




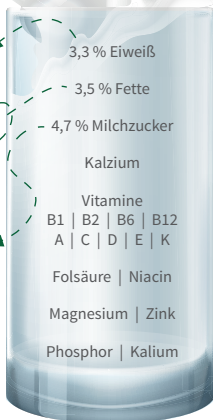
#dieesserwisser

„Österreichische Familienbetriebe achten jeden Tag im Besonderen auf ihre Tiere.“

kann leicht in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden

Milchfette sind leicht verdaulich

Milchzucker begünstigt die Aufnahme von Kalzium und verhindert Wachstum der Fäulnisbakterien im Darm



Über 50 % der Kohlenhydrate, die unsere Erde erzeugt, ist Zellulose. Diese kann von Kühen verwertet werden.

100 % gentechnikfreies Futter in Österreich



CO₂-Speicher

#esserwisser
www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20



Auf die Herkunft zu achten, ist nachhaltig!

Über 50 % der Kohlenhydrate, die unsere Erde erzeugt, ist **Zellulose**.

Dieser unverdauliche Ballaststoff ist vom Menschen nicht verwertbar und schmeckt auch nicht. Wenn **Kühe** Gras fressen, dann nehmen sie dem Menschen nichts weg, sondern gestalten unsere **Landschaften** und vor allem die Almen zu wunderbaren Orten der Erholung.

Das erfreut nicht nur uns Menschen, sondern auch das **Klima**, da Weiden ein sehr guter **CO₂-Speicher** sind.



#esserwisser



Bäuerinnen und Bauern

Die Lebensmittelproduktion erfordert Fachwissen, Erfahrung, Handarbeit und viel Liebe zum Beruf.



Seminarbäuerinnen

Praktische Lebensmittelkompetenz ist wichtig für die richtige und nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln.



Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler

Ein fundiertes Fachwissen ist die Grundlage, um über Ernährungsthemen informieren zu können.