E office@pepuplife.com
W www.pepuplife.com



PepUpLife - a nutritious diet made easy.

PepUpLife offers a welcome alternative to the mainstream ready-made products offered in food stores. With smart convenient food creations and high-quality organic products, the company introduces “pep” into the diets of its customers.

PepUpLife products are developed by the company itself – the aim of which is to attain the highest quality possible in all areas. Everything is of course organic – from the creation of the products, the careful selection of the raw materials and producers through to the packaging design.

In addition, the company is striving to introduce high-quality organic products from selected international suppliers to the domestic market. PepUpLife – an innovative partner for trade and distribution in the organic food sector.

PepUpLife - wertvoll essen ganz leicht.

PepUpLife bietet eine willkommene Alternative zum Mainstream der angebotenen Fertigprodukte im Lebensmittelhandel. Mit smarten Convenient Food Kreationen und hochwertigen Bio-Produkten bringt PepUpLife den richtigen Pep in die Ernährung ihrer Kunden.

PepUpLife-Produkte werden selbst entwickelt – mit dem Streben nach höchster Qualität in allen Bereichen: Natürlich Bio – von der Kreation der Produkte, der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und Produzenten bis zum Verpackungsdesign.

Darüber hinaus ist das Unternehmen bestrebt, hochwertige Bio-Produkte ausgewählter internationaler Anbieter auf den heimischen Markt zu bringen. PepUpLife – Innovativer Partner für Handel und Vertrieb im Bereich Bio.



PLETTERBAUER - Fine Vienna

Rodlergasse 11
1190 Wien
Austria | Österreich

Erwin Pletterbauer
T +43 / 650 / 9898448
E office@pletterbauer.com
W www.pletterbauer.com



The Pletterbauer family has been organically cultivating cornelian cherries (*Cornus mas*) for over 20 years. The plantation is situated in the region of Burgenland and has more than 1300 trees, which means it is one of the largest wild fruit orchards in Europe.

The cornelian cherry was already recommended by Hildegard von Bingen and is distinguished by its very high content of organic phenols, fruit acids and Vitamin C.

The hand-picked fruits are processed into puree or delivered fresh to national and international clients.

The puree, with 100% fruit content, is used as a raw ingredient for dessert creations in the top gastronomy, patisserie and food industry: fruit ice cream, sorbet, parfait, fruit mousse, fruit cream, sauces, jellies and jams.

Der Familienbetrieb Pletterbauer kultiviert seit über 20 Jahren die Kornelkirsche (*Cornus mas*) in biologischer Wirtschaftsweise. Die Plantage im Burgenland zählt mit 1300 Bäumen zu den größten Wildobst-Anlagen Europas.

Die Kornelkirsche wurde bereits von Hildegard von Bingen empfohlen und zeichnet sich durch ihren sehr hohen Gehalt an Bio-Phenolen, Frucht-Säuren und Vitamin C aus. Die handgepflückten Früchte werden zu Püree verarbeitet bzw. frisch an nationale und internationale Kunden geliefert.

Das Püree mit 100% Fruchtanteil ist Grundstoff für Dessert-Kreationen in der Top-Gastronomie, Patisserie und Lebensmittel-Industrie: Frucht-Eis, Sorbet, Parfait, Frucht-Mousse, Frucht-Creme, Saucen, Gelees, Konfitüren





Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen

Hans-Thalhammer-Straße 28
8501 Lieboch
Austria | Österreich

T +43 / 3136 / 62002
E info@holunder.com
W www.holunder.com



Ever since it was founded in 1962, the Styrian soft fruit cooperative (Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen) has been producing exquisite berries from Austria. Some 700 contract farmers grow black and red currants, elderberries, elderflowers and chokeberries, either conventionally or in compliance with EU organic standards.

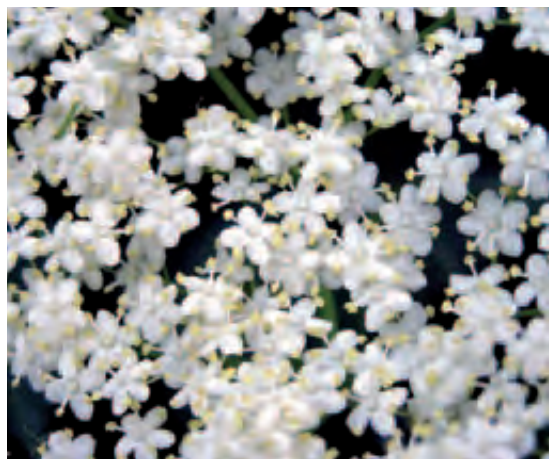
The fruit, especially elder, enjoys demand not just in Austria, but throughout the EU and all the way to China.

A priority for Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen is to always deliver the same high quality to its customers in different sectors, such as the beverage and food industry and the pharmaceutical industry.

Seit der Gründung 1962 ist die Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen Produzent für edle Beeren aus Österreich. Rund 700 Vertragsbauern bauen konventionell oder nach EU-Bio-Norm die Früchte Schwarze und Rote Johannisbeeren, Edelholunder, Holunderblüten und Aronia an.

Die Früchte, davon in erster Linie der Edelholunder, werden nicht nur am heimischen Markt, sondern in der gesamten EU und bis nach China nachgefragt.

Dabei ist es der Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen wichtig, Kunden aus den verschiedenen Industriezweigen wie Genuss- und Lebensmittel sowie Pharma gleichbleibend hohe Qualität für ihre Verwendung zu liefern.



Voglsam GmbH - fitrabbit functional drinks

Dorfplatz 5
4492 Hofkirchen
Austria | Österreich

Josef Voglsam
T +43 / 7225 / 70 30 10
E info@fitrabbit.com
W www.fitrabbit.com



The organic superfood "fitrabbit Functional Drinks" provide the daily dosage of vitality and health with the pure power of Nature.

Produced in Upper Austria by the Voglsam family enterprise, the fitrabbit Functional Drinks consist of 100% organic and natural ingredients.

Carefully selected fruit and vegetable juices are combined with further valuable ingredients to produce concentrated superfood juices for various areas of use. All fitrabbit products were developed using current scientific findings to make the most of the power which Nature offers. The organic Dragon Drink is new in the product range and is the first organic drink to protect teeth.

fitrabbit Functional Drinks bieten als BIO Superfood-Getränke die pure Kraft der Natur für den täglichen Schluck Vitalität & Gesundheit.

Hergestellt in Oberösterreich vom Familienbetrieb Voglsam, werden die fitrabbit Functional Drinks zu 100% aus biologischen und natürlichen Zutaten zusammengestellt.

Sorgfältig ausgewählte Obst- und Gemüsesäfte werden mit weiteren wertvollen Zutaten kombiniert und ergeben so konzentrierte Superfood Säfte für verschiedene Anwendungsbereiche. Alle fitrabbit Produkte wurden auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse entwickelt, um die Kraft der Natur bestmöglich zu nutzen. Ganz neu im Sortiment ist der BIO Drachen Trank, der erste BIO Zahnschutzdrink.





VON HERZEN Biobauern GmbH

Wollsdorf 154
8181 St. Ruprecht an der Raab
Austria | Österreich

Hannes Schaffler
T +43 / 3178 / 5110
E office@vonherzenbio.at
W www.vonherzenbio.at



VON HERZEN Biobauern GmbH has been in existence since 2008. Austrian organic farmers joined forces with the future in mind.

Every year around 15,000 tons of organic apples and pears are marketed through this platform. The climate, the fertile soil and the farmers, who practice organic farming because they believe in it, guarantee the consistently high quality of the produce.

The organic farmers of VON HERZEN are committed to the continuous expansion of organic farming, which is beneficial to the consumers as well as to the environment. The company delivers in all regular commercial packaging to its customers throughout Europe and is also interested in developing business with clients outside of Europe.

Die VON HERZEN Biobauern GmbH besteht seit 2008. Durch den Zusammenschluss von österreichischen Biobauern konnten die Kräfte zukunftsorientiert gebündelt werden.

Jedes Jahr werden ungefähr 15.000 Tonnen Bioäpfel und Biobirnen vermarktet. Das Klima, die fruchtbaren Böden und die Bauern sind der Garant für die beständige, hohe Qualität der Produkte.

Die VON HERZEN Biobauern setzen sich für den stetigen Ausbau der biologischen Landwirtschaft ein, der den Konsumenten genauso wie unserer Natur zu Gute kommt. Das Unternehmen liefert in allen handelsüblichen Verpackungen zu Kunden in ganz Europa, wobei Interesse am Aufbau von Geschäftsfeldern außerhalb Europas besteht.



AGRANA Beteiligungs-AG

Friedrich-W.-Raiffeisen-Platz 1
1020 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 211 37-0
E info.sales@agrana.com
W www.agrana.com



AGRANA is one of the leading starch and sugar companies in Central Europe, global market leader in fruit preparation and one of the largest European manufacturers of concentrated fruit juice.

The areas of business:

- **AGRANA Sugar**
From industrial sugar to organic beet sugar products and special products.
- **AGRANA Starch**
Starch and starch products derived from the raw materials maize, potatoes and wheat, starch-based saccharification products, long-life potato products and infant formula in organic quality.
- **AGRANA Fruit**
Global market leader in the production of fruit preparations for the dairy, baking and ice cream industry. Organic and conventional – tailor-made solutions for each customer.

AGRANA ist eines der führenden Zucker- und Stärkeunternehmen in Zentraleuropa, Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen und einer der größten europäischen Fruchtsaftkonzentrat Erzeuger.

Die Geschäftsbereiche:

- **AGRANA Zucker**
Vom Industriezucker bis hin zu biologischen Rübenzuckerprodukten und Spezialitäten.
- **AGRANA Stärke**
Stärke- und Stärkespezialprodukte aus den Rohstoffen Mais, Kartoffeln und Weizen, Stärkeverzuckerungsprodukte, Kartoffeldauerprodukte und Säuglingsmilchnahrung in Bioqualität.
- **AGRANA Frucht**
Weltmarktführer in der Fruchtzubereitungsherstellung für die Molkerei-, Backwaren- und Eiscremeindustrie. Maßgeschneiderte Lösungen für jeden Kunden in biologischer und konventioneller Qualität.





Rudolf Grossfurtner GmbH

Hofmark 1
4972 Utzenaich
Austria | Österreich

Rudolf Großfurtner, Martin Lindinger
T +43 / 7751 / 7171
E office@grossfurtner.at
W www.grossfurtner.at



Rudolf GROSSFURTNER GmbH is a medium-sized, family owned business which was founded in 1972. The company's main activities are the slaughtering and cutting of cattle and pigs.

Grossfurtner is a member and partner of Bio Austria and is constantly monitored to make sure it complies with organic standards. Quality components important for a slaughterhouse mean that, in keeping with modern animal protection, the animals go to slaughter without stress or excitement.

The whole chain is under one roof, from the selection of the agricultural suppliers to the humane slaughtering of the animals to the professional processing, thus guaranteeing absolute freshness and choice quality.

Die Firma Rudolf GROSSFURTNER GmbH ist ein mittelständisches Familienunternehmen und wurde 1972 gegründet. Die Haupttätigkeitsbereiche sind die Schlachtung, die Grob- und Feinerlegung von Rindern und Schweinen.

Grossfurtner ist Mitglied und Partner der Bio Austria und wird hinsichtlich der Einhaltung der Bio-Standards laufend kontrolliert. Die Einhaltung von zeitgerechtem Tierschutz stellen für einen Schlachtbetrieb wichtige Qualitätskomponenten dar, damit die Tiere ohne Stress und Aufregung zur Schlachtung gelangen.

Von der Auswahl der bäuerlichen Lieferanten über die tierschutzgerechte Schlachtung hin zu professioneller Bearbeitung ist die gesamte Kette unter einem Dach und garantiert somit höchste Frische und ausgesuchte Qualität.



SCHOBER GMBH Waldviertler Bio Wurstmanufaktur

Dreifaltigkeitsplatz 10
3571 Gars am Kamp
Austria | Österreich

T +43 / 2985 / 2512
E wurst@bio-schober.at
W www.bio-schober.at



Schober is a seventh generation family enterprise that produces fresh meat and meat products of highest quality. Stress-free slaughter carried out on site, traditional craftsmanship and the use of only natural ingredients and organic spices form the basis for the exceptional taste of Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur's products.

Selected "Babenberger" meat specialties are matured by Roman Schober according to traditional methods in the rock cellar of the Gars castle ruins.

As a founding member of the association "Turopolje Blondvieh Waldviertel" Schober collaborates with farmers in the region in order to preserve and promote endangered livestock breeds.

Der Familienbetrieb Schober stellt seit sieben Generationen Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität her. Die selbst durchgeführte stressfreie Schlachtung, handwerkliches Können und die Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten und biologischer Gewürze bilden die Basis für die geschmacklich hervorragenden Lebensmittel der Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur.

Ausgewählte „Babenberger“ Fleischraritäten reift Roman Schober nach traditioneller Methode im Felsenkeller der Garser Burgruine.

Im Verein „Turopolje Blondvieh Waldviertel“ fördert der Betrieb mit Landwirten aus der Region den Erhalt und die Vermarktung gefährdeter Tierrassen wie dem Turopolje Schwein und Waldviertler Blondvieh.





Schwarzbergerhof GmbH

Mühlenweg 26
4274 Schönau im Mühlkreis
Austria | Österreich

Petra Kammerer
T +43 / 7261 / 20800 – 0
E office@schwarzbergerhof.at
W www.schwarzbergerhof.at

**SCHWARZ
BERGERHOF**

Schwarzbergerhof is an exemplary organic farm, specialized in ethical and responsible raising of heritage breeds of free range cattle, pasture pigs and game. All animals live all year round in herds on the farms pastures and are being slaughtered on premise without any transportation stress.

All breeds are being processed entirely „from nose to tail“ on the farm which apart from its slaughter house also includes an organic butchery as well as an organically certified kitchen.

Apart from fine cuts of fresh organic meat, the farm produces braised dishes in glass jars, soups and soup stock, pasta sauces, curries as well as sausages, lards and various kinds of bacon. All products are sold at the farm shop, at selected organic food stores throughout Austria as well as the company's own on-line shop.

Der Schwarzbergerhof ist ein vorbildlicher Bio Schaubetrieb, der auf ethische Aufzucht, respektvolle Schlachtung am Hof und Verarbeitung von historischen Rassen von Rindern, Weideschweinen und Wild spezialisiert ist.

Die Tiere leben im Herdenverbund ganzjährig im Freien und werden am Hof ohne jeglichen Transportstress geschlachtet. Das gesamte Tier wird „from nose to tail“ verarbeitet.

Neben Frischfleisch Edelteilen in Bioqualität produziert der Hof Schmorgerichte im Glas, Schmalze, Suppen und Suppenfonds, Sugos und Curries. Weiters Roh- und Dauerwürste sowie diverse Speckvariationen. Alle Produkte werden im Hofladen, ausgesuchten Bioläden und im eigenen Onlineshop verkauft.



Sonnberg Biofleisch GmbH

Almstraße 15
4273 Unterweißenbach
Austria | Österreich

T +43 / 7956 / 79 70 - 0
E sonnberg@biofleisch.biz
W www.biofleisch.biz



Sonnberg Biofleisch was founded in 2004 by the two partners Manfred Huber and Wolfgang Fürst in Unterweissenbach in Mühlviertel. CEO Manfred Huber is recognised as the pioneer of the organic meat industry in Austria.

Sonnberg Biofleisch is the largest 100% organic meat butcher in Austria. The company's catchment area extends from Austria to Bavaria and the neighbouring EU countries.

In addition to its own abattoir and cutting factory, Sonnberg Biofleisch also operates its own show facility entitled the "Sonnberg Organic Sausage Experience", which provides the visitors with an insight into organic farming and the production of organic sausage meat.

Sonnberg Biofleisch wurde 2004 von den beiden Gesellschaftern Manfred Huber und Wolfgang Fürst in Unterweißenbach im Mühlviertel gegründet. Geschäftsführer Manfred Huber gilt als Österreichs Biofleisch-Pionier.

Sonnberg Biofleisch ist der größte 100% Biofleischer in Österreich. Der Einzugsbereich des Unternehmens erstreckt sich auf Österreich, Bayern und die angrenzenden EU-Länder.

Neben dem eigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb betreibt Sonnberg Biofleisch auch einen eigenen Schaubetrieb unter dem Namen „Sonnberg Bio Wurst Erlebnis“, der den Besuchern die Bio-Landwirtschaft und die Bio-Wurstproduktion näher bringt.





Thum Schinken GmbH

Margaretenstraße 126
1050 Wien
Austria | Österreich

Roman Thum
T +43 / 1 / 544 25 41
E thum@chello.at
W www.thum-schinken.at



Since 1860 the Thum family has been producing Viennese ham from the bone according to a very old tradition.

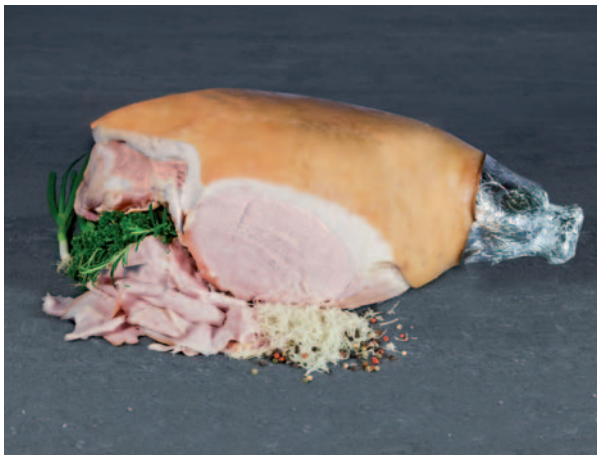
Since 2000 the company has also been producing ham in compliance with organic guidelines and is dealing with the "Mangalitza" original breed of pig.

Today the company is a member of the so-called "Pannonian Mangalitza Pig" gourmet region, producing in organic quality. They also offer "Porc Noir de Bigorre" (a breed of pig originating from the South of France which is bred in the Wechsel region in Lower Austria as part of a social project). And as the Thum family has many regional ties and considers traditional craftsmanship its trademark, the company is also a member of Slow Food.

Familie Thum erzeugt Wiener Beinschinken nach sehr langer Tradition seit 1860.

Seit dem Jahr 2000 produziert das Unternehmen auch Schinken nach biologischen Richtlinien und beschäftigt sich mit der ursprünglichen Schweinerasse Mangalitza.

Heute ist das Unternehmen Mitglied der Genussregion „Pannonisches Mangalitza-schwein“, in Bioqualität. Es wird auch „Porc Noir de Bigorre“ angeboten (eine aus Südfrankreich stammende Schweinerasse, gezüchtet im Wechselgebiet/Niederösterreich im Rahmen eines sozialen Projekts). Und da Familie Thum darüber hinaus noch sehr regional verbunden ist und das traditionelle Handwerk als ihr Markenzeichen sieht, ist das Unternehmen auch Mitglied von Slow Food.



Alpbachtaler Heumilchkäserei in Reith eGen

Kirchfeld 3
6235 Reith im Alpbachtal
Austria | Österreich

Konrad Vorhofer
T +43 / 676 / 960 883
E vorhofer.konrad@gmail.com
W www.kaeserei-reith.at



Alpbachtaler
Heumilchkäserei



The quality and freshness of the raw organic milk are of utmost importance in the Alpbachtaler Heumilch Cheese Dairy. The dairy employees know each of their suppliers by name.

The short transport distances and the numerous milk quality awards which the organic farmers have received are a guarantee for milk of the highest quality.

Every year around 1 000 000 litres of this Alpine "white gold" are used to manufacture excellent organic cheese. There is a reason why the organic milk produced by cows fed on natural hay is also called "the golden milk": no other milk is produced in such a natural and traditional manner.

Qualität und Frische des Rohstoffes Biomilch werden in der Alpbachtaler Heumilchkäserei großgeschrieben. Die Mitarbeiter der Käserei kennen jeden ihrer Lieferanten mit Namen.

Kurze Transportwege und vielfache Auszeichnungen der Biobauern mit dem Milchgütesiegel garantierten Milchqualität auf höchstem Niveau.

So werden jedes Jahr rund 1.000.000 Liter dieses „weißen Goldes“ der Alpen zu hervorragendem Biokäse verarbeitet. Bioheumilch wird nicht ohne Grund als die goldene Milch bezeichnet. Denn so naturnah und traditionell wird sonst keine Milch hergestellt.



Berglandmilch eGen

Schubertstraße 30
4600 Wels
Austria | Österreich

T +43 / 7476 / 773 11 - 0
E export@berglandmilch.at
W www.berglandmilch.at

Berglandmilch
eGen

Berglandmilch eGen is the largest dairy in Austria and exports to more than 50 countries worldwide. With around 1,600 employees, Berglandmilch and its subsidiaries process more than 1.2 billion kilos of milk under the brand names Schäringer, Desserta, Tirol Milch, Latella, Landfrisch, Stainzer, Alpiland etc.

The company's suppliers produce GMO-free raw milk through the exclusive use of 100% GMO-free feedstuff. Berglandmilch production takes place at 12 sites in Austria and the innovative products range from drinking milk and yoghurts to cheese, butter and cheese specialities.

The organic products are produced exclusively from raw milk from organic farms, which have to observe the strict guidelines for organic farming.

Die Berglandmilch eGen ist die größte Molkerei Österreichs und exportiert in mehr als 50 Länder weltweit. Mit rund 1.600 Mitarbeitern verarbeitet Berglandmilch unter den Dachmarken Schäringer, Desserta, Tirol Milch, Lattella, Landfrisch, Stainzer, Alpiland etc. mehr als 1,2 Mrd. kg Milch.

Durch die ausschließliche Verwendung von 100% gentechnikfreien Futtermitteln produzieren die Lieferanten des Unternehmens ausnahmslos gentechnikfreie Rohmilch. Die Produktpalette reicht von Trinkmilch über Joghurts, Käse und Butter bis hin zu Käsespezialitäten.

Die Bio-Produkte stammen ausschließlich von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen, die nach den strengen Richtlinien für biologische Landwirtschaft arbeiten.



Bioalpin eGen

Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck
Austria | Österreich

Björn Rasmus
T +43 / 512 / 572 442 0
E bjoern.rasmus@bioalpin.at
W www.biovomberg.at



“BIO vom BERG” is the trademark of Tyrolean organic mountain farmers and the only producer-owned brand in Europe offering a full range of organic products. The brand is owned by the cooperative Bioalpin, which was established in 2002. At present, there are over 40 members, all of whom are organic farmers or organic processors.

The “BIO vom BERG” products are produced within a unique cultural landscape that is closely linked to renewable agricultural practices. Therefore, it is absolutely valid to say: Organic farming has its origins in the mountains.

The cooperative coordinates the activities of its producers, develops products and takes care of storage, logistics and business matters.

The major objective of the Bioalpin cooperative: Being a strong and reliable trading partner in order to sustain and preserve small-scale alpine organic mountain farming.

„BIO vom BERG“ ist die Marke der Tiroler Bio-Bergbauern, die damit erstmals über eine eigene Marke verfügen. Geführt wird die Marke von der Genossenschaft Bioalpin, die 2002 gegründet wurde. Alle Mitglieder - derzeit mehr als 40 - sind Biobauern oder Bioverarbeiter.

Die „BIO vom BERG“ Produkte kommen aus einer einzigartigen Kulturlandschaft, die mit einer nachhaltigen Form der Landwirtschaft eng verbunden ist. Alle Beteiligten sind sich sicher: BIO hat seine Heimat in den BERGEN.

Die Genossenschaft vermarktet Bio-Produkte aus dem Tiroler Alpenraum und koordiniert Erzeuger, entwickelt Produkte und kümmert sich um Lagerhaltung sowie Warenwirtschaft.

Die Vision: Eine starke Marke für die Biolandwirtschaft in den Bergen.



Ennstal Milch KG

Bahnhofstraße 182
8950 Stainach
Austria | Österreich

T +43 / 3682 / 285-14
E office@ennstalmilch.at
W www.ennstalmilch.at



The core competencies of Ennstal Milch KG are the development and production of ready-to-drink mixed milk and coffee drinks. A variety of packaging options, including the innovative cartocan®, leave nothing to be desired. The high quality and the unique taste of the fine creamy and fruity desserts such as quark creams, custards and yogurts are also impressive.

In addition to these product segments, Ennstal Milch KG is also a specialist in the production of condensed milk, soft cheeses (e.g. Camembert, blue veined cheese and red veined cheese) as well as spreads and dips.

All products are made from best Alpine milk and are available in organic and conventional quality!

Die Kernkompetenzen der Ennstal Milch KG liegen in der Entwicklung und Produktion von ready-to-drink Milchmisch- und Kaffeegetränken. Eine Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten, darunter die innovative cartocan®, lassen keine Kundenwünsche offen. Feincremige und fruchtige Desserts wie Quarkcremen, Pudding und Joghurt überzeugen zudem durch höchste Qualität und einzigartigen Geschmack.

Neben diesen Segmenten ist die Ennstal Milch KG auch Spezialist im Bereich Kondensmilch, Weichkäse (z.B. Camembert, Blauschimmelkäse, Wein- und Rotkultürkäse) sowie Brotaufstriche und Dips.

Alle Produkte werden aus bester Bergbauernmilch hergestellt und sind Bio- und auch konventioneller Qualität erhältlich!



Gmundner Molkerei eGen

Theresientalstraße 16
4810 Gmunden
Austria | Österreich

Andrea Preinstorfer
T +43 / 7612 / 782-0
E office@gmundner-milch.at
W www.gmundner-milch.at



85 years ago a group of 40 farmers joined together to form the first milk cooperative in the Salzkammergut region. Today around 2800 farmers, mainly from the south of Upper Austria, supply the Gmundner Dairy with the best raw milk.

The Gmundner Dairy is today one of the most important companies in the Austrian dairy business. High-tech productions sites and the highest quality standards are today the basis for the success of the company.

In its range of organic products the Gmundner Dairy is specialized in the production of long-life organic milk and portioned long-life organic coffee cream.

Vor 85 Jahren schlossen sich 40 Bauern zur ersten Molkereigenossenschaft des Salzkammergutes zusammen. Heute beliefern rund 2.800 Bauern vorwiegend aus dem südlichen Oberösterreich die Gmundner Molkerei mit bester Rohmilch.

Die Gmundner Molkerei zählt heute zu den bedeutendsten Unternehmen der österreichischen Milchwirtschaft. Hochtechnologische Produktionsanlagen und höchste Qualitätsstandards sind heute Grundvoraussetzungen für den Erfolg des Unternehmens.

Die Gmundner Molkerei ist im Bio-Sortiment auf die Herstellung von Bio Haltbar-Milch und Bio Haltbar-Kaffeeobers Portionen spezialisiert.



Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Villacher Straße 92
9800 Spittal an der Drau
Austria | Österreich

Dylan Morley
T +43 / 4762 / 610 61-27
E export@kaerntnermilch.at
W www.kaerntnermilch.at



Das liegt in der Natur der Milch.

Brands:
Kärntnermilch, Bio+, Bio-Wiesenmilch

Marken:
Kärntnermilch, Bio+, Bio-Wiesenmilch

Total supplier of the conventional and organic white and yellow ranges. Specialist for the production of lactose-free products.

Gesamtanbieter der weißen und gelben Palette im Bio- und im konventionellen Bereich, Spezialist für die Herstellung laktosefreier Produkte.

For over 85 years, Kärntnermilch has been combining tradition with innovation as well as quality with sustainability and environmental awareness. Kärntnermilch is a Farmers' Co-operative with around 1300 milk suppliers and employing 180 employees.

Seit über 85 Jahren vereint die Kärntnermilch Tradition mit Innovation sowie Qualität mit Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Die Kärntnermilch ist eine bäuerliche Genossenschaft mit rund 1300 Milchlieferanten und Arbeitgeber für 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Freshness, quality, sustainability and regionality are the 4 pillars of Kärntnermilch. With the strictest quality criteria and guaranteed GMO-free feeding, the Kärntnermilch farmers supply the best quality Austrian raw milk.

Frische, Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität - das sind die 4 Grundpfeiler der Kärntnermilch. Mit strengsten Qualitätskriterien und garantiert gentechnikfreier Fütterung liefern die Kärntnermilch-Bauern die beste Rohmilchqualität Österreichs.

Further information:
www.bioplus.at
www.biowiesenmilch.at

Weitere Informationen:
www.bioplus.at
www.biowiesenmilch.at



Käserei Plangger GmbH

Durchholzen 22
6344 Walchsee
Austria | Österreich

Martina Brunner
T +43 / 5374 / 5617 11
E bio@kaeserei.at
W www.kaeserei.at



The philosophy of the Plangger Cheese Dairy and therefore its top priority is to protect the environment and Nature.

The most important factor in the production of good cheese is: "the soil". The soil is where it all starts, because if it is healthy and good fodder for the cows is able to grow there, then the cows' milk and so the cheese will also be good.

The Plangger Cheese Dairy has therefore been working for years with effective micro-organisms, lava rock meal and charcoal, thus ensuring a high-quality, varied fodder and top quality milk.

The rock cellar is new; here the entire organic semi-hard and hard cheese can mature for up to 12 months and longer in the rock cave, which means the cheese is of the very best quality.

Philosophie der Käserei Plangger und damit oberstes Ziel ist es, Umwelt und Natur zu schützen.

Die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist: „Der Boden!“. Mit dem Boden fängt nämlich alles an, wenn er gesund ist und gutes Futter für die Kühe auf ihm wachsen, wird auch die Milch der Kühe gut und somit auch der Käse.

Seit Jahren arbeitet deshalb die Käserei Plangger daher mit effektiven Mikroorganismen, Lava Urgesteinsmehl, Holzkohle und erhält so ein qualitativ hochwertiges vielfältiges Futter und beste Milchqualität.

Neu ist der Felsenkeller, hier darf jetzt der gesamte Bio-Schnitt und Bio-Hartkäse in der Felsenhöhle bis zu 12 Monate und länger reifen, womit die höchste Käse-Qualität erreicht wird.





Klosterkäserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG

Klosterstr. 1
4553 Schlierbach
Austria | Österreich

T +43 / 7582 / 830 13-127
E hebesberger@kaeserei-schlierbach.at
W <http://kaeserei-schlierbach.at>



Sustainability and responsibility in the Monastery Cheese Dairy in Schlierbach.

Through its decision to produce only organic products, the monastery dairy guarantees that as many consumers as possible have access to regional food of the highest quality.

Fairness in every single area of the manufacturing process is extremely important: fair working and living conditions for people and animals, a fair and sustainable business procedure and fair prices for a special pleasure.

Nachhaltigkeit und Verantwortlichkeit in der Klosterkäserei Schlierbach.

Die Klosterkäserei Schlierbach garantiert mit seiner Entscheidung, ausschließlich Bio-Produkte herzustellen, dass eine möglichst große Zahl an Verbrauchern Zugang zu regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität haben.

Von großer Bedeutung ist Fairness in jedem einzelnen Bereich des Herstellungsprozesses: faire Arbeits- und Lebensbedingungen für Menschen und Tiere, eine faire und nachhaltige Wirtschaftsweise und faire Preise für einen besonderen Genuss.



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen
Austria | Österreich

T +43 / 6542 / 682 66
E office@pinzgauMilch.at
W www.pinzgauMilch.at



Pinzgau Milch is one of the most innovative and modern dairies in Europe. Located in the heart of the National Park Region of Hohe Tauern, Pinzgau Milch annually processes approx. 100 million litres of finest milk produced by Austrian mountain farmers.

In addition to all the classic dairy products such as yogurt, milk, butter and cheese - particularly in organic varieties - Pinzgau Milch offers a wide range of long-life special beverages such as protein shakes, protein smoothies and functional drinks.

Besides the filling of standard or bespoke recipes, the core competence of Pinzgau Milch is to develop innovative and individual products. Available packaging types include Elopaks, cups and HDPE bottles with shelf lives of up to 12 months.

Die Pinzgau Milch gehört zu den innovativsten und modernsten Molkereien Europas. Eingebettet in die Nationalparkregion Hohe Tauern, verarbeitet Pinzgau Milch eine jährliche Menge von ca. 100 Millionen Litern feinsten Milch von österreichischen Bergbauern.

Die Produktpalette der Pinzgau Milch umfasst neben allen klassischen Milchprodukten wie Joghurt, Milch, Butter und Käse - insbesondere in BIO Qualität - eine breite Palette an lang haltbaren Spezialgetränken wie Proteinshakes, Proteinsmoothies und Functional Drinks.

Neben der Abfüllung von Standardrezepturen, liegt die Kernkompetenz der Pinzgau Milch in der Entwicklung von innovativen und individuellen Produkten. Als Verpackung stehen Elopak, Becher sowie HDPE-Flaschen mit Haltbarkeiten von bis zu 12 Monaten zur Verfügung.



Prolactal GmbH

Ferdinand-Leihs-Straße 40
8230 Hartberg
Austria | Österreich

T +43 / 3332 / 60 11-0
E office@prolactal.com
W www.prolactal.com



Prolactal's core competence is the cracking and fragmentation of organic milk and whey into its valuable components. The milk and whey fractions are isolated by a multi-stage production process through filtration and membrane technology from fresh organic milk/whey and subsequently processed by spray-drying.

The main key markets are in the areas of dairy products, sport nutrition, infant formula and nutritional supplements. In the organic milk derivate market segment, Prolactal is one of the global leading companies for product categories like:

Organic milk & whey proteins
Organic yoghurt stabilizers
Organic lactose
Organic demineralised whey powder
Organic whole & skim milk powder

Kernkompetenz der Prolactal ist die Aufspaltung und Zerlegung von Bio Milch und Molke in ihre wertvollen Bestandteile. Die Milch- und Molkenfraktionen werden in einem mehrstufigen Produktionsprozess mittels Filtrations- und Membrantechnologie aus frischer Bio Milch und Molke isoliert und anschließend mittels Sprühtrocknung haltbar gemacht.

Die wichtigsten Zielmärkte sind in den Bereichen Molkereiprodukte, Sportnahrung, Baby-nahrung und Nahrungsergänzungsmittel. Im Marktsegment Bio Milchderivate ist Prolactal einer der global führenden Betriebe mit Produktgruppen wie:

Bio Milch- u. Molkenproteine
Bio Joghurtstabilisatoren
Bio Laktose
Bio Molkenpulver entmineralisiert
Bio Voll- und Magermilchpulver

Production plant Hartberg



Storage unit



SalzburgMilch GmbH

Milchstraße 1
5020 Salzburg
Austria | Österreich

Christian Leeb
T +43 / 662 / 24 55-0
E office@milch.com
W www.milch.com

SalzburgMilch

Salzburg, the city of Mozart, and the surrounding countryside are well known for their unspoilt nature and beautiful landscapes. It is also the origin of the best Alpine milk which SalzburgMilch uses as the raw material for its wide range of both fresh and long-life delicious milk and cheese products.

Quality and naturalness are top priority - as confirmed on numerous occasions in international quality competitions. As this region has the highest density of organic farms in Europe, SalzburgMilch also offers a wide variety of genuine organic Alpine dairy products.

SalzburgMilch is very experienced in producing and also exporting delicious dairy products all across Europe and also to Asia. Find more about SalzburgMilch at www.milch.com.

Die Mozartstadt Salzburg und ihre Umgebung sind bekannt für intakte Natur und herrliche Landschaften. Genau dort ist der Ursprung bester Alpenmilch, die als Rohstoff für die große Palette an köstlichen, hochwertigen Milch- und Käseprodukten der SalzburgMilch dient.

Die Kernkompetenzen der SalzburgMilch liegen in herausragender Qualität und Natürlichkeit - das wurde bereits mehrfach bei Qualitätswettbewerben international bestätigt. Aufgrund der höchsten Dichte an Biobauern in Europa hat die SalzburgMilch auch eine Vielzahl an Bioprodukten im Sortiment.

SalzburgMilch verfügt über eine lange Erfahrung in der Herstellung und dem internationalen Vertrieb köstlicher Milchprodukte. Erfahren Sie mehr über SalzburgMilch auf www.milch.com.



Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Dorf 2
6934 Sulzberg
Austria | Österreich

Johannes Bauer
T +43 / 664 / 427 27 47
E verkauf@kaeserebellen.com
W www.kaeserebellen.com



The Käse Rebellen company processes organic milk supplied by organic farmers from the Bregenzerwald, the Grosswalsertal, Tyrol and the neighbouring Allgäu.

More than 100 organic hay-milk suppliers deliver approximately 10 million kilos of organic hay-milk. They feed their cows in compliance with the regulations for hay-milk.

Classical traditions and close ties to the hay-milk farmers are particularly important for the company.

The silage-free feeding of the cows, the modern cheese dairy plant and the ideal ageing cellar mean that the organic hay-milk – fresh every day and certified GMO-free – can be processed into fine cheese specialities according to age-old recipes.

Das Unternehmen Käse Rebellen verarbeitet Bio-Milch von Biobauern aus dem Bregenzerwald, dem großen Walsertal, aus Tirol und dem angrenzenden Allgäu.

Über 100 Bio-Heumilchlieferanten liefern etwa 10 Mio. kg Bio-Heumilch. Diese füttern ihre Kühe nach den Bestimmungen des Heumilch-regulativs.

Besonders wichtig ist dem Unternehmen die altbewährte Tradition und die Verbundenheit zu den Heumilchbauern.

Die silagefreie Fütterung der Kühe, moderne Käsereianlagen und optimale Reifekeller machen die Verarbeitung der tagesfrischen, kontrolliert gentechnikfreien Bio-Heumilch zu erlesenen Käsespezialitäten nach uralten Rezepturen möglich.



Vorarlberg Milch eGen

Noflerstraße 62
6800 Feldkirch
Austria | Österreich

Helga Stark
T +43 / 5522 / 72130
E helga.stark@vmilch.at
W www.vmilch.at



Vorarlberg Milch, which includes more than 500 farmers from Lake Constance to the Arlberg mountains, has its headquarters in Feldkirch. The „milky“ roots of the dairy date back to the year 1940.

Numerous international awards bear testimony time and again to the expertise in milk and cheese of Vorarlberg Milch. The Vorarlberg Milch leads an honest relationship with their farmers for an intact cultural landscape and the highest food quality.

The „Ländle“ organic milk comes exclusively from traditional Vorarlberg farms, which are constantly monitored according to strict quality guidelines. The products which they produce carry the AMA organic seal of approval.

Die Vorarlberg Milch, mit über 500 Landwirten vom Bodensee bis zum Arlberg hat Ihren Sitz in Feldkirch. Die „milchigen“ Wurzeln der Molke-rei reichen bis ins Jahr 1940 zurück.

Durch zahlreiche internationale Auszeichnungen wird die Milch- und Käsekompetenz der Vorarlberg Milch immer wieder bestätigt. Die Vorarlberg Milch lebt eine ehrliche Partnerschaft mit ihren Landwirten für eine intakte Kulturlandschaft und höchste Lebensmittel-qualität.

Die „Ländle“ BIO-Vollmilch stammt ausschließlich von traditionellen Vorarlberger Bauernhöfen, welche nach strengen Qualitätsrichtlinien laufend kontrolliert werden. Die daraus produzierten Produkte tragen das AMA-BIO-Gütesiegel.



Wiesner Kochkäse GmbH

Gewerbepark 1
4707 Schlüßelberg
Austria | Österreich

T +43 / 7248 / 627460
E office@wiesner.at
W www.wiesner.at



The Wiesner Kochkäse GmbH has been producing traditional organic cooking cheese since 1950, in compliance with the strictest quality regulations and monitored by the Austria BioGarantie. The cooking cheese is produced manually out of low-fat organic sour milk (Quark).

In Austria the cooking cheese is traditionally used to spread on bread or in meat fillings.

Wiesner organic cooking cheese: high protein - low fat - very low calories - ideal for fasting!

Die Firma Wiesner Kochkäse GmbH produziert seit 1950 den traditionellen Biokochkäse unter strengsten Qualitätsvorgaben und unter Kontrolle der Austria Bio Garantie. Biokochkäse wird händisch und aus fettarmen Biosauermilchtopfen hergestellt.

In Österreich wird der Kochkäse traditionell als Brotaufstrich und in Fleischfüllungen verwendet.

Wiesner Biokochkäse: Viel Protein - wenig Fett - super kalorienarm - ideal zum Fasten!



BioArt AG

Biodorfweg 1
5164 Seeham
Austria | Österreich

Robert Wendlandt
T +43 / 6217 / 57 00-13
E robert.wendlandt@bioart.at
W www.bioart.at



BioArt AG offers numerous culinary delights of the best Organic & Fairtrade confectionery quality, for example handmade chocolate in many imaginative flavours or chocolate for people with special dietary needs.

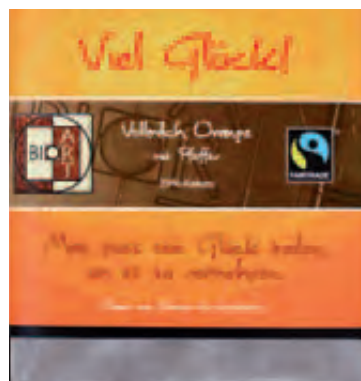
Delicious fruit lollipops, selected snack items (organic Pufuleti, organic peanut flips, organic crisps) and many other products (drinking chocolate, hay-milk concentrated butter, hay-milk chocolate, etc.) complete the BioArt range.

The entire BioArt team will be glad to help you with ideas for enjoyable fair and organic products!

BioArt AG bietet zahlreiche Gaumenfreuden in feinsten Bio & Fairtrade Confiserie Qualität wie zum Beispiel handgeschöpfte Schokoladen in vielen fantastischen Geschmacksrichtungen oder auch Schokoladen für Menschen mit besonderen Ernährungsgewohnheiten.

Köstliche Fruchtlutscher, ausgewählte Snack-Artikel (Bio-Pufuleti, Bio-Erdnussflips, Bio-Kesselchips) und viele weitere Produkte (Trinkschokolade, Heumilch-Butterschmalz, Heumilch-Schokolade etc.) ergänzen das BioArt-Sortiment.

Das gesamte BioArt-Team steht Ihnen gerne als Ideenwerkstatt für innovative bio & faire Genussprodukte zur Verfügung!





Landgarten GmbH & Co. KG

Alte Wiener Straße 25
2460 Bruck an der Leitha
Austria | Österreich

T +43 / 2162 / 645 04
E office@landgarten.at
W www.landgarten.at



The Austrian company Landgarten has been dedicated to the production of delicious organic snacks for more than 25 years.

It began with the healthy soya for snacks, which was cultivated in the company's own fields and roasted in a patented hot air process. In the meantime the selection of products ranges from mixed snacks to freeze-dried fruit coated in Belgian organic and Fairtrade chocolate.

Landgarten has since become a thriving company with more than 30 employees and annually turns more than 500 tons of first-class raw goods into tasty snacks and chocolate covered delicacies. Meanwhile the products are exported to more than 35 countries.

Seit mehr als 25 Jahren widmet sich die österreichische Firma Landgarten der Herstellung von köstlichen Bio Snacks.

Anfangs war es das gesunde Knabber Soja, welches auf den eigenen Feldern angebaut und im patentierten Heißluftverfahren geröstet wurde. Mittlerweile reicht die Produktpalette vom Knabber Mix bis hin zu gefriergetrockneten Früchten, die mit belgischer Bio- und Fairtrade-Schokolade umhüllt sind.

Landgarten ist mittlerweile ein florierendes Unternehmen mit über 30 Mitarbeitern, das pro Jahr mehr als 500 Tonnen erstklassige Rohware in pikante Knabbereien und schokoladeüberzogene Köstlichkeiten verwandelt. Mittlerweile werden die Produkte in mehr als 35 Länder exportiert.



Natural Crunchy Snacks Hipf Handel e.U.

Karl Benzweg 86
1210 Wien
Austria | Österreich

Timea Hipf
T +43 / 699 / 181 43 612
E office@naturalcrunchy.at
W www.naturalcrunchy.at



The Natural Crunchy Snacks company produces snacks and breakfast cereals. The organic line Natural Crunchy Snacks combines the tradition of conventional snacks with the trend towards healthy eating.

100% organic ingredients – vegan, no gluten, no lactose – make these snacks perfectly balanced and with a taste that is right on trend.

Numerous international retail brands trust in the quality of Natural Crunchy Snacks for their organic brands. A passion for the products, great taste and high quality standards – these are the secret ingredients behind the snacks and crunchy treats.

The organic snacks and crunchy treats are

- made 100% of organic raw ingredients
- gluten-free
- lactose-free
- and vegan

Die Firma Natural Crunchy Snacks produziert Snacks und Frühstückszerealien. Mit der Bio-Linie Natural Crunchy Snacks wird die Tradition der konventionellen Knabbereien mit dem Wunsch nach gesünderer Ernährung verbunden.

Mit 100% Bio-Rohstoffen, die glutenfrei, laktosefrei und vegan sind, liegen diese Snacks durch perfekte Ausgewogenheit und Geschmack voll im Trend.

Zahlreiche internationale Handelsmarken setzen auf die Natural Crunchy Snacks Qualität für ihre Marken im Bio-Bereich. Leidenschaft für die eigenen Produkte, guter Geschmack und hohe Qualitätsstandards – das sind die geheimen Zutaten der Snacks & Knabbereien.

Die Bio-Snacks & Knabbereien sind

- aus 100 % Bio-Rohstoffen,
- glutenfrei,
- laktosefrei,
- und vegan



Gerhard Wagner GmbH

Bergstraße 104
7572 Deutsch Kaltenbrunn
Austria | Österreich

T +43 / 3382 / 73000 0
E office@wagner.co.at
W www.bioenergie-gw.at



The family-owned company Gerhard Wagner GmbH was founded in 1970 and is a highly efficient, small-scale enterprise in the second generation, specialized in the import, distribution and production of natural salts from all over the world, natural sugar substitutes (birch sugar-Xylitol, light sweetener-Erythritol, sprinkle sweetener with Stevia 1:1 and NEW: organic coconut blossom sugar), organic Maca and Indian soapnut products (eco-detergents) – all under the brand name of “Bioenergie”.

With an export share of up to 50%, the company's target customers are organic wholesalers, distributors in Europe and internationally.

Top priority is given to high-quality products, wherever possible from certified organic sources with an environmentally sound production. The range is continuously expanding and the company also fulfils custom orders and own-brand products.

Das Familienunternehmen Gerhard Wagner GmbH wurde 1970 gegründet und ist ein sehr leistungsfähiges Kleinunternehmen in der 2. Generation. Unter der Marke „Bioenergie“ werden Natursalze aus aller Welt, Zuckeralternativen (Birkenzucker-Xylitol, Leichte Süße-Erythritol, Streusüße mit Stevia und NEU: Bio-Kokosblütenzucker), Bio-Maca sowie Indische Waschnuss-Artikel importiert, gehandelt und produziert.

Bei einem Exportanteil von bis zu 50% sind die Zielgruppe des Unternehmens Bio-Großhandelskunden und Vertriebspartner in Europa und darüber hinaus.

Höchster Wert wird auf hochwertige, wenn möglich biologisch zertifizierte Produkte mit umweltfreundlicher Produktion gelegt. Das Sortiment wird stetig erweitert, auch Sonderwünsche sowie Produkte mit Eigenmarken werden umgesetzt.



Organic Food

Tea, herbs, spices and salt | Mustard and mustard products | Pumpkin seed nibbles | Honey and Sugar | Jam and Jellies | Pesto and Chutneys | Seeds



Lukashof Genussmanufaktur GmbH

Grafendorf 11
8510 Stainz
Austria | Österreich

T +43 / 3463 / 39 50
E bestellung@lukashof.com
W www.lukashof.com



LUKASHOF
GENUSSMANUFAKTUR

More than 100 different kinds of delicious foods are put into jars at Lukashof. The products include creative mixtures of pesti, chutneys, jellies, spiced lard, mustards, jams and seeds for nibbling. The Lukashof has been farmed organically for more than 25 years.

In addition to the beautifully scented rose blossoms in the expansive rose fields, insects, bees and birds also feel at home there. A great variety of herbs, Styrian garlic, vegetables and chili flourish between the rows of roses.

In the meantime the company is also a partner of various vegetable farmers as they process their surplus produce into small delicacies.

Über 100 verschiedene Köstlichkeiten werden am Lukashof ins Glas gefüllt. Darunter viele kreative Mischungen von Pesti, Chutneys, Gelees, Gewürzschmalze, Senfe, Marmeladen und Knabberkerne. Seit mehr als 25 Jahren wird auf dem Lukashof biologisch gewirtschaftet.

Auf den großzügig angelegten Rosenfeldern finden neben den herrlich duftenden Rosenblüten auch Insekten, Bienen und Vögel einen Platz zum Wohlfühlen. Zwischen den Rosen-Reihen gedeihen eine Vielfalt an Gewürzkräutern, steirischer Knoblauch, Gemüse und Chili.

Mittlerweile ist das Unternehmen auch Partner verschiedener Gemüsebauern, indem deren Überschuss zu kleinen Köstlichkeiten verarbeitet wird.



Planet Pure

Lochauerstraße 2
6912 Hörbranz
Austria | Österreich

Silvio Perpmer
T +43 / 5573 / 84 236
E office@planetpure.com
W www.planetpure.com



Pure rock salt from the foothills of the Himalayas, refined with fine organic spices.

Since 1999 PLANET PURE has not only been dedicated to sustainability but has also set itself the goal of developing products which breathe the spirit of Nature and keep the body healthy; products which help to protect the environment and make the resulting waste recyclable, as well as only to use raw materials which are really needed, only to use vegetable raw materials and to give socially disadvantaged people a chance of employment.

Since 2013 PLANET PURE has also been the leading Austrian producer of exclusively organic detergents and cleaning agents.

Reines Bergsalz von den Ausläufern des Himalayas, verfeinert mit edlen Bio Gewürzen.

Seit 1999 hat sich PLANET PURE nicht nur der Nachhaltigkeit verschrieben, sondern sich auch das Ziel gesetzt, Produkte zu entwickeln, die die Seele der Natur atmen und den Körper gesund halten, die mithelfen, die Umwelt zu schonen und den entstehenden Müll wieder verwertbar zu machen, sowie nur Rohstoffe zu verwenden, die man wirklich braucht, nur pflanzliche Rohstoffe einzusetzen und sozial benachteiligten Menschen eine Chance auf einen Arbeitsplatz zu geben.

Seit 2013 ist PLANET PURE auch das führende österreichische Unternehmen, welches ausschließlich Bio Wasch- und Reinigungsmittel fertigt.



PÖLZER Spezialitäten GmbH

Wetterkreuzweg 1
8063 Eggersdorf b. Graz
Austria | Österreich

T +43 / 3117 / 3556 11
E office@poelzer.net
W www.essigkultur.at



Pölzer Spezialitäten is the manufacturer of high-quality organic speciality vinegars in sophisticated variations.

Pölzer vinegar is a pure fermented vinegar. Varieties of apples which are typical for the region and grown in organically certified orchards are used to produce this delicate vinegar. This speciality vinegar owes its mild, fruity taste to the careful storage. The natural aroma is enhanced with fine herbs and fruits.

A speciality of the Pölzer company are the drinking vinegars. Vitality drinks made from pure apple cider vinegar and genuine blossom honey. A delight for the senses with every sip! They are ideal to serve as a non-alcoholic aperitif or as an after-dinner drink. Various flavoured mustards complete the offer for gourmets.

Pölzer Spezialitäten ist der Produzent hochwertiger Bio-Essig-Spezialitäten in raffinierten Variationen.

Pölzer Essig ist ein reiner Gärungsessig. Für diese Essigdelikatesse werden regionaltypische Apfelsorten von kontrolliert biologischen Streuobstwiesen verwendet. Seinen mild-fruchtigen Geschmack erhält der Spezialitätenessig durch behutsame Lagerung. Das natürliche Aroma wird mit feinen Kräutern und Früchten veredelt.

Eine Besonderheit aus dem Hause Pölzer sind die Trinkessige. Vitale Drinks aus reinem Apfelessig und echtem Blütenhonig. Ein Genuss, der Schluck für Schluck die Sinne anregt. Sie sind ideal als alkoholfreier Aperitif oder Digestif! Senfe in verschiedenen Geschmacksrichtungen vervollständigen das Angebot für Feinschmecker.



Salzkammergut Kräuterhaus Hüttner GmbH

Theresientalstraße 35
4810 Gmunden
Austria | Österreich

T +43 664 3503 530
E office@salzkammergut-kh.at
W www.salzkammergut-kh.at



The herbs for the Original Salzkammergut Kräuterhaus Organic Drops for people and animals grow around 500 m above sea level, in the picturesque landscape of the Salzkammergut.

The high-quality plants grow on pure organic soil in small fields. All of the fields are cultivated in compliance with biodynamic standards (Demeter criteria).

The incomparable strength of the herbs is brought alive with every drop of the Salzkammergut Kräuterhaus Organic Drops.

In addition the company also produces cushions filled with organic herbs. All steps in the production process are carried out exclusively by hand.

100% quality product from Austria.

In der malerischen Landschaft des Salzkammergutes, auf rund 500 m Seehöhe wachsen die Kräuter der Original Salzkammergut Kräuterhaus-Bio-Tropfen für Mensch und Tier.

Die hochwertigen Pflanzen wachsen auf kleinen Feldern auf rein biologischen Böden. Alle Böden werden nach bio-dynamischen Vorgaben (Demeter-Kriterien) bewirtschaftet.

Die unvergleichliche Kraft der Kräuter wird mit jedem Tropfen der Original Salzkammergut Kräuterhaus-Bio-Tropfen erlebbar.

Weiters stellt das Unternehmen auch mit Bio-Kräutern gefüllte Zierkissen her. Alle Produktionsschritte werden ausschließlich in Handarbeit durchgeführt.

100%ige Qualitätsprodukte aus Österreich.



LIFE. LAUGH. BE HAPPY.

SONNENTOR

Sprögnitz 10
3910 Zwettl
Austria | Österreich

T +43 / 2875 / 7 2 56
E office@sonnentor.at
W www.sonnentor.at



SONNENTOR Kräuterhandels GmbH was founded in 1988.

The original idea was to collect farm-produced organic specialties such as tea and spice herbs, sugar-free fruit spreads, various snacks, mild aromatic coffee, gift articles and much more and to market them nationally and internationally under the logo of a laughing sun.

The organic range is extended each year by approx. 25 product innovations such as the trend beverage Turmeric Latte, the Adios Salt herb mixtures for seasoning without salt, new tea variations such as olive leaf tea and much more.

You can learn more about the company, its history, philosophy and products at www.sonnentor.com.

Die Firma SONNENTOR Kräuterhandels GmbH wurde 1988 gegründet.

Die Idee, bäuerliche Bio-Spezialitäten wie Tee- und Gewürzkräuter, zuckerfreie Fruchtaufstriche, verschiedene Knabbereien, mild-aromatischen Kaffee, Geschenkartikel und vieles mehr zu sammeln und unter dem Logo der lachenden Sonne überregional und international zu vermarkten, war der Ausgangspunkt.

Das Bio-Sortiment wird jährlich um ca. 25 Produktinnovationen erweitert, wie etwa mit dem Trendgetränk Kurkuma Latte, den Adios Salz Gewürzmischungen für salzarmen Genuss, neuen Teemischungen wie Tante Trudls Apfelstrudeltee, und vielem mehr.

Mehr über das Unternehmen, dessen Geschichte, Philosophie und Produkte erfahren Sie unter www.sonnentor.at.





Austrosaat AG

Oberlaaerstraße 279
1232 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 61670230
E officewien@austrosaat.at
W www.austrosaat.at



AUSTROSAAT AG is an Austrian, family-run company which has been involved in the cultivation, preservation and seed production of different kinds of vegetables for several generations.

Austrosaat also offers a full range of seeds for the use in organic gardening, both for the production of old kinds of cultivars which are worth preserving, as well as modern strains for the production of vegetables and herbs – the available species are also registered in Austria in the “organic data bank” of Ages (the Austrian agency for safety in health and nutrition).

As a competent supplier of high quality products, the company is a reliable and professional trading partner both within Austria and abroad and is in search of new distribution partners in Europe.

AUSTROSAAT AG ist ein österreichisches Familienunternehmen, das sich seit mehreren Generationen mit der Züchtung, Erhaltung und Saatgutproduktion von Gemüsesorten befasst.

Auch dem Bio-Gartenbaubetrieb bietet Austrosaat ein komplettes Saatgutangebot, sowohl an alten erhaltungswürdigen, als auch an modernen Zuchtsorten zur Gemüse- und Kräuterproduktion – die verfügbaren Sorten sind auch in der „Biodatenbank“ der Ages (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) in Österreich registriert.

Als leistungsfähiger Lieferant von Qualitätsprodukten ist das Unternehmen ein verlässlicher und fachkompetenter Partner des Handels im In- und Ausland und auf der Suche nach neuen Vertriebspartnern in Europa.



Organic Food

Other products: Coffee, Honey products, Mushrooms, Seeds, Superfood & Plant powder, Sweets, Vegetable alternatives to milk



Feinstoff Vertriebs GmbH

Freundgasse 13/Top I
1040 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 236 86 43
E info@feinstoff.net
W www.feinstoff.net



The Austrian company Feinstoff is specialised in the production and distribution of Ayurveda-based organic superfoods.

It's very often difficult to get enough vital nutrients and fresh foods in our everyday life. The nutritious plant powders are practical in that they can be used anywhere, anytime.

The product range extends from barleygrass, hemp protein or kale, to powerful blends like Green Smoothie, Magic Berry and Power Co-coa.

All products are organic, vegan, raw and free from additives. Feinstoff gives the highest priority to the purity and authenticity of their superfoods to offer the best possible organic quality.

Das österreichische Unternehmen Feinstoff ist auf die Herstellung und den Vertrieb ayurveda-basierter biologischer Superfoods spezialisiert.

Im Alltag fällt es oft schwer, sich mit ausreichend Vitalstoffen und lebendiger Nahrung zu versorgen. Die nährstoffreichen Pflanzenpulver machen eine praktische Anwendung überall und jederzeit möglich.

Die Produktpalette reicht von Gerstengras, Hanfprotein oder auch Kale, bis zu wirkungsvollen Mischungen wie Green Smoothie, Magic Berry und Power Kakao.

Alle Produkte sind biologisch, vegan, roh und frei von Zusätzen. Die Reinheit und Naturbelassenheit der Superfoods hat für Feinstoff oberste Priorität, um bestmögliche Bio-Qualität anzubieten.

© Cornelia Kahr



© Feinstoff Vertriebs GmbH

Helmut Sachers Kaffee GmbH

Sachers-Straße 7
2512 Oeynhausen
Austria | Österreich

Tamara Vogl, Hannes Schlögl
T +43 / 2252 / 427 10
E office@helmut-sachers.at
W www.helmut-sachers.at



gegründet 1929 in Wien
www.helmut-sachers.at

The traditional Austrian coffee roastery Helmut Sachers Kaffee, established in Vienna in 1929, is among the finest leading Austrian coffee brands and today the last of the country's well-known roasters that produces its coffee in the immediate vicinity of Vienna.

Since 2014 Helmut Sachers Kaffee offers organic certified coffee, whole bean and ground, for consumers who value sustainable farming methods and the pleasure of high standard coffee.

Factors such as long roasting time, uncompromising freshness and best quality set the company apart from industrial roasters.

Die traditionsreiche österreichische Kaffeerösterei Helmut Sachers Kaffee zählt zu den renommiertesten Kaffeemarken des Landes. Die Besonderheit des Kaffees liegt in den erlesenen, bekömmlichen Wiener Röstungen, die von Wien aus die Kaffeewelt eroberten.

Seit dem Jahr 2014 bietet die Helmut Sachers Kaffee GmbH auch erlesene Bio-Sorten sowohl für den Handel als auch für die Gastronomie. Die Kaffeemischungen bestehen aus 100% Arabica Bohnen aus bestem Anbau.

Alle Sorten sind wahlweise in Bio oder in Bio – Fairtrade erhältlich. Bereits jetzt erfreuen sich die Sorten Melange Bio ganze Bohne in 15 Ländern großer Beliebtheit.



Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH

Lange Feldgasse 17
2281 Raasdorf
Austria | Österreich

T +43 / 2249 / 287 23 0
E office@marchfelder-bio-edelpilze.at
W www.marchfelder-bio-edelpilze.at



Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH cultivates organic mushrooms according to an Asian technique. Every week the company produces 6,000 kg of top quality fresh organic mushrooms under pure air conditions. The whole production – unique in Europe – is concentrated on site in Marchfeld, 2 km from Vienna.

As the whole production process is carried out here, a lot of CO₂ is saved (short transportdistances!) and the organic mushrooms are as fresh as they can be.

Since 2006 the company produces fresh and dried organic mushrooms (king oyster, shiitake and others) and sells to retail chains, organic shops and restaurants, both directly and through wholesalers.

The Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH is the European leader in technology and also provides substrate and know-how for other mushroom producers.

Die Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH produziert seit 10 Jahren biologische Edelpilze im Marchfeld in Österreich. Nach asiatischer Methode werden in Reinluflhallen jede Woche 6.000 kg frische Bio-Edelpilze bester Qualität kultiviert.

Durch die Konzentration aller Produktionsschritte an einem Standort können Transportwege (CO₂) gespart und eine einzigartige Produktqualität und Frische erreicht werden.

Die frischen und getrockneten Bio Edelpilze (v.a. Kräuterseitlinge, Seidenköpfchen, Shiitake) werden im Lebensmittelhandel, in Naturkostläden und der Gastronomie vertrieben.

Das Unternehmen ist Technologieführer in Europa und stellt auch für andere Pilzzüchter Substrat und Know-how zur Verfügung.

King Oyster mushrooms need caring hands



Organic mushrooms in bottles – unique in Europe



© Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH

Mona Naturprodukte GmbH

Lehargasse 11, Stg. 1/8
1060 Wien
Austria | Österreich

T +43 / 1 / 897 23 00
E office@mona.at
W www.joya.info



JOYA is the premium brand of Mona, an Austrian company headquartered in Vienna and with production sites in Burgenland and in Germany.

Joya produces vegetable alternatives to milk, which taste good and are in keeping with their maxim of excellent taste, social and ecological responsibility, health and naturalness.

Only GMO-free and certified raw materials are used in the production. Soybeans grow in Austria, the oat comes from the Austrian region of the Waldviertel and rice from the nearest region where it is grown in Italy.

The result is a range of natural and at the same time enjoyable drinks, Joygurts and more with a wide selection of organic products.

JOYA ist die Premiummarke von Mona, einem österreichischen Unternehmen mit Sitz in Wien und Produktionsstätten im Burgenland und in Deutschland.

Nach der Devise hervorragender Geschmack, soziale und ökologische Verantwortung, Gesundheit und Natürlichkeit produziert Joya pflanzliche und wohlschmeckende Milchalternativen.

Bei der Herstellung werden ausschließlich gentechnikfreie und zertifizierte Rohstoffe verwendet. Sojabohnen wachsen in Österreich, Hafer stammt aus dem Waldviertel und Reis aus der nächstgelegenen Anbauregion in Italien.

So entsteht ein Sortiment aus natürlichen, zugleich genussvollen Drinks, Joygurts und mehr mit einer breiten Auswahl an biologischen Produkten.



PEZ International GmbH

Eduard-Haas-Straße 25
4050 Traun
Austria | Österreich

T +43 / 732 / 38999-0
E office@pez.at
W www.pez.at | www.biobon.at



BioBon is a brand of the PEZ International GmbH which is headquartered in Traun. Thanks to decades of experience, the traditional Austrian manufacturer has the necessary know-how for the production of first class fruit gum and sweets.

The modern product development is based on this knowledge and the high standards of quality. Together with their customers, the company uses impulses and trends to produce innovative new creations. Strict quality criteria and extensive controlling guarantee the quality of the BioBon products.

All raw materials come from certified organic farms, where the organic cultivation is controlled. The organic beet sugar comes from Austrian sugar beets – also in the interests of sustainability.

BioBon ist eine Marke der PEZ International GmbH mit Hauptsitz in Traun. Die österreichische Traditions-Manufaktur verfügt durch jahrzehntelange Tradition über das Know-how zur Herstellung erstklassiger Fruchtgummis und Bonbons.

Auf dieses Wissen und höchste Qualitätsstandards baut die moderne Produktentwicklung auf. Gemeinsam mit Kunden werden Impulse und Trends in kreative Neukreationen umgesetzt. Strenge Qualitätskriterien und umfangreiche Kontrollen garantieren die Qualität der BioBon Produkte.

Alle Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen von zertifizierten Bio-Landwirtschaften, der biologische Rübenzucker aus österreichischen Zuckerrüben – auch im Sinne der Nachhaltigkeit.





ReinSaat KG

St. Leonhard am Hornerwald Nr. 69
3572 St. Leonhard am Hornerwald
Austria | Österreich

Reinhild Frech-Emmelmann
T +43 / 2987 / 23 47
E office@reinsaat.at
W www.reinsaat.at



ReinSaat offers a comprehensive range of organic vegetable seeds, complemented by a wide range of herbs and flowers, predominantly from biodynamic farming.

The company's goal is to make seeds which are already known, as well as new pollinating seed varieties with exceptional taste and aroma, available to professional growers and hobby gardeners via mail order.

A large selection of the most popular varieties is also available from specialist stores.

ReinSaat bietet ein umfangreiches Angebot an ökologischem Gemüse-Saatgut, ergänzt mit einer vielfältigen Palette an Kräutern und Blumen, vorwiegend aus Demeter-Anbau.

Ziel des Unternehmens ist es, bekannte und neue samenfeste Sorten, die sich besonders durch Geschmack und Aroma auszeichnen, professionellen Anbauern sowie Hausgärtnern im Versandhandel verfügbar zu machen.

Eine große Auswahl der bewährtesten Sorten ist auch über den Fachhandel erhältlich.

"Donatella" tomatoes



"Cubo Orange" peppers



"Jessica" chard



Organic Food

Other products: Coffee, Honey products, Mushrooms, Seeds | Vegetable and plant seeds | Onion sets | Flower bulbs | Grass seed | Superfood & Plant powder, Sweets, Vegetable alternatives to milk



Samen Maier GmbH

Rieder Straße 7
4753 Taiskirchen/Innkreis
Austria | Österreich

T +43 / 7764 / 69240
E office@samem-maier.at
W www.samem-maier.at



Samen Maier is an Austrian, family-owned business, which has been offering a wide range of organic and conventional flower and vegetable seeds, organic flower bulbs, organic onion sets and lawn seed for all garden enthusiasts since 1967.

The company is committed to environmental protection and sustainability. This is a guarantee that the Samen Maier products are unique in terms of quality and energy efficiency.

Samen Maier bietet als österreichisches Familienunternehmen seit 1967 für alle Gartenbegeisterte ein vielfältiges Programm an biologischen und konventionellen Gemüse- und Blumensamen, biologische Blumenzwiebeln, biologische Steckzwiebeln sowie Rasensamen.

Der Betrieb hat sich dem Umweltschutz und der Nachhaltigkeit verpflichtet. Dies garantiert, dass die Produkte von Samen Maier in puncto Qualität und Energieeffizienz einzigartig sind.



A

AGRANA Beteiligungs-AG

Friedrich-W.-Raiffeisen-Platz 1
1020 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 211 37-0
E info.sales@agrana.com
W www.agrana.com
85 FRESH VIEW

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a
1200 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 331 51 403
E Dolly.Blach@ama.gv.at
W www.ama.info.at
16 FRESH VIEW

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH & Co KG

Eggenberger Allee 36
8020 Graz
Austria | Österreich
Albin Sorger-Domenigg jun.
T +43 / 316 / 58 61 25 – 11
E office@sorgerbrot.at
W www.sorgerbrot.at
43 FRESH VIEW

Alpbachtaler Heumilchkäserei in Reith eGen

Kirchfeld 3
6235 Reith im Alpbachtal
Austria | Österreich
Konrad Vorhofer
T +43 / 676 / 960 883
E vorhofer.konrad@gmail.com
W www.kaeserei-reith.at
91 FRESH VIEW

Austrosaat AG

Oberlaaerstraße 279
1232 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 61670230
E officewien@austrosaat.at
W www.austrosaat.at
114 FRESH VIEW

B

backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH

Kornspitzstraße 1
4481 Asten
Austria | Österreich
T +43 / 7224 / 88 21-0
E international@backaldrin.com
W www.backaldrin.com
44 FRESH VIEW

Beerenfrost Kühlhaus GmbH

Hans Thalhammer Straße 28
8501 Lieboch
Austria | Österreich
T +43 / 3136 / 620 20
E office@beerenfrost.com
W www.beerenfrost.com
77 FRESH VIEW

Berglandmilch eGen

Schubertstraße 30
4600 Wels
Austria | Österreich
T +43 / 7476 / 77311-0
E export@berglandmilch.at
W www.berglandmilch.at
92 FRESH VIEW

BGA Bio Getreide Austria GmbH

Wienerbergstrasse 3
1100 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 6000 523 0
E office@biogetreide-austria.at
W www.biogetreide-austria.at
45 FRESH VIEW

BIO AUSTRIA

Auf der Gugl 3/3.0G
4021 Linz
Austria | Österreich
T +43 / 732 / 65 48 84
E office@bio-austria.at
W www.bio-austria.at
17 FRESH VIEW

Bioalpin eGen

Wilhelm-Greif-Straße 9
6020 Innsbruck
Austria | Österreich
Björn Rasmus
T +43 / 512 / 572 442 0
E bjoern.rasmus@bioalpin.at
W www.biovomberg.at
93 FRESH VIEW

BioArt AG

Biodorfweg 1
5164 Seeham
Austria | Österreich
Robert Wendlandt
T +43 / 6217 / 57 00-13
E robert.wendlandt@bioart.at
W www.bioart.at
105 FRESH VIEW

Bio-Hofbäckerei ‚Mauracher‘ GmbH

Pogendorf 8
4152 Sarleinsbach
Austria | Österreich
T +43 / 7283 / 8466 0
E office@mauracherhof.com
W www.mauracherhof.com
47 FRESH VIEW

BIO Konditorei Hanauer

Willergasse 23
1230 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 489 89 41
E dekor@torten.at
W www.torten.at
46 FRESH VIEW

Bio-Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH

Gewerbestraße 2
5082 Grödig bei Salzburg
Austria | Österreich
Christian Winzer, Martin Gau
T +43 / 6246 / 763 84 - 0
E office@bio-nahrung.at
W www.bio-nahrung.at
48 FRESH VIEW

Bio-Weingut H. u. M. Hofer

Neubaugasse 66
2214 Auersthal
Austria | Österreich
T +43 / 2288 / 6561
E office@weinguthofer.com
W www.weinguthofer.com
19 FRESH VIEW

Bioweingut Johannes Zillinger GmbH

Landstraße 70
2245 Velm-Götzendorf
Austria | Österreich
Johannes Zillinger
T +43 / 676 / 635 7881
E jz@velue.at
W www.velue.at
20 FRESH VIEW

Bioweingut Sonnenmulde

Goldbergstraße 2
7122 Gols
Austria | Österreich
Kathrin Schreiner
T +43 / 2173 / 2249
E weingut@sonnenmulde.at
W www.sonnenmulde.at
21 FRESH VIEW

Brauerei Gusswerk GmbH

Römerstraße 3
5322 Hof bei Salzburg
Austria | Österreich
T +43 / 6229 / 39 777
E info@brauhaus-gusswerk.at
W www.brauhaus-gusswerk.at
22 FRESH VIEW

Brauerei Hirt GmbH

Hirt Nr. 9
9322 Micheldorf
Austria | Österreich
T +43 / 4268 / 20 50 - 42
E office@hirterbier.at
W www.hirterbier.at
23 FRESH VIEW

Bräuer Mühlviertler Naturbäcker GmbH

Marktplatz 3
4193 Reichenenthal
Austria | Österreich
T +43 / 7214 / 40 28-25
E kundenservice@keksemitinn.at
W www.keksemitinn.at
49 FRESH VIEW

D

Denise Bäckerin

Hauptstraße 23
2823 Brunn an der Pitten
Austria | Österreich
Denise Pölzelbauer
T +43 / 650 / 80 11 900
E baeckerin@aon.at
W www.baeckerin.at
50 FRESH VIEW

Destillerie Mag. Josef Farthofer

Öhling Nr. 35
3362 Öhling
Austria | Österreich
T +43 / 7475 / 536 74
E office@destillerie-farthofer.at
W www.destillerie-farthofer.at
24 FRESH VIEW

Index in alphabetic order

Diamant Nahrungsmittel GmbH

Maria Theresia Straße 41
4600 Wels
Austria | Österreich
T +43 / 7242 / 41848-0
E office@diamant.at
W www.diamant.at
51 FRESH VIEW

E

Eberlein GmbH

Alleestraße 2
3261 Wolfpassing
Austria | Österreich
T +43 / 7488 / 760 60
E eberlein@eberlein.at
W www.coffeeandflavor.at
25 FRESH VIEW

Ennstal Milch KG

Bahnhofstraße 182
8950 Stainach
Austria | Österreich
T +43 / 3682 / 285-14
E office@ennstalmilch.at
W www.ennstalmilch.at
94 FRESH VIEW

Erste Raabser Walzmühle M. DYK

Hauptstraße 26
3820 Raabs an der Thaya
Austria | Österreich
T +43 / 2846 / 370-0
E office@dyk-mill.com
W www.dyk-mill.com
52 FRESH VIEW

Estyria Naturprodukte GmbH

Wollsdorf 75
8181 St. Ruprecht an der Raab
Austria | Österreich
T +43 / 3178 / 2525-258
E sales@estyria.com
W www.estyria.com
53 FRESH VIEW

F

Feinbäckerei Thurnhofer

Bäckerweg 3
5165 Berndorf bei Salzburg
Austria | Österreich
Karl-Heinz Thurnhofer
T +43 / 6217 / 810 4
E info@thurnhoferbrot.com
W www.thurnhoferbrot.com
54 FRESH VIEW

Feinstoff Vertriebs GmbH

Freundgasse 13/Top I
1040 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 236 86 43
E info@feinstoff.net
W www.feinstoff.net
115 FRESH VIEW

Frank's Naturprodukte GmbH

Hartl 85
8362 Übersbach
Austria | Österreich
T +43 / 3387 / 32 57
E oelmuehle@franksnaturprodukte.at
W www.franksnaturprodukte.at
55 FRESH VIEW

Franz Kastner GmbH

Linzerstraße 25
4190 Bad Leonfelden
Austria | Österreich
T +43 / 7213 / 63 26-0
E office@kastner-austria.at
W www.kastner-austria.at
56 FRESH VIEW

G

Gerhard Wagner GmbH

Bergstraße 104
7572 Deutsch Kaltenbrunn
Austria | Österreich
T +43 / 3382 / 73000 0
E office@wagner.co.at
W www.bioenergie-gw.at
108 FRESH VIEW

gittis Naturprodukte GmbH

Halleiner Landesstraße 3
5412 Puch bei Salzburg
Austria | Österreich
T +43 / 6245 / 90400-0
E office@gittis.at
W www.gittis.at
57 FRESH VIEW

Gmundner Molkerei eGen

Theresientalstraße 16
4810 Gmunden
Austria | Österreich
Andrea Preinstorfer
T +43 / 7612 / 782-0
E office@gmundner-milch.at
W www.gmundner-milch.at
95 FRESH VIEW

green sheep

L. Mitterstöger-Str. 36
3012 Wolfsgraben
Austria | Österreich
Michael Priessnitz
T +43 / 664 / 180 40 44
E greensheep@greensheep.at
W www.greensheep.at
26 FRESH VIEW

Gutschermühle Traismauer GmbH

Kremser Straße 55
3133 Traismauer
Austria | Österreich
T +43 / 2783 / 441 88
E contact@mueslibar.com
W www.mueslibar.com
58 FRESH VIEW

H

Doris und Matthias Hager – Demeterweingut

Weinstraße 45
3562 Mollands
Austria | Österreich
Doris Hager
T +43 / 2733 / 8283
E wein@hagermatthias.at
W www.hagermatthias.at
27 FRESH VIEW

Hamlitsch GmbH & Co KG

Wirtschaftspark 28
8530 Deutschlandsberg
Austria | Österreich
Guntram Hamlitsch
T +43 / 3462 / 2386
E kuerbiskernoel@hamlitsch.at
W www.hamlitsch.at
59 FRESH VIEW

Hanfland GmbH

Hanfthal 41
2136 Hanfthal
Austria | Österreich
Gerda Steinfellner
T +43 / 2522 / 85395
E office@hanfland.at
W www.hanfland.at
60 FRESH VIEW

Helmut Sachers Kaffee GmbH

Sachers-Straße 7
2512 Oeynhausen
Austria | Österreich
Tamara Vogl, Hannes Schlögl
T +43 / 2252 / 427 10
E office@helmut Sachsers.at
W www.helmutsachsers.at
116 FRESH VIEW

HiPP GmbH & Co. Export KG

Theresientalstraße 68
4810 Gmunden
Austria | Österreich
T +43 / 7612 / 765 77 - 0
E exportgmunden@hipp.at
W www.hipp.at | www.hipp.com
18 FRESH VIEW

I

IMS Höllinger GmbH

Johann Winter Gasse 29
3021 Pressbaum
Austria | Österreich
T +43 / 2233 / 570 88
E office@hoellinger-juice.at
W www.hoellinger-juice.at
28 FRESH VIEW

Ing. Ernst Graf KG

Hauptstraße 187
7062 St. Margarethen
Austria | Österreich
T +43 / 2680 / 22 24
E office@graf-kg.at
W www.graf-kg.at
78 FRESH VIEW

K

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Villacher Straße 92
9800 Spittal an der Drau
Austria | Österreich
Dylan Morley
T +43 / 4762 / 610 61-27
E export@kaerntnermilch.at
W www.kaerntnermilch.at
96 FRESH VIEW

Käserei Plangger GmbH

Durchholzen 22
6344 Walchsee
Austria | Österreich
Martina Brunner
T +43 / 5374 / 5617 11
E bio@kaeserei.at
W www.kaeserei.at
97 FRESH VIEW

**Klosterkäserei Stift
Schlierbach GmbH & Co KG**

Klosterstr. 1
4553 Schlierbach
Austria | Österreich
T +43 / 7582 / 830 13-127
E hebesberger@kaeserei-schlierbach.at
W http://kaeserei-schlierbach.at
98 FRESH VIEW

L**Landauer-Gisperm, Winzerhof**

Badner Straße 32
2523 Tattendorf
Austria | Österreich
Johanna & Franz Landauer-Gisperm
T +43 / 2253 / 81 272
E wein@winzerhof.eu
W www.winzerhof.eu | www.blackbetty.eu
29 FRESH VIEW

**Landesproduktenhandels GesmbH
(Schneider's GemüseLand)**

Am Holzplatz 1
Heinrich-Lohr-Weg 2 (Betrieb)
2301 Groß-Enzersdorf
Austria | Österreich
T +43 / 2249 / 25 05-30
E office@gemueseland.at
W www.gemueseland.at
79 FRESH VIEW

Landgarten GmbH & Co. KG

Alte Wiener Straße 25
2460 Bruck an der Leitha
Austria | Österreich
T +43 / 2162 / 645 04
E office@landgarten.at
W www.landgarten.at
106 FRESH VIEW

Lemberona Handels GmbH

Kratzmannngasse 8
1220 Wien
Österreich
Thomas Sauer
T +43 / 1 / 897 29 99
E orders@lemberona.at
W www.lemberona.at
61 FRESH VIEW

Lerchenmühle Wieser GmbH

Taggerstraße 43
5440 Golling
Austria | Österreich
Gerhard Wieser
T +43 / 6244 / 4249
E info@lerchenmuehle.at
W www.lerchenmuehle.at
62 FRESH VIEW

Lukashof Genussmanufaktur GmbH

Grafendorf 11
8510 Stainz
Austria | Österreich
T +43 / 3463 / 39 50
E bestellung@lukashof.com
W www.lukashof.com
109 FRESH VIEW

M**Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH**

Lange Feldgasse 17
2281 Raasdorf
Austria | Österreich
T +43 / 2249 / 287 23 0
E office@marchfelder-bio-edelpilze.at
W www.marchfelder-bio-edelpilze.at
117 FRESH VIEW

MEINKLANG

Hauptstraße 86
7152 Pamhagen
Austria | Österreich
Familie Michlits
T +43 / 2174 / 21 68
E office@meinklang.at
W www.meinklang.at
30 FRESH VIEW

Mona Naturprodukte GmbH

Lehargasse 11, Stg. 1/8
1060 Wien
Austria | Österreich
T +43 / 1 / 897 23 00
E office@mona.at
W www.joya.info
118 FRESH VIEW

N**Natural Crunchy Snacks
Hipf Handel e.U.**

Karl Benzweg 86
1210 Wien
Austria | Österreich
Timea Hipf
T +43 / 699 / 181 43 612
E office@naturalcrunchy.at
W www.naturalcrunchy.at
107 FRESH VIEW

O**OHNLy**

Schönbrunnerstrasse 30/26
1050 Wien
Austria | Österreich
Michael Goblirsch
T +43 / 1 / 99 72 904
M +43 / 664 / 460 34 59
E hello@ohnly.bio
W www.ohnly.bio
31 FRESH VIEW

Ölmühle Fandler GmbH

Präts 1
8225 Pölla
Austria | Österreich
Corinna Gutmann
T +43 / 3335 / 22 63-0
E info@fandler.at
W www.fandler.at
63 FRESH VIEW

Ovoprot Egg Products GmbH

Europastraße 69
4600 Wels
Austria | Österreich
T +43 / 7242 / 21 02 90
E office@ovoprot.com
W www.ovoprot.com
75 FRESH VIEW

P**PepUpLife GmbH**

Ziegelofengasse 14
2325 Himberg-Velm
Austria | Österreich
Harald Mach
T +43 / 664 / 3848804
E office@pepuplife.com
W www.pepuplife.com
80 FRESH VIEW

PEZ International GmbH

Eduard-Haas-Straße 25
4050 Traun
Austria | Österreich
T +43 / 732 / 38999-0
E office@pez.at
W www.pez.at | www.biobon.at
119 FRESH VIEW

Pinzgau Milch Produktions GmbH

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen
Austria | Österreich
T +43 / 6542 / 682 66
E office@pinzgaumilch.at
W www.pinzgaumilch.at
99 FRESH VIEW

Planet Pure

Lochauerstraße 2
6912 Hörbranz
Austria | Österreich
Silvio Perpmer
T +43 / 5573 / 84 236
E office@planetpure.com
W www.planetpure.com
110 FRESH VIEW

PLETTERBAUER - Fine Vienna

Rodlergasse 11
1190 Wien
Austria | Österreich
Erwin Pletterbauer
T +43 / 650 / 9898448
E office@pletterbauer.com
W www.pletterbauer.com
81 FRESH VIEW

PÖLZER Spezialitäten GmbH

Wetterkreuzweg 1
8063 Eggersdorf b. Graz
Austria | Österreich
T +43 / 3117 / 3556 11
E office@poelzer.net
W www.essigkultur.at
111 FRESH VIEW

Pona sonst nix GmbH & Co KG

Mariahilfer Straße 99/3
1060 Wien
Austria | Österreich
M +43 / 664 / 164 58 21
E hello@pona.at
W www.pona.at
32 FRESH VIEW

Index in alphabetic order

ProLactal GmbH

Ferdinand-Leihs-Straße 40
8230 Hartberg
Austria | Österreich
T +43 / 3332 / 60 11-0
E office@prolactal.com
W www.prolactal.com
100 FRESH VIEW

R**ReinSaat KG**

St. Leonhard am Hornerwald Nr. 69
3572 St. Leonhard am Hornerwald
Austria | Österreich
Reinhild Frech-Emmelmann
T +43 / 2987 / 23 47
E office@reinsaat.at
W www.reinsaat.at
120 FRESH VIEW

Rudolf Grossfurtner GmbH

Hofmark 1
4972 Utzenaich
Austria | Österreich
Rudolf Großfurtner, Martin Lindinger
T +43 / 7751 / 7171
E office@grossfurtner.at
W www.grossfurtner.at
86 FRESH VIEW

S**SalzburgMilch GmbH**

Milchstraße 1
5020 Salzburg
Austria | Österreich
Christian Leeb
T +43 / 662 / 24 55-0
E office@milch.com
W www.milch.com
101 FRESH VIEW

Salzkammergut Kräuterhaus Hüttner GmbH

Theresientalstraße 35
4810 Gmunden
Austria | Österreich
T +43 664 3503 530
E office@salzkammergut-kh.at
W www.salzkammergut-kh.at
112 FRESH VIEW

Samen Maier GmbH

Rieder Straße 7
4753 Taiskirchen/Innkreis
Austria | Österreich
T +43 / 7764 / 69240
E office@samens-maier.at
W www.samens-maier.at
121 FRESH VIEW

Schalk Mühle KG

Kalsdorf 18
8262 Ilz
Austria | Österreich
Franz Schalk
T +43 / 650 / 8140130
E franzschalk@schalk-muehle.at
W www.schalk-muehle.at
64 FRESH VIEW

SCHOBER GMBH

Waldviertler Bio Wurstmanufaktur
Dreifaltigkeitsplatz 10
3571 Gars am Kamp
Austria | Österreich
T +43 / 2985 / 2512
E wurst@bio-schober.at
W www.bio-schober.at
87 FRESH VIEW

Schwarzbergerhof GmbH

Mühlenweg 26
4274 Schönau im Mühlkreis
Austria | Österreich
Petra Kammerer
T +43 / 7261 / 20800 - 0
E office@schwarzbergerhof.at
W www.schwarzbergerhof.at
88 FRESH VIEW

Sektellerei Gebrüder Szigeti GmbH

Am Anger 31
7122 Gols
Austria | Österreich
T +43 / 2173 / 2167
E sektellerei@sizgeti.at
W www.sizgeti.at
33 FRESH VIEW

Semona GmbH

Paldau 39
8341 Paldau
Austria | Österreich
T +43 / 3150 / 22 09
E office@semona.at
W www.semona.at
65 FRESH VIEW

Sonnberg Biofleisch GmbH

Almstraße 15
4273 Unterweißenbach
Austria | Österreich
T +43 / 7956 / 79 70 - 0
E sonnberg@biofleisch.biz
W www.biofleisch.biz
89 FRESH VIEW

SONNENTOR

Sprögnitz 10
3910 Zwettl
Austria | Österreich
T +43 / 2875 / 7 2 56
E office@sonnentor.at
W www.sonnentor.at
113 FRESH VIEW

Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen

Hans-Thalhammer-Straße 28
8501 Lieboch
Austria | Österreich
T +43 / 3136 / 62002
E info@holunder.com
W www.holunder.com
82 FRESH VIEW

Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH

Kendlerstraße 1
5020 Salzburg
Austria | Österreich
T +43 / 50 / 1492 1601
E office@stiegl.at
W www.stiegl.at
34 FRESH VIEW

Stöger GmbH

Neuruppersdorf 65
2164 Neuruppersdorf
Austria | Österreich
T +43 / 2523 / 82 77
E office@stoeger-oel.at
W www.stoeger-oel.at
66 FRESH VIEW

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Dorf 2
6934 Sulzberg
Austria | Österreich
Johannes Bauer
T +43 / 664 / 427 27 47
E verkauf@kaeserebellen.com
W www.kaeserebellen.com
102 FRESH VIEW

T**Taste & Beauty Manufaktur GmbH**

Am Kräutergarten 4
3200 Ober-Grafendorf
Austria | Österreich
T +43 / 2747 / 3250
E info@tasteandbeauty.at
W www.styx-schokoladenmanufaktur.com
71 FRESH VIEW

TeaTime VertriebsgmbH

Kristein 2
4470 Enns
Austria | Österreich
Christian Haider
T +43 / 7223 / 90 300
E office@teatime-austria.com
W www.teatime-austria.com
35 FRESH VIEW

The Organic Shop®, a brand of the PEX Group

Salzburger Straße 287
4030 Linz
Austria | Österreich
Jürgen Polanski
T +43 / 732 / 380020
E sales@TheOrganicShop.at
W www.TheOrganicShop.at
36 FRESH VIEW

Thum Schinken GmbH

Margaretenstraße 126
1050 Wien
Austria | Österreich
Roman Thum
T +43 / 1 / 544 25 41
E thum@chello.at
W www.thum-schinken.at
90 FRESH VIEW

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH

Leopold-Werndl-Straße 1
4493 Wolfert
Austria | Österreich
T +43 / 7253 / 76 91 - 0
E office@weinbergmaier.at
W www.weinbergmaier.at
73 FRESH VIEW

Toni's Handels GmbH

Glein 14
8720 Knittelfeld
Austria | Österreich
T +43 / 3512 / 857 25
E office@tonis.at
W www.tonis.at
76 FRESH VIEW

U**UrkornHof Kammerleithner GmbH**

Point 11
4655 Vorchdorf
Austria | Österreich
Sandra Allmann
T +43 / 7614 / 66 36-0
E office@urkornhof.at
W www.urkornhof.at
67 FRESH VIEW

V**VFI-Bio GmbH**

Vogelweiderstraße 71-73
4600 Wels
Austria | Österreich
Petra Samhaber
T +43 / 7242 / 47356-0
E office@vfi-bio.at
W www.vfi-bio.at
68 FRESH VIEW

Vita+ Naturprodukte GmbH

Sportplatzweg 7
6336 Langkampfen
Austria | Österreich
T +43 / 5332 / 756 54 0
E info@verival.at
W www.verival.at
69 FRESH VIEW

Voglsam GmbH - fitrabbitt functional drinks

Dorfplatz 5
4492 Hofkirchen
Austria | Österreich
Josef Voglsam
T +43 / 7225 / 70 30 10
E info@fitrabbitt.com
W www.fitrabbitt.com
83 FRESH VIEW

VON HERZEN Biobauern GmbH

Wollsdorf 154
8181 St. Ruprecht an der Raab
Austria | Österreich
Hannes Schaffler
T +43 / 3178 / 5110
E office@vonherzenbio.at
W www.vonherzenbio.at
84 FRESH VIEW

Vorarlberg Milch eGen

Noflerstraße 62
6800 Feldkirch
Austria | Österreich
Helga Stark
T +43 / 5522 / 72130
E helga.stark@vmilch.at
W www.vmilch.at
103 FRESH VIEW

W**Weingut Holger Hagen**

Wagendorferstraße 55
8423 St. Veit in der Südsteiermark
Austria | Österreich
T +43 / 664 / 638 5218
E weingut@holgerhagen.eu
W www.holgerhagen.eu
37 FRESH VIEW

Weingut Mehofer – Neudeggerhof

Neudegg 14
3471 Grossriedenthal
Austria | Österreich
Stephan Mehofer
T +43 / 2279 / 7247
E neudeggerhof@mehofer.at
W www.mehofer.at
38 FRESH VIEW

Weingut Schönberger

Hauptstraße 82
7072 Mörbisch am See
Austria | Österreich
Günther Schönberger
T +43 / 2685 / 8266
E entel@schoenberger.eu
W www.schoenberger.eu
39 FRESH VIEW

Weingut Sepp Moser

Untere Wienerstraße 1
3495 Rohrendorf bei Krems
Austria | Österreich
Mariana Moser
T +43 / 2732 / 705 31-0
E office@sepp-moser.at
W www.sepp-moser.at
40 FRESH VIEW

Weinhof Bauer-Pörtl

Brunnenweg 1
7312 Horitschon
Austria | Österreich
T +43 / 2610 / 432 26
E weinhof@bauerpoeltl.at
W www.bauerpoeltl.at
41 FRESH VIEW

Wiesner Kochkäse GmbH

Gewerbepark 1
4707 Schlüßelberg
Austria | Österreich
T +43 / 7248 / 627460
E office@wiesner.at
W www.wiesner.at
104 FRESH VIEW

WIMMER-CZERNY

Obere Marktstraße 37
3481 Fels am Wagram
Austria | Österreich
Hans Czerny
T +43 / 2738 / 2248
E weingut@wimmer-czerny.at
W www.wimmer-czerny.at
42 FRESH VIEW

Witzmann Mühle GmbH

Dötting 6
5252 Aspach
Austria | Österreich
T +43 / 7755 / 7352
E info@witzmann-muehle.com
W www.witzmann-muehle.com
70 FRESH VIEW

**Wojnar's Wiener Leckerbissen
Delikatessenerzeugung GmbH**

Laxenburger Straße 250
1230 Wien
Austria | Österreich
Petra Lindemann
T +43 / 1 / 815 85 05-0
E lindemann@wojnar.at
W www.wojnar.at
74 FRESH VIEW

Z**zotter-Schokoladen Manufaktur GmbH**

Bergl 56
8333 Riegersburg
Austria | Österreich
Josef Zotter
T +43 / 3152 / 55 54 - 0
E schokolade@zotter.at
W www.zotter.at
72 FRESH VIEW



PARTNER INSTITUTIONS

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH	www.ama.info.at	16
BIO AUSTRIA	www.bio-austria.at	17

BABY FOOD

gittis Naturprodukte GmbH	www.gittis.at	57
HiPP GmbH & Co. Export KG	www.hipp.com	18
Prolactal GmbH	www.prolactal.com	100

BEVERAGES (ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC)

Bio-Weingut H. u. M. Hofer	www.weinguthofer.com	19
Bioweingut Johannes Zillinger GmbH	www.value.at	20
Bioweingut Sonnenmulde	www.sonnenmulde.at	21
Brauerei Gusswerk GmbH	www.brauhaus-gusswerk.at	22
Brauerei Hirt GmbH	www.hirterbier.at	23
Destillerie Mag. Josef Farthofer	www.destillerie-farthofer.at	24
Eberlein GmbH	www.coffeeandflavor.at	25
Ennstal Milch KG	www.ennstalmilch.at	94
green sheep	www.greensheep.at	26
Doris und Matthias Hager – Demeterweingut	www.hagermatthias.at	27
Helmut Sachers Kaffee GmbH	www.helmutsachers.at	116
IMS Höllinger GmbH	www.hoellinger-juice.at	28
Landauer-Gisperm, Winzerhof	www.winzerhof.eu	29
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
MEINKLANG	www.meinklang.at	30
OHNLy	www.ohnly.bio	31
PÖLZER Spezialitäten GmbH	www.essigkultur.at	111
Pona sonst nix GmbH & Co KG	www.pona.at	32
Sektellerei Gebrüder Szigeti GmbH	www.szigeti.at	33
SONNENTOR	www.sonnentor.at	113
Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH	www.stiegl.at	34
Taste & Beauty Manufaktur GmbH	www.styx-schokoladenmanufaktur.com	71
TeaTime VertriebsgmbH	www.teatime-austria.com	35
The Organic Shop®, PEX Group	www.TheOrganicShop.at	36
Voglsam GmbH - fitrabbitt functional drinks	www.fitrabbitt.com	83
Weingut Holger Hagen	www.holgerhagen.eu	37
Weingut Mehofer – Neudeggerhof	www.mehofer.at	38
Weingut Schönberger	www.schoenberger.eu	39
Weingut Sepp Moser	www.sepp-moser.at	40
Weinhof Bauer-Pörtl	www.bauerpoertl.at	41
WIMMER-CZERNY	www.wimmer-czerny.at	42

CEREALS, OILS, NUTS AND DERIVED PRODUCTS

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH & Co KG	www.sorgerbrot.at	43
backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH	www.backaldrin.com	44
BGA Bio Getreide Austria GmbH	www.biogetreide-austria.at	45
BIO Konditorei Hanauer	www.torten.at	46
Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
BioArt AG	www.bioart.at	105
Bio-Hofbäckerei ‚Mauracher‘ GmbH	www.mauracherhof.com	47
Bio-Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH	www.bio-nahrung.at	48
Bräuer Mühlviertler Naturbäcker GmbH	www.keksemitzinn.at	49
Denise Bäckerin	www.baeckerin.at	50
Diamant Nahrungsmittel GmbH	www.diamant.at	51
Erste Raabser Walzmühle M. DYK	www.dyk-mill.com	52
Estyria Naturprodukte GmbH	www.estyria.com	53
Feinbäckerei Thurnhofer	www.thurnhoferbrot.com	54
Frank's Naturprodukte GmbH	www.franksnaturprodukte.at	55
Franz Kastner GmbH	www.kastner-austria.at	56
gittis Naturprodukte GmbH	www.gittis.at	57
Gutschermühle Traismauer GmbH	www.mueslibar.com	58
Hamlitsch GmbH & Co KG	www.hamlitsch.at	59
Hanfland GmbH	www.hanfland.at	60
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lerchenmühle Wieser GmbH	www.lerchenmuehle.at	62
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
MEINKLANG	www.meinklang.at	30
Natural Crunchy Snacks Hipf Handel e.U.	www.naturalcrunchy.at	107
Ölmühle Fandler GmbH	www.fandler.at	63
Schalk Mühle KG	www.schalk-muehle.at	64
Semona GmbH	www.semona.at	65
SONNENTOR	www.sonnentor.at	113
Stöger GmbH	www.stoeger-oel.at	66
UrkornHof Kammerleithner GmbH	www.urbornhof.at	67
VFI-Bio GmbH	www.vfi-bio.at	68
Vita+ Naturprodukte GmbH	www.verival.at	69
Witzmann Mühle GmbH	www.witzmann-muehle.com	70

CHOCOLATE

BIO Konditorei Hanauer	www.torten.at	46
BioArt AG	www.bioart.at	105
Taste & Beauty Manufaktur GmbH	www.styx-schokoladenmanufaktur.com	71
zotter-Schokoladen Manufaktur GmbH	www.zotter.at	72

COFFEE

Helmut Sachers Kaffee GmbH	www.helmutsachers.at	116
Eberlein GmbH	www.coffeeandflavor.at	25

CONVENIENCE FOOD

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH	www.weinbergmaier.at	73
Vita+ Naturprodukte GmbH	www.verival.at	69
Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH	www.wojnar.at	74

EGGS AND EGG PRODUCTS

Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
Ovoprot Egg Products GmbH	www.ovoprot.com	75
Toni's Handels GmbH	www.tonis.at	76

FRUIT, VEGETABLES AND DERIVED PRODUCTS

AGRANA Beteiligungs-AG	www.agrana.com	85
Beerenfrost Kühlhaus GmbH	www.beerenfrost.com	77
Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
Bio-Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH	www.bio-nahrung.at	48
Feinstoff Vertriebs GmbH	www.feinstoff.net	115
IMS Höllinger GmbH	www.hoellinger-juice.at	28
Ing. Ernst Graf KG	www.graf-kg.at	78
Landesproduktenhandels GesmbH (Schneider's Gemüseland)	www.gemueseland.at	79
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
MEINKLANG	www.meinklang.at	30
PepUpLife GmbH	www.pepuplife.com	80
PLETTERBAUER - Fine Vienna	www.pletterbauer.com	81
Pona sonst nix GmbH & Co KG	www.pona.at	32
Semona GmbH	www.semona.at	65
Steirische Beerenobstgenossenschaft eGen	www.holunder.com	82
Taste & Beauty Manufaktur GmbH	www.styx-schokoladenmanufaktur.com	71
The Organic Shop®, PEX Group	www.TheOrganicShop.at	36
Voglsam GmbH - fitrabbitt functional drinks	www.fitrabbitt.com	83
VON HERZEN Biobauern GmbH	www.vonherzenbio.at	84

HONEY PRODUCTS

Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
SONNENTOR	www.sonnentor.at	113

INGREDIENTS

AGRANA Beteiligungs-AG	www.agrana.com	85
Diamant Nahrungsmittel GmbH	www.diamant.at	51
Erste Raabser Walzmühle M. DYK	www.dyk-mill.com	52
Gerhard Wagner GmbH	www.bioenergie-gw.at	108
Ing. Ernst Graf KG	www.graf-kg.at	78
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109

MEAT AND DERIVED PRODUCTS

Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
MEINKLANG	www.meinklang.at	30
Rudolf Grossfurtner GmbH	www.grossfurtner.at	86
SCHÖBER GMBH Waldviertler Bio Wurstmanufaktur	www.bio-schober.at	87
Schwarzbergerhof GmbH	www.schwarzbergerhof.at	88
Sonnberg Biofleisch GmbH	www.biofleisch.biz	89
Thum Schinken GmbH	www.thum-schinken.at	90

MILK AND DAIRY PRODUCTS

Alpbachtaler Heumilchkäserei in Reith eGen	www.kaeserei-reith.at	91
Berglandmilch eGen	www.berglandmilch.at	92
Bioalpin eGen	www.biovomberg.at	93
Ennstal Milch KG	www.ennstalmilch.at	94
gittis Naturprodukte GmbH	www.gittis.at	57
Gmundner Molkerei eGen	www.gmundner-milch.at	95
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	www.kaerntnermilch.at	96
Käserei Plangger GmbH	www.kaeserei.at	97
Klosterkäserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG	http://kaeserei-schlierbach.at	98
Pinzgau Milch Produktions GmbH	www.pinzgaumilch.at	99
Prolactal GmbH	www.prolactal.com	100
SalzburgMilch GmbH	www.milch.com	101
Sulzberger Käseebellen Sennerei GmbH	www.kaeserebellen.com	102
Vorarlberg Milch eGen	www.vmilch.at	103
Wiesner Kochkäse GmbH	www.wiesner.at	104

MUSHROOMS

Marchfelder Bio-Edelpilze GmbH	www.marchfelder-bio-edelpilze.at	117
Semona GmbH	www.semona.at	65

SEEDS

Austrosaat AG	www.austrosaat.at	114
Bio-Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH	www.bio-nahrung.at	48
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
PepUpLife GmbH	www.pepuplife.com	80
ReinSaat KG	www.reinsaat.at	120
Samen Maier GmbH	www.samen-maier.at	121
Semona GmbH	www.semona.at	65
Vita+ Naturprodukte GmbH	www.verival.at	69

SNACKS

BioArt AG	www.bioart.at	105
Bräuer Mühlviertler Naturbäcker GmbH	www.keksemitsinn.at	49
Denise Bäckerin	www.baeckerin.at	50
Erste Raabser Walzmühle M. DYK	www.dyk-mill.com	52
Franz Kastner GmbH	www.kastner-austria.at	56
Gutschermühle Traismauer GmbH	www.mueslibar.com	58
Hamlitsch GmbH & Co KG	www.hamlitsch.at	59
Hanfland GmbH	www.hanfland.at	60
Landgarten GmbH & Co. KG	www.landgarten.at	106
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
Natural Crunchy Snacks Hipf Handel e.U.	www.naturalcrunchy.at	107
Ölmühle Fandler GmbH	www.fandler.at	63
Taste & Beauty Manufaktur GmbH	www.styx-schokoladenmanufaktur.com	71
The Organic Shop®, PEX Group	www.TheOrganicShop.at	36
Vita+ Naturprodukte GmbH	www.verival.at	69

SUPERFOOD AND PLANT POWDER

Feinstoff Vertriebs GmbH	www.feinstoff.net	115
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61

SWEETS

PEZ International GmbH	www.biobon.at	119
TeaTime VertriebsgmbH	www.teatime-austria.com	35

TEA, HERBS, SPICES AND SALT

Eberlein GmbH	www.coffeeandflavor.at	25
Gerhard Wagner GmbH	www.bioenergie-gw.at	108
Hanfland GmbH	www.hanfland.at	60
Lemberona Handels GmbH	www.lemberona.at	61
Lukashof Genussmanufaktur GmbH	www.lukashof.com	109
MEINKLANG	www.meinklang.at	30
Ölmühle Fandler GmbH	www.fandler.at	63

Planet Pure	www.planetpure.com	110
PÖLZER Spezialitäten GmbH	www.essigkultur.at	111
Salzkammergut Kräuterhaus Hüttner GmbH	www.salzkammergut-kh.at	112
SONNENTOR	www.sonnentor.at	113
TeaTime VertriebsgmbH	www.teatime-austria.com	35
UrkornHof Kammerleithner GmbH	www.urkornhof.at	67
Vita+ Naturprodukte GmbH	www.verival.at	69

VEGETABLE ALTERNATIVES TO MILK

Mona Naturprodukte GmbH	www.joya.info	118
-------------------------	---------------	-----



Disclosure according to §25 Media Act:

FRESH VIEW is the international magazine showcasing the Austrian economy. • Publisher, media owner and editorial: Austrian Federal Economic Chamber, ADVANTAGE AUSTRIA, A-1045 Vienna, Wiedner Hauptstraße 63, T +43/590 900-4491, W www.advantageaustria.org • Publisher: Service GmbH of the Austrian Federal Economic Chamber, A-1045 Vienna, Wiedner Hauptstraße 63 • Concept: ADVANTAGE AUSTRIA • Editor in chief: David Bachmann • Text: ADVANTAGE AUSTRIA • Graphic concept: ADVANTAGE AUSTRIA and Inhouse Media/Inhouse GmbH of the Austrian Federal Economic Chamber • Graphics: lucid.at • Co-ordination, project management: Bettina Trojer, Birgit Zehethofer • Cover and symbol images: ADVANTAGE AUSTRIA • Translation: Karen Angliss, 1070 Vienna • Print: Wograndl Druck GmbH., A-7210 Mattersburg

All rights reserved. Reproduction in whole or in part is permitted only if the source is indicated and prior agreement is given. Despite careful checking of the contents, errors cannot be ruled out. No liability can therefore be accepted for the accuracy of the content. Company texts and images are supplied exclusively by the companies. The publishing company, the editor and the authors accept no liability. Spring 2016.

Impressum (Offenlegung nach § 25 Mediengesetz):

FRESH VIEW ist das internationale Magazin zur globalen Positionierung der österreichischen Wirtschaft. • Herausgeber, Medieneigentümer und Redaktion: Wirtschaftskammer Österreich, AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA, A-1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, T +43/590 900-4491, W www.wko.at • Verleger: Service-GmbH der Wirtschaftskammer Österreich, A-1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63 • Konzept: AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA • Chefredakteur: Mag. David Bachmann • Text: AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA • Grafisches Konzept: AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA und Inhouse Media/Inhouse GmbH der Wirtschaftskammern Österreich • Grafik: lucid.at • Koordination, Objektmanagement: Mag. Bettina Trojer, Mag. Birgit Zehethofer • Cover und Symbolfotos: AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA • Übersetzung: Karen Angliss, 1070 Wien • Druck: Wograndl Druck GmbH., A-7210 Mattersburg

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe und vorheriger Rücksprache. Trotz sorgfältiger Prüfung des Inhalts sind Fehler nicht ausgeschlossen. Die Richtigkeit des Inhalts ist daher ohne Gewähr. Texte und Bilder der Unternehmen stammen ausschließlich von den Unternehmen selbst. Eine Haftung des Verlags, des Herausgebers oder der Autoren ist ausgeschlossen. Frühling 2016.

This publication was funded by go-international, an internationalisation initiative established by the Federal Ministry of Science, Research and Economy and the Austrian Federal Economic Chamber.

Diese Publikation wurde aus der Förderinitiative go-international des Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft und der Wirtschaftskammer Österreich finanziert.

ADVANTAGE AUSTRIA OFFICES WORLDWIDE



ALGERIA

E algier@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/dz

ARGENTINA

E buenosaires@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ar

AUSTRALIA

E sydney@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/au

BELGIUM

E bruessel@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/be

BOSNIA-HERZEGOVINA

E sarajevo@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ba

BRAZIL

E saopaulo@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/br

BULGARIA

E sofia@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/bg

CANADA

E toronto@advantageaustria.org
E montreal@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ca

CHILE

E santiago@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/cl

CHINA

E peking@advantageaustria.org
E shanghai@advantageaustria.org
E hongkong@advantageaustria.org
E guangzhou@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/cn

COLOMBIA

E bogota@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/co

CROATIA

E zagreb@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/hr

CZECH REPUBLIC

E prag@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/cz

DENMARK

E kopenhagen@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/dk

EGYPT

E kairo@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/eg

FINLAND

E helsinki@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/fi

FRANCE

E paris@advantageaustria.org
E strassburg@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/fr

GERMANY

E berlin@advantageaustria.org
E frankfurt@advantageaustria.org
E muenchen@advantageaustria.org
E stuttgart@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/de

GREECE

E athen@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/gr

HUNGARY

E budapest@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/hu

INDIA

E newdelhi@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/in

INDONESIA

E jakarta@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/id

IRAN

E teheran@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ir

IRELAND

E dublin@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ie

ISRAEL

E telaviv@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/il

ITALY

E mailand@advantageaustria.org
E padua@advantageaustria.org
E rom@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/it

JAPAN

E tokio@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/jp

KENYA

E nairobi@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ke

KOREA

E seoul@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/kr

KAZAKHSTAN

E almaty@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/kz

LATVIA

E riga@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/lv

MACEDONIA

E skopje@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/mk

MALAYSIA

E kuala Lumpur@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/my

MEXICO

E mexiko@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/mx

MOROCCO

E casablanca@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ma

NETHERLANDS

E den Haag@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/nl

NIGERIA

E lagos@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ng

OMAN

E maskat@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/om

PHILIPPINES

E manila@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ph

POLAND

E warschau@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/pl

PORTUGAL

E lissabon@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/pt

QATAR

E doha@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/qa

ROMANIA

E bukarest@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ro

RUSSIAN FEDERATION

E moskau@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ru

SAUDI ARABIA

E riyadh@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/sa

SERBIA

E belgrad@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/rs

SINGAPORE

E singapur@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/sg

SLOVAKIA

E pressburg@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/sk

SLOVENIA

E laibach@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/si

SOUTH AFRICA

E johannesburg@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/za

SPAIN

E madrid@advantageaustria.org
E barcelona@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/es

SWEDEN

E stockholm@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/se

SWITZERLAND

E zuerich@advantageaustria.org
E bern@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ch

SYRIA | JORDAN

E amman@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/jo

TAIWAN

E taipei@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/tw

THAILAND

E bangkok@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/th

TURKEY

E ankara@advantageaustria.org
E istanbul@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/tr

UKRAINE

E kiew@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ua

UNITED ARAB EMIRATES

E abudhabi@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ae

UNITED KINGDOM

E london@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/uk

USA

E newyork@advantageaustria.org
E chicago@advantageaustria.org
E losangeles@advantageaustria.org
E washington@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/us

VENEZUELA

E caracas@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/ve

Please contact us at **fresh-view@advantageaustria.org** to receive free hard copies or view online on **www.fresh-view.at**.