



KREN

Vertrag!

Krenanbau nur mit fixem Vertrag. Anbau zuletzt zu stark gestiegen.

Seite 4



SCHWEINE

Neue Fasern.

Mehr Tageszunahmen mit Traubentresterstrohpellets.

Seite 12

FORST

Jungbäume.

Wie Jungbäume vor Wildschützen? Eine Anleitung.

Seite 13



SILOMAIS

Mehr Wert.

Anleitung zu Berechnung des Richtpreises für Silomais.

Seite 13



Landwirtschaftliche MITTEILUNGEN

Österreichische Post AG / WZ 15Z040456 W
Landwirtschaftskammer Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

Ausgabe Nummer 17, Graz, 1. September 2018
Sie finden uns im Internet unter
www.stmk.lko.at

INHALT



Entscheidende Stempel

Sichere Qualität

Fleisch ist eines der sichersten Lebensmittel: Wie funktioniert das Herkunfts- und Qualitätssicherungssystem? **Seiten 2, 3**

Kürbiskernöl

Kammer schützt Produzenten. Fragen und Antworten zur Markenlösung. **Seite 4**

Lebenskrisen

Welche Zeichen geben Menschen, die nicht mehr leben wollen? **Seite 5**

Vifzack

Kandidat: Johannes Rauch keltert Wein und überraucht mit Ostarrichi-Zigarren. **Seite 7**

Prämien

Neuberechnung Kuhauflrieb und Zuteilung der Zahlungsansprüche für Hutweiden. **Seite 10**

Terminkalender

Fachkurse, Veranstaltungen und Rechtstipp. **Seiten 8, 9**



Besuchen Sie uns auf facebook!

www.facebook.com/lksteiermark
www.facebook.com/steirischelandwirtschaft



Hopfenanbau Leutschach: Von der Ernte bis zur Lieferung an die Brauunion

ULRIKE ELSNEG

Steirischer Hopfen für steirisches Bier

Nicht allen Bierliebhabern ist bekannt, dass die wertvolle Zutat Hopfen im Raum Leutschach von 13 Hopfenbauern auf 95 Hektar kultiviert wird. Aus Leutschacher Hopfen wird das exklusive Reininghaus Jahrgangs-Pils gebraut. Auch Gösser Bier, welches das AMA-Gütesiegel trägt, wird zu 100 Prozent aus Hopfen aus der Steiermark hergestellt. Aber auch für die anderen klassischen, traditionellen Biere der großen steirischen Brauereien wird bereits zum Großteil heimischer Hopfen verwendet.

rig ausverhandelten Verträge mit der Brauunion ist auch der Verkauf der Ernte der nächsten Jahre bereits abgesichert. „Mit den Preisen sind wir zufrieden“, sagt der Geschäftsführer.

Hopfen wächst am Gerüst

Hopfen ist eine mehrjährige Pflanze, die jährlich entlang des sieben Meter hohen Gerüsts emporwächst. Hopfen wird im Frühjahr geschnitten. Pro Pflanze werden drei Triebe mit Hilfe eines Drahtes in die Höhe geleitet. Bereits im Juli ist diese sieben Meter hoch. Die Blüte beginnt

Anfang Juli, Ende Juli bilden sich die Dolden, die Ende August erntereif sind.

Die geschnittenen Hopfen-Reben werden dann auf den Heimbetrieb gebracht, dort maschinell gepflückt und anschließend getrocknet, verpackt und an die Brauerei geliefert. In Leutschach werden fünf Hopfensorten kultiviert: Die Aromasorten Celeja, Aurora, Cicero sowie die Bittersorten Magnum und Taurus. Hopfen ist übrigens für das Aroma verantwortlich und verfeinert – je nach verwendeter Sorte – die Geschmacksnuancen von Bier.

Ernte läuft auf Hochtouren

„Diese Woche hat die etwa dreiwöchige steirische Hopfenernte begonnen. Das Jahr 2018 war witterungsbedingt optimal“, sagt Gerald Pronegg, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft und selbst Hopfenbauer.

„Es gab ausreichend Niederschläge, keine Unwetter, auch keinen Hagel und die Temperaturen waren im Schnitt mäßig. So konnten sich schöne Dolden höchster Qualität entwickeln“, freut sich Pronegg. Erwartet wird eine schöne, durchschnittliche Ernte. Ersten Schätzungen zufolge wird sie, wie im Vorjahr, mindestens 182 Tonnen betragen.

Vertragsanbau für Brauunion

Die gesamte heurige Ernte ist bereits verkauft. Durch die mehrjäh-

Apfellerger fast geräumt

Nach zwei Katastrophenjahren wird heuer gute Ernte erwartet

Die österreichischen Apfellerger sind mittlerweile fast vollständig geräumt. Zum Stichtag 1. August 2018 belief sich der Lagerstand auf insgesamt nur mehr 952 Tonnen, einen Monat zuvor waren es noch 5.081 Tonnen. Dies teilt die Agrarmarkt Austria (AMA) in ihrem jüngsten Obstmarktbericht mit.

Der weitaus größte Teil der Äpfel wurde naturgemäß noch im Hauptanbaubereich Steiermark gelagert, nämlich 940 Tonnen. Dazu kamen noch minimale Restmengen im Burgenland und in Wien. Fast 90

Prozent der Lagerware entfielen auf die stark verbreitete Sorte Golden Delicious. Dass die Lager heuer früher als sonst geräumt sind, hängt bekanntlich mit der schwachen Ernte des Jahres 2017 zusammen, welche die regionale Verfügbarkeit von Tafeläpfeln einschränkte.

Nach zwei Katastrophenjahren wird heuer in der Steiermark eine gute Apfelernte erwartet. Die vielen Sonnenstunden lassen hervorragende Qualitäten heranreifen. Im Vergleich zu einem Normaljahr ist die Vegetation etwa um eine Woche voraus. **Seite 11**

MEINUNG

Die steirischen Bäuerinnen kämpfen wie gegen Windmühlen gegen den faden und langweiligen Einheitsgeschmack von Brot an. Das haben sie bei der heurigen Landesbrotprämierung einmal mehr und sehr deutlich unter Beweis gestellt. Und mit ihren Brot-Neukreationen – vom Fingerfood-Bauernbrot über das Polenta-Baguette bis hin zum Pilgerbrot – machen sie der modernen Gesellschaft ein besonders hochwertiges und gleichzeitig sehr trendiges Angebot. Brot wird von der heutigen Wegwerfgesellschaft kaum mehr als

Gegentrend

starkes Symbol für Leben und Lebenskraft wahrgenommen, sondern eher als billige Massenware: Man kann die Backwaren spätends in den Supermärkten noch frisch kaufen, diese sind bereits nach ein paar Stunden oder am nächsten Tag ungenießbar oder gar hart. Der Kreis des Wegwerfens kommt so in Schwung...

Mit der alljährlichen, sehr öffentlichkeitswirksamen Kür der besten Brote des Landes setzen die bäuerlichen Brotbäckerinnen einen gewichtigen Gegenstand: Sie vermitteln, dass ihre Backweisheiten mit ausschließlich natürlichen Zutaten der Schlüssel zu einem wohlschmeckenden, gleichzeitig gesunden und bekömmlichen sowie lange haltbaren Brot ist. Ein hochwertiges Lebensmittel im ursprünglichen Sinn. Dieser Gegenstand braucht mehr Wertschätzung, hat aber großes Potenzial.

Rosemarie Wilhelm



Information und Bestellannahme
T.: +43 3152/2222-995
M.: bestellung@h.lugitsch.at



Bitte beachten Sie unsere heutige Beilage zum Thema Geflügel im Innenteil

KRITISCHE ECKE

**Andreas Steinegger**Kammerobmann
Foirach/Niklasdorf

Viele Bauern haben schon negative Erfahrungen mit Großraubwild, wie etwa dem Wolf, gemacht. Heute sind es einzelne Tiere, es muss uns aber bewusst sein, dass wir bereits in 15 Jahren bis zu 80 Rudel in unserem Bundesland haben könnten. Noch nie wurde in diesem Zusammenhang von positiven Dingen berichtet! Gerade beim Wolf stellt sich für mich die Frage, wozu man dieses Tier eigentlich braucht? Ich weiß, dass einige wenige Personen sogar finanziell davon profitieren und Projektgelder in Millionenhöhe abholen. Aber weder ökologisch noch ökonomisch ist der Nutzen dieses Raubtieres für die Allgemeinheit in unserem Bundesland nachvollziehbar.

Wolfsbefürworter wehren sich gegen das Märchen „Rotkäppchen“, aber ist nicht die Darstellung von Raubtieren als Kuscheltiere das größere Märchen? Interessant ist in diesem Zusammenhang die Betrachtung

Ohne Wolf!

der Hierarchie. Der Mensch stellt bewusst ein Raubtier an die oberste Stelle und tritt selbst einen Schritt zurück... Sind wir noch zu retten? Selbst leben wir in eingeteilten Strukturen, beschränken unseren Lebensraum mit Raumordnung und anderen Regeln. Landesgrenzen umgeben alle Regionen dieser Welt und wer diese illegal überschreitet, wird im besten Fall weggesperrt. Da wundert mich schon die Tatsache, dass es für den größten Lebensraumfeind des Menschen keine Grenzen geben soll. Prädatoren gehören in definierte Gebiete wie etwa Naturparks, denn dort kann deren Art auch erhalten werden. Die Richtlinien zur Arterhaltung des Wolfes sind ja nicht Gott gegeben, sondern von Menschen erdacht. Eine Änderung des Schutzstatus in der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie von Anhang IV, in den Anhang V, würde uns eine Regulierung erlauben.

Ich wehre mich entschieden dagegen, unsere Weiden und Almen in Festungen zu verwandeln, den Tourismus zu schädigen und unserer nach Erholung suchenden Bevölkerung den Erholungsraum zu versperren. Zusätzlich gut geschützt von 80-Kilo-Herderschutzhunden, die mir nicht minder gefährlich als Isegrim erscheinen und mit Sicherheit mit ihrem Bellen alle Nachbarn im Winter wach halten. Der Behauptung, die Rückkehr der Wölfe sei die Rückkehr der Hirten, stelle ich entgegen: „Die Rückkehr der Wölfe ist die Rückkehr der Wälder auf den jetzt gut gepflegten Almen.“ Und liebe „Raubtierfans“: Wer den Wolf will, hat für den Schaden zu haften und die Kosten zu tragen. Wir Bauern sind das nicht!



Ein lückenloses Herkunfts- und Qualitätssicherungssystem macht Fleisch zu einem der am besten kontrollierten Lebensmittel. Damit ist Fleisch vom Ladentisch bis zum Bauernhof rückverfolgbar. Die einzelnen Schritte der Kennzeichnung (siehe auch unten):

Durch die Identitätsfeststellung anhand der Ohrmarke beziehungsweise des Tätowierstempels, wird der Schlachtkörper mit der laufenden, eindeutig gekennzeichneten Schlachtnummer dem jeweiligen Landwirt zugeordnet. Schlachtkörper, welche mit dem Genusstauglichkeitsstempel versehen sind, werden klassifiziert und verworfen sowie durch die Prüfung einzelner Kriterien, je Markenprogramm, dementsprechend gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung kann mittels Etikett oder Stempelung durchgeführt werden. Diese Markenprogramm Kennzeichnung erfolgt auf vorgegebenen Fleischteilen (Schlögell, Karree, Schulter, Bauch etc.), um in der nachfolgenden Zerlegung eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

- **Gewicht.** Festgestelltes Gewicht.
- **AMA-Gütesiegel.** Kennzeichnung für das Markenprogramm AMA-Gütesiegel.
- **Klassifizierungsstempel.** EKD steht für den Europ-Klassifizierungsdienst; S für die Klassifizierung nach Magerfleischanteil (S, E, U, R, O, P); 79 steht für die Stempelnummer des MFA-Klassifizierers.
- **Stempel für das jeweilige Markenprogramm.** Hier für das Markenprogramm „absolut steirisch“.
- **Schlachtnummer.** Schlachtnummer zur Zuordnung des Schlachtkörpers.
- **Triple A.** AAA-Kennzeichnung bedeutet geboren, gemästet und geschlachtet in Österreich; SUS steht für das Kennzeichnungssystem Stempelnummer des AAA Klassifizierers.
- **Etikettierung.** Durch eine Etikettierung ist die Auslobung des Landwirts möglich. Daher ist eine verpflichtende Etikettierung durch die beiden Kennzeichnungssysteme bos und VUQS bei Rindern abgesichert. Im Schweinebereich wird diese Absicherung freiwillig durch die Systeme sus und VUQS abgesichert. Verpflichtende Angaben am Etikett sind: Schlachthofname mit Zulassungsnummer, geschlachtet in Österreich, Schlachtnummer, Klassifizierungsergebnis und das Gewicht, Ohrmarkennummer (Rind), Klassifizierungsdienst und Angaben zur Geburt und Mast des Tieres. Freiwillige Angaben am Etikett sind: Alter des Tieres, Rasse, pH-Wert, Landwirt und Markenprogramme.
- **Tätowierstempel.** Alle Schweine müssen mit einem Tätowierstempel versehen sein. Dies ist für die Identifizierung am Schlachtbetrieb und in der weiteren Vermarktungskette besonders wichtig. Der Landwirt ist verpflichtet, seine Schweine 30 Tage vor der beabsichtigten Schlachtung zu tätowieren.
 - ▶ AT steht für Österreich,
 - ▶ 6 für die Steiermark,
 - ▶ 7-stellige Betriebsnummer,
 - ▶ AA für AMA-Gütesiegel
 - ▶ ST für Styriabrid-Schweine.
- **Genusstauglichkeitskennzeichnung.** Dieser Stempel gibt keine Auskunft über die Herkunft der Schlachttiere, sondern steht für:
 - ▶ AT: Code für Österreich in der EU (der Schlachtbetrieb befindet sich in Österreich).
 - ▶ 61891: Amtliche Zulassungsnummer des Betriebes. 1. Nummer steht für das Bundesland (6 = Steiermark).
 - ▶ 13: ID Kennzeichen des amtlichen Veterinärs.
 - ▶ EG und ovale Form des Stempels: Der Betrieb entspricht den EU-Hygienebestimmungen. Das Fleisch wurde vom amtlichen Fleischuntersuchungstierarzt für genusstauglich erklärt.

Lückenlose Herkunfts- und Qualitätssicherungskette vom Abladen der

Viehverkehrsschein. Zur Herkunftskontrolle ist neben der Tierkennzeichnung ein vollständig ausgefüllter Viehverkehrsschein notwendig.

Verpflichtende Angaben am Viehverkehrsschein:

- ▶ LFBIS-Nr. des Erzeugers
- ▶ Name und Adresse des Lieferanten
- ▶ Ohrmarkennummer
- ▶ Geburtsdatum
- ▶ Geburtsland
- ▶ Mastland
- ▶ Kategorie
- ▶ Vollständige Angaben über die jeweiligen Markenprogramme
- ▶ Unterschrift des Erzeugers
- ▶ Unterschrift des Lieferanten



Abladen mit Tierarzt. Bei der Anlieferung kontrolliert der Veterinär die Herkunft anhand des Viehverkehrsscheines. Der Landwirt gewährleistet mit seiner Unterschrift, dass keine augenscheinlich kranken Tiere verladen wurden sowie die Rückstandsfreiheit. Die Kontrolle der Einhaltung des Tierschutzes sowie des ordnungsgemäßen Transportes erfolgt beim Abladen der Tiere.



Lebendbeschau. Im Wartestall des Schlachtbetriebes wird der Gesundheitszustand des Tieres kontrolliert, um übertragbare Krankheiten ausschließen zu können. Der Veterinär überwacht neben dem Tierschutzbeauftragten des Schlachthofs, stichprobenweise die Betäubung und die Entblutung. Der Tierschutzbeauftragte unterliegt der Kontrolle des Veterinärs.



Fleischuntersuchung. Der Veterinär untersucht Schlachtkörper und Innereien auf Genusstauglichkeit. Dies wird mit der Anbringung der Genusstauglichkeits-Kennzeichnung abgeschlossen. Veränderungen an Organen und am Schlachtkörper werden online erfasst und stehen sowohl Landwirt als auch Schlachtbetrieb auf dem Klassifizierungsbogen zur Verfügung.



Messung. Die Klassifizierer stellen bei jedem Schlachtkörper, anhand europaweiter Normen, die Qualität in Form von Handelsklassen fest. Bei den Rindern wird anhand des Europ-Systems mit geschultem Auge der Schlachtkörper in fünf Fleisch- und Fettklassen eingestuft. Bei den Schweinen werden die Seurop-Klassen mittels elektronischem Messgerät oder Messkarte ermittelt.

Unabhängiger Klassifizierungsdienst sichert Qualität von Fleisch

Hinter der Fleischkennzeichnung steckt ein lückenloses Sicherungssystem

Sommer ist Grillzeit! Ein tolles gesellschaftliches Ereignis. Das Grillen von Fleisch verspricht höchsten kulinarischen Genuss. Doch wenn das 90-Cent-Steak am 500-Euro-Kugelgriller liegt, und bei Tisch die Fragen auftauchen „Woher kommt denn das Steak?“ oder „Stimmt die Qualität des Fleisches?“, folgt meist eine Debatte über Regionalität und Fleischqualität.

Qualitätskontrolle

In der Steiermark sichert diese Qualität der Europ-Klassifizierungsdienst von Landwirtschaftskammer und Agrarhandel OG. Die Mitarbeiter sind von der Agrarmarkt Austria (AMA) für die Tätigkeiten per Gesetz zugelassen und arbeiten auf AMA-zertifizierten Schlachthof-unabhängigen EDV-Anlagen, nach den Richtlinien des akkreditierten Qualitätsmanagementsystems der ÖVE/Önorm EN ISO/IEC 17020. Die Aus- und Weiterbildung der Klassifizierer ist ein wichtiger Bereich im Qualitätsmanagement des Unternehmens. Erst nach erfolgreich abgelegten Prüfungen und Unterfertigung einer Pflichtenangabe, die speziell auf die gewissenhafte und unparteiische Umsetzung der Gesetze abzielt, ist es dem angehenden Klassifizierer erlaubt, in der Fleischkontrolle tätig zu sein. Jedes Fleisch

wird am Schlachthof lückenlos kontrolliert. In der Steiermark werden jährlich rund zwei Millionen Schweine, circa 120.000 Rinder sowie etwa 7.000 Schafe und Ziegen geschlachtet.

Unabhängige Kontrolle

Diese müssen unabhängigen Qualitätskontrollen, hinsichtlich Genusstauglichkeit, Klassifizierung, Gewicht sowie der Herkunfts- und Qualitätssicherung der Markenprogramme unterzogen werden. Der Europ-Klassifizierungsdienst ist neben den Tierärzten wichtiger Teil dieser unabhängigen Kontrolle. Jedes angelieferte Tier wird, bevor es zur Klassifizierung kommt, von einem amtlichen Tierarzt bei der Lebendbeschau auf seinen Gesundheitszustand überprüft und für die Schlachtung freigegeben oder nicht. Alle geschlachteten Tiere und deren Innereien werden durch die sogenannte „Schlacht- und Fleischuntersuchung“ (SFU) auf Genusstauglichkeit überprüft. Erst durch diese Kontrolle werden genusstaugliche Schlachtkörper mit dem Beschaustempel freigegeben. Die Ergebnisse der Schlacht- und Fleischuntersuchung werden in einer österreichweiten Datenbank erfasst und gespeichert. Die Kernaufgabe der Klassifizierer ist die neutrale Erfassung

sämtlicher Schlachtdaten als Basis für die Abrechnung zwischen Landwirt, Schlachtbetrieb sowie Händler und Erzeugergemeinschaft. Dies betrifft vor allem die unabhängige Gewichtsfeststellung (Warmgewicht), die Einstufung in die Handelsklasse (Rinder: Europ-Fleisch- und Fettklasse; Schweine: Muskelfleischanteil durch Fleisch- und

„Alle Daten eines Tieres sind in der Datenbank rückverfolgbar.“

Hannes List
GF Klassifizierungsdienst

Speckmaß) sowie die Kontrolle der ordnungsgemäßen Zurichtung. Die gesetzlichen Anforderungen des Zuschnittes des Schlachtkörpers müssen zum Zeitpunkt der Verwiegung eingehalten werden. Jedes einzelne Tier ist am Schlachthof mittels Ohrmarke, Tätowierstempel und laufender Schlachtnummer eindeutig identifizierbar und dem jeweiligen Landwirt zugeordnet. Sämtliche Daten werden auf dem Schlachtkörper mittels Stempel oder Etikett gekennzeichnet und sind in einer österreichweiten, unabhängigen und zentralen Datenbank (ÖFK-

Klassifizierungsdatenbank www.oefk.at) dokumentiert und rückverfolgbar.

Markenprogramme

Eine sehr wichtige Tätigkeit ist die Überwachung der verschiedenen Herkunfts- und Qualitätsmarkenprogramme. Der Klassifizierer bestätigt, wo das Tier geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, weiters ob der Schlachtkörper die entsprechenden Kriterien für diverse Markenprogramme wie AMA-Gütesiegel, Bio oder gentechnikfrei erfüllt. Durch diese externe Kontrolle werden wichtige Parameter hinsichtlich Geschmack, Koch- und Brateigenschaft sichergestellt. Entscheidendes Qualitätskriterium ist der pH-Wert des Fleisches, den der Klassifizierer misst und protokolliert. Sämtliche Ergebnisse der Qualitätskontrolle müssen mittels Etikett oder Stempel am Schlachtkörper ausgelobt werden. Der Konsument muss sich darauf verlassen können, dass die Angaben am Etikett beim Kauf auch tatsächlich stimmen. Dazu hat jeder Schlachthof ein zertifiziertes Eigenkontrollsystem, das sämtliche Daten auf den Produkten auch nach der Zerlegung und Verarbeitung auf die Richtigkeit und Unverfälschtheit kontrolliert.

Christoph Zirngast

AUS MEINER SICHT

Kurt Tauschmann

Obmann Klassifizierungsdienst
Grünau/Hainersdorf



Neben der großen Verantwortung, welche unsere unabhängigen Klassifizierer heute auf unseren Schlachthöfen ausüben, stehen uns noch wesentliche Herausforderungen ins Haus. Der Klassifizierungsdienst stellt heute die Qualität der Rinder und Schweine nach vorgeschriebenen Standards fest. Neben der Qualität unserer Nutztiere werden in Zukunft die Schlachtdaten unserer Tiere immer wichtiger. Diese inneren Schlachtdaten geben uns Auskunft, wie gesund unsere Tiere wirklich waren. Es ist für die Zukunft notwendig, das Erheben und das Eingeben dieser Daten für die Tierärzte zu vereinfachen und österreichweit vergleichbar zu machen. Diese Daten müssen auch in Zukunft Grundlage für die Betreuungstierärzte auf unseren Betrieben werden. Ein großes Thema in der Öffentlichkeit ist neben Tiergesundheit und Tierschutz das

Vertrauen

Thema Antibiotikaverbrauch in der Nutztierhaltung. Mein sehr geschätzter Vorgänger Josef Kowald hat über den Tiergesundheitsdienst am Steiermarkhof einen ersten Antibiotikakongress mit großem Erfolg durchgeführt. Diese Veranstaltung hat uns gezeigt, dass der Antibiotikaverbrauch in der Humanmedizin höher ist als in der Nutztierhaltung. Aber die Senkung des Antibiotikaverbrauchs in der Nutztierhaltung wird in Zukunft eine sehr große Rolle spielen. Hier sind nicht nur wir als Tierhalter gefordert. Eine große Verantwortung wird hier auch bei unseren Tierärzten liegen. Neben der Erfassung dieser sensiblen Daten wird ebenso der Umgang damit in Zukunft eine Herausforderung werden. Denn es hat sich bereits in der Vergangenheit immer wieder gezeigt, dass Daten irgendwo landen können und oft missbräuchlich zum Nachteil der Landwirtschaft ausgelegt werden. Ich bin aber zuversichtlich, in Zukunft gemeinsam mit den Schlachthöfen, den Tierärzten und dem zuständigen Gesundheitsministerium diese Herausforderungen zu meistern. Nicht zuletzt für mehr Tierwohl und mehr Tiergesundheit sowie auch für ein gutes Gefühl bei unseren Konsumenten. Denn sie vertrauen darauf, dass sie von uns mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt werden. Und dieses Vertrauen verpflichtet. In diesem Zusammenhang darf ich auch Josef Kowald für sein verbindendes Wirken ein großes Danke aussprechen. Es ist heute einer unserer größten Vorteile, dass Bauern, Schlachthöfe, Verarbeiter und Handelsketten miteinander reden.

Neue Datenbank

Neues Design. Die neue benutzerfreundliche Datenbankoberfläche fällt einem bereits beim ersten Blick auf. Entscheidend ist das schnelle Auffinden der Klassifizierungsdaten der letzten, an den Schlachtbetrieb gelieferten, Tiere. Die Datenbank ist auch für Mobiltelefon und Tablet optimiert.

Verbesserungen. Die wichtigsten Funktionen, wie das Klassifizierungsprotokoll (Inspektionsbericht) als pdf-Datei, die Detailsicht oder der Datendownload als csv-Datei (Excel) einzelner oder mehrerer Lieferungen, wurden beibehalten und können über die neu geschaffenen Icons angewählt werden.

Neue Such- und Filterfunktionen. Der neue Such- und Filterbereich befindet sich nun links und kann bei Bedarf weggeklappt werden. Neben der bekannten Suche, die um einige Funktionen erweitert wurde, gibt es nun innerhalb der Suchergebnisse auch eine Filtermöglichkeit.

SFU-Datenanzeige. Die Ergebnisse der Schlacht- und Fleischuntersuchung (kurz SFU), welche die Veterinäre am Schlachtbetrieb erfassen, konnten bislang nur über das Klassifizierungsprotokoll eingesehen werden. Die neue Datenbank ermöglicht eine direkte Suche nach den SFU-Daten und deren Darstellung.

Anmeldung. Funktioniert wie bisher mittels eigener Betriebsnummer und dem AMA-Pincode, welche auch für die Anmeldung bei „eAMA“ Verwendung finden.

Klassifizierungs-Leistungen

Klassifizierte Tiere. Der steirische Europ-Klassifizierungsdienst sichert Herkunft und Qualität von 1,9 Millionen Schweinen, 105.750 Rindern, 7.913 Kälbern und 7.150 Schafen.

13 Schlachtbetriebe. In folgenden zehn Schweineschlachtbetrieben ist der Europ-Klassifizierungsdienst aktiv (Buchberger GmbH, Fleischhof Raabtal, Fraiss, Jöstl Bauerngut GmbH, Norbert Marcher GmbH, Herbert Ramsauer, Scheucher Fleisch GmbH, Steirerfleisch GmbH, Turza GmbH, Josef Strauß) sieben Rinderschlachtbetriebe (Buchberger GmbH, Norbert Marcher GmbH, Herbert Ramsauer, Scheucher Fleisch GmbH, Weizer Bergland, Günther Zotter, Johann Zsifkovics). Ein Schafschlachtbetrieb (Weizer Bergland).

Überprüfte Markenprogramme 2017. 22 Qualitätsprogramme von Rind und Kalb werden überprüft. 50.867 Tiere wurden 2017 ausgelobt; Zwölf Qualitätsprogramme Schweine: 1.421.762 Tiere wurden 2017 ausgelobt. Vier Qualitätsprogramme Schafe und Lämmer: 5.145 Tiere wurden 2017 ausgelobt.

Unternehmen. Gesellschafter: Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer Steiermark; Vorstandsvorsitzende: Johann Kaufmann, Kurt Tauschmann; Beiräte: Franz Petzl, Karl Turza, Franz Mairold, Gottfried Loibner; Geschäftsführung: Ing. Hannes List und DI Christoph Zirngast; 57 Mitarbeiter.

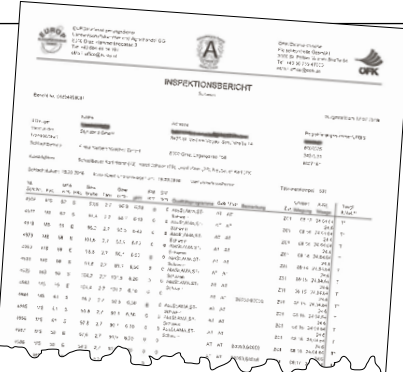
Tiere bis hin zur Kennzeichnung



Verwiegung. Die korrekte Verwiegung am Schlachthof ist durch EU-Verordnungen geregelt. Sie darf nur auf geeichten Waagen erfolgen, deren Funktionsfähigkeit im laufenden Betrieb zu kontrollieren sind. Sie darf nur durch den befugten Klassifizierer bedient werden.



Kennzeichnung. Jede Schlachtkörperhälfte eines Rindes wird mit einer laufenden Schlachtnummer gestempelt, welche sich auch im Klassifizierungsprotokoll wiederfindet und beide Schlachtkörperhälften werden mit Etiketten versehen. Schweine: Die laufende Schlachtnummer wird einmal je Schlachtkörperhälfte eindeutig erkennbar angebracht. Die Kennzeichnung der Handelsklasse hat mit einem Stempel zu erfolgen. Bei einer Etikettierung muss je Schlachtkörperhälfte mindestens ein Etikett angebracht werden.



Protokoll. Unverzüglich nach der Feststellung des Muskelfleischanteils (MFA) beim Schwein, der Einstufung der entsprechenden Klassen beim Rind sowie der Feststellung des Gewichtes wird für jeden einzelnen Schlachtkörper ein umfassendes Protokoll erstellt.



„Es ist uns gelungen, dass bei der Qualitätssicherung großes Vertrauen zwischen den Partnern herrscht. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft und die korrekte Verwiegung sind die Säulen aller Markenprogramme in ganz Österreich.“

Josef Kowald,
Pionier Klassifizierungsdienst

Qualitätsprogramme



Herkunft und Qualität. Der Klassifizierungsdienst prüft, ob die verschiedenen Kriterien und Qualitätsparameter der jeweiligen Markenfleisch-Programme eingehalten wurden. Für die Qualitätsprüfung werden vom Markenprogrammbetreiber verschiedene Kriterien festgelegt. Wichtigstes Kriterium ist die Herkunftsprüfung. Entscheidendes Qualitätskriterium ist bei allen Markenprogrammen der pH-Wert des Fleisches.



Kernöl: Regeln strenger als EU verlangt

Strengster g.g.A.-Schutz für Grünes Gold

Um Missverständnisse auszuräumen: Steirisches Kürbiskernöl ist eines der am strengsten geschützten g.g.A.-Produkte Europas, weil die drei entscheidenden Produktionsschritte in eingegrenzten heimischen Gebieten erfolgen. Das ist auch in der Produktspezifikation festgelegt, die beim Österreichischen Patentamt aufliegt. Die Produktspezifikation für „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sieht Folgendes vor:

► **Herkunft der Kerne.** Die Kerne kommen aus definierten und seit vielen Jahrzehnten historisch gewachsenen Anbaugebieten aus Teilen der Steiermark, Niederösterreichs und des Burgenlandes.

► **Machart.** Festgelegt ist auch die typische, traditionelle Machart des Knetens, Röstens und Pressens.

► **Pressung.** Sie erfolgt in eingegrenzten Gebieten der Steiermark und des Burgenlandes, wobei 99 Prozent der Kerne in der Steiermark gepresst werden.

Die g.g.A.-Regeln für Kürbiskernöl sind damit viel strenger als die EU verlangt: Während für g.g.A.-Produkte nur ein Produktionsschritt in einem definierten Gebiet vorgesehen ist, setzen die Mitglieder der Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl“ alle drei wesentlichen Produktionsschritte in eingegrenzten Gebieten um.



1.000 Arbeitsstunden pro Hektar

Krenanbau nur mit fixem Abnahmevertrag

Der Erfolgskurs des Steirischen Krens kann sich sehen lassen: Die Anbaufläche hat sich in den vergangenen zehn Jahren verdoppelt und kratzte 2017 an der 400-Hektar-Grenze. Damit hat er vorläufig seine Marktgrenze erreicht. Daher empfiehlt der Verein „Steirischer Kren g.g.A.“ einen Anbau dieser beliebten Wurzel nur mehr mit einem fixen Abnahmevertrag.

„Der Krenanbau ist mühsame Arbeit.“, unterstreicht Vereinsobmann Martin Kern. „Um die besondere Qualität und das typische Aussehen der scharfen Wurzel (gerade Stange, gebogener Kopf) zu erzielen, bedarf es etwa 1.000 Arbeitsstunden.“ Aufgrund dieser hohen Investition in Personalressourcen wurde schon vor Jahrzehnten der Vertragsanbau für Kren aufgebaut, um das finanzielle Risiko zu minimieren.

Krenanbau Steiermark

Jahr	Hektar	Zuwachs ha	Zuwachs %
2009	157		
2010	210	53	25
2011	263	53	20
2012	286	23	8
2013	276	-10	-4
2014	293	17	6
2015	316	23	7
2016	342	26	8
2017	398	56	14
Summe	241	85	

Marke „Steirisches Kürbiskernöl“

Landwirtschafts- und Wirtschaftskammer schützen Produzenten und Konsumenten

Auf den heiß umkämpften Agrarmärkten sind kleine landwirtschaftliche Betriebe meist schutz- und wehrlos. Mit der von Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer und der Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl“ aufgebauten Marke „Steirisches Kürbiskernöl“ und dem wesentlich strenger als verlangt umgesetzten EU-Herkunftsschutz g.g.A. gelang es, die landwirtschaftlichen Betriebe zu schützen.

Zukunftswege

Höfe und Ölmöhlen schaffen es, neue Zukunftswege einzu-

schlagen und die Verbraucher vor unsicheren Kernöl-Kopien aus China und Osteuropa zu bewahren. 3.400 heimische Kürbisbauern und 30 Ölmöhlen haben sich in den vergangenen 20 Jahren diesem Erfolgsweg angeschlossen. Damit möglichst viele landwirtschaftliche Betriebe diesen Schutz nutzen können, ist die Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl“ jederzeit für neue Mitglieder offen.

Schutz vor Fälschungen

Die Marke „Steirisches Kürbiskernöl“ gibt den Verbrauchern höchste Sicherheit hinsicht-

lich Qualität und heimischer Herkunft und bewahrt sie somit vor fragwürdigen Kernöl-Imitaten und Fälschungen mit chinesischen und osteuropäischen Kernen. Dahinter steckt ein lückenloses Herkunftssystem, das auch laufend von einer externen, unabhängigen Kontrollfirma überprüft wird.

Herkunft gesichert

So ist mit einem Mausklick (www.steirisches-kuerbiskernoel.eu) bei Eingabe der am Flaschenhals angebrachten, individuellen Banderolenummer die Herkunft des Kürbiskernöls

vom Ladentisch bis zum Landwirt rückverfolgbar.

Qualität gesichert

Die Qualitätssicherung erstreckt sich vom Anbau, der Kulturpflege und Ernte über das Waschen, Trocknen und Lagern bis zur Pressung.

Unabhängige Labortests

In diesem Zusammenhang werden auch tausende unabhängige Laboruntersuchungen, Kernproben und -analysen sowie Produktverkostungen durchgeführt.

Seit zwei Jahren wird sogar die bei Orangensaft erfolgreich verwendete US-Testmethode „Food-Profiling“ zur hundertprozentig sicheren Herkunfts- und Qualitätsanalyse testweise eingesetzt. Das Ergebnis: Die heimische Herkunft und beste Qualität der Kerne wurde bestätigt.



Markenlöschung: Es ändert sich nichts

Im Fokus: Neun zentrale Fragen und Antworten zur Wortbildmarke

1. Die Wortbildmarke Steirisches Kürbiskernöl ist national gelöscht. Was bedeutet das?

ANDREAS CRETNIK: Die Wortbildmarke „Steirisches Kürbiskernöl“ hat nichts mit dem EU-Herkunftsschutz für das Leitprodukt der Steiermark zu tun. Daher gibt es auch keine unmittelbaren Auswirkungen auf Mitglieder der „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl“. Dazu kommt, dass die idente Wortbildmarke auch international geschützt wurde. Der Schutz ist daher für die EU und die Schweiz aufrecht. Für die Mitglieder ändert sich somit derzeit nichts.

2. Warum wurde die Marke gelöscht?

CRETNIK: Die Löschung wurde von einer Ölmühle mit der Begründung beantragt, dass die Markeninhaberin (Landwirtschaftskammer Steiermark) diese Individualmarke in den vergangenen fünf Jahren nicht rechtmäßig verwendet habe. Da die Landwirtschaftskammer selbst kein Kürbiskernöl erzeugt, hat sie die Markennutzung der Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und deren Mitgliedern übertragen. Bei einer Individualmarke muss eine Rückverfolgbarkeit zu den Produzenten möglich sein. Das ist mit der Banderolenummer eindeutig der Fall. Aber: Der Nachweis, dass die Wortbildmarke millionenfach von den Mitgliedern verwendet wurde, war nicht ausreichend genug, um die Funktion einer Individualmarke zu erfüllen.

3. Welche Schritte haben Kammer und Gemeinschaft nach der Löschung gesetzt?

CRETNIK: Es wurde sofort agiert und die Wortbildmarke als Verbands- und Gewährleistungsmarke national und internati-

onal neu angemeldet. Die von der Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl“ in die Wege geleiteten Eintragungsverfahren sind derzeit im Laufen und sollten in einigen Wochen abgeschlossen sein. Damit ist eine unveränderte Weiterverwendung der Wortbildmarke in Zukunft gewährleistet.

4. Wird es die Banderole „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ mit der fortlaufenden Nummer auch in Zukunft geben?

CRETNIK: Auf jeden Fall! Damit ist für die Konsumenten auch die vollständige Transparenz des Produktes auf der Homepage www.steirisches-kuerbiskernoel.eu nachvollziehbar.

5. Welche Auswirkungen hat die Markenlöschung auf Verein und Kontrollsystem?

CRETNIK: Absolut keine! Ein funktionierendes Kontrollsystem ist die Grundvoraussetzung für den EU-Herkunftsschutz. Nachdem dieser, von der Wortbildmarke unabhän-

gig in unveränderter Form besteht, kommt es auch hier zu keiner Änderung im Verein und im Kontrollsystem. Daher unbedingt die bisherigen Abläufe des Kontrollsystems einhalten.

6. Warum werden für „Steirisches Kürbiskernöl“ auch niederösterreichische und burgenländische Kerne verarbeitet?

CRETNIK: Für jedes EU-geschützte Produkt muss es eine sogenannte „Spezifikation“ geben, in der die wesentlichen Kriterien eines Produktes festgelegt werden. In der für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. gültigen Spezifikation wurden bereits 1996 die zulässigen Anbaugebiete mit Teilen der Steiermark, des Burgenlands und Niederösterreichs festgelegt. Denn genau diese definierten Gebiete waren die nachweislich traditionellen Ölkürbis-anbaugebiete Österreichs.

7. Ist auszuschließen, dass ausländische Kerne zu Steirischem Kürbiskernöl verarbeitet oder Mischun-

gen hergestellt werden?

CRETNIK: Für Kürbiskernöl ist ein sehr gut funktionierendes Kontrollsystem mit externen Kontrollen durch eine unabhängige Prüfstelle aufgebaut worden. Trotzdem ist es wichtig, das steirische Leitprodukt weiter abzusichern. Daher wendet die Gemeinschaft gemeinsam mit dem Lebringer Lebensmittelinstitut Dr. Wagner seit rund zwei Jahren verdeckt eine sehr vielversprechende Analyse-methode aus den USA an. Damit können Herkunft, Qualität und eventuelle Mischungen festgestellt werden. Bei hunderten von Analysen wurde keine einzige Auffälligkeit festgestellt.

8. Ist es zwingend notwendig Mitglied der Gemeinschaft zu sein, um „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zu erzeugen?

CRETNIK: Nein. Beim EU-Herkunftsschutz ist es nur zwingend notwendig, sich einer Kontrolle zu unterwerfen. Dies erfüllt man mit Abschluss eines Kontrollvertrags mit einer für „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ akkreditierten und zugelassenen Kontrollstelle, oder als Mitglied beim Verein „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und der damit verbundenen Eingliederung in deren Kontrollsystem. Die Mitgliedschaft bringt Kostenvorteile für die Teilnehmer.

9. Was hat der EU-Herkunftsschutz den Kürbisbauern und Ölmöhlen bisher gebracht?

CRETNIK: Bereits 3.400 heimische Kürbisbauern haben sich angeschlossen. Sie konnten den Absatz von Markenkürbiskernöl von 500.000 (1996) auf drei Millionen Liter im Jahr 2017 steigern. Der Umsatz entwickelte sich von vier auf rund 55 Millionen Euro.



Geschäftsführer
Andreas Cretnik:
„Es geht nur um diese
Wortbildmarke“



SUIZID
Serie Teil 2
Warnsignale erkennen
Lebensqualität Bauernhof

In Österreich scheiden mehr Menschen freiwillig aus dem Leben als im Straßenverkehr sterben

Auf leise Signale hören

Psychische Probleme wahrnehmen und Hilfe holen, wenn nötig

Es gibt eine Art „Erste-Hilfe-Kurs“ für den Umgang mit Menschen in ernsthaften Krisen.

Jährlich nehmen sich weltweit rund 800.000 Menschen das Leben. Das heißt, alle 40 Sekunden verstirbt ein Mensch durch die eigene Hand. Im Jahr 2016 nahmen sich in Österreich 1.204 Menschen das Leben (im Vergleich dazu starben 436 Personen durch Verkehrsunfälle). Die Steiermark nimmt mit 204 Todesfällen durch Suizid weiterhin eine traurige Spitzenposition im österreichwei-

ten Vergleich ein. Im Jahr 2011 wurde durch das Gesundheitsressort und die Psychiatriekoordinationsstelle des Landes Steiermark der Dachverband der sozialpsychiatrischen Vereine und Gesellschaften Steiermarks mit der Umsetzung eines Suizidpräventionsprojektes beauftragt.

Beinahe flächendeckend

Momentan steht das, durch das Land Steiermark finanzierte, vielfältige Angebot von „Go-On Suizidprävention Steiermark“ in den Regionen Bruck-Mürzzuschlag, Deutschlandsberg, Hartberg-Fürstenfeld, Murau/Murtal, Leibnitz, Leo-

ben, Liezen und Voitsberg zur Verfügung. In den kommenden Jahren soll das Projekt flächendeckend auf die Steiermark ausgebaut werden.

Erste-Hilfe-Kurs

Suizide und Suizidversuche können uns sowohl im beruflichen als auch im privaten Umfeld betreffen. In jedem Fall stellen sie eine enorme Herausforderung dar und machen oft rat- und hilflos. Vorträge und Workshops im öffentlichen wie auch im geschlossenen Rahmen sollen – im Sinne eines Erste-Hilfe-Kurses für die Psyche – einen sicheren Umgang mit schwierigen Situationen

vermitteln. Das Angebot richtet sich an die Allgemeinbevölkerung, öffentliche Einrichtungen und Schulen, aber auch an spezifische Berufsgruppen und Organisationen (Ärzte, Psychologen, Pflegekräfte, Polizei, Presse u.v.m.). Thematisiert werden Entstehung und Bewältigung von Krisen, Risikogruppen und Warnsignale bei Suizidgefahr sowie psychische Erkrankungen als Risikofaktor. Weiters werden regionale Hilfsangebote vorgestellt und Möglichkeiten der Selbstvorsorge aufgezeigt. Denn Wissen hilft!

Verena Leutgeb

► **Kontakt:** Tel. 0664/2642529, www.suizidpraevention-stmk.at

BRENNPUNKT

Anna Kandlbauer

Lebensqualität Bauernhof
Landeskammer



In unserer Leistungsgesellschaft scheint es selbstverständlich, fit und gesund zu sein und alle Herausforderungen zu meistern. In unserem Leben gibt es aber Höhen und Tiefen, die uns fordern und manchmal auch überfordern. Da kann das Reden über die Situation sehr hilfreich sein. Durch das Erzählen wird manches klarer. Es kommen neue Ideen zur Lösung oder Veränderung und manchmal wird eine Situation einfach ein Stück leichter. Bei bestimmten Themen ist es gut in der Familie und mit Freunden zu reden. Aber manchmal ist jemand von außen gefragt, bei dem ich einfach nur Mensch sein kann und jeder Gedanke Platz hat. Das bäuerliche Sorgentelefon ist so ein Ansprechpartner. Werktags von 8.30 bis

Es ist wer da!

12.30 Uhr unter 0810/676810 ist jemand da, der zuhört, nachfragt und mit dem weitere Schritte entwickelt werden können. Bei einem Drittel der Anruferinnen geht es um Generationenkonflikte. An zweiter Stelle sind Partnerschaftsthemen. Aber auch Suizidgedanken, Depression oder Überforderung gehören dazu. Manchmal ist jedoch ein persönliches Gespräch gefragt. Dazu gibt es seit einem Jahr ein spezielles Beratungsangebot der Landwirtschaftskammer zum Bereich „Lebens- und Arbeitswelt Bauernhof“ mit den Beraterinnen Johanna Huber, Tel. 0664/602596-4223, Anna Kandlbauer, Tel. -4329, und Barbara Kiendlspurger, Tel. -4116. Seien Sie achtsam – auch mit sich selbst!

Europagipfel der Landjugend

Burschen und Mädchen testeten ihr Wissen in Schottland, mit dabei vier Steirer

Von 12. bis 19. August fand in Schottland die „European Rally“ statt, ein Treffen der Rural Youth Europe. Auch ein österreichisches Team war dabei: Bundesleiterin Julia Saurwein und die Bundessieger vom 4er-Cup 2017, Robert Thonhofer, Andreas Täubl, Christine Holzer und Andrea Holzer-Rosenmayer von der Landjugend Krieglach. „In Schottland angekommen wurden wir von kalten Temperaturen und Regen empfangen, kurz darauf

folgte glücklicherweise schon eine herzliche, warme Begrüßung von Vertretern der Rural Youth Europe“, so die Steirer.

Viele Gemeinsamkeiten

Sie verbrachten die ersten Tage damit, in Vorträgen und Workshops über Barrieren im ländlichen Raum zu diskutieren und versuchten herauszufinden, wie junge Menschen diese Hindernisse überwinden können: „Es entstanden interessante Gespräche und wir stellten immer wieder fest, dass es zwi-

schen Jugendlichen aus ganz Europa viele Gemeinsamkeiten gibt.“ Die meisten Teilnehmer der Rally kommen von einer Landwirtschaft. So gab es immer genügend Gesprächsstoff und Erfahrungen wurden ausgetauscht.

Spaß muss sein

Die Abendveranstaltungen waren vielfältig, von Scottish Night über das internationale Buffet bis zu einem Lip Sync Battle war alles dabei. „Wir hatten jeden Abend viel

Spaß und nutzten die Möglichkeit, um neue Kontakte zu knüpfen“, so die Teilnehmer. Ein besonderes Highlight war die Exkursion auf der mehrere Farmen am Programm standen: „Wir bekamen Einblick in die Arbeitsweise der Landwirte und erfuhren, dass auf vielen Betrieben junge Menschen durch ihr Engagement viel erreicht hatten.“ Das Fazit: „Wer die Gelegenheit bekommt an einer Veranstaltung der Rural Youth Europe teilzunehmen, nutzt sie!“

JUNG & FRECH

Andrea Schönfelder

Landesleiterin Landjugend
Steiermark



In Zeiten von Google Maps, Street View oder Earth kann man die Erde auch bequem via Internet von zu Hause aus vor dem Computer bereisen. Zahlreiche Aufnahmen von Sehenswürdigkeiten können online besichtigt werden und man weiß genau, wie es am gewünschten Ort aussieht, ohne selbst dort gewesen zu sein. Doch kann mir eine digitale Bildpunktanzeige dasselbe Gefühl vermitteln,

Reisezeit

wie der Anblick einer atemberaubenden Sehenswürdigkeit? Nein, natürlich nicht – selbst nicht mit neuester Virtual-Reality-Technik (VR-Brille). Ich selbst bereise gerne die Welt und schreibe auch vor fremden Ländern nicht zurück. Die heurige Landesreise der Landjugend Steiermark geht nach Südafrika und natürlich bin ich mit dabei. Ich möchte gerne eine andere Landschaft, Kultur und Infrastruktur kennenlernen. So gerne ich die Welt bereise, so gerne bin ich aber auch zu Hause und mache Urlaub in Österreich. Je mehr man im Ausland war, desto deutlicher bemerkt man, wie schön Österreich als Gesamtes ist und wie glücklich wir uns schätzen können, in diesem Land wohnen zu dürfen. Man muss nicht immer in die Ferne reisen, um Schönes zu erleben.



Christine Holzer, Robert Thonhofer, Julia Saurwein, Andreas Täubl und Andrea Holzer-Rosenmayer vertraten Österreich

BAUERNPORTRÄT



Andrea Potzinger-Wurzer

VRK/WERNER KRUG

Ihr Name taucht immer wieder auf Siegerlisten von Landes- und Bundesbrotprämierungen auf: Andrea Potzinger-Wurzer. Ihr Brot und Gebäck ist großteils aus Mehl gebacken, das eine nahegelegene Mühle aus dem Roggen und Weizen mahlt, das die Gersdorferin auf ihrem Betrieb anbaut. Dinkel und verschiedene Saaten, die ihre Brotsorten verfeinern, kauft Potzinger-Wurzer bei der Schaffler Mühle aus der Region zu. Durchs Backen kann sie den Hof mit nur knapp neun Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche im Vollerwerb führen. „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“, erklärt die Bauernbrot-Bäckerin. Nach ihrer Ausbildung in der Fachschule Hatzendorf arbeitete sie nebenbei in einer Hof-Bäckerei, bis ihr Großvater zum Pflegefall wurde und ihre Arbeitskraft zu Hause

Brot-Erwerb

gebraucht wurde. Ihre Mutter schenkte ihr dann 2008 einen Brotbackofen, damit sie ihre Leidenschaft weiter ausüben konnte. Dies nahm Andrea Potzinger-Wurzer zum Anlass, den damaligen Schweinemast-Betrieb umzustellen. 2009 wurde ein neuer, kleiner Verkaufsraum gebaut und die Backstube vergrößert. Im selben Jahr noch übernahm sie den elterlichen Betrieb und lernte im Herbst ihren Mann Bernhard kennen, der sie in seiner Freizeit, neben ihren beiden Eltern, tatkräftig unterstützt. Heute ist der Betrieb bis auf einen Hund, Katzen, zwei Esel und zwei Ziegen viehlos. Auf 2,2 Hektar steht eine Holunderkultur. „Das passt gut zusammen, denn im Winter ist die Nachfrage nach Brot und Gebäck kleiner, dafür ist der Holler zu schneiden.“ Die Feldarbeit erledigen ihr Mann sowie ihr Vater. Seit drei Jahren sind Sonnenblumen in der Fruchtfolge, weil sie Probleme hatten, auf den wenigen Flächen die Anbaupause von Ölkürrbis einzuhalten. „Die Sonnenblumenkerne verkaufen wir im Winter als Vogelfutter an unsere Kunden mit“, schildert Potzinger-Wurzer. Mit ihren zahlreichen Brotsorten und süßem sowie pikantem Gebäck beliefert sie zwei Geschäfte und sechs Buschenschenken. Ihr Brotgetreide ist bei der Schaffler-Mühle in Gersdorf eingelagert, von der sie wöchentlich frisch gemahlenes Mehl bekommt. Ihr Natursauerteig muss zwölf Stunden reifen, bevor sie ihn weiterverarbeitet. Auch frische Germ kommt in ihr Gebäck. „Der Sauerteig verleiht dem Brot einen einzigartigen Geschmack, macht es saftig und haltbar. Meine Kunden bestätigen mir, dass mein Brot über mehrere Tage ein Genuss ist“, ist sie hoch erfreut. Diese Bestätigung und die erfolgreichen Prämierungen motivieren die Bäuerin immer wieder aufs Neue.

Roman Musch

Betrieb & Zahlen:

Andrea Potzinger-Wurzer
Gschmaier 79, 8265 Großsteinbach
► Bauernhofbäckerei mit neun Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche und fünf Hektar Wald.
► 2,2 Hektar Kulturholunder, Brotgetreide (Roggen, Weizen) und Sonnenblumen.
► Zahlreiche Auszeichnungen, zuletzt Landessieger mit ihrem Bauern-Nussbrot.

Klimaschutz stärkt Regionen

Gastkommentar: Doris Stiksl kritisiert klimaschädliches Bauen

Was für ein Sommer! Dauerhitze, Dürreschäden, Murenabgänge und Überschwemmungen. Ein Sommer, der die Folgen der „globalen Erhitzung“ deutlich zeigt. Die von politischen Verantwortlichen ausgerufenen „Mission Klima“ und die damit geplanten Maßnahmen sind zumindest ein Grundstein, um die für 2030 geplanten Klimaziele zu erreichen.

Zeit läuft

Allerdings ist 2030 noch in weiter Ferne und ferne Termine erzeugen nur einen abgeschwächten Handlungsdruck. Auch werden einige der heutigen Verantwortlichen vermutlich nicht mehr am Ruder sitzen. Aber es ist hinlänglich bekannt: Wir haben keine Zeit mehr zu verlieren. Die Abrechnung unserer Entscheidungen, die wir heute treffen, erfolgt in der Zukunft.

Marktchance

Marketingmensen wie ich sind trainiert, Probleme als potenzielle „Marktchance“ zu sehen. So ist es auch mit dem Klimaschutz. Dieser birgt für unser Land sowohl in wirtschaftlicher als auch gesellschaftspolitischer Hinsicht eine große Chance. Als Beispiel sei der Wohnbau genannt. Dieser verbraucht 40 Prozent unserer gesamten Ressourcen und macht weltweit mehr als

ein Drittel der Treibhausgasemissionen aus. Hier steckt ein Riesenzugpotenzial. Um den steigenden Wohnungsbedarf zu decken, der durch regionale Abwanderung ausgelöst wird,

„Kunststofffenster und Styropor-Dämmung sind Klimakiller.“

Doris Stiksl

Geschäftsführerin proHolz

wachsen vor allem die Städte. Dabei wird der Rechenstift scharf gespitzt angesetzt, um leistbares Wohnen zu ermöglichen und der niedrigste Preis diktiert die Vergabe. In Folge reisen nicht nur die Bauarbeiter von weit her, auch die verwendeten Materialien wie Stahlbeton, Kunststofffenster und -böden hinterlassen einen tiefen ökologischen Fußabdruck und das in diesen Häusern erzielte „leistbare Wohnklima“ lässt Bewohner und Umwelt schnaufen. Ähnlich ist es bei

Sanierungen von Altbeständen. Es ist kurzsichtig, Investitionen zu fördern, die den Heiz- und Kühlbedarf eines Gebäudes reduzieren, wenn in Folge Bauten in Styropor gehüllt werden – ein Material, das aus Erdöl produziert wird, viele Kilometer zurücklegt und bei der Erzeugung Tonnen von klimaschädlichem CO₂ freisetzt.

Regionale Arbeitsplätze

Das wäre nicht nötig. Denn unsere Wälder liefern einen Baustoff, der beim Wachsen nur ein Gas produziert – und das ist Sauerstoff, und gleichzeitig Kohlenstoff bindet. Wenn das Holz in den heimischen Unternehmen verarbeitet wird, werden in den Forstbetrieben, Transportunternehmen, im Handel und in den Handwerksbetrieben regionale Arbeits-

plätze gesichert. Auch „gesunde Dämmprodukte“ wachsen vor der Haustüre. Hanf, Flachs, Zellulose oder Holzfasern werden mittlerweile zu effizienten Produkten verarbeitet, die Arbeitsplätze im Ort schaffen und somit auch Kaufkraft sichern – was wiederum weniger Abwanderung aus den Regionen nach sich zieht.

Klimagescheit handeln

Der Klimaschutz als Treiber von Wirtschaft, Landwirtschaft und Gesellschaft gibt die Möglichkeit an einem gemeinsamen Ziel zu arbeiten, das den Menschen Arbeit und auch Zukunft bietet. Die Zeit ist reif und wir Steirer sind weit veränderungsbereiter als es die Politik vermutet. Die Rahmenbedingungen für „klimagescheit handeln“ müssen allerdings geschaffen werden.

Anreize schaffen

Daher gilt es schnell zu entscheiden, welche Bauten, Produkte oder Leistungen in Zukunft mit öffentlichen Geldern finanziert oder gefördert werden. Mit einer an den Klimaschutz gekoppelten Förderung beziehungsweise Steuer könnten zusätzliche Anreize geschaffen werden und die Steiermark wieder einmal Vorreiter sein. Denn handeln wir nicht jetzt, werden es nicht nur die heißen Tropennächte sein, die uns in Zukunft den Schlaf rauben.

GASTAUTORIN

Doris Stiksl ist Geschäftsführerin der Holzwerbeinitiative proHolz Steiermark. stiksl@proholz-stmk.at

Die Meinung der Gastautorin muss sich nicht mit jener der Redaktion decken.



PERSONELLES

Ein großer Steirer mit Handschlagqualität

Gratulation! Präsident a. D. Gerhard Wlodkowski feierte kürzlich seinen Siebziger



Präsident
a. D.
Gerhard
Wlodkowski
MELBINGER

Der frühere Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark und auch Österreich, Ök.-Rat Gerhard Wlodkowski, feierte vor kurzem seinen 70. Geburtstag. Wlodkowski stammt aus

Gosdorf im früheren Bezirk Radkersburg und besuchte nach der Pflichtschule die landwirtschaftliche Fachschule Hafendorf. Quasi als Feuertaufer übernahm er als 17-Jähriger nach dem plötzlichen Tod seines Vaters den elterlichen Betrieb. Sein enormer Fleiß und seine große Einsatzbereitschaft zeigte sich auch darin, dass er die Leitung der Landjugend seines Heimatbezirks übernahm und von 1966 bis 1969 auch stellvertretender Landesobmann der Landjugend war. Sein erstes gesamtösterreichisches Wirken war die Obmannschaft bei den österreichischen Geflügelmästern. In der Landeskammer wurde er 1986 zum Landeskammerrat, 1991 zum Vizepräsidenten und 1993 zum Präsidenten gewählt.

Politisch begabt

Aufgrund seiner politischen Begabung, seiner hohen Kompetenz und seines großen Ansehens stieg er 2007 in die Funktion des Präsidenten der Landwirtschaftskammer Österreichs auf. Diese hohe gewählte Funktion übte er bis 2014 zusätzlich aus. Sehr geachtet war Wlodkowski auch als Vorsitzender des Verwaltungsrates der AMA sowie als Aufsichts-

rat der österreichischen Hagelversicherung. Wlodkowski wurde als Mann mit großer Handschlagqualität und Verhandlungsgeschick geschätzt und als ein bäuerlicher Vertreter anerkannt, der bei all den schwierigen Verhandlungen auch auf europäischer Ebene versuchte, akzeptable Lösungen nach Hause zu bringen. Im kammerinternen Bereich gehen die verschiedenen Organisationsreformen, die noch vor den Reformen des Landes Steiermark getroffen wurden, ebenso auf ihn zurück, wie die Schaffung von großen baulichen Maßnahmen im Bereich von Bezirkskammern, Wirtschaftsbetrieben und dem Hauptgebäude der Landeskammer.

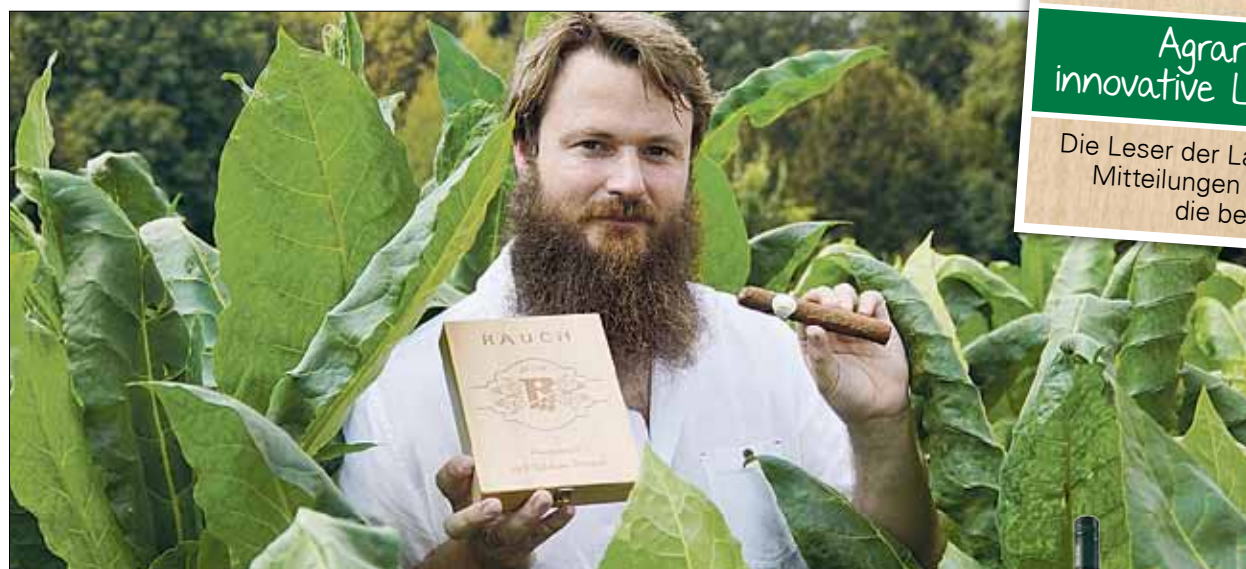
Dietmar Moser

Der für die Betreuung der verschiedenen Kammergebäude zuständige Mag. Ralf Gregory feierte kürzlich seinen 50. Geburtstag. Gregory stammt aus Wörschach im Bezirk Liezen und ist mit Land- und Forstwirtschaft eng verbunden. Nach der Reifeprüfung studierte er an der Karl-Franzens-Universität in Graz Jus. Seine Kammerlaufbahn begann im Jahre 1997 zunächst als Betriebsberater der Bezirkskammer Hartberg. 2001/02 wurde das dortige Kammergebäude erweitert und generalsaniert, wobei sich Gre-

gory als Bauherrenvertreter der Landeskammer auszeichnete. Es folgten weitere Bauprojekte bei Bezirkskammern und Wirtschaftsbetrieben, wobei schließlich die Generalsanierung des Hauptgebäudes der Landeskammer sowie die baulichen Erweiterungen beim Bildungszentrum Steiermarkhof die größten Herausforderungen darstellten. Gregory war stets auch um Weiterbildung im Bereich der Betreuung von Bauprojekten und des Facility-Managements bemüht. Wir gratulieren zum runden Geburtstag und wünschen alles Gute. D. M.



50. Geburtstag: Ralf Gregory



1. Platz
2.500 Euro
2. Platz
1.500 Euro
3. Platz
500 Euro
Bildungsgutschein
Bewerben Sie sich!
stmk.lko.at



Der Tabak von Johannes Rauch trocknet nach der Ernte ein Jahr, bevor er zur Zigarre wird, die nochmals ein Jahr reift

RAUCH

Beim Rauch raucht's auf

Das Weingut Rauch lässt den Tabakanbau mit Zigarren auferstehen

Diese Woche startet der Verkauf der Zigarren. 1.000 Stück sollen jährlich entstehen.

Sechs Jahre hat es vom ersten Versuchsanbau bis zum Start im Fachhandel gedauert, doch ab sofort kann man die mit dem Namen „Ostarrichi“ getaufte Zigarre in Österreichs Trafiken bestellen. Es ist die erste Zigarre, die vom Tabakbauer selbst veredelt wird. Deshalb musste Johannes Rauch auch bei den österreichischen Behörden Pionierarbeit leisten, um offizielle Genehmigungen zu bekommen. Er ist aktuell auch der Einzige in Österreich, der diese hat.

Know-how war noch da

Für den Anbau und die Trocknung kann Rauch auf das Wissen der Familie zurückgreifen, die bis 1980 Tabak anbaute. Schwieriger war die Sache bei der Herstellung der Zigarren. Mithilfe von Fachliteratur und im Selbstversuch erlernten Johannes und seine Tante Rosi, wie man Zigarren dreht. Die beiden stellen die Ostarrichi aus 100 Prozent eigenem Tabak in Handarbeit her. 1.000

Stück will Rauch jährlich verkaufen. Damit sollen Zigarrenliebhaber dem Regional-Trend entsprechend bedient werden.

Streng kontrolliert

Anbau, Verarbeitung und Verkauf werden vom österreichischen Zoll, Finanzamt und der Tabakmonopolverwaltung streng kontrolliert. Ähnlich einer Verschlussbrennerei muss

„ **Einzigartig: Unsere Zigarren bestehen nur aus heimischen Tabak**

Johannes Rauch
Winzer und Tabakbauer

Rauch exakte Aufzeichnungen über den Prozess führen. Abfälle der Produktion werden beispielsweise unter Aufsicht der Behörde vernichtet. Anbau und Trocknung sind landwirtschaftliche Urproduktion. Für die Verarbeitung gründete Rauch einen Gewerbebetrieb.

Drei Viertel Abgaben

30 Euro kostet eine Ostarrichi-Zigarre. Drei Viertel davon machen die Abgaben aus. Mit dem verbleibenden Viertel sind

die Produktionskosten abzudecken. Der Tabakanbau nimmt rund 0,3 Hektar ein. Nach der Ernte werden die Blätter ein Jahr getrocknet, bevor sie zu Zigarren veredelt werden. Diese reifen für ein weiteres Jahr, bevor sie verkauft werden. Hauptantrieb für Rauch war, eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen und ein einzigartiges Genussmittel auf den Markt zu bringen, das auch die Bekanntheit und das Image des Weingutes hebt.

Weingut und Brennerei

Der Hauptbetriebszweig von Familie Rauch ist und bleibt der Qualitätswein, der bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Neun Hektar Rebflächen hat man selbst, zudem werden noch rund drei Hektar Trauben zugekauft, die Weinbau- und Kellermeister Johannes Rauch keltert. Und brennt er selbst eingemaischtes Obst. Die Edelbrandherstellung soll in nächster Zeit mit der Investition in einen modernen, größeren Kessel ausgeweitet werden. Gelegenheit mehr über Weine, Edelbrände und Zigarren der Familie zu erfahren, gibt es am 21. Oktober ab 13 Uhr beim Weinhoffest.

Roman Musch

Markt.

Tabakmonopol. In Österreich herrscht ein Tabakmonopol. Streng kontrolliert dürfen Tabakprodukte ausschließlich über Trafiken verkauft oder von lizenzierten Großhändlern gehandelt werden. Johannes Rauch muss seine Ostarrichi-Zigarren allen Trafikanten zu den selben Konditionen anbieten und darf niemanden bevorzugen. Wer eine Ostarrichi kaufen möchte, fragt derzeit am besten in der Trafik seiner Wahl an.

Potenzial.

Handarbeit. Die 1.000 Stück Zigarren sind vorerst das Limit des Familienbetriebes. Die arbeitsintensive Herstellung ist der limitierende Faktor der Manufaktur. In Zukunft will Rauch auch Pfeifentabak anbieten. Die Marke steht bewusst mit dem Weinbau und der Edelbrandproduktion in Verbindung, um Genussmenschen an diese Produkte der Familie heranzuführen. Durch die Pionierarbeit bei den Behörden wurde der Weg in diese Nische erleichtert.

Nominiert für den Vifzack 2019

Johannes Rauch
Perbersdorf 30, 8093 St. Peter am Ottersbach, Tel. 0664/2808437
rauch@weinhof-rauch.at
www.tabak-rauch.at



Mobile Pflege gehört aufgewertet

ROTES KREUZ

Schwarzmann: Mobile Betreuung ausbauen

Von österreichweit rund 453.000 Pflegegeldbeziehern werden 84 Prozent zu Hause betreut und zwar 45 Prozent durch Angehörige, 31 Prozent über mobile Dienste, fünf Prozent über eine 24-Stunden-Betreuung sowie zwei Prozent in teilstationären Einrichtungen.

„Ohne pflegende Angehörige, davon ein Großteil Frauen, würde die pflegerische Versorgung in Österreich zusammenbrechen. Gerade jetzt, nach Abschaffung des Vermögensregresses in stationären Einrichtungen, ist der Ausbau mobiler Dienste notwendig“, verlangt Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann. In diesem Zusammenhang fordert sie auch die finanzielle Gleichstellung der Pflege durch Angehörige zu Hause mit der stationären Pflege.

Die Pflege zu Hause durch mobile Dienste allein oder gemeinsam mit Angehörigen ist laut Hilfswerk Österreich die volkswirtschaftlich mit Abstand günstigste Variante. Ein Pflegeheimplatz kostet im Durchschnitt 34.600 Euro pro Kopf und Jahr, während für mobile Dienste durchschnittlich 4.200 Euro pro Kopf und Jahr aufzuwenden sind.

Rüstzeug für gesunden Alltag

Schwere Schicksalsschläge, familiäre Konflikte, zwischenmenschliche Probleme oder Todesfälle im Angehörigenkreis machen es schwierig, Leben und Arbeit in Balance zu halten. Manchmal braucht es dazu einfach einen gewissen Abstand zum Alltag, um die eigenen Kraftquellen und die Lebensfreude wiederzuentdecken. Die Sozialversicherungsanstalt der Bauern (SVB) bietet daher für aktive Bäuerinnen und Bauern in belastenden Lebenssituationen zweiwöchige Gesundheitsaktionen an. Ziel dieses Angebotes ist es, neben der körperlichen und seelischen Erholung, die Widerstandsfähigkeit zu stärken und zu lernen, mit Belastungssituationen richtig umzugehen.

► **Voraussetzung** für die Teilnahme an der Gesundheitsaktion ist im Vorfeld ein Informationsgespräch Regionalbüro der SVB zu besuchen. Das nächste Informationsgespräch im Regionalbüro Graz, Dietrich-Keller-Strasse 20, 8074 Graz-Raaba, findet am 8. November 2018 statt. ► **Informationen:** SVB-Regionalbüro Oberösterreich, Abteilung Sicherheit und Gesundheit, Tel. 0732/7633-4372.

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR ERÖFFNUNG

unseres neuen Etivera-Dienstleistungs-Centers für Lebensmittelverpackungen und Etiketten

15 JAHRE ETIVERA

Von Fr. 14.9. bis Mo. 17.9.2018

-15%* auf alle lagernden Waren

- 15-jähriges Firmenjubiläum
- Fulfillment-Logistik-Center
- Etiketten- und Verpackungsdruckerei
- 700 m² Showroom
- Zahlreiche Produktneuheiten
- Exklusive Führungen
- Für Speis & Trank ist gesorgt

14.-17.9.
TAGE DER
OFFENEN TÜR
8 - 17 UHR

*Gültig auf Katalogpreise 2018 bei Barzahlung, solange der Vorrat reicht.

A-8321 St. Margarethen/Raab | Innovationspark 3 | Bestellhotline: +43 (0) 3115 / 21 999 | Online-Shop: www.etivera.com

ETIVERA®

ETIKETTEN VERPACKUNGEN AUSTRIA

SFG

EFRE



Walter Zapfl
Steuerrechtsexperte
Landeskammer

„U rlaub am Bauernhof“ – für Familien aus der Stadt beliebte Feriengestaltung, für land- und forstwirtschaftliche Betriebe gerne genutzte Zuverdienstmöglichkeit. Das Steuerrecht selbst kennt den Begriff nicht. Es unterscheidet zwischen der Privatzimmervermietung (maximal zehn Betten mit Serviceleistungen wie Frühstück oder tägliche Zimmerreinigung), der gewerblichen Zimmervermietung (mehr als zehn Betten mit Serviceleistungen) oder der Ferienwohnungsvermietung (ohne Serviceleistungen). Entscheidend für die steuerliche Einstufung – und damit für die steuerlichen Auswirkungen und Gefahren – ist zunächst, ob Serviceleistungen angeboten werden. Gibt es ein Frühstück oder eine tägliche Zimmerreinigung, entscheidet die Zahl der Betten. Bei mehr als zehn Betten liegen sogenannte „Einkünfte aus Gewerbebetrieb“ vor. Betreiber haben sämtliche Einnahmen und Ausgaben aus dieser Zimmer-

Vermietung

vermietung aufzuzeichnen. Es liegen keine Umsätze im Rahmen der Land- und Forstwirtschaft vor und es kommt daher auch die umsatzsteuerliche Pauschalierung der Land- und Forstwirtschaft nicht zur Anwendung. Hingewiesen wird auch darauf, dass die Gewerbeordnung vom gewerblichen Zimmervermieter einen Befähigungsnachweis verlangt. Wird die Zehn-Betten-Grenze eingehalten, ist eine Zuordnung zur Landwirtschaft möglich, Einnahmen aus dieser landwirtschaftlichen Nebentätigkeit sind jedoch auch bei vollpauschalierten Landwirten nicht erfasst. Eine Aufzeichnung der Einnahmen ist ausreichend. Ausgaben werden laut Pauschalierungsverordnung mit 50 Prozent angesetzt. Umsatzsteuerlich ist die Pauschalierung vorgesehen. Gibt es keine Serviceleistungen, wie etwa bei einer Ferienwohnung mit Endreinigung, zählen daraus erzielte Überschüsse nicht zur Landwirtschaft. Es liegen „Einkünfte aus Vermietung und Verpachtung“ vor. Die Anwendung der „bäuerlichen“ Umsatzsteuerpauschalierung ist nicht zulässig. In vielen Fällen verfügen Landwirtschaftsbetriebe über leerstehende Gebäude(-teile) und bauen diese zu Ferienwohnungen um. Wird ein Wohnhaus umgebaut, besteht grundsätzlich kein Problem. Wird ein bisher landwirtschaftlich genutztes Objekt (Stall, Wirtschaftsgebäude) umgebaut, kann dies beträchtliche steuerliche Auswirkungen haben. Das Steuerrecht sieht darin eine steuerpflichtige Entnahme des Objektes aus der Landwirtschaft! Mehrere tausend Euro an Einkommensteuer könnten die Folge sein. Eine Änderung beim Einheitswert wäre da noch das kleinere Übel!

Die Standfesten

Probstdorfer Wintergersten für die Steiermark

Ertragsfähigkeit, Standfestigkeit und Kornausbildung sind die Hauptkriterien bei der Sortenwahl in der Steiermark. 2018 wurde die Standfestigkeit der einzelnen Sorten durch die hohen Regenmengen auf eine sehr harte Probe gestellt. Die neue großkörnige Zweizeilige Zita ist ertraglich an der absoluten Sortimentspitze und aufgrund der exzellenten Stabilität die erste Option für die Steiermark. Zudem verfügt Zita über eine außerordentliche Blattgesundheit, im Speziellen gegenüber Mehltau, Zwergrost und Netzfleckeninfektionen. Bei den ertragreicheren Mehrzeilern ist KWS Tonic nach wie vor die meistangebaute Sorte in der Steiermark. Die Kombination aus Höchsterträgen und sehr guter Standfestigkeit bei ansprechender Kornausbildung hat die Wintergerstenanbauer überzeugt. In einigen Regionen sehr stark nachgefragt wird aber auch die neue Eigenzüch-



Finola (l.) und KWS Tonic (r.)

tung Finola. Durch ihr frühes Ährenschieben vermag Finola die Winterfeuchtigkeit besser auszunutzen und ist auch mit der Kornausbildung wesentlich früher fertig als später abreifende Vergleichssorten. Die dadurch verlängerte postflorale Periode trägt (wie vormals bei Semper) wesentlich zur Ertragssicherheit bei. Erstmals angeboten wird KWS Higgins, die Nummer 1 in Deutschland.

kompetent

welser IMESSE
6.-9. Sept. 18
FREIGELÄNDE
H/I/J – Stand 5070

3D
Hallenkonfigurator
jetzt ganz einfach
eigene Halle
kreieren.

... als Baupartner für individuelle Anforderungen im Stall- und Hallenbau.
www.wolfsystem.at

wolf SYSTEM

PROBSTDORFER SAATZUCHT

kws TONIC

Die Stärkste für die Steiermark!

Offizieller Ertragsvergleich
STEIERMARK

Sorte	Ertrag (%)
KWS HIGGINS	106%
KWS TONIC	105%
KWS Meridian	103%
ZITA	103%
SU Vireni	98%
Sandra	96%

Quelle: AGES – Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion, Beschreibende Sortenliste 2018, Standort Gleisdorf; 100% = 8.400 kg/ha

ZITA & KWS HIGGINS

Die neuen Gersten starten durch!

Wie du säst, so wirst du ernten. **www.probstdorfer.at**



Herbstlicher



Grünlandtag. Die Fachtage finden jeweils von 8 bis 16 Uhr statt: Am 11. September im Gasthaus Lorenzerhof in St. Lorenzen und am 28. September an der Fachschule Grottenhof. Neben interessanten Vorträgen zu den Themen Management, Züchtung, Fütterung und Leistung gibt es auch einen praxisnahen Stationenbetrieb.
► **Anmeldung und Infos:** Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



Bundesgartenbautagung. Von 4. bis 7. September findet in Haus im Ennstal die Bundesgartenbautagung 2018 statt. Die Tagung steht unter dem Motto „Gartenbau im (Klima-)Wandel“. Im Rahmen der Tagung werden auch die Generalversammlung des Blumenmarketings Austria, die Delegiertenversammlung der österreichischen Gärtner und der Lehrlingswettbewerb der österreichischen Junggärtner abgehalten.

PICHL-TERMINE

25.9.: Faktencheck Baumartenwahl
27.9.: Meisterinfo-Tag
1.-5.10.: ZLG Waldwirtschaft für Einsteiger, Modul 2
8.-25.10.: Forstfacharbeiterkurs, Modul 1
12.10.: Pflanzenschutz in der Christbaumproduktion
15.-19.10.: ZLG Holzausformung & -verkauf, Modul 2
19.10.: Erfolgreich Holz ausformen
22.-23.10.: Betriebssteuerung und Erfolgsbeurteilung
29.10.-16.11.: Forstfacharbeiterkurs, Modul 1
30.10.: Tuning für die Biomasseheizung



Info bei FAST Pichl,
Tel. 03858/2201-0,
fastpichl@lk-stmk.at
www.fastpichl.at

BESTER RAT AUS ERSTER HAND: DIE AKTUELLEN SPRECHTAGE

Recht

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer in Graz, telefonische Voranmeldung unter Tel. 0316/8050-1247. Bezirkskammern: Anmeldung bis spätestens eine Woche vor dem Sprechtag, unter Tel. 0316/8050-1247.

Ober-Stmk: Mo. 17.9.; FB: Do. 20.9.; HB: Mo. 24.9.; MT: Do. 6.9.; LI: Mo. 10.9. MU: Do. 27.9.; LB: Mi. 19.9.; VO: Mo. 10.9.

Soziales

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer. Bezirkskammern: Anmeldung bis spätestens eine Woche vor dem Sprechtag, unter Tel. 0316/8050-1247.

Liesen: Mo. 10.9.; 9.30 bis 11.30 Uhr.
HB: Mo. 17.9.; 9 bis 11.30 Uhr.

Steuer

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer, Voranmeldung unter Tel. 0316/8050-1256. Bezirkskammern: Anmeldung bis spätestens eine Woche vorher.

DL: Mo. 10.9., bitte in BK DL voranmelden; FB: Mi. 5.9.; HF: Do. 13.9.; LI: Mo. 10.9.; MT: Mi. 19.9., bitte in BK MT voranmelden; Ober-Stmk: Mi. 19.9.; VO: Mi. 6.9.; Weiz: Mi. 27.9.; Servicestelle-Hainersdorf: Do. 6.9.

Pflanzenbau

Die Sprechstage finden jeweils in den Bezirkskammern statt. Vorsprachen sind generell nur nach Terminvereinbarung möglich.

BK Deutschlandsberg: Terminvereinbarung unter 03462/2264.
BK Südoststeiermark: Terminvereinbarung unter 03152/2766-4311 oder 0664/602596-4344.

BK Graz: Termin unter 0664/602596-8048.
BK Hartberg-Fürstenfeld: Terminvereinbarung unter 03332/62623-4611 oder 0664/602596-4642.
BK Murtal: Termin bei Wolfgang Angeringer unter 0676/84221-4413.
BK Leibnitz: Termin unter 0664/602596-4923.
BK Liezen: Termin unter 03612/22531.
BK Südoststeiermark, Servicestelle Radkersburg: Terminvereinbarung unter 03476/2436-5411 (Servicestelle) oder 0664/602596-4344.
BK Voitsberg: Termin unter 03142/21565.
BK Weiz: Terminvereinbarung unter 03172/2684.
BK Murtal: Termin bei Wolfgang Angeringer unter 0676/84221-4413.

Direktvermarktung

BK Murau: Do. 6.9.; 8.30 bis 12 Uhr.

Nach telefonischer Vereinbarung:
BK Deutschlandsberg: 03332/62623-4611
BK Graz-Umgebung: Fr., 8.30 bis 12.30 Uhr
BK Leibnitz: Di., 8 bis 12 Uhr
BK Liezen: Mo., 03612/22531
BK Murtal: Do., 0664/602596-4644
BK Hartberg-Fürstenfeld: 0664/602596-4644
BK Obersteiermark: Mo., 03612/22531
BK Südoststeiermark: jeden Montag, 8.30 bis 12.30 Uhr
BK Voitsberg: 0664/602596-4644
BK Weiz: jeden 2. und 4. 12.30 Uhr, 0664/602596-4644

Biozentrum

Ackerbau, Schweine: Heir...



Festereigen



Jubiläumswandertag. Am 8. September findet um 10.30 Uhr ein Jubiläumswandertag für alle Meister mit rundem Prüfungsjubiläum in der Gasen statt. Knapp 500 Meister werden besonders geehrt, die in den Jahren 1958, 1968, 1978, 1988, 1998 und 2008 ihre Meisterprüfung abgelegt haben. Es sind auch alle anderen Arge-Mitglieder mit ihren Freunden und Familien dazu eingeladen.
► **Anmeldung:** Tel. 0316/8050-1322



Ramsauer Hofwanderung. Am 9. September findet die beliebte musikalische und kulinarische Hofwanderung in der Ramsau statt, die von den Bäuerinnen und Bauern des Ortes organisiert wird. Es gibt die typischen Ramsauer Krapfen- und Steirerkasspezialitäten, Schott'n, Brat'l, Miasl und andere Köstlichkeiten, die man sonst kaum auf den Speisekarten findet. Rund 200 Gäste und Einheimische werden erwartet.

- 1 Kulinarikfest.** Am 16. September wird im Zuge des Aufsteirerns in Graz der Innenhof der Landwirtschaftskammer (Hamerlinggasse 3) zum Genusshof. Von 10 bis 18 Uhr verwöhnen die steirischen Bäuerinnen mit kulinarischen Leckerbissen.
- 2 Milch- und Käsefeste.** Das weiße Gold steht im Mittelpunkt:
 - Steirisches Milchfest, 7. bis 9. September, St. Marein-Feistritz
 - Voitsberger Käsefest, 22. September, Burg Obervoitsberg
 - Kasfest, 22. September, Schloss Großsölk
- 3 Almbetriebe.** Das Vieh kehrt zurück ins Tal:
 - Wechsel-Almbetrieb, 2. September, Mönichwald
 - Lipizzaner-Almbetrieb, 15. September, Köflach
 - Dachstein-Almbetrieb, 21. bis 22. September, Ramsau am Dachstein
 - Almbetrieb, 29. September, Lachtal
 - Lange Nacht der Almen, 29. September, Ramsau am Dachstein
- 4 Weinfeste.** Stürmische Zeiten brechen an:
 - Sturm auf den Schilcher, 21. bis 23. September, Hauptplatz Deutschlandsberg
 - Winzerzug, 23. September, Klösch
 - Hopfen- und Weinlesefest, 28. bis 30. September, Hauptplatz Leutschach
 - Winzerfest, 30. September, Bad Waltersdorf
 - Kellergassfest, 30. September, Tieschen
- 5 Kürbisfeste.** Steirische Kernkraft pur:
 - Bad Radkersburger Kürbisfest, 8. September, Frauenplatz Bad Radkersburg
 - Fürstenfelder Kürbisfest, 15. September, Hauptplatz Fürstenfeld
- 6 Bio-Fest.** Der Verband Bio Ernte Steiermark feiert am 28. und 29. September am Grazer Hauptplatz mit zahlreichen Bio-Produktverkostungen.
- 7 Steiermark Genuss Apfel-Familienfest.** Pünktlich zur heurigen Ernte findet am 8. September das Fest im Apfeldorf Puch bei Weiz statt.
- 8 Frühstück mit den Bäuerinnen.** Am 1. September findet von 8 bis 11 Uhr das Frühstück mit den Bäuerinnen am Hauptplatz in Feldbach statt. Es warten steirische Spezialitäten sowie ein Schaukochen mit Spagatkräpfen.
- 9 Stadt-Land-Fest.** Am 23. September übernehmen Bauern und Handwerker den Hauptplatz in Leoben.

Erste Bio-Weinkost

6. September, Thalia Graz

Mehr als 25 Betriebe präsentieren ihre Weine und erzählen über ihre Philosophien. Mehr als 150 Weine werden zur Verkostung bereit stehen. Beginn ist am 6. September um 17 Uhr in der Thalia Graz. Tickets sind über oeticket.com buchbar.
► **Infos** unter event@weinbio-grafien.at



150 Weine werden verkostet

Längerer Anwendungszeitraum!
Jetzt auch nach dem 31. Oktober einsetzbar!

Trinity®
Einfach dreifach besser

- Gegen alle wichtigen Unkräuter inkl. Kornblume, Mohn und Windhalm
- In Gerste, Weizen, Roggen und Triticale zugelassen
- Einzigartige 3-fach Herbizidkombination

ADAMA

ADAMA Deutschland GmbH, Niederlassung Österreich, Ludwig-Boltzmann-Straße 2, A-7100 Neusiedl am See
Telefon 05 90 10-2 85 40 | Telefax 05 90 10-2 85 41 | info@de.adama.com | www.adama.com/at

Phytentherapeutikum, welches vorwiegend zur Anwendung als Basis für Pflanzenschutzmittel (z.B. als Basis für Pflanzenschutzmittel) dient.

RECHTAGE IM SEPTEMBER 2018

barung:
462/2264-4261.
0664/602596-4529.
Uhr, oder nach telefo-
BK Leibnitz.
2531.
2596-4529.
Fr., 8 bis 12 Uhr,
bis Mi., 0664/602596-
en 1. und 3. Di. im
r, 0664/602596-4322.
96-5521.
Di. im Monat, 8 bis
4322.
Steiermark
nz Köstenbauer:

0676/842214401.
Ackerbau, Geflügel: Wolfgang Kober unter
0676/842214405.
Grünland, Rinderhaltung: Martin Gosch unter
0676/842214402 (auch Schafe und Ziegen) oder
Wolfgang Angeringer unter 0676/842214413.
Mur- und Mürztal: Georg Neumann unter
0676/842214403.
Bezirk Liezen: Hermann Trinker unter
0664/6025965125.
Forst
Obersteiermark: jeden Di., 8 bis 12 Uhr.
Deutschlandsberg: jeden Fr., 8 bis 12 Uhr.
Feldbach: jeden Di., 8 bis 12 Uhr.
Fürstenfeld: nach Terminvereinbarung.
Graz-Umgebung: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr.
Hartberg: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr.
Murtal: jeden Fr., 8 bis 12 Uhr.

Knittelfeld: jeden 3. Do. im Monat, 8 bis 12 Uhr.
Leibnitz: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr.
Liezen: jeden Mo., 8 bis 12 Uhr.
Murau: jeden Do., 8 bis 12 Uhr.
Radkersburg: nach Terminvereinbarung.
Voitsberg: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr.
Weiz: jeden Di., 8 bis 12 Uhr.

Anfragen bezüglich Hofwegebau: jeden Montag-
vormittag, Forstabteilung der Landwirtschafts-
kammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, unter
0316/8050-1274.
Für die Bezirke Bruck/Mur, Mürzzuschlag,
Feldbach, Fürstenfeld, Radkersburg, Weiz und
Hartberg unter DW 1425, für die Obersteier-
mark unter DW 1300 und für die Weststeier-
mark unter DW 1276.

TERMINE

Kindersicherheit am Hof
Am 4. September im GH Kislick, Seiz 3,
8773 Kammern. Anmeldung in der Be-
zirkskammer Obersteiermark.
Tag der Essigmutter
Farmer-Rabensteiner in Bad Gams öffnet
am 29. und 30. September die Türen des
vielfach prämierten Essigkellers.
Herbstklänge
Am 21. September um 18.50 Uhr in der
Pfarrkirche Maria Straßengel, anschlie-
ßend Straßengler Kirchenwirt.
Ägydi-Zentralviehmarkt
Vom 1. bis 3. September in Fischbach bei
freiem Eintritt.

MAHLZEIT



Nadine Zernig
Studentin
Graz



Vorarlberger Käsespätzle auf Steirerart
650 g Mehl (griffig), 2 TL Salz, 4 Eier
(Größe M), 1 TL geriebene Muskatnuss,
200 ml Mineralwasser, 200 ml Milch,
500 g Käsemischung (1/2 Bergkäse und
1/2 Emmentaler), 1-2 Zwiebel (je nach Ge-
schmack), 125 g Butter, 125 ml Rapsöl

Zubereitung

Für den Spätzleteig zunächst Eier, Mehl,
Salz sowie Muskatnuss vermengen und ge-
meinsam mit Mineralwasser und Milch zu
einer Masse verrühren. Diese sollte dabei
eine zähflüssige, aber noch cremige Konsi-
stenz erreichen. Die Teigmasse schließlich
15 Minuten rasten lassen. In der Zwischen-
zeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen
bringen.

► **Zwiebelringe.** Die Zwiebel schälen, in
dicke Halbringe schneiden und in etwas
Mehl andrücken. Überschüssiges Mehl ab-
schütteln. Butter in einer Pfanne schmel-
zen, Rapsöl beimengen und bei mittlerer
Hitze erhitzen. Anschließend die bemehlten
Zwiebel darin einlegen und unter mehrma-
ligem Rühren goldbraun anbraten.

► **Spätzle.** Währenddessen das Spätzle-
sieb über dem kochenden Wasser vorberei-
ten und die Spätzlemasse schöpföffelweise
durch das Sieb drücken. Nach einmaligem
Aufkochen mit einem Sieb aus dem Wasser
holen und in eine vorbereitete Auflaufform
schöpfen. Diese anschließend
mit einem Teil der Käse-
mischung bestreu-
en. Die nächs-
te Portion
Spätzle-
teig durch
das Sieb
pressen
und den
gesam-
ten Vor-
gang
solange
wieder-
holen, bis
die Spätz-
lemasse ver-
arbeitet ist.

► **Überbacken.**
Am Ende die gefüll-
te Auflaufform in das vorge-
heizte Backrohr schieben, zehn Minuten bei
120 Grad Heißluft im Rohr lassen und an-
schließend mit einem Schöpfer Spätzlewas-
ser übergießen. Die Spätzle umrühren und
für weitere zehn Minuten im Backrohr wei-
terbacken. Zum Anrichten die fertigen Kä-
sespätzle mit den gebratenen Zwiebeln gar-
nieren. Für die Spätzle auf Steirerart dem
Teig zusätzlich 100 Gramm geriebene Kür-
biskerne sowie vier Esslöffel Kürbiskernöl
beimengen.

► **Tipp:** Die Käsespätzle mit Salat oder –
für jene, die es gern etwas exotischer haben
– mit steirischem Apfelmus servieren.



LANDJUGEND-TERMINE

Landetermine
1.-2.9.: Tat.Ort Jugend Teil 1, steiermarkweit
9.9.: Fit for Spirit Mariazellwallfahrt, Mariazell
11.9.: Spotlight „Die Edlseer“, Steiermarkhof, Graz
15.-16.9.: Tat.Ort Jugend Teil 2, steiermarkweit
Bezirkstermine
1.9., GU: Maibaumumschneiden, Dorfplatz Schrems
1.9., JU: Seilziehen, St. Johann am Tauern
1.9., KF: s' Festl, Parkplatz Freibad Kleinlobming
4.9., GU: Bezirks-Agrarexkursion, Graz-Umgebung
5.9., FB: Bezirks-Tanzkurs Auftakt, Feldbach
7.9., LE: Herbsttheater, Volksschule Gai
8.9., FB: Heibollm-Party, Sporthalle Grabersdorf
8.9., JU: Blattl'n, Faschinganwesen, Pusterwald
8.9., JU: Regenfest der LJ Kumpitz, Bergbaumuseum
Mehr unter www.stmklandjugend.at

RINDERMARKT



Marktvorschau	
31. August bis 30. September	
Nutzrinder/Kälber	
3.9.	Fischbach, 11 Uhr
4.9.	Traboch, 11 Uhr
10.9.	Gasen, 11 Uhr
11.9.	Greinbach, 11 Uhr
18.9.	Traboch, 11 Uhr
25.9.	Greinbach, 11 Uhr
26.9.	Edelschrott, 9.30 Uhr

EU-Marktpreise		
Jungstierfleisch R in Euro/100 kg, Schlachtgewicht, kalt, Woche von 13. bis 19. August		
	Tendenz/Woche	
Dänemark	353,40	+ 3,01
Deutschland	365,25	- 2,33
Spanien	383,03	- 0,88
Frankreich	369,03	+ 2,99
Italien	356,65	+ 14,91
Niederlande	327,47	+ 9,08
Österreich	363,28	+ 1,80
Polen	334,57	- 1,94
Slowenien	341,47	-35,36
EU-28 Ø	364,00	- 0,62
Quelle: Europäische Kommission		

Preise frei Rampe Schlachthof, 13. bis 19.8.				
inkl. Transport, Zu- und Abschläge				
	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	3,86	3,27	-
	Tendenz	- 0,02	- 0,10	-
U	Durchschnitt	3,79	3,03	3,77
	Tendenz	- 0,03	- 0,03	+ 0,03
R	Durchschnitt	3,69	2,84	3,59
	Tendenz	- 0,03	- 0,05	+ 0,01
O	Durchschnitt	3,35	2,50	2,87
	Tendenz	+ 0,04	- 0,09	- 0,09
E-P	Durchschnitt	3,75	2,61	3,60
	Tendenz	- 0,03	- 0,09	- 0,01
Ermittlung laut AMA, Viehmelde-VO BGBl.255/2014				

Rindernotierungen, 27. August – 1. September	
EZG Rind, Qualitätsklasse R, Fettklasse 2/3, in Euro je kg, exklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge	
Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	3,46/3,50
Ochsen (300/440)	3,46/3,50
Kühe (300/420)	2,34/2,51
Kalbin (250/370)	3,06
Programmkalbin (245/323)	3,46
Schlachtkälber (80/110)	5,20
Zuschläge in Cent: AMA: Stier: -18 M. 27, -20 M. 20; Ochse -30 M. 25, Kalbin -24 M. 43; Schlachtkälber 20 Jungstier -21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 71, Kuh 34, Kalbin 80 M gentechnikfrei: Kuh 20, Kalbin ab 24 M. 15	
Spezialprogramme	
ALMO R3 (340/420), 20-36 Monate	4,30
Aufschlag U	0,15
Styriabeef, Proj. R2 (ab 190 bzw. 200 kg)	4,85
Murbodner-Ochse (EZG)	4,60

RINDERMARKT



Steirische Erzeugerpreise			
Totvermarktung, August			
Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
auflaufendes Monat bis KW 34			
E	3,71	-	-
U	3,73	2,86	4,01
R	3,62	2,71	3,63
O	3,34	2,42	2,98
Summe E-P	3,68	2,51	3,81
Tendenz	+ 0,02	- 0,22	+ 0,02

Inklusive eventueller qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Preisangaben in Euro; alle Preise ohne Umsatzsteuerangabe verstehen sich als Nettobeträge

Neuberechnung Kuhauftrieb

Auftrieb der Jahre 2015 bis 2017 ist die Berechnungsgrundlage

Betriebe werden am 30. August ausbezahlt und erhalten Mitte September einen Bescheid.

Bei der Zuteilung der Zahlungsansprüche 2015 wurde für die im Jahr 2015 auf Almen aufgetriebenen Kühe ein Abzug von 62 Euro je Kuh im Wert der zugeteilten Zahlungsansprüche vorgenommen.

Keine Doppelförderung

Die Europäische Kommission verlangte, dass bei Betrieben mit einer Mutterkuhprämie 2014 und gekoppelter Almprämie 2015 bis 2018 eine Doppelförderung (Fläche und GVE-Prämie) ausgeschlossen werden muss.

Neuberechnung

Eine Vielzahl von Betrieben hat in den Jahren 2016 oder 2017 mehr Kühe als 2015 auf Almen aufgetrieben. Für diese Betriebe erfolgte unter Berücksichtigung einer Toleranz von zehn Prozent Mehrauftrieb im Herbst 2017 eine Neuberechnung, im Rahmen dieser für sämtliche gewährte Mutterkuhprämien 2014 ein Abzug von 62 Euro rückwirkend ab 2015 vorgenommen wurde. Die Auswirkung bei einer Vielzahl von Betrieben, die nur einen Teil der Kühe auf Almen auftreiben, waren beacht-



Die Neuberechnungen wurden auf Verlangen der EU-Kommission notwendig

liche Rückforderungen. Mit einer neuerlichen Neuberechnung wird für die maximal aufgetriebene Kuhanzahl in den Jahren 2015 bis 2017 der Be-

trag von 62 Euro zum Abzug gebracht und die Differenz auf die tatsächlich gewährten Mutterkuhprämien 2014 wieder ausbezahlt. Betroffene Be-

triebe erhalten am 30. August 2018 eine Auszahlung und Mitte September 2018 einen Abänderungsbescheid für die betroffenen Jahre.

Beispiel

2014: Prämien für 20 Mutterkühe bzw. Kalbinnen à 200 Euro, insgesamt 4.000 Euro.

2015: Auftrieb 10 Kühe, ergibt Reduktion der Flächen-Direktzahlungssumme um 10 mal 62 = 620 Euro.

2016: Auftrieb 12 Kühe, >10 Prozent, Neuberechnung 2015 und 2016 ergibt Reduktion des Flächen-Direktzahlungsvolumens um weitere 620 Euro.

Der Auftrieb von 10 Kühen wurde bereits bei der Zahlungsanspruchszuteilung 2015 berücksichtigt, indem 62 Euro je Kuh (= Höhe der gekoppelten Zahlung) bei der Flächendirektzahlung 2015 abgezogen wurden. Mit der Nachberechnung im Dezember 2017 wurde aufgrund der Überschreitung der 10-Prozent-Toleranz für alle Prämien 2014 der Einbehalt in Höhe der gekoppelten Zahlung für alle gewährten Prämien 2014 in Höhe von 62 Euro je Kuh schlagend. Dies bedeutete den Einbehalt von 62 Euro für die restlichen zehn Tiere (10 mal 62 Euro), da 2014 für 20 Tiere die Mutterkuhprämie gewährt wurde. Durch den Auftrieb von 10 Kühen 2015 wurde bereits für 10 Tiere der Einbehalt bei der Erstberechnung für 2015 im April 2016 berücksichtigt. Mit der Neuberechnung im August 2018 wird die rückgeforderte Prämie für 8 Kühe (8 mal 62 Euro = 496) ab 2015 wieder zur Auszahlung gebracht (Differenz zwischen 12 und 20 Kühe). Bedingt durch den Auf- bzw. Abschmelzprozess hin zu einem einheitlichen Wert je Zahlungsanspruch, beginnend mit 2015, wird die im Abänderungsbescheid ausgesprochene Auszahlung für 2015 bzw. die Folgejahre nicht den Wert von 496 Euro einhalten.

Hutweide: Zuteilung Zahlungsansprüche

Rückwirkend mit 2017 werden für 80 Prozent der Hutweidefläche Zahlungsansprüche zugeteilt

Österreich hat bei der Erstzuweisung von Zahlungsansprüchen für Hutweiden 2015 (ebenso wie für Almen) einen Kürzungsfaktor von 80 Prozent angewandt. Je fünf Hektar Hutweide-Futterfläche wurde ein Zahlungsanspruch (ZA) zugeteilt. Hutweiden entsprechen laut Auffassung der EU-Kommission nicht den Bestimmungen des Artikels 244 (6) der VO (EU) 1307/2013. Deshalb werden rückwirkend mit 2017 Zahlungsansprüche für die Dif-

ferenzfläche zugeteilt. Das heißt: Für 80 Prozent der beantragten Hutweidefläche 2017 werden Zahlungsansprüche zugeteilt. Beihilfefähige Flächen, die 2013 oder 2015 als Hutweide beantragt waren und 2017 mit einer anderen Nutzung wie beispielsweise Dauerweide (ausgenommen Hutweide oder

Almen) im Antragssystem erfasst sind, erhalten die Zahlungsanspruchs-Zuteilung später. Die Zuteilung erfolgt für die Auszahlung am 30. August 2018. Der Wert der zugeteilten Zahlungsansprüche beträgt etwa 176 Euro (Basisprämie mit Greeninganteil). Betriebe mit Hutweideflächen

im Mehrfachantrag 2017 werden mit 30. August 2018 eine Nachzahlung erhalten. Durch die Zuteilung von Zahlungsansprüchen für sämtliche Hutweideflächen werden alle übrigen Zahlungsansprüche geringfügig gekürzt. Eine Vielzahl von Betrieben wird mit geringen Rückforderungen konfrontiert sein, die bei der Hauptauszahlung im Dezember 2018 kompensiert werden. Die Abänderungsbescheide für 2017 ergehen Mitte September 2018.

Hutweide Zahlungsanspruchs-Zuteilung

Beispiel: Hutweidefläche 2017 mal 0,8 ergibt die Anzahl der zugeteilten Zahlungsansprüche (ZA). Zehn Hektar beantragte Hutweidefläche 2017 bedeutet eine Zuteilung von acht ZA mit einem Wert von etwa 176 Euro je ZA.

RINDERMARKT

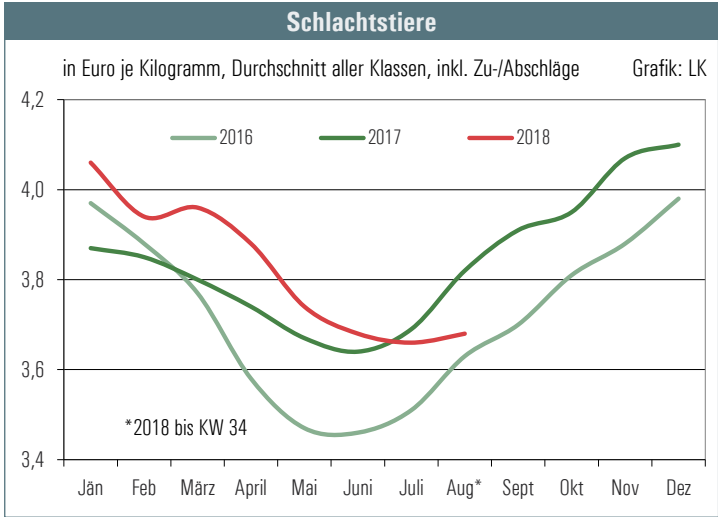


Lebendvermarktung			
20. bis 26.8., inkl. Vermarktungsgebühren			
Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	743,8	1,38	+ 0,03
Kalbinnen	423,6	2,09	+ 0,11
Einsteller	364,8	2,45	- 0,15
Stierkälber	114,5	4,18	- 0,01
Kuhkälber	121,7	3,55	+ 0,06
Kälber ges.	115,6	4,08	+ 0,01

AMA-Preise Österreich		
frei Schlachthof, 13. bis 19. August		
Kategorie	Ø-Preis	Tend.
Schlachtkälber	5,82	-0,01

Stabil

Am europäischen Schlachtrindermarkt gestalten sich Angebot und Nachfrage aufgrund der Trockenheit regional sehr unterschiedlich. In Deutschland konnte sich das Angebot an männlichen Tieren und Schlachtkühen stabilisieren. Das Angebot an Schlachtkühen ist deutlich rückläufig. Die Notierungen konnten sich somit ebenso festigen. Am heimischen Markt sind die Notierungen in allen Kategorien stabil. Das Angebot an Schlachtkühen ist regional weiterhin sehr groß. Bei den Jungstieren herrscht weitestgehend ein ausgeglichener Markt vor.





Mit einer prognostizierten Apfelerntemenge von 12,6 Millionen Tonnen (Prognosfruit 2018) erwartet die EU eine große Apfelernte. Aufgrund von regionalen Problemen mit Trockenheit und Hitze könnte am Ende der Ernte auch eine Korrektur nach unten möglich sein. Mit einer Steigerung von 36 Prozent gegenüber der schwachen Ernte des Vorjahres und einer Zunahme um 13 Prozent zum Durchschnitt der Jahre 2015 bis 2017 ist dies zwar eine große Ernte, die Stimmung in der Branche ist dennoch gut und vorsichtig optimistisch – es gibt mehrere Faktoren, die positiv stimmen:

- Die Lagerstände der vorigen Saison sind fast geräumt.
- Es wird ein guter Start mit stabilen Preisen erwartet.
- Auch die Lager im Verarbeitungsbereich sind geleert.
- Ein frühes Jahr ermöglicht eine längere Verkaufssaison.
- China, als weltgrößter Apfelproduzent, meldet eine relativ kleine Apfelernte (laut Schätzung einen Rückgang von 43,8 Millionen Tonnen auf 31,5, das sind

um 12,3 Millionen Tonnen weniger als im Vorjahr, was in etwa der gesamten EU-Apfelernte entspricht). Die Steiermark erwartet nach den Frösten und Ausfällen in den vergangenen beiden Jahren wieder eine normale Apfelernte – im Gegensatz zu den nördlichen Bundesländern hatte die Steiermark ausreichend Niederschläge und es ist allge-

wird zunehmend von den osteuropäischen Ländern beeinflusst. Das Zünglein an der Waage wird Polen sein: Durch die Flächenausweitungen und die Produktionssteigerungen wurde die bisherige Rekorderntemenge noch einmal um 500.000 Tonnen auf 4,5 Millionen Tonnen gesteigert. Auch wenn noch immer ein großer Teil der polnischen Produktion in die Verarbeitung geht und die polnischen Vertreter versicherten, alles zu tun, um den Markt stabil zu halten, wird dieser Wettbewerb zu spüren sein.

Auch wenn der Apfelkonsum generell je nach Regionen stagniert oder sogar rückläufig ist, sollten sich die heurigen guten Qualitäten, der hervorragende Geschmack und interessante Innovationen auf dem Club-Sorten-Sektor doch positiv auf die Nachfrage auswirken. Vor dem Hintergrund einer großen Apfelerntemenge wird es wichtig sein, die Verkaufssaison von Beginn an zu nutzen – es wird ein guter Saisonstart erwartet und dieser sollte möglichst gut in die weitere Vermarktungskampagne mitgenommen werden. **Wolfgang Mazelle**

Große Apfelernte

Stimmung der Branche ist gut

mein eine sehr gute Entwicklung festzustellen. Größe, Geschmack und hoffentlich auch Ausfärbung bei allen Sorten lassen heuer Top-Qualitäten erwarten. In einzelnen Anlagen sind leider jedoch massive Baumausfälle infolge von Winterfrostschäden festzustellen. Die Anbauregionen in Westeuropa erwarten keine Rekordernten und beziffern ihre Erntemengen als durchaus marktgerecht. Die Marktsituation

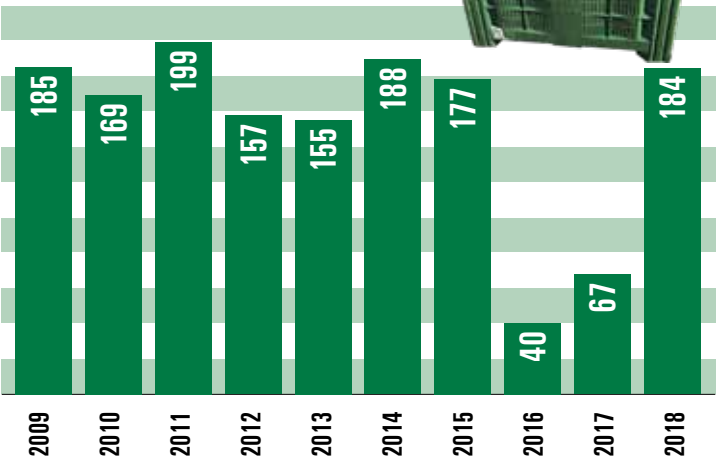
Apfelernte der wichtigsten EU-Länder

Land	2014	2015	2016	2017	2018*
Polen	3.750	3.979	4.035	2.870	4.480
Italien	2.456	2.280	2.272	1.704	2.200
Frankreich	1.444	1.674	1.515	1.424	1.502
Deutschland	1.116	973	1.033	597	990
Ungarn	920	522	498	530	728
Spanien	505	482	495	480	473
Rumänien	382	336	327	230	320
Griechenland	245	242	259	231	286
Portugal	272	329	263	314	267
Holland	353	336	317	228	259
Großbritannien	223	243	244	206	220
Belgien	318	285	234	88	217
Österreich	188	177	40	67	184
Tschechien	131	156	139	102	150
Kroatien	62	101	35	66	108

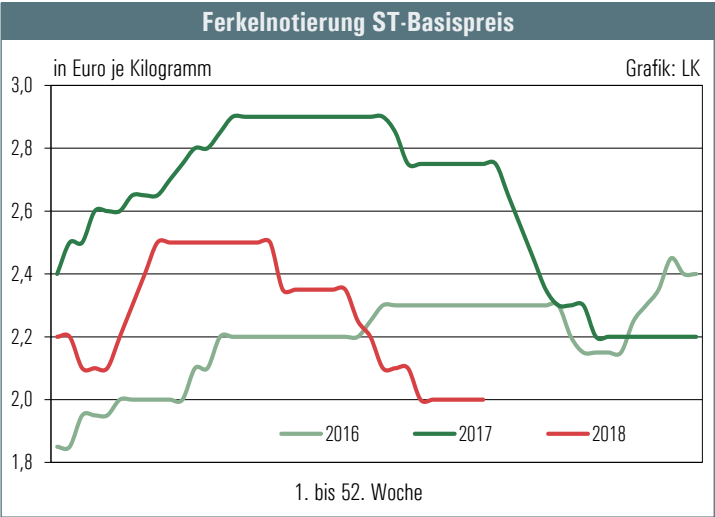
In 1.000 Tonnen, *Prognose, Quelle: Prognosfruit 2018

Steirische Apfelproduktion in 1.000 Tonnen

Die Steiermark erwartet nach den Frösten und Ausfällen in den letzten beiden Jahren wieder eine gute Apfelernte von rund 184.000 Tonnen.



SCHWEINEMARKT



Unverändert

Am heimischen Markt ist die Versorgungslage am Lebendmarkt weiterhin knapp. Es wird von einem unterdurchschnittlichen und leicht steigenden Schlachtschweineangebot berichtet. Die hohen Temperaturen verzögern seit Wochen die Schlachtreife um ein bis zwei Wochen. Die heimische Notierung tendiert diese Woche unverändert seitwärts. Auch am deutschen Schweinemarkt wurde die Notierung, bei leicht steigendem Angebot, auf Vorwochenniveau fixiert. Die positive Preisentwicklung der vergangenen beiden Wochen wurde somit gestoppt.

Erhobene steir. Erzeugerpreise

16. bis 22. August

S	Ø-Preis	1,72
	Tendenz	+0,05
E	Ø-Preis	1,60
	Tendenz	+0,06
U	Ø-Preis	1,41
	Tendenz	+0,10
R	Ø-Preis	2,41
	Tendenz	-
Su	S-P	1,67
	Tendenz	+0,06
Zucht	Ø-Preis	1,12
	Tendenz	+0,02

inkl. ev. Zu- und Abschläge

MÄRKTE

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,55 – 2,80
Qualitätsklasse II	2,35 – 2,50
Qualitätsklasse III	2,15 – 2,30
Qualitätsklasse IV	1,90 – 2,10
Altschafe und Widder	0,50 – 0,80

Weizer Schafbauern

Erzeuger-Preisbasis für Schlachtkörper 18 – 23 kg warm, ohne Innereien, je kg ohne Zuschläge

Klasse E2	5,90	Klasse E3	5,50
Klasse U2	5,50	Klasse U3	5,10
Klasse R2	5,10	Klasse R3	4,70
Klasse O2	4,70	Klasse O3	4,30
ZS AMA GS	0,70	ZS Bio-Erntev.	0,80
Schafmilch-Erzeugerpreis, Juli	1,15		
Kitz, 8-12 kg SG, kalt	7,00		

Steirerfische

Erhobene Preise ab Hof, je kg inkl. Ust.

Karpfen	7,50	Silberamur	5,90
Amur	7,90	Zander	22,90
Wels	15,80	Regenbogenforelle	10,60
Stör	14,90	Lachsforelle	11,50
Hecht	16,90	Bachsaibling	11,90

Steirisches Kürbiskern(öl)

Unverbindl. erhobene Preise ab Hof inkl. Ust.

Kernöl g.g.A. 1/4 Liter	5,50 – 7,00
Kernöl g.g.A. 1/2 Liter	9,00 – 11,00
Kernöl g.g.A. 1 Liter	17,00 – 20,00

Unverbindl. Preise inkl. Ust., Vertragsware fr. Rampe

Kürbiskerne Bio g.g.A.	5,00 – 5,30
Kürbisk, g.g.A. fr. Markt	3,00 – 3,20

HOLZMARKT



Energieholz

Preise Juli

Brennholz, hart, 1 m, RM	54–64
Brennholz, weich, 1 m, RM	39–44
Qualitätshackgut, P16 – P63 Nh, Lh gemischt, je t atro	78–89
Energieholz-Index, 1. Qu.18	1,516

Rundholzpreise

frei Straße, Juli, Fichte ABC, 2a + FMO oder F00

Oststeiermark	88–92
Weststeiermark	88–93
Mur/Mürztal	89–93
Oberes Murtal	88–92
Ennstal u. Salzkammergut	89–92
Braunbloche, Cx, 2a +	56–61
Schwachbloche, 1b	70–76
Zerspaner, 1a	44–53
Langholz, ABC	92–97

Sonstiges Nadelholz ABC 2a +

Lärche	110–123
Kiefer	59–65

Industrieholz, FMM

Fi/Ta-Schleifholz	45–47
Fi/Ta-Faserholz	31–35

SCHWEINEMARKT



Notierungen EZG Styriabrid, 23. bis 29. August

Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge

Basispreis ab Hof	1,47
Basispreis Zuchtsauen	1,11

ST-Ferkel, 27. August bis 2. September

in Euro je Kilo, bis 25 kg

ST- und System-Ferkel	2,00
Übergewichtspreis ab 25 – 31 kg	1,10
Übergewichtspreis ab 31 – 34 kg	0,45
Impfzuschlag Mycoplasmen, je Stk.	1,563
Impfzuschlag Circo-Virus, für ST, je Stk.	1,50
Ab-Hof-Abholung durch Mäster, je Stk.	1,00

Marktpreise ohne Mehrwertsteuerangabe sind Nettobeträge

Südoststeirische Pelletierungsgenossenschaft e. Gen.
8490 Bad Radkersburg, Grazertorplatz 3
Anlagenstandort: 8492 Halbenrain 229

Anfragen Pelletierung: +43 (0) 676 92 455 68
Günter Weiß
Allg. Projektanfragen: +43 (0) 664 96 377 30
Dr. Alfred Kindler

E-Mail: info@pelletierung.at
www.pelletierung.at

LFi Ihr Wissen wächst

Anmeldung für alle Kurse und Seminare (wenn nicht anders angegeben) bis zwei Wochen vor Kursbeginn bei Petra Karoshi und Ulrike Schilcher: 0316/8050-1305, Fax: DW 1509, zentrale@lfi-steiermark.at www.lfi.at

STEIERMARKHOF

► Gesundheit und Ernährung

Eingekocht – Sommergenüsse im Glas, 3.10., 17 Uhr

Erdäpfel – die tollen Knollen, 4.10., 17 Uhr

Heimischer Fisch – frisch auf dem Tisch, 5.10., 17 Uhr

Jahreskreisfeste und deren Bedeutung, 6.10., 9 Uhr

Kochworkshop: Richtig kochen von Anfang an, 11.10., 9 Uhr, Anm.: 0316/8050-1292, ee@lk-stmk.at

Köstliches vom Speisekürbis, 11.10., 17 Uhr, Anm.: 0316/8050-1305, zentrale@lfi-steiermark.at

Kraftsuppen nach den 5 Elementen, 6.10., 9 Uhr

Man(n) kocht – ein Kochkurs für Männer, 12.10., 17 Uhr

► Persönlichkeit und Kreativität

Kreatives Arbeiten mit Ton, 3.10., 17:30 Uhr

Von der Arbeitsgruppe zum erfolgreichen Team, 6.10., 9 Uhr

► Pflanzenproduktion

Förderung vitaler Pflanzen in Produktionsbetrieben, 8.10., 8:30 Uhr

ZLG BaumwärterIn – ObstbaumpflegerIn für Streuobstwiesen, 5.10., 9 Uhr

STEIERMARK

► Einkommenskombination

Lehrfahrt für SaB- und UaB-Betriebe, 11.10., 7 Uhr, Auszeit Hof Hinteregger, Bad Kleinkirchheim

► Tierhaltung

Lehrgang GRIPS® – Ganzheitliche Reitpädagogik, 02.10., 9 Uhr, Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

► Pflanzenproduktion

Ausbildungskurs gemäß § 6 Abs. 10 des Stmk. PSMG, 10.10., 8 Uhr, Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

► Tierhaltung

Schafscherkurs Praxisseminar, 6.10., 8:30 Uhr, Betrieb Grabner, Ilz

► Umwelt und Biolandbau

Professioneller Kräutergartenbau, 5.10., 9 Uhr, JUFA Pöllau

► Gesundheit und Ernährung

Eingekocht – Sommergemüse im Glas für den Winter, 9.10., 17 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142, bk-murtal@lk-stmk.at

GRÜNE KOSMETIK – „natürlich schön!“, 3.10., 13 Uhr, Fachschule Großlobming

TCM-Seminar zum Thema Suppen, 12.10., 15 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142, bk-murtal@lk-stmk.at

► Pflanzenproduktion

Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. PSMG 2012, 5.10., 9 Uhr, GH Poschenhof, Wörschach

► Tierhaltung

TiertransportbetreuerIn, 9.10., 13 Uhr, LFS Kobenz



Im Praxisversuch mit je zehn Tieren in zwei Boxen waren die Tiere gesünder, fräßen normal und legten mit den Pellets stärker zu als mit Lignocellulose

DANNER

Neue Faserquelle für die Mast

Fünf Prozent höhere Tageszunahmen mit Traubentrester-Strohpellets

Neuere Forschungsergebnisse zeigen, dass ein ausreichender

Faseranteil in der Futterration von Mastschweinen vorteilhaft ist, wenn dieser richtig zusammengesetzt ist. In Kooperation mit der südoststeirischen Pelletierungsgenossenschaft wurden Faserpellets entwickelt, die aus Stroh und Traubentrester zusammengesetzt sind. Diese Faserträger mit rund 40 Prozent Rohfaser beinhalten in etwa 13 Prozent Lignin, 35 Prozent Cellulose und 25 Prozent Hemicellulose. In einem von der Universität für Bodenkultur (Boku) begleiteten Praxisversuch auf einem südoststeiri-

schen Betrieb wurden die Pellets mit marktüblicher Lignocellulose verglichen.

Höhere Tageszunahmen

Die Tiere zeigten sehr gute Tageszunahmen. Die Gruppe mit Traubentrester-Strohpellets zeigte im Vergleich zur Kontrollgruppe mit Lignocellulose im ersten Mastabschnitt (35 bis 78 Kilo) um rund vier Prozent numerisch höhere Tageszunahmen und eine um etwa drei Prozent verbesserte Futterverwertung. Im zweiten Mastabschnitt (78 bis 120 Kilo) waren die Tageszunahmen numerisch um sieben Prozent höher mit einer um drei Prozent besseren

Futterverwertung. Über die gesamte Mastperiode betrachtet zeigte die Gruppe mit Traubentresterpellets im Vergleich zur Kontrollgruppe numerisch um fünf Prozent höhere Tageszunahmen mit einer etwas günstigeren Futterverwertung. Beide Gruppen erreichten mit über 61 Prozent Magerfleischanteil eine sehr gute Schlachtkörperbeurteilung und unterschieden sich bezüglich der Schlachtleistung nicht.

Trester-Strohpellets

Dieses Futtermittel enthält neben den erwünschten schwer verdaulichen Teilen auch ausreichende Mengen an Nah-

rungsquellen für Mikroorganismen, wie Hemicellulose, Beta-Glucane, Pentosane, Pektine und Inuline. Dadurch wird die Vermehrung von erwünschten Bakterien im Dickdarm gefördert. Im Traubentrester sind auch Polyphenole enthalten, welche entzündungshemmend wirken und dadurch die Darmgesundheit positiv beeinflussen. Der Praxisversuch zeigte, dass keine gesundheitlichen Probleme und kein Einfluss auf die Futteraufnahme zu erwarten sind. Informationen über Produktion oder Erwerb dieser Futterpellets unter www.pelletierung.at.

Alfred Kindler,
Wolfgang Wetscherek

FIRMENMITTEILUNG

Bessere Gerstenerträge mit „Die Saat“

Heurige Versuche zeigen: Die bewährten großen Sorten bringen „mehr vom Feld“

Schwache Wurzelentwicklung bis ins Frühjahr und häufiger Regen bewirkten starken Krankheitsdruck und schwache Erträge mit niedrigen Hektolitergewichten. Damit wird in der Steiermark kaum ein Landwirt mit seinen Gerstenerträgen zufrieden sein. Auch wenn man in solchen Situationen geneigt ist, die Sorte zu wechseln, zeigen heurige Versuche: Die bewährten Sorten waren trotzdem wieder die Besten.

► **Sandra** (zweizeilig), eine der meistangebauten Sorten der Steiermark, konnte mit ihrer Frühreife und den sehr großen Körnern noch einiges

ausgleichen und zeigte sich auch unter widrigen Bedingungen als die Sorte für jeden Anspruch.

► **Caribic** (zweizeilig) überzeugt durch ihre hervorragende Standfestigkeit und ihr exzellentes Hektolitergewicht. Vor allem auf feuchten und mittelschweren Böden überzeugt Caribic schon seit Jahren. Die Sorte ist auch gut für den Gülleeinsatz geeignet.

► **Valerie** (zweizeilig). Diese kurze, standfeste Neuzüchtung zeigt mit ihrer Frühreife ähnlich gute Eigenschaften wie Sandra. In offiziellen Versuchen liegt sie hinsichtlich ihrer Erträge sogar darüber.

► **Azrah** (mehrzeilig). Diese besonders standfeste, mehrzeilige Sorte überzeugt bei intensiver Nutzung vor allem in kühleren und höheren Lagen. Für eine mehrzeilige Sorte liefert sie unter normalen Bedingungen auch recht große Körner.

► **KWS Meridian** (mehrzeilig) bleibt weiterhin die Empfehlung für extensive Nutzung oder höhere Lagen.

► **Bazooka** (Hybridgerste). Unter Stressbedingungen (Boden, Wetter) kommt der Hybrideffekt am stärksten zu tragen. Er zeigt sich vor allem auf Güllebetrieben.

Anton Kern, „Die Saat“ Fachberater



Sandra: unter Stress bewährt



RINDERZUCHT STEIERMARK

MARKTTERMINE

Kälber und NutZRinder

04.09.2018 – Traboch – 11.00 Uhr

11.09.2018 – Greinbach – 11.00 Uhr

18.09.2018 – Traboch – 11.00 Uhr

25.09.2018 – Greinbach – 11.00 Uhr

Marktanmeldung und Preisinfos unter www.rinderzucht-stmk.at



Standort Greinbach
Penzendorf 268, 8230 Hartberg
Tel.: +43 3332 61994-10

Standort Traboch
Industriepark-West 7, 8772 Traboch
Tel.: +43 3833 20070-10



€ 200 Ankaufsbeihilfe
des Landes Steiermark für
Kühe und trächtige Kalbinnen
auf Zuchtbinderversteigerungen
für alle steirischen Betriebe



Rinder verkaufen und kaufen –
mit Service für alle steirischen
Bäuerinnen und Bauern –
weil's einfach passt ...

„Hätte ich das früher gemacht“

Hermann Grubers Wald erging es wie so vielen Bauernwäldern

Wälder, die regelmäßig genutzt und nicht nur gepflegt werden, sind mehr wert.

Hermann Gruber hatte immer ein schlechtes Gewissen wegen seiner 17 Hektar Wald. Voll berufstätig und mit 30 Milchkühen blieb dem Nestelbacher keine Zeit für den Forst. „Wir sind zwar im Waldverband dabei und auch der Waldhelfer war ein paar Mal da, aber das Besprochene dann auch umzusetzen, dafür fehlte immer die Zeit“, bedauert Gruber heute. Die Waldarbeit beschränkte sich auf die Pflege.

Mehr nutzen, mehr Wert
Mit 1. April ging er in seinem Beruf in Pension. Jetzt, mit 61 Jahren, macht er sich gemein-

sam mit seinem berufstätigen Sohn Hermann junior ans Werk, den Rückstand aufzuholen. Auch im Hochsommer rattert die Motorsäge. Doch die Sortimente sind meist minderwertig. „Hätte ich früher mehr genutzt, mehr Platz und Licht geschaffen, dann wäre der Wald heute mehr wert. Glücklicherweise gibt es mit dem Heizwerk Laßnitzhöhe einen Abnehmer für das Brennholz“, erklärt Gruber das Problem, dass der dicht stehende Wald wenig verkaufbares Rundholz liefert. In einem rechtzeitig genutzten Forst wachsen wertvollere Stämme.

Teufelskreis
Im Rückblick würde Gruber heute anders handeln: „Bei diesem Bestand die Holzernte machen zu lassen, da hätten wir womöglich sogar draufgezahlt.

Daher haben wir alles selbst machen wollen, wozu uns aber die Zeit fehlte. Ein Teufelskreis, wie ich heute weiß. Ich habe zu lange gebraucht, um das zu lernen.“ Auch das Argument, dass man außerhalb vom Hof gutes Geld verdiene,

„Mein Einkommen hätte ich teilweise aus dem Wald holen können.“

Hermann Gruber
Holsteinzüchter
lässt er heute nicht mehr stehen: „Wenn ich es heute gegenrechne, hätte ich mein auswärtiges Einkommen teilweise aus dem Wald holen können.“ Im Umkehrschluss hätte er also mit einem Teilzeitjob unterm

Strich gleich viel Geld verdienen können. Und wenn der Wald schön dasteht, hat auch die nächste Generation mehr Freude damit.

Ehrgeiz geweckt
Der forstliche Ehrgeiz ist zweifellos geweckt. Abends ist er oft noch mit Sense und Sprühflasche unterwegs, um die zahlreich aufkommende Naturverjüngung auf den aufgelichteten Stellen freizuschneiden und mit Verbißschutz zu besprühen. „Eiche, Walnuss und Tannen gehen zur Genüge auf. Aber man muss ihnen ein bisserl raushelfen. Und ohne Verbißschutz wären die Laubhölzer und Tannen sowieso weg“, schildert Gruber. Im Hof steht ein Ahornbaum, dessen Abkömmlinge er im Hausgarten aufzieht, um sie später auszu-

Roman Musch

(Z)Eichen setzen

Nur ein nachhaltig bewirtschafteter Wald ist auch ein klimafitter Wald für nächste Generationen. Wer Hilfe und Beratung für die Bewirtschaftung seines Waldes braucht, besucht die Website www.z-eichensetzen.at, meldet sich an und ein Forstberater wird Kontakt aufnehmen.



Im Garten zieht Hermann Gruber Ahornsetzlinge, Naturverjüngung besprüht er mit Verbißschutz

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS

LE 14-20
Investing in the Land of the Future

EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Silomais heuer wieder mehr wert

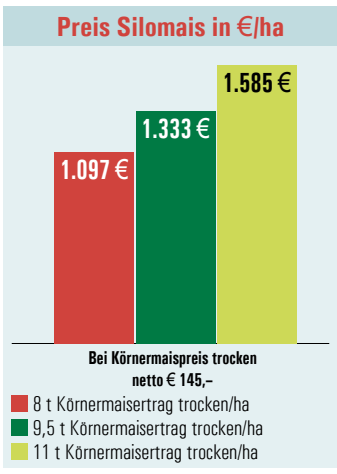
Berechnung des Preises erfolgt aufgrund des zu erwartenden Körnermaisertrages

Um zu einem realistischen Silomaispreis zu kommen, muss man sich am Körnermaispreis orientieren. Er setzt sich aus dem entgangenen Erlös aus dem Verkauf von Körnermais, abzüglich der Kostenersparnisse durch Maisdrusch-, Transport- und Trocknungskosten sowie der Kosten für Strohschlegeln, zuzüglich des bewerteten Nährstoffentzuges des Maisstrohs – und natürlich der Nachfrage – zusammen. Daher kann es gerade im heurigen

Jahr, mit regional unterschiedlichen Erschwernissen durch Wetter und Witterung, zu (starken) Änderungen des Richtpreises durch Angebot und Nachfrage kommen. Das Beispiel bezieht sich auf Mais-Frischmasse mit 30 bis 32 Prozent Trockensubstanz und einem Körnermaispreis von 145 Euro netto bzw. 163,85 Euro brutto. Der Preis pro Hektar liegt je nach Ertragslage bei 1.097/1.333/1.585 Euro (Grafik) und pro Kubikmeter bei 8,52/8,79/8,87 Euro. Für den

Verkauf von Silomais nach Kubikmeter lose auf den Hänger gehäckselt, kann das Raumgewicht stark je nach Häckselverfahren, Transport, Feuchtigkeitsgehalt und Menge des Erntegutes variieren. Wir empfehlen unbedingt einen befüllten Hänger zu wiegen, um das Raumgewicht zu ermitteln. Im Durchschnitt können 300 bis 400 Kilo pro Kubikmeter unterstellt werden.

Weitere Informationen auf www.stmk.lko.at



HOLZMARKT

Käferholz und Importe prägen den Holzmarkt

Die mangelnde Zufuhrmöglichkeit zu den Sägewerken hat sich, trotz hoher Importmengen aus Tschechien, Deutschland und Slowenien weitgehend normalisiert. Hohe Schadholzmengen durch Borkenkäfer kommen auch aus Nieder- und Oberösterreich. Die gute Holzversorgung der Sägeindustrie führt zu einer sehr strengen Holzübernahme. Lagerschäden durch Verblauung sind durch die langen Durchlaufzeiten an der Tagesordnung. Holzlieferanten müssen hier erhöhtes Augenmerk darauf legen und bei der Übernahme dabei sein. Die Papier- und Zellstoffindustrie nimmt die Industrieholzsortimente zu konstanten

Preisen ab. Die Abschätzung für das 4. Quartal ist noch recht schwierig. Für die Steiermark ist beim Sägerundholz ein Anstieg der Preise für die A/C-Qualitäten nicht auszuschließen. Im Gegensatz dazu ist der Abschlag für die Cx-Qualitäten immens. Für das Industrieholz wird – vorbehaltlich weiterer Kalamitäten – weiterhin eine hohe Nachfrage bestehen.

- Schadholz aufarbeiten und Bestände laufend auf Käferbefall kontrollieren.
- Durchforstungen mit den Abnehmern abstimmen.
- Kontrolle der Übernahme und der Messdaten (Einzelstammprotokolle).

Preisentwicklung Fi/Ta Sägerundholz

in Euro je fm, o. Rinde 2a+, Steiermarkwerte Q: Statistik Austria; Grafik: LK

Jungbäume schützen

Im Wesentlichen sind Aufforstungen oder Naturverjüngungsflächen gegen Verbiss und Verfegen zu schützen. Großflächige Zäunungen bewähren sich nicht sehr gut, da die Kontrolle des Zaunes schwierig und der Aufwand der Zaunräumung nicht zu unterschätzen ist. Grundsätzlich ist niemand verpflichtet, Wildschutzmaßnahmen zu setzen. In vielen Gemeindejagdrevieren ist es üblich, dass den Waldbesitzern Wildverbißschutzmittel von der Jägerschaft zur Verfügung gestellt werden. Chemische Mittel dürfen nur an Personen mit Pflanzenschutzausweis abgegeben werden.

Josef Krogger

Schutzhülle



Schutzhüllen eignen sich ideal für Laubholzpflanzen. Sie schützen kleine Pflanzen vor Verbiss und größere Heister vor Fegeschäden. Die offenen Netzhüllen bewähren sich besser gegenüber den geschlossenen Hüllen, da es nicht zu Überhitzungen in der Hülle kommen kann.

Einzäunung



Kleinräumige Zäunungen schützen vor allem Naturverjüngungsflächen effizient. Die Errichtung mit Scherenstehern ist dauerhafter als mit Säulenstehern. Die Entfernung eingewachsener Zäune ist aber sehr aufwendig und nach Forstgesetz verpflichtend.

Verbißschutzmanschette



Diese kostengünstigen mechanischen Verbißschutzvorkehrungen sind einfach anzubringen und können mehrmals verwendet werden, in dem sie im Herbst eine Etage höher montiert werden, um den neu gewachsenen Terminaltrieb zu schützen.

Streichmittel gegen Verbiss



Die einfache Ausbringung dieser Mittel begünstigt die Verwendung. Wichtig ist die Anwendung bei trockener Witterung und vor den ersten Frösten. Die gebrauchsfertigen Mittel wirken sowohl durch mechanischen Schutzbelag als auch durch vergällende Geruchsstoffe.

Fegeschutz-Streichmittel



Laubholzheister werden besonders gerne verfegt. Der Schutzbelag wird am Stamm bis zu einer Höhe von einem Meter aufgetragen. Durch das Dickenwachstum der Bäume verliert der Belag seine Wirkung und muss alle ein bis zwei Jahre erneuert werden.

BORKENKÄFERRADAR

Derzeit werden befallene Bäume wieder durch Rindenabfall und Kronenverfärbung sichtbar. Genaue Kontrolle angrenzender Bäume auf frischen Bohrmehlauswurf am Stammsfuss. Die kurzfristige Abkühlung hatte keine Auswirkungen auf die Flugbedingungen.

Niederschlag:

- = es hat geregnet
- = es hat wenig geregnet
- = es ist sehr trocken

Käferflugwetter:

- = kein Flug möglich
- = ungünstig für Flug
- = Ideales Flugwetter

Niederschlag	Käferflugwetter
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Gute Käferflugbedingungen	
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Gute Käferflugbedingungen	



RGT Reform
kombiniert
enorme
Erträge
mit guter
Qualität

Spitzensorten zum Herbstanbau

Umweltstabile und regional angepasste Sorten bringen auch unter widrigen Bedingungen brauchbare Ergebnisse.

Wintergerste: Die neue zweizeilige Wintergerste Lentia übertrifft im Kornertrag alle übrigen zweizeiligen Wintergersten. Das große Korn mit hohem Tausendkorngewicht komplettiert das perfekte Sortenprofil. SU Ellen ist eine sehr frühe und exzellente standfeste mehrzeilige Wintergerste, die höchste Erträge bringt.

Winterweizen: Der neue, frühreife Qualitätsweizen Aurelius (BQ 7) ist der ertragsstärkste Grannenweizen und besticht durch seine sehr hohe Qualität. Wenn Sie Aurelius-Saatgut kaufen und den Gewinncode vom Sackanhänger auf www.aurelius-goldwert.at einlösen, können Sie mit etwas Glück einen 10-g-Goldbarren gewinnen! Bei Mahlweizen ist Tiberius (BQ 4) der „Hektoliter Kaiser“, der im Kornertrag mit der Bestnote 1 eingestuft ist. RGT Reform (BQ ca. 5) kombiniert enorme Erträge mit guter Qualität. Frisky empfehlen wir als gesunden, kurzen und standfesten Ertragsweizen.

Wintertriticale: Tribonus ist eine neue, äußerst ertragsstarke Triticalesorte, die in Österreich gezüchtet wurde.

www.saatbau.com



PP-Mega-Rohre SN 12

Qualitätsrohr mit vielen Vorteilen

Bauernfeind, der Produzent österreichischer Qualitätsrohre, schuf mit dem PP-Mega-System ein optimal aufeinander abgestimmtes System von Rohren, Dränagen, Formstücken und Schächten in höchster Qualität, das sich an den anspruchsvollen Kunden wendet. Die PP-Mega-Rohre und PP-Mega-Drän eignen sich für den Straßenbau, den Haus- und Stallbau, die Hangentwässerung, Alpin- und Forstwegebau, Straßendurchlässe und vieles mehr. Durch die Produktion von SN12- und SN16-Rohren mit drei bzw. vier Millimeter Innenwandstärke erhöht sich die Belastbarkeit der Rohre extrem. Diese Rohre, mit verstärkter Innenwand, halten auch starken Beanspruchungen durch Geröll, Schotter und Sand stand. Bei PP-Mega-Rohren mit verstärkter Innenwand ist auch eine Hochdruckreinigung mit bis zu 150 bar kein Problem. Bauernfeind ist nicht nur ein Garant für höchste Qualität in der Rohrproduktion, sondern hat sich auch bei Spezial- und Sonderanfertigungen einen Namen gemacht. Sonderanfertigungen wie Schächte, Großtanks für Oberflächenwasser sowie Formstücke werden bei Bauernfeind individuell nach Kundenwunsch gefertigt. Sie finden uns auf der Welser Messe von 6. bis 9. September. Tel. 07277/2598. www.bauernfeind.at

**REALITÄTEN**

12.000 m²
Bauerwartungsland, in Judenburg zu verkaufen.
BUB-Agrar-IMMO,
www.bub-gmbh.at,
Tel. 0664/2829094

Bad Waltersdorf und Umgebung:
Kaufe/Pachte landwirtschaftliche Flächen zu Spitzenpreisen!
Tel. 0664/3407484

ACKER, GRÜNLAND, WALD ab 2 ha DRINGEND zu kaufen gesucht.
AWZ: Agrarimmobilien.at
Tel. 0664/8984000

6 ha Wald, Nähe Trofaia, Großteils ältere Fichtenbestände, Tel. 0664/3820560, info@nova-realiaeten.at

Landwirtschaft ab ca. 80 Hektar dringend zu kaufen gesucht.
AWZ: Agrarimmobilien.at
Tel. 0664/8984000

ST. MAREIN/Graz: 2,7 Hektar anerkannte Bio-Ackerfläche.
AWZ Immobilien: Ackerbau.at,
Tel. 0664/1787922

Junge Familie sucht Landwirtschaft zu kaufen.
AWZ Immobilien: www.Hofnachfolge.at,
Tel. 0664/8984000

Bauernhaus zu verkaufen, Nutzfläche 105 m², Nebengebäude 150 m² je Stockwerk (2-stöckig), Einzellage, Südhang, 5 ha Wald, 5 ha Wiese, südsteirisches Weinland, Tel. 0664/5942609

Weingarten, Acker und Waldflächen, kleiner Bauernhof, zu kaufen gesucht!!!
BUB-Agrar-IMMO, www.bub-gmbh.at,
Tel. 0664/2829094

Landwirtschaft auf Pacht- oder Mietkauf zur Bewirtschaftung gesucht. Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, KW: Miteinander

Haus oder Bauernhaus zum Mieten gesucht, Bezirk Graz Umgebung, ca. 80 Quadratmeter, vollautomatische Heizung, kein Gas, Haustiere, Tel. 0699/10431388



Barzahler kauft Bauernhof in absoluter **Alleinlage**.
Nur mit Zufahrt, die beim Hof endet, Tel. 0664/4934875

Bad Blumau, Wald zu verkaufen, verschiedene Größen, Tel. 03385/8872

Gemüse-Obstanbaufläche mit Bewässerungsanlage in der Oststeiermark/ Kirchberg an der Raab, 1,5 ha zu verkaufen, Tel. 0664/1437673

LEIBNITZ/Großklein: 10,5 ha Wiese und Wald. AWZ Immo: Agrarimmobilien.at,
Tel. 0664/1787922

Ackerland ca. 2 Hektar zu verkaufen, Petersdorf II, Tel. 0664/75112010



Kärnten: 130 ha Eigenjagd nahe Wörthersee, Mischwald, große Altholzbestände, 160 ha Jagd inkl. Einschluss, Gamswild, Rot- und Rehwild, Jagdhütte im Revier mit sehr guter Zufahrt, Kessellage, keine Servitute, kaum Tourismus, Share Deal Übernahme mit positivem Grundverkehrsbescheid. Alleinbeauftragt! KP auf Anfrage. Bischof Immobilien, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

**TIERE**

Liefern schöne **Kälber** und **Einsteller**, auch Ochsen (jede Größe), männlich und weiblich (auch BIO), Fa. Schalk: Tel. 0664/2441852

Verkaufe trächtige Bio **Fleckviehkalbinnen**, Tel. 0660/8142290

Kaufen **Einsteller**, jede Größe (weiblich und männlich) und ständig Kühe (auch Gegentausch mit trächtigen Kühen möglich), Höchst- und Sofortzahlung, Fa. Schalk: Tel. 03115/3879

WINTERGERSTE zz

www.saatbau.com

Mangalica- und Durocferkel zwischen 50 und 80 kg zu verkaufen, Tel. 0676/4626630

Verkaufe 5 Ochsen (3 Murbodner, 2 Fleckvieh) ca. 600 kg zum fertigmästen, Bezirk Weiz, Tel. 0664/1429449

FV und MB Mutterkühe abzugeben, Auswahlmöglichkeit (trächtige oder mit Kälber) Fa. Schalk: Tel. 0664/9192614

Mehrere **Texel-Jungwidder** aus guter Zucht preisgünstig abzugeben, Tel. 0676/4704849

Suchen noch weitere **GUTE** Mastplätze (Stiere, Ochsen und Kalbinnen, Mast), Fa. Schalk: Tel. 0664/2441852

**PARTNERSUCHE**

Wenn **Lena**, 45 Jahre, lächelt, geht die Sonne auf. Möchtest Du (lehrlich und treu) das Strahlen in Ihren Augen erleben? Dann ruf an. Agentur Liebe & Glück: **Tel. 0664/88262264**

WINTERWEIZEN

www.saatbau.com

Marie 63 Jahre, einfache Frau vom Land und gute Köchin, sucht einen liebevollen Partner, den sie umsorgen kann. Alter egal. Gerne auch Landwirt. Agentur Liebe & Glück: **Tel. 0664/88262264**

Junge Witwe, 53 Jahre, **ROSA**, wunderhübsch, hat nach langer Trauerzeit wieder Lust sich zu verlieben, kuscheln, usw. ... Partner fürs Leben gesucht. Agentur Liebe & Glück: **Tel. 0664/88262264**

Es soll es für immer sein. **GERY** 46 Jahre, großzügiger, attraktiver, vielseitig interessierter Single, sucht die Frau, die sein Leben vollkommen macht. Agentur Liebe & Glück: **Tel. 0664/88262264**

Mir fehlt die Wärme einer Partnerschaft, das Kribbeln im Bauch. **EWALD** 57 Jahre, unkomplizierter Witwer würde gerne wieder zu zweit durchs Leben gehen. Agentur Liebe & Glück: **Tel. 0664/88262264**

PKW-Anhänger:

Beste Qualität direkt vom Hersteller

Heiserer-Anhänger
St. Johann i. S.
034 55/62 31
www.heiserer.at

**ZU VERKAUFEN**

Verkaufe **Regent** Kreiselegge 3 Meter breit, schöner Zustand, Baujahr 2013, Bezirk Deutschlandsberg, Tel. 0680/2011185



Lancman Holzspalter, Kreissägen, Bündelgeräte, großes Lager, Sofortlieferung, Tel. 03170/225, www.soma.at
Ägydi-Viehmarkt-Kirtag, SOMA-Messe: 2. und 3. September 2018

SALAMI- und SPECK-Erzeugung leicht gemacht, mit einer **Klima-Reife-Zelle** jetzt ab € 4.939,- bei KKT-Lackner, Tel. 0463/590033 oder www.kkt-lackner.at

Kleinwasserkraftwerk mit Pelton turbine, ca. 1,5 KW, Tel. 0664/5335397

Kürbiskerne zu verkaufen, Tel. 0664/7925987



Militärplanen-Abdeckplanen gewebt mit Ösen, z.B. 1,5 x 6 m = € 37,- 3 x 5 m = € 49,- 4 x 6 m = € 63,- 6 x 8 m = € 137,- 8 x 10 m = € 244,- 10 x 12 m = € 365,- **www.koppi-kunststoffe.at**
Tel. 01/8693953



Tajfun Seilwinden, neu und gebraucht ab € 800,- über 100 Stück lagernd Tel. 03170/225 www.soma.at
Ägydi-Viehmarkt-Kirtag, SOMA-Messe: 2. und 3. September 2018

**TRAPEZPROFILE - SANDWICHPANEEL** verschiedene Profile, Farben, Längen auf Lager. Preise auf Anfrage unter: **Tel. 07732/39007** office@dwg-metall.at www.dwg-metall.at

HEU & STROH MANN Stroh ab 2 cm ohne Eigenverstaubung Tel. 0664/4435072 www.mann-stroh.at



CREINA Güllefässer, großes Lager, hohe Qualität, 2- bis 20-tausend Liter, Tel. 03170/225 www.soma.at
Ägydi-Viehmarkt-Kirtag, SOMA-Messe: 2. und 3. September 2018

Mus-Max Mischer Nirosta für 180 kg, mit Waage, für Trockenfutter, Mus und vieles mehr. Günstig zu verkaufen, Tel. 0650/2521300

Christbäume aller Größen/Klassen zu günstigen Preisen abzugeben, Tel. 0664/2318378

Kürbiskerne g.g.A. zu verkaufen, Tel. 0664/9438733

6,5 Tonnen **Funkseilwinde** mit Zubehör und Seilausstoß, € 6.700,- Gegen Aufpreis mit 1,9 Meter Schild und Endabschalter, frei Haus, 3 Jahre Garantie, kostenloses Anbot anfordern unter: Tel. 07245/25358 www.koenigswieser.com

Bio Pressobst ab zirka 4.000 kg zu verkaufen, Tel. 03454/277

JETZT BESTELLEN: Maissilage und Musmaissballen! **AGRAR SCHNEEBERGER** liefert beste Qualität bis vor die Haustüre, Tel. 0664/88500614



Zaunpflocke Kiefer kesseldruckimprägniert mit 10 Jahren Garantie! z.B. 8 cm x 170 cm = € 4,50 8 cm x 200 cm = € 5,00 8 cm x 220 cm = € 5,50 10 cm x 200 cm = € 7,90 10 cm x 220 cm = € 8,00 Weitere Dimensionen und Palettenpreise auf Anfrage. Tel. 0699/88491441



Forstanhänger von Palms! Von 6 bis 15 Tonnen Tragkraft, Krane von 4 bis 8,6 Meter Reichweite. Tel. 03170/225 www.soma.at
Ägydi-Viehmarkt-Kirtag, SOMA-Messe: 2. und 3. September 2018

Schlegelhäcksler: Vogel und Noot, 2,50 Meter Breite, Baujahr 2005, Preis: € 3.900,- Tel. 03155/8211

Verkaufe **Nordmantannen**, alle Größen und **Nordmantannen-Reisig**, Tel. 0676/4417891

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger:

Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. 0316/8050-0, E-Mail: nicole.jaunik@lk-stmk.at, DW 1281

Chefredakteurin: Mag.ª Rosemarie Wilhelm, DW 1280, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at

Redaktion: Roman Musch, DW 1368, roman.musch@lk-stmk.at

Anzeigenleitung: Michaela Fritz, BSc, MA DW 1342, michaela.fritz@lk-stmk.at

Beilagen, Wortanzeigen und Verrechnung: Silvia Steiner, MBA DW 1356, silvia.steiner@lk-stmk.at

Layout und Produktion: Ronald Pfeiler, DW 1341, ronald.pfeiler@lk-stmk.at

Druck: Styria GmbH & CoKG, 8042 Graz

Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen erscheinen 14-tägig; Jahresbezugspreis im Inland 57 Euro. Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Verlages, veröffentlichte Texte und Bilder gehen in das Eigentum des Verlages über.

Seit 1852 die Zeitung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark



Die neue Doppelschleifmaschine DSM200-32-L von Holzprofi!

Für professionelle Heimwerker – schützt vor Ausglühen des Werkstücks, € 239,- Holzprofi Pichlmann Oberösterreich: Tel. 07613/5600 Steiermark: Tel. 03335/4545 www.holzprofi.com

Schaf- und Wildzaun sowie Holzpflocke, Abverkauf, Tel. 0664/4100502

Steirische Kürbiskerne g.g.A. Sorte Rustikal, Ernte 2017, Tel. 0664/7991113



Mulcher ZANON, Aktionspreise! Sehr robuste Konstruktion, Sofortlieferung, viele Modelle, Tel. 03170/225, www.soma.at **Ägydi-Viehmarkt-Kirtag, SOMA-Messe: 2. und 3. September 2018**



KAUF/SUCHE

KAUFE Dohr-Holz: Nadel-Laubblochholz ab 8 cm. Auch Stockkauf möglich, 8130 Frohnleiten, Tel. 03126/2465-0

Suche gebrauchten, niedrigen **Vierradanhänger** 6 Tonnen (Kipper), Tel. 0664/2701247

Suche **Silo-** oder **Heuballen**, Tel. 0664/5235528

Suche **Steyr 9105**, ab Baujahr 1999/2000 oder **Fendt 309 CI**, Tel. 0664/8793392



VESCHIEDENES

BORDJAN Polyester-/Epoxid-Beschichtungen für Melkstand, Futtertisch & Betonbehälter, Bodenbeschichtungen, Tel. 0664/4820158 **DER-BESCHICHTER.AT**



RAUCH

Fahrzeugwaagen in Aktion!

- Waagen ab 0,1µ-100 Tonnen
- Eichservice
- Kalibrierservice
www.rauch.co.at
Tel. 0316/816821-0

Kostenloser Abriss von Bauernhäusern und Stadeln, Ankauf Altholz, prompt, faire Bezahlung, österreichweit, Tel. 0664/2325760, abm.holz@gmail.com

Ikonline

Jetzt noch besser!
www.stmk.lko.at

OFFENE STELLEN

Stadtbauernladen in der Grazer Innenstadt sucht ab September, sympathische und kundenorientierte **Teilzeitkraft (m/w)** für 25-30 Stunden pro Woche (ca. 4-5 Tage/Woche) zur Verstärkung, familiäres Klima. (Entlohnung auf Basis des KV Handel) Mündliche Bewerbungen richten Sie bitte an GF Maria Bauer zwischen 11 und 18 Uhr unter **Tel. 0316/8050-1260** oder schriftlich an **office@stadtbauernladen.at**

Ihre Anzeige

Mindestens 8 Wörter inkl. Telefonnummer, E-Mail und Homepage.

1 Wort:

mager	€ 1,70
fett	€ 3,40
groß	€ 3,50
in Farbe, mager	€ 3,50
in Farbe, fett	€ 4,50
Farbe, fett, groß	€ 5,50
über 15 Zeichen	€ 3,40
Chiffre Inland	€ 6,00
Chiffre Ausland	€ 12,00
Foto	€ 13,00
Logo	€ 14,00

silvia.steiner@lk-stmk.at
0316/8050-1356
www.stmk.lko.at

Rinder und Schweineklassifizierer/in

ab sofort beim EUROP Klassifizierungsdienst Steiermark

Ihr Profil:

- Landwirtschaftlicher Facharbeiter oder abgeschlossene Berufsausbildung in der Fleischwirtschaft oder dreijährige Berufserfahrung.
- einwandfreier Leumund
- Gesundheitszeugnis laut gesetzlicher Anforderung
- Grundkenntnisse EDV
- Führerschein Klasse B

Hauptaufgaben:

Durchführung der Schlachtkörperklassifizierung und -verwiegung sowie der beauftragten Nebentätigkeiten bei Rindern, Schafen und Schweinen auf steirischen Schlachtbetrieben.

Einsatzhäufigkeit: 1 bis 3 Tage pro Woche

Bewerbung bitte per Mail an: office@europ.at

EUROP Klassifizierungsdienst
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz



Ik-Stellenangebote

Engagierte/r Mitarbeiter/in

für Arbeiten im Stall, Samenverpackung und Zustellung als Karenzvertretung in der Schweinebesamungsanstalt Gleisdorf.

Aufgabenbereiche:

- Fütterung und Betreuung der Eber
- Produktion von Schweinesamen für die künstliche Besamung
- Verpackung und Auslieferung der Samenportionen
- Arbeiten „rund um den Stall“

Voraussetzungen:

- landwirtschaftliche Fachschule oder abgeschlossener Lehrberuf
- Kenntnisse im Fachbereich Schweinehaltung von Vorteil (aus veterinärmedizinischen Gründen aber kein eigener Schweinehaltungsbetrieb)
- Landwirtschaftliche Praxis
- Erfahrung im Umgang mit Tieren erwünscht
- Selbständige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Freude im Umgang mit Menschen
- Führerschein der Klasse B (E zu B von Vorteil)

Dienstort: Am Tieberhof 11, 8200 Gleisdorf
Beschäftigungsausmaß: 40 Wochenstunden
Gehalt: ab 1.700,40 Euro brutto pro Monat gemäß Steiermärkischer Landarbeitsordnung zuzüglich gesetzlicher Zulagen

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte bis spätestens 20. September 2018 an:
Landwirtschaftskammer Steiermark, Personalabteilung
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
personal@lk-stmk.at

Infos auf **www.stmk.lko.at/karriere**

DR. KLAUS HIRTLE

RECHTSANWALT GESELLSCHAFT M.B.H.
WWW.RA-HIRTLE.COM

Baurecht – Raumordnung
Agarrrecht – Wasserrecht
Wirtschaftsrecht
Insolvenzrecht
Schadenersatzrecht

8700 Leoben
Krottendorfer Gasse 5/I
Tel 03842/42145-0
Fax 42145-4
office@ra-hirtler.com



Erste Fachmesse für Tierzucht und Grünland

AgroTier von 6. bis 9. September in Wels

Im September findet erstmals in Österreich eine Fachmesse statt, die rein auf die Teilbereiche Tierzucht und Grünland zugeschnitten ist. Der Fokus der neuen Messe liegt auf Informationen zu Produkten und Themen der Landwirtschaft von heute und morgen. Die klare Gliederung in Kompetenzzentren ermöglicht den perfekten Überblick für einen modernen Landwirtschaftsbetrieb. In Wels erwartet die Besucher außerdem ein vielseitiges Rahmenprogramm.

Das neue Fachzentrum Tier

Hier liegt der Fokus auf modernster Technologie der Tierhaltung, Innenmechanisierung, neuen Stallkonzepten, automatisierter Fütterungs- und Melktechnik sowie Tierhygiene. Führende Unternehmen wie Lely, Brüer, Schauer, DeLaval, GEA, Wölfleider, Rosensteiner, Hetwin uvm. präsentieren hier den neuesten Stand der Technik. Landwirtschaft 4.0 und Smart Farming sind in Wels nicht nur Schlagwörter und Vision, diesen Themen wird ein besonderer Schwerpunkt gewidmet und anhand von innovativen Projekten wie dem „virtuellen Kuhstall“ in Kooperation mit Lely veranschaulicht.

Das Kompetenzzentrum Grünlandtechnik

Der Fokus im Fachzentrum Grünlandtechnik liegt in den Bereichen moderne Technologie und Automatisierung. Technische Neuheiten wie der Pick-up-Schwader Respiro R9 profi zeigen die spannende Entwicklung in diesem Sektor. Die exklusive Österreich-Premiere der Firma Esch-Technik, die erstmals den Kubota M4002 auf der AgroTier in Wels ausstellt, ist ein weiteres Highlight im Bereich Grünlandtechnik. Das Angebot der AgroTier wird durch führende Unternehmen wie Case/Steyr, Lindner Traktoren, Pöttinger, Krone, Vakutec, Bauer, Göweil, Aebi Schmidt, EZ-Agrar uvm. ergänzt und schafft mit seinen Ausstellern einen umfassenden Branchenüberblick.

Das Rahmenprogramm

Abgerundet wird das Angebot der AgroTier durch die zeitgleich stattfindende Welser Herbstmesse. Weitere Infos und Vorverkaufstickets unter **www.agrotier.at**

FORSTARBEITER (m/w) F. UNSER SEILKRANTEAM

Bruttomonatslohn: mind. € 2.400,-
(+Tagesdiäten)



KOHLBACHER
www.kohlbacher.at

KOHLBACHER GmbH
Schwöbing 81-83 | 8665 Langenwang
office@kohlbacher.at (nur PDF) | 03854/6111-0

15 Jahre Etivera: Neues Center

Verpackungsspezialist feiert von 14. bis 17. September mit 15 Prozent Jubiläumsrabatt

Individuelle Etiketten, erstklassige Verpackungen aus Karton und Papier, Glasbinde aller Art: Das Etivera-Sortiment wächst seit 15 Jahren und mit ihm das Unternehmen. Heute beziehen bereits tausende Kunden aus ganz Europa ihre hochwertigen und innovativen Verpackungslösungen aus St. Margarethen an der Raab, wo sich der Firmensitz des Unternehmens befindet. Neben einem umfangreichen Sortiment für Direktvermarkter führt Etivera auch spezielle Produkte für bekannte Marken wie „Bio Austria“, „Gutes vom Bauernhof“ und „Genuss Region Österreich“. Besonders stark wächst das Unternehmen im Export, speziell in Deutschland, Ungarn und Slowenien.

Neues High-Tech-Center

Für den Ausbau des Firmenstandorts, in dem neben dem neuen automatisierten Fulfillment-Logistik-Center auch die High-End-Etiketten- und Verpackungsdruckerei sowie ein 700 Quadratmeter großer Showroom für die Produktpräsentation Platz finden, wurde ein zweistelliger Millionenbetrag investiert. Mehr als 14.000 Paletten können hier mit Hilfe von modernster Elektronik vollautomatisch gesteuert werden. Im Zentrallager sind rund 1.500 verschiedene Verpackungslösungen vorrätig und „just in time“ lieferbar – von Großaufträgen bis zu Kleinstmengen. Die Bauweise in Form eines Hochregals bietet dabei

den Vorteil, dass weniger Bodenfläche versiegelt werden musste – was dem naturverbundenen Firmenchef Peter Kulmer bei der Planung ein großes Anliegen war.

Jubiläumsfest

Am 20. August ging das neue topmoderne High-Tech-Center am neuen Standort in Betrieb. Der Ausbau sowie das 15-jährige Firmenjubiläum werden von 14. bis 17. September gebührend gefeiert: Auf dem Programm stehen exklusive Führungen durch die neue Anlage. Alle Gäste haben die Gelegenheit, das Unterneh-

men und seine mittlerweile 60 MitarbeiterInnen, die großen Anteil am Erfolg von Etivera haben, persönlich kennenzulernen. Dazu gibt es Kulinarik vom Feinsten, ein Feuerwerk an Produktneuheiten und 15 Prozent Jubiläumsrabatt auf alle lagernden Waren. Mit den zwei Unternehmen „Etivera Verpackungstechnik GmbH“ und dem Produktionsbetrieb für Selbstklebeetiketten „Etivera Etiketten Produktions GmbH“ bietet Etivera alles aus einer Hand und ist auch in der Entwicklung von innovativen Verpackungen führend, wie ein Blick auf die aktuellen Neuheiten zeigt (*rechts*).



Peter Kulmer lädt ins neue Etivera-Center

Neuheiten

Destillata, die neu entwickelte Designflasche mit der außergewöhnlichen Form setzt Hochprozentiges ebenso formvollendet in Szene wie alle anderen hochwertigen Getränke. Erhältlich in fünf verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Verschlüssen!

Vita – das Löffelglas. Das formschöne und besonders vielseitige Schraubdeckelglas präsentiert sich glasklar oder als „Black Edition“. Dank der durchdachten Form ist es leicht zu etikettieren, lässt sich spielend befüllen und reinigen und der Inhalt kann komplett gestürzt werden.

Blockfang mit Stehvermögen. Blockbodenbeutel in den Trendfarben Oliv und Orange schützen den wertvollen Inhalt und machen ihn dank Folien-Sichtfenster dennoch sichtbar.

Ein Hit zum „zweimal Hinschauen“. Papiertragetaschen in Holz-Optik sind der neue umweltfreundliche Renner.

High End-Etikettendruck, der kreativen Vorstellungen praktisch keine Grenzen setzt – in bis zu sieben Farben, exzellenter Druckqualität, mit vielfältigen Veredelungsmöglichkeiten und zu einem unschlagbaren Preis für Kleinstmengen bis zum Großauftrag.

► Infos unter: www.etivera.at
ETIVERA Verpackungstechnik GmbH,
Innovationspark 3, A-8321 St. Margarethen/Raab, Tel.: 03115-21999



NEUN LANDESSIEGER

Brot-Innovationen: Andreas Fritz, Edelschrott, Voitsberg
Dinkel-Brot: Reinhard Glieder, Gleisdorf
Gesundes Schuljausengebäck: FSLE Maria Lankowitz
Klassisches Bauernbrot: Gertraud Neuhold, Laßnitzhöhe
Bauernbrot/Holzofen: Maria & Franz Nigitz, St. Margarethen
Nachwuchsbäcker: David Nöhrer, Buch - St. Magdalena
Ölsaaten-Brot: Andrea Potzinger-Wurzer, Gschmaier
Vollkorn-Brot: Barbara Stuphann-Jeitler, Bad Blumau
Kunst aus Teig: Maria Weinhandl, St. Peter am Ottersbach



Fachjury testet Proben nach 80 Kriterien (o.). Verkostungschefin Eva Lipp (r.), Landesbäuerin Gusti Maier (u.), interessante Neukreationen

FISCHER



Das schlechte Wetter konnte die Stimmung nicht trüben

KK

Weinwoche Leibnitz

Von Freitag bis Dienstag stand Leibnitz ganz im Zeichen des steirischen Weins. Eröffnet durch die Weinhoheiten **Lisa, Katja I. und Maria** sowie Bürgermeister Helmut **Leitenberger**, trotzten die Weinliebhaber dem Kaltwettereinbruch am Wochenende. Weinbaudirektor Werner **Luttenberger** begrüßte zahlreiche Ehrengäste.



Wer am meisten angepatzt wird, gewinnt die Wahl

HERZBLUT/SOMMER

Kürbisfest Preding

Trotz schlechten Wetters war das Kürbisfest in Preding auch 2018 wieder ein voller Hit. Die 42. Auflage brachte mit Martina **Reisenhofer** eine neue Kürbisbürgermeisterin und eine Wiederwahl beim Jugendkürbisbürgermeister: Der fallende Kürbis brachte Markus **Leitner** bereits seine zweite Amtszeit.



Andrea Potzinger-Wurzer gewann beim Ölsaaten-Brot und gehört zu den etablierten Brotbäuerinnen (Seite 6).



Maria Nigitz. Keine Landesprämierung ohne Maria Nigitz als Landessiegerin. Ihr Holzofenbrot ist das beste.



Andreas Fritz aus Voitsberg gehört zu den Aufsteigern in der bäuerlichen Brotbackszene und sicherte sich einen Landessieg.



Fachschule Maria Lankowitz, die Schülerinnen und Lehrerinnen sind stolz auf den Landessieg beim Schulgebäck.



Maria Weinhandl erbrachte neuerlich eine Spitzenleistung und freut sich über ihren wohlverdienten Landessieg.



David Nöhrer ist erst 13 Jahre jung und bereits Landessieger. Er zählt zu den größten Nachwuchstalenten.



Barbara Stuphann-Jeitler hat das landesweit beste Vollkorn-Brot. Die Bad Blumauerin erzielte einen Landessieg.



Josefa Glieder aus Gleisdorf im Bezirk Weiz stellt das beste Dinkelbrot her und wurde damit erfolgreiche Landessiegerin.



Gertraud Neuhold bäckt auf der Laßnitzhöhe und war mit ihrem klassischen Bauernbrot einfach unschlagbar.

Die besten Steirerbrote

Exakt 70 Brotbäuerinnen aus der Steiermark und dem Burgenland stellten sich kürzlich mit 212 Broten der Landesbrotprämierung 2018 und ritterten um neun Landessiege. Die 24-köpfige Fachjury testete die eingereichten Brote nach 80 Kriterien. „Wegen der ausschließlich natürlichen Zutaten schmeckt Bauernbrot besonders gut und ist lange haltbar“, betont Landesbäuerin **Gusti Maier**.

Mehr als 20 neue Betriebe stellen sich der diesjährigen Prämierung. Auffallend ist auch die Teilnahme von immer mehr Buschenschänkern, die neben bestem Wein und erstklassiger Jause auch auf hauseigenes Brot setzen. Auch die Gruppe der Jungbäckerinnen und Jungbäcker hat Neuzugänge zu verzeichnen. Heuer gingen elf an den Start, im Vorjahr waren es fünf. Dem erst 13-jährigen **David Nöhrer** aus Buch-St. Magdalena wurde höchste Ehre zuteil – er wurde Landessieger in der Kategorie der bäuerlichen Nachwuchsbäcker.

Unschlagbar war auch die mehrfache Landessiegerin **Maria Nigitz** mit ihrem Bauernbrot aus dem Holzofen. Sie führt die Riege der etablierten Perfektionistinnen an. **Andrea Potzinger-Wurzer** aus Gschmaier arbeitete sich ebenfalls wieder an die Spitze heran – ihr Ölsaatenbrot überzeugte die Expertenjury. Auch **Josefa Glieder** gehört zu diesem Triumvirat – ihr Dinkelbrot ist das beste des Landes. Mit ihren geernteten Trauben und dem Weinstock ließ **Maria Weinhandl** keinen Zweifel an ihrem Landessieg in der Kategorie „Kreative Brote“. **R.W.**



An dieser Schleife ist prämiertes Brot erkennbar



SANDRA



Zweizeilig

ERTRAG MIT QUALITÄT

- › Praxisbewährte Sorte mit hohem Ertrag
- › Beste Kornsortierung aller Wintergersten*
- › Exzellente Futterleistung – großes Korn

* AGES Beschreibende Sortenliste 2018

CARIBIC



Zweizeilig

ENTSPANNT ZU HÖCHSTERTRÄGEN

- › Ausgezeichnete Standfestigkeit
- › Hohes Hektolitergewicht
- › Ideal für Intensiv- und Gunstlagen

BAZOOKA

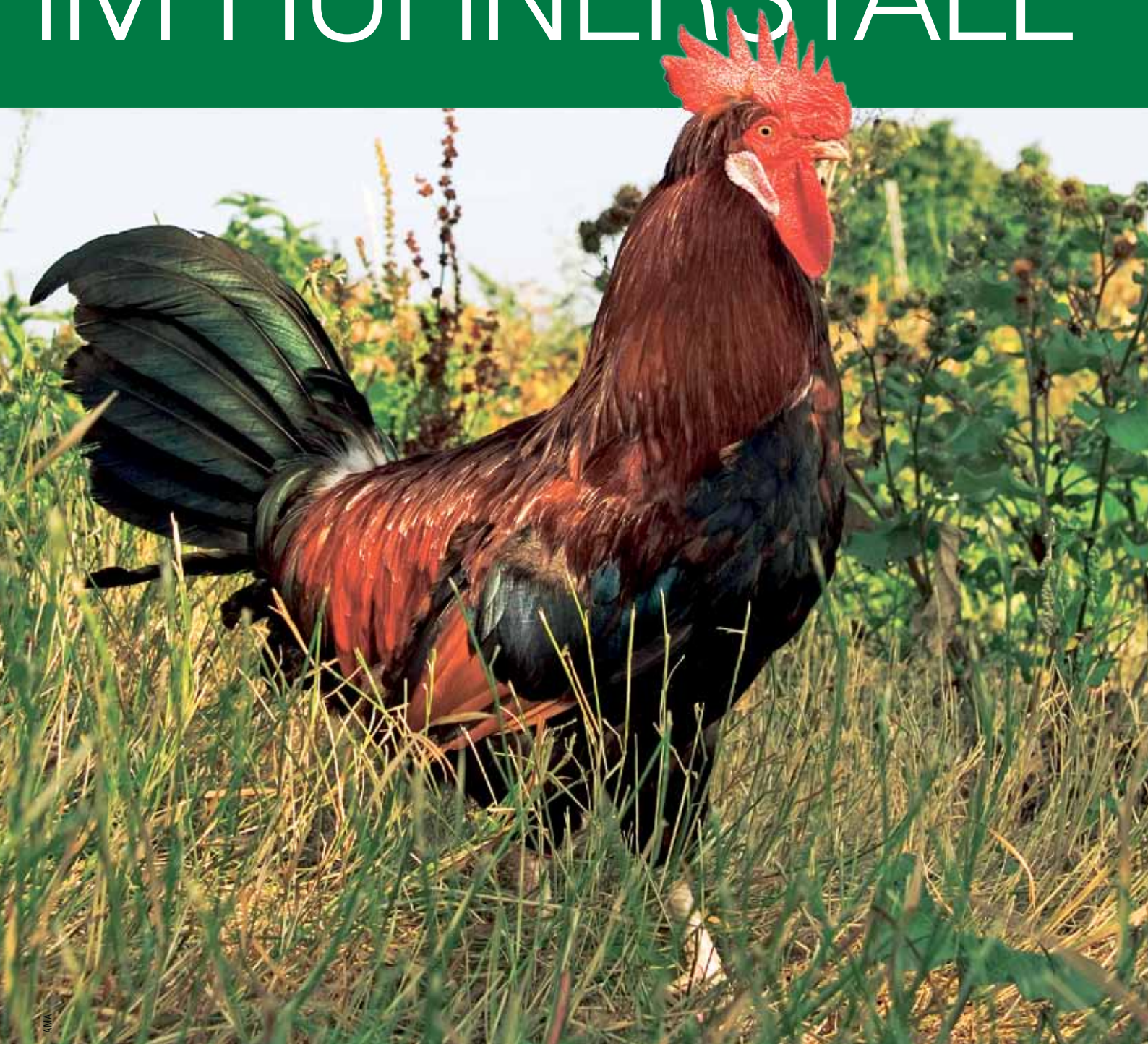


Hybridgerste

MIT HYBRIDGERSTE ZU MEHR ERTRAG

- › Ausgezeichnete Gülleverwertung
- › Stabil auf jedem Boden und bei jedem Wetter
- › Standfest mit großen Ähren und Körnern

IM HÜHNERSTALL



Geflügelmarkt

Eier und Geflügelfleisch werden nicht nur bei uns immer lieber gegessen.

4



Bio-Auslauf

Worauf bei der Planung zu achten ist und wie eine Zweitnutzung aussehen kann.

10



Salmonellen

Wer Verbreitungswege kennt, kann besonders darauf achten. Aktionsplan im Fokus.

14



Desinfektion

Wir begleiteten ein professionelles Reinigungsteam bei der Arbeit.

19



i Inhalt**4** Gute Aussichten am Geflügelmarkt

- Prognosen deuten auf ein weiterhin gutes Wachstum für Eier und Geflügelfleisch hin.

6 Betriebsreportagen aus den Sparten

- Die Geflügelbranche ist sehr facettenreich. Sieben Betriebe aus verschiedenen Sparten im Kurzporträt.

10 So schaut's aus im Bio-Auslauf

- Möglichkeiten für Gestaltungselemente und Tipps für die stark beanspruchten ersten Meter.

12 Fit für 500 Eier

- Eine zweite Legeperiode ist mit fitten Herden möglich. Es gibt zwei Ansätze dafür.

14 So verbreiten sich Salmonellen

- Salmonellen verbreiten sich über Tier und Mensch. Eine Übertragung über Futtermittel ist aber auch möglich.

19 Saubere Ställe vom Spezialisten

- Wir begleiten eine professionelle Stallreinigung und Desinfektion mit zahlreichen Details.

22 Schau' auf die G'sundheit

- Wer sich bei der Stallreinigung nicht ausreichend schützt, riskiert Spätfolgen. Tipps der SVB.

Die wertvolle gelbe Farbe

Die Maisfütterung macht das Maishendl zu dem, was es ist: Ein gesundes Essen.

Wir sprachen mit der Ernährungsforscherin Dr. Sandra Holasek von der Medizinischen Universität Graz über das steirische Maishendl.

Was spricht für Sie als Ernährungsexpertin für das steirische Maishendl?

Sandra Holasek: Das Maishendl ist ein gutes Beispiel dafür, dass eine alte Tradition neu entdeckt wird. Weil es mit rund 50 Prozent heimischem Mais gefüttert wird, hat es hohe Anteile an Beta-Carotin unter der Haut. Das sorgt für die gelbe Färbung und lässt es dadurch sehr appetitlich aussehen.

Wie wichtig ist Beta-Carotin in unserer Ernährung?

Holasek: Wir können davon ausgehen, dass das Maishendl ähnlich viel für den Menschen verfügbares Beta-Carotin in sich trägt wie eine Lachsforelle. Beta-Carotin ist ein Provitamin, konkret die Vorstufe von Vitamin A. Wir kennen insgesamt 500 Carotinoide in Lebensmitteln, wobei aber Beta-Carotin das wichtigste ist. Es spielt für die Vitamin-A-Versorgung beim Menschen eine zentrale Rolle. Nicht zuletzt deshalb wurde der weltweite Maisanbau forciert.

Welchen gesundheitlichen Wert hat Beta-Carotin in Zusammenhang mit der Vitamin-A-Versorgung?

Holasek: Eine gute Vitamin-A-Versorgung ist für die Augengesundheit wichtig, weil sie die Netzhaut stärkt. Weiters tut sie der Hautgesundheit gut, ist für den Zellschutz zuständig und hat eine wichtige antioxidative Wirkung.

Wie sieht Ihre Ernährungsempfehlung aus?

Holasek: Beim Fleischkonsum empfehle ich im besonderen Maß auf die Qualität zu schauen. Dabei bietet sich das Maishendl als wirklich positives Beispiel an. Weil es auch in Teilstücken verkauft wird, ist es ein interessantes Fast Food. Außerdem wird es in verbraucherfreundlichen Portionen an-

geboten. Das Maishendl ist auch von der Größe her ideal, weil es im Gegensatz zum internationalen Angebot die übliche Hühnergröße der 1960er-Jahre hat. Das ist perfekt. Generell ist eine Fleischmahlzeit dreimal pro Woche empfehlenswert.

Wie beurteilen Sie den Nachhaltigkeitsfaktor beim Maishendl?

Holasek: Das steirische Maishendl überzeugt auch beim CO₂-Fußabdruck. Mit Mais und regionalem, gentechnikfreien Soja wird es sehr hochwertig ernährt. Der Wasserverbrauch, die Haltung sowie das regionale Futter haben kaum Einfluss auf den Treibhauseffekt. In der Haltung bedingt auch das Tierwohl eine gesunde Entwicklung der Tiere. Je besser es den Tieren geht, desto werthaltiger ist auch ihr Fleisch. Zudem sind die Transportwege kurz und das Maishendl wird frisch und unverarbeitet angeboten.

Backhendl oder Brat- beziehungsweise Grillhendl. Was ist zu bevorzugen?

Holasek: Beim Backhendl empfehle ich Salate als ideale Beilage, um die Panier zu kompensieren. Auch Reis passt gut dazu. Weniger ideal sind Pommes frites als Beilage, weil diese einen sehr hohen Energiegehalt haben. Braten oder auch Grillen sind fettarme Zubereitungsarten, die auch für leichte Verdaulichkeit sorgen.

Interview: Rosemarie Wilhelm



Holasek & Pein: Qualität überzeugt. DANNER

IMPRESSUM

Landwirtschaftskammer Steiermark,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. 0316/8050-0
Chefredaktion: Mag.^a Rosemarie Wilhelm, DW 1280
Redaktion und Layout: Roman Musch, DW 1368
Anzeigen: Michaela Fritz, BSc, MA, DW 1342



9.600 Masthühner finden in den zwei Stalleinheiten Platz und haben dazu noch Freiauslauf – dafür erhielt Niederl den Tierschutzpreis NIEDERL, STMK

Tierschutzpreis mit Symbolkraft

Thomas Niederls Stall beweist, dass Tierwohl keine Frage der Bestandesgröße sein muss.

„Zuerst wollte ich nicht beim Tierschutzpreis einreichen, schließlich habe ich mit 9.600 Masthendl das Maximum im Bio-Bereich ausgeschöpft“, schildert Thomas Niederl seine anfänglichen Zweifel. „Nach einem Telefongespräch mit der Tierschutzombudsfrau Barbara Fiala-Köck habe ich mir aber einen Ruck gegeben und hoffe, dass sich auch andere trauen, sich in der Öffentlichkeit zu zeigen.“

Bio-Stall am Maximum

Der Hühnermaststall von Thomas Niederl wurde 2016 errichtet. Die Herde ist in zwei getrennte Einheiten zu je 4.800 Tieren aufgeteilt – das Maximum in Österreichs Biolandbau. Der Unterbau wurde aus Stahlbeton gefertigt, der Aufbau aus feuerverzinkten Stahlträgern und Isolierpaneelen mit einer Wandstärke von acht sowie einer Dachstärke von zehn Zentimetern. Photovoltaik-Strom und Biomasse-Wärme kommen per Zuleitung vom rund 350 Meter entfernten Hof der Familie Niederl. Damit werden die elektrischen Systeme des modernen

Stalls versorgt und der Innenraum beheizt. Im Vormaststall ist sogar eine Bodenheizung verbaut. Niederl, der mit konventioneller Hendlmast aufwuchs, ist begeistert: „Die Bodenheizung ist super. Auch im Winter hat man weniger Probleme damit, den Stall auf die richtige Temperatur zu bringen und die Einstreu ist immer trocken, was sehr gut für die Gesundheit der Küken ist.“

Wenn, dann g'scheit

Für Niederl war bei der Planung klar: „Wenn, dann g'scheit!“ Deshalb ließ er auch ein computergesteuertes Stallklimaregelungsgerät und eine automatisch startende Notstromversorgung einbauen. Bei der Reinigung und Desinfektion zwischen den Durchgängen ist Sorgfalt wichtig. Niederl macht diese Arbeit selbst und hat sich dafür neben dem obligatorischen Hochdruckdampfstrahler auch ein Kalkvernebelungsgerät angeschafft. Von Beginn der Planungen an machte er sich auch Gedanken über den Auslauf: „Der Stall ist in den Hang gebaut. Deshalb habe ich bereits drei Meter nach dem Wintergar-

ten tief wurzelnde Nussbäume im Auslauf gepflanzt. Sie bieten den Hendl nicht nur Deckung, sondern stabilisieren auch den Hang.“ Die besonders beanspruchten ersten Meter des Auslaufes sind drainagiert, damit auch bei längeren Regenfällen kein Schlamm entsteht und dick mit Gras eingesät. „Mit diesem Stall war die Umstellung auf Bio leicht. Am Acker ist es schwieriger“, so Niederl abschließend.

Roman Musch

Tierschutzpreis

- Der Preis für tierfreundliches Bauen wird seit 2010 von der Tierschutzombudsstelle des Landes Steiermark vergeben.
- Insgesamt wurden bereits 41 Betriebe mit Preisgeldern ausgezeichnet und zudem wurden 15 Anerkennungspreise vergeben.
- Ziel des Preises ist es, zukunftsweisende Bauprojekte in allen Bereichen der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung zu würdigen, welche sich durch besondere Tierfreundlichkeit auszeichnen.

Gute Aussichten am Geflügelmarkt

Alleine in der EU stieg die Geflügelfleischerzeugung in den vergangenen vier Jahren um zehn Prozent auf 14 Millionen Tonnen. In der EU erhöhte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von 19 Kilo im Jahr 1994 auf 26,8 im Jahr 2014. Zum Vergleich: Österreich lag im Jahr 2016 bei 21,6 Kilo. Betrachtet man den Weltmarkt, so zeigen die Zahlen eine Verdoppelung der Geflügelfleischerzeugung zwischen 1994 und 2010 von 51 auf 99 Millionen Tonnen – 2014 lag diese bereits bei 110 Millionen Tonnen. Aufgrund der vielen Vorteile des Geflügels werden für die nächsten 30 Jahre weitere Zuwächse in der Schwankungsbreite zwischen 60 und 90 Prozent prognostiziert.

Was die Mast beflügelt

Geflügelfleisch ist gesund, einfach zuzubereiten, von allen Religionen akzeptiert und schont die natürlichen Ressourcen. Geflügelfleisch ist mit etwa 24 Prozent eine richtige Eiweißbombe und genau dieses Eiweiß ist im menschlichen Körper maßgeblich an der Aufrechterhaltung unseres Immunsystems beteiligt. Masthühner sind wahre Athleten was das Wachstum und die Futterverwertung betrifft. Mit einer durchschnittlichen

Weltweit und auch in der EU steht der Kurs sowohl im Fleisch- als auch im Eierbereich auf Wachstum.

Futterumwandlungsquote von 1:1,6 Kilo gibt sich das Geflügel nur einigen Fischen der Fischzucht geschlagen. Bei Forellen liegt diese zum Beispiel unter 1:1 und an dritter Stelle finden wir das Mastschwein mit einer Futterverwertung von 1:3 Kilo.

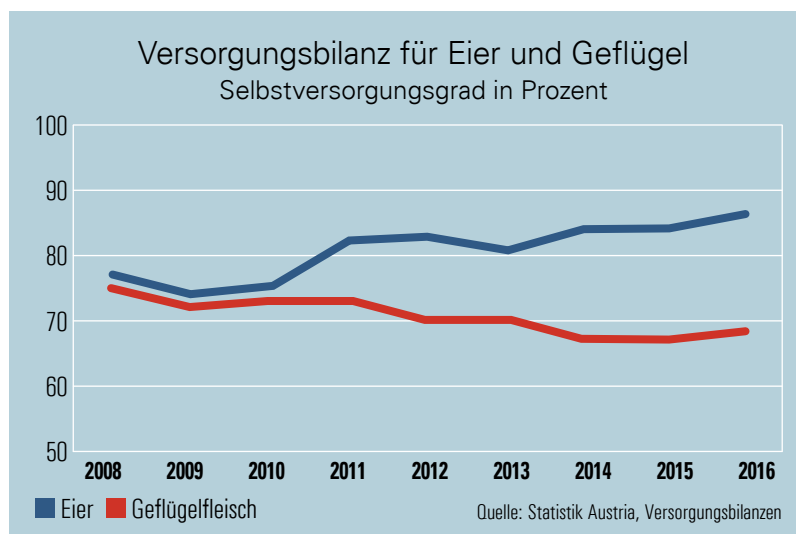
Was sich bei Legehennen tut

Seit dem Ausstieg Österreichs aus der Käfighaltung im Jahr 2009, wo die Selbstversorgung mit Eiern auf fast knapp 70 Prozent absank, hat sich die Zahl der hierzulande gehaltenen Legehennen wieder sehr gut erholt. Der aktuelle Selbstversorgungsgrad ist wieder deutlich gestiegen und liegt nun knapp unter 90 Prozent. Besonders erfreulich ist der Anstieg des Pro-Kopf-Verbrau-

ches auf derzeit 239 Eier. Für die nächsten 30 Jahre werden für den Eiermarkt weltweit sogar Zuwächse von bis zu 90 Prozent prognostiziert. Ein Grund für diesen Boom liegt in ihrem günstigen Preis im Verhältnis zu anderen Lebensmitteln, die ähnlich wertvoll für die Ernährung sind. Das Ei konnte sich in den letzten Jahren zunehmend als gesundes und unverzichtbares Lebensmittel positionieren. Es liefert essenzielle Fettsäuren, die lebensnotwendig sind und vom Körper selbst nicht aufgebaut werden können. Besonders hervorzuheben sind die Omega-3-Fettsäuren, die insbesondere für Gehirn und Nervensystem wichtig sind. Zusätzlich enthalten Eier zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe. Das macht Eier zu einem günstigen und hochwertigen Lebensmittel für jedermann.

Hightech im Hühnerstall

Was in den 60er-Jahren mit automatischen Fütterungen sowie Heizungs- und Lüftungssystemen begann, entwickelte sich zu Hightech-Stallungen mit höchstem Wohlfühlkomfort für Mensch und Tier. Moderne Stallungen – konventionell oder biologisch – unterstützen die Landwirte mit Hilfe von Computersteuerungen: Eine vollautomati-





**Geflügel-
fleisch und
Eier werden
weltweit
gerne ge-
gessen.
Zudem
kann Ge-
flügel sehr
effizient
Nährstoffe
in Fleisch
umwandeln.**

AMA

sche Futter- und Wasserversorgung, ein Klimamanagement, das fast alles übernimmt – Heizung, Lüftung, Stalltemperaturen und Luftfeuchtigkeit, Sauerstoffgehalte, bis hin zur Kühlung an heißen Sommertagen – zusätzlich auch Datenerfassung und deren Auswertungen, Alarmüberwachung und Fernabfragen über Smartphones inklusive. Die Geflügellandwirte können sich demzufolge mehr ihren Tieren sowie deren Beobachtung und Wohlergehen widmen.

Exakt durchgeplant

Geflügelmast und Legehennenhaltung sind bestens technisierbar. Zudem ist eine genaue Vorausplanung des zeitlichen Arbeits-einsatzes sowie der Arbeitsspitzen möglich.

Kaum eine andere Branche in der tierischen Veredelung steht in so enger Zusammenarbeit von den produzierenden Landwirten, den Züchtern, den Brütereien, dem Veterinärbereich, der Futtermittelbranche, den Schlachthöfen, Eierpackstellen und Vermarktern bis hin zu den Tiergesundheitsversicherungen, die in Summe das mögliche Restrisiko sehr überschaubar machen.

Gesundes Huhn im Zentrum

Nahezu alle neuen Geflügelstallungen unterstützen die Geflügelhalter bei der Überwachung der Tiergesundheit. Wichtige Parameter wie Tageszunahmen oder Futter- und Wasserverbrauch sind jederzeit über Knopfdruck (Smartphone) abrufbar. So

werden anbahnende Gesundheitsprobleme meist noch vor Auftreten von diversen Symptomen erkannt. Gemeinsam mit den Geflügelfachtierärzten können dann sofort Maßnahmen gesetzt werden. So gelang es in Österreich allein in den vergangenen fünf Jahren den Medikamenteneinsatz um 40 Prozent zu senken. Aufgrund des starken Wachstums der Bio-Geflügelproduktion, wo auf den prophylaktischen Einsatz von Kräutern, sowie auf alternative Vorbeuge- und Behandlungsformen gesetzt wird, werden diese Methoden auch in der herkömmlichen Geflügelhaltung immer mehr berücksichtigt. Das gesetzlich verankerte, höhere Platzangebot trägt auch zum Tierwohl bei.

Anton Koller



i Versorgung

- Österreich versorgt sich zu fast 90 Prozent selbst mit Eiern.
- Die Eigenversorgung mit Geflügel (dazu zählen neben Hühnern auch Puten, Gänse oder Enten) liegt bei rund 70 Prozent.

i Platzangebot

- Heimische Hendlin haben bis zu 40 Prozent mehr Platz als Hühner im europäischen Durchschnitt. Der sogenannte Besatz darf maximal 30 Kilo pro Quadratmeter Stall betragen.
- Bei Puten sind es 40 Kilo pro Quadratmeter. Im europäischen Vergleich sind das sogar 75 Prozent mehr Platz.

GRAFIK: AMA

Hühnermast



Markus Lukas bereut es nicht, in einen gut ausgestatteten Stall investiert zu haben

LK/MELBINGER

High-Tech-Maststall

Markus Lukas aus Gosdorf ist konventioneller Hendlmäster und Betreiber einer Biogasanlage und Ackerbauer. Der Stall ist mit Bodenheizung, Sprühnebelkühlung, Nippeltränken, sensorgesteuerter Beleuchtung, Vier-Zonen-Lüftung und Notstromversorgung ausgestattet – alles elektronisch vernetzt. 40.000 Masthendl passen hinein und haben dabei deutlich mehr Platz als in anderen europäischen Ställen (Seite 4). Die Küken sind etwa sechs Stunden alt, wenn sie zu Lukas kommen. Die Mast dauert bis zu 37 Tage. „Während dieser Zeit mache ich täglich drei Kontrollgänge, bei denen ich Stallklima, die Höhe der Tränken und Futtertassen anpasse, Tierverhalten und Kotkonsistenz beobachte sowie die Technik prüfe. Wenn Probleme auftreten, beispielsweise wenn das Stallklima einmal nicht ganz gepasst hat, dann mache ich zusätzliche Kontrollgänge. Aber jede Partie ist anders!“, beschreibt der Hendlmäster, der mittlerweile einen Angestellten hat. Sieben Hendlpartien durchlaufen den Stall jährlich und fressen dabei ausschließlich Fertigfutter.

Mit Hilfe des Lehr- und Forschungszentrums Raumberg-Gumpenstein wurde ein innovatives Stallklimasystem eingebaut, was den Stall zu einem der modernsten in Europa macht. Entlang der Tränkelinien ist eine Bodenheizung eingebaut, die ständig arbeitet. Dadurch werden Kot und Einstreu getrocknet, was Geruch und Fußballenerkrankungen minimiert. Eine Sprühnebelkühlung kann den Stall um bis zu sechs Grad gegenüber der Außentemperatur herunterkühlen. Die Entlüftung erfolgt über den First und vermeidet Zugluft. Lichtsensoren messen das einfallende Tageslicht und regeln die Beleuchtung. Die Wärme liefert die Biogasanlage, die mit dem Hühnermist arbeitet. Das nach der Fermentierung übrig bleibende Substrat ist wertvoller, nicht mehr riechender Dünger für die 45 Hektar Acker, die Lukas bewirtschaftet.

Roman Musch

Bio-Putenmast



Mit elf Jahren Erfahrung gehört Hans-Peter Bramauer zu den Pionieren der Bio-Putenmast in der Steiermark

PRIVAT

Schwarze Puten

„Jede Partie ist anders“, meint Hans-Peter Bramauer aus Södingberg über seine Bio-Puten der Rasse „Kelly Bronze“. Nach elf Jahren Erfahrung und durchschnittlich 2,8 Durchgängen pro Jahr heißt das schon was. „Manche sind agil, andere sind wieder ganz ruhig. Der eine Durchgang bleibt lieber im Stall, als der davor und so weiter.“ Wichtig ist dem Bio-Bauern, dass er im Auslauf alle Voraussetzungen schafft, damit sich die Tiere wohlfühlen. Im strukturierten Auslauf stehen Bäume sowie Sträucher und da wird auch schon mal ein Anhänger hineingestellt, damit die Puten einen Unterstand haben. „Sie haben ein dunkles Gefieder. Wenn es heiß ist und die Sonne scheint, sind sie dann oft lieber im Stall, wo die Ventilatoren laufen, als im Auslauf“, erklärt Hans-Peter Bramauer. Im Sommer können die Puten im Auslauf Gras fressen, im Winter bekommen sie Heu im Stall.

2007 hat Bramauer mit 800 Stück begonnen und sich auf mittlerweile 2.500 gesteigert. Die Mast der weiblichen Puten dauert bis zur 18. oder 19. Woche, die männlichen (Truthähne) erreichen in der 23. oder 24. Woche ihr Schlachtgewicht. Ab der sechsten Woche werden die Türen ins Freie geöffnet. Das Bio-Fertigfutter ergänzt der Bio-Bauer mit selbst angebautem Getreide vom 31 Hektar großen Betrieb. Über den Vermarktungspartner „Freiland Puten Osterwitz“ landet das vorzügliche Bio-Fleisch der Puten und Truthähne auf den Tellern der Gastronomie, aber auch in heimischen Supermärkten.

Roman Musch



Kirchplatz 3, 9314 Launsdorf
Tel. +43 4213 20212
angelika.reiner@freiland-puten.at

Fleisch-Direktvermarktung



Daniela und Peter Posch haben sich auf die Direktvermarktung ihrer Hendl spezialisiert
PRIVAT

Posch-Hendl

„Früher hatten wir Zuchtschweine und die Hendl-Vermarktung war ein kleines zusätzliches Standbein. Heute beschäftigen wir uns sehr intensiv mit der Hendl-Direktvermarktung“, schildert Daniela Posch aus Heimschuh die ständige Veränderung in der Landwirtschaft. Mehrmals wöchentlich schlachtet und vermarktet sie gemeinsam mit Schwiegermutter Aloisia sowie drei geringfügig Beschäftigten und zwei Teilzeit-Angestellten die ganzen oder zerlegten Hendl an Restaurants, Gasthäuser, Buschenschänken, Bauernläden und Ab-Hof-Kunden in den Bezirken Leibnitz, Deutschlandsberg und Graz. Begonnen hat die Direktvermarktung von Hendl bereits vor fast 60 Jahren mit Lebendverkauf. Dann wurden nach und nach Hendl auch immer häufiger geschlachtet. Als Peter und Daniela den Betrieb vor 16 Jahren übernahmen, rückte die Direktvermarktung stärker ins Zentrum. „Die Nachfrage ist groß und es gibt durchaus noch Potenzial. Aber die Direktvermarktung macht sehr viel Arbeit, das muss man auch sagen.“

Daniela ist es neben der Vermarktung besonders wichtig, jeden Tag im Stall zu sein und auch selbst die Hendl zu füttern. „Wir liegen zwischen konventioneller und biologischer Haltung“, sagt Posch und erläutert: „Die Masthendl haben mehr Platz als das Gesetz vorschreibt und wir arbeiten seit Jahren erfolgreich mit Kräuterextrakten, die die Gesundheit der Tiere stärken.“ Das gentechnikfreie Fertigfutter für die einige tausend Hendl zählende Herde wird wie die Küken aus der Region zugekauft. Der Hühnermist, ein wertvoller Dünger, wird selbst benötigt. Peter Posch ist zusammen mit seinem Vater Fritz für den Acker zuständig. Der Familienbetrieb, der auch 500 Mastschweine hat, die aber nicht selbst vermarktet werden, bewirtschaftet 100 Hektar Ackerland.

Roman Musch

Eier-Direktvermarktung



Hans-Peter Schlegel geht mit seinen Eiern neue, innovative Vermarktungswege
LK/MELBINGER

Eierautomaten

Vor 30 Jahren haben die Eltern von Hans-Peter Schlegel in Haselsbach zuerst ganz klein mit der Direktvermarktung von Eiern begonnen. Mittlerweile hat der Jungbauer die Hälfte des Betriebes übernommen und vor drei Jahren den ersten 24-Stunden-Automaten aufgestellt. „In der Zwischenzeit haben wir auch Automaten in Seiersberg und Graz-Liebenau stehen. Auch das Sortiment ist größer geworden“, schildert Schlegel. Mit dem Angebot kann man sich locker ein Sonntagsfrühstück zusammenstellen: „Eier, Nudeln, Dinkelflocken und Kernöl produzieren wir selbst am Betrieb. Von Partnern haben wir auch Milch, Joghurt, Fleischprodukte, Säfte sowie saisonales Obst und Gemüse im Automaten.“ Der Löwenanteil wird aber nach wie vor über klassische Direktvermarktungskanäle wie Bauernmärkte, Hofläden und Gastronomie vermarktet. Die 14.500 Hennen sind in drei Herden auf mehrere Ställe aufgeteilt, sodass immer genug Freiland Eier für Konsumenten sowie Bodenhaltungseier für die Gastronomie da sind. „In der Gastronomie ist der Preis sehr wichtig. Mit dem günstigeren Preis der Bodenhaltungseier können wir mit dem besseren Geschmack die Wirte überzeugen unsere frischen Eier zu kaufen, anstatt ausländische, die häufig aus Käfighaltung stammen.“ Was von der Eigröße her nicht für die Vermarktung passt, verarbeitet die Familie zu Nudeln. Der Dinkel dafür wird selbst angebaut, Hartweizen derzeit noch zugekauft. Aber auch diesen will Schlegel selbst anbauen: „Ich schaue, dass wir so viel wie möglich selbst produzieren oder zumindest aus Österreich zukaufen.“ Das Futter ist, bis auf Mineralstoffe und Kräuter, garantiert aus Österreich. Mais, Weizen und Kürbiskern-Presskuchen stammen aus eigenem Anbau. Die Familie bewirtschaftet 40 Hektar. Die Ausläufe rund um die Freilandställe machen insgesamt sechseinhalb Hektar aus.

Roman Musch

Mast-Elterntierhaltung



Stefan Taucher zieht seine Mast-Elterntiere selbst ab dem Kükenalter auf

PRIVAT

Bio-Legehennen



Harald Pfeifer und Sandra Reitbauer aus Vorau stiegen von Mutterkuhhaltung auf Bio-Legehennen um

PRIVAT

Hendl-Eltern

Der junge Geflügelwirtschaftsmeister Stefan Taucher aus Kaindorf zieht gemeinsam mit seinen Eltern Erna und Josef Mast-Elterntierküken auf und produziert Bruteier. „Ein Elterntierstall gehört bereits mir, vier noch den Eltern. Die Aufzuchtställe sind vom Nachbarn gepachtet“, erklärt Taucher. Die Herden der Familie sind in zwei Altersgruppen eingeteilt und legen rund 63 Wochen lang, bevor sie erneuert werden. Die Küken werden zweimal im Jahr für den Eigenbesatz 17 Wochen lang aufgezogen. „Hennen und Hähne leben gemeinsam in Bodenhaltung. Bei den Hähnen selektieren wir sehr streng aus – zu kleine sind nicht gut und zu große könnten die Hennen verletzen“, so der Meister. Die befruchteten Eier werden zweimal täglich per Förderband aus dem Stall gebracht, sortiert, gestapelt und bei etwa 17 Grad Raumtemperatur und 70 Prozent Luftfeuchtigkeit gelagert. Zweimal wöchentlich holt die Brüterei die Eier ab.

„Bei der Mast-Elterntierhaltung ist das Stallmanagement besonders wichtig. Die Hühner haben am Ende der Legeperiode dreieinhalb bis vier Kilo – da kann man sich schon vorstellen, dass man auf die Gelenke der Hühner achtgeben muss“, verdeutlicht Taucher. Das passiert mit der vorhin erwähnten Hahnselektion aber auch mit der Fütterung, für die nur das Beste in Frage kommt – schließlich brauchen die Hühner sowohl fürs eigene Wachstum, als auch fürs Eierlegen Energie. Auch die Wasserqualität muss einwandfrei sein. Dafür sind in den Ställen der Familie Taucher UV-Anlagen eingebaut, die das Trinkwasser keimfrei machen. Die Familie bewirtschaftet 38 Hektar Nutzfläche, auf der Körnermais, Winterweizen und Kürbis angebaut werden. Der selbst nicht benötigte Wirtschaftsdünger wird verkauft. Stefan Tauchers Eltern haben vor 25 Jahren mit der Mast-Elterntierhaltung begonnen. Wenn sie sich zur Ruhe setzen, wird er eine Firma gründen und den gesamten Betrieb fortführen.

Roman Musch

Besondere Bio-Eier

Harald Pfeifer bereut es keine Sekunde, im Jahr 2015 in die Bio-Legehennenhaltung eingestiegen zu sein. „Ich wollte den Betrieb im Vollerwerb führen, das war mit Mutterkühen nicht mehr möglich“, erklärt der Quereinsteiger in der Geflügelsparte. Das Know-how holte er sich bei Kursen, Kammer-Beratern, Berufskollegen und der Firma Lugitsch, von der er das Bio-Futter bezieht und welche die Vermarktung der Eier übernimmt. „Einen ganz kleinen Teil vermarkten wir aber auch ab Hof“, so der Neo-Hühnerbauer. Die 15 Hektar Grünland des Betriebes in Schachen bei Vorau mäht nun der Nachbar, der Bio-Rinderbauer ist. Der Hühnermist düngt die Wiesen, wird aber auch an Partnerbetriebe abgegeben.

Im Stall leben insgesamt 6.000 Hühner in zwei Einheiten zu je 3.000 Tieren. Der Stall ist mit vollautomatischer Eierabnahme und Entmistung sowie einem Kotkeller ausgestattet. Den Bio-Hühnern steht neben einem Wintergarten eine sechs Hektar große eingezäunte Freilauffläche mit Bepflanzung und Unterständen zur Verfügung. Den Stall konnte die Familie mit viel Eigenleistung errichten. „Das erste Jahr war zum Lernen da und hatte schon seine Herausforderungen. Aber den Umstieg bereue ich keine Sekunde“, so Pfeifer. Die Eier werden für das Projekt „Zurück zum Ursprung“ produziert. Das bedeutet auch, dass die Brüder der Junghennen weiterleben dürfen (*rechts*). Das erhöht die Kosten für die Hühner, da sie die Bruderhahnenmast ökonomisch mittragen. Nach 14 Monaten wird die Herde gewechselt. Die Möglichkeit, die Hühner in eine zweite Legeperiode zu führen (*Seite 12*), hat Pfeifer zwar bereits betrachtet, aber derzeit ist es noch kein Thema, das System darauf umzustellen.

Roman Musch

Bio-Bruderhahn



Werner Oswald versorgt den Betrieb mit etwas familiärer Hilfe alleine

PRIVAT

Brüder dürfen leben

Für Werner Oswald aus Hopfau, Gemeinde Puch bei St. Magdalena, war das Projekt „Hahn im Glück“ von „Zurück zum Ursprung“ ein Glücksfall: „Der Stall stand zuletzt zwei Jahre lang leer. Wir betrieben Legehennenaufzucht in Bodenhaltung und hätten in Volieren investieren müssen. Wir haben uns dagegen entschieden.“ Und dann kam die Firma Lugitsch auf Werner Oswald zu und erzählte ihm von der Bruderhahnenmast. Der Stall war da und brauchte nur wenige Umbauten. So ging es im Dezember 2015 mit der ersten Partie los. Auch die zwölf Hektar Acker bewirtschaftet Oswald nun biologisch. Die Brüder der Legehennen kommen als Tagesküken in zwei räumlich getrennte Ställe für je 4.800 Tiere. Sie sind mit Sitzstangen und Wintergarten ausgestattet und es gibt viel Stroh. Ab dem 43. Tag bekommen sie Zugang zum Freilauf mit Bäumen und Büschen. Die Mastdauer der Bruderhähne beträgt rund zehn Wochen. Sie haben dann ein Gewicht von einem Kilo erreicht. Hähne aus dem Schlupf der Legehennenrasse erzielen aufgrund ihres starken Bewegungsdranges kaum mehr Gewicht. Die Filets werden als Frischfleisch vermarktet und das restliche Fleisch zu schmackhaften, leichten Bio-Würsteln verarbeitet. Gefüttert wird mit hochwertigem Bio-Futter. Für den Mist, der für die eigenen Flächen zu viel ist, gibt es einen Düngervertrag mit einem Partnerbetrieb. Rentabel wird das Ganze dadurch, dass sämtliche Bio-Eier der Supermarktkette Hofer aus dem Projekt „Hahn im Glück“ stammen und die Handelskette dementsprechend dafür bezahlt. „Für die Mast erhalte ich einen Aufzuchtlohn je abgelieferten Hahn“, erklärt Oswald. Auch die Hühner für den Bio-Legehennenbauer sind etwas teurer geworden (*links*). „Ich stehe voll hinter diesem Projekt. Es ist gut, dass die ‚andere Hälfte‘ der Bio-Legehennen sinnvoll genutzt wird“, so Oswald. Pro Jahr durchlaufen vier Durchgänge den Stall. Die Produktion orientiert sich jedoch nicht, wie sonst in der Mast üblich, an der Fleischnachfrage, sondern logischerweise an jener nach Eiern.

Roman Musch



vitakorn®
Futtermittel für Biobetriebe

vitakorn ist der ideale Partner für die Fütterung Ihres Bio-Geflügels – von der Bio-Kükenaufzucht über Bio-Legehennenfutter bis hin zum kompletten Fütterungsprogramm für Bio-Hühnermast und Bio-Puten. Die erste Biofuttermühle Europas, in der ausschließlich biologische und gentechnikfreie Futtermittel mit **100% Reinheitsgarantie** hergestellt werden.

Vertrieb: LUGITSCH
FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH | www.h.lugitsch.at

100% BIO-STANDORT
vitakorn®
100% SICHERHEIT
aus Überzeugung!

Bestellservice: T.: +43 3152 2222-995 | M.: bestellung@h.lugitsch.at

BIO JUNGHENNEN STARK DRAUF

Henriette steht für qualitätsbewusste **Bio Junghennenaufzucht** im Einklang mit der Natur. Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie **Ing. Alexander Krems, Tel. 0676 889 222 34**

Eine Marke der **LUGITSCH** FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | www.h.lugitsch.at



FIRMENMITTEILUNG

Fegecel gegen Milben

Fegecel ist eine biologische, mechanische Wandersperre zur Reduzierung der Ausbreitung und Vermehrung diverser Milbenarten, speziell der roten Vogelmilbe. Nach der ersten Anwendung ist eine Kontrolle nach etwa zwei Tagen notwendig, um eventuell „frisch geschlüpfte“ Milben aus den bereits vor der Anwendung gelegten Milbeneiern zu finden. Sollten noch vereinzelt Milben auftreten, ist die Anwendung zu wiederholen, um auch diese zu erwischen. Im Normalfall wird die Anwendung erst nach vier Monaten wiederholt. Fegecel ist kein Tierarzneimittel und auch für Biobetriebe geeignet.

FECECEL®
Peter Müller GmbH - Natürlich mit Chili!
+43(0)3834/2910 | info@fegecel.at



So schaut's aus im

Der Auslauf in der Bio-Hühnerhaltung kann mit Energiepflanzen, Intensiv- und Streuobst oder technischen Elementen gestaltet werden.

Der Grünauslauf ist das Aushängeschild für die biologische Geflügelhaltung. Damit dieser aber von den Hühnern auch angenommen wird, muss er dementsprechend strukturiert und gestaltet werden. Jede Geflügelart, jeder Stall aber auch jede Auslaufläche stellt verschiedene Anforderungen an die Strukturierung und muss daher im Vorfeld gut geplant werden.

Anforderungen an den Auslauf

Die Vorfahren unseres Haushuhnes stammen aus den ostasiatischen Urwaldgebieten und haben ihr Verhalten an die dortigen Umweltbedingungen angepasst. Als typische Fluchttiere meiden sie daher offene weite Flächen, da sie dort keinen Schutz vor Beutegreifern finden. Dieses Verhalten ist auch bei unseren Hühnern heute noch vorhanden, sodass sie sich in wenig strukturierten Ausläufen hauptsächlich in Stallnähe oder zumindest in der Nähe von schutzgebenden Elementen aufhalten. Will man nun eine bessere Nutzung der Weide erreichen, so ist diese entsprechend zu strukturieren. Dafür muss aber kein „Urwald“ angelegt werden. Für die Hühner selbst ist es auch zweitrangig, ob diese Strukturen natürlich oder künstlich sind. Wesentlich ist, dass die Tiere ihre arttypischen Verhaltensweisen ausleben können. Genauso wichtig ist es aber,

dass bei der Gestaltung des Auslaufes auch die notwendigen Pflegemaßnahmen Berücksichtigung finden.

Gute Planung des Auslaufes

Da wie der Stall auch die Auslaufstrukturierung über Jahre besteht, sollte bereits im Vorfeld gut geplant werden. Faktoren wie Geländeausrichtung, Geländeneigung, Pflegemaßnahmen, Bepflanzungsarten, die Einbeziehung bereits vorhandener Strukturen, Bio-Richtlinien, eventuelle Regelungen privater Standards zur Auslaufgestaltung und auch mögliche Öpul-Auflagen müssen bereits bei der Planung berücksichtigt werden.

Stallnaher Bereich

Der stallnahe Bereich ist der am intensivsten genutzte Teil des Auslaufes. In diesem Bereich hat die Vegetation durch die Aktivität der Hühner oft nur sehr wenig Chancen, sich durchzusetzen. Es bilden sich hier mit der Zeit auch Mulden, welche sich mit Wasser füllen und aus denen die Tiere gerne trinken. Durch Aufbringen von Schotter oder Hackschnitzel kann Abhilfe geschaffen werden. Hackschnitzel haben den Vorteil, dass sie ausgewechselt und kompostiert werden können. Eine Drainage und eine Dachrinne mit ausreichender Kapazität sind ebenfalls empfehlenswert, damit der stallnahe Be-

reich bei Starkregen nicht verschlämmt. Die ersten 20 Meter um den Stall sollten ohne hohe Vegetation sein, damit die Fläche nach Regenfällen rasch abtrocknet und die desinfizierende Wirkung des Sonnenlichtes als zusätzlicher Hygieneeffekt genutzt werden kann. Möchte man zwischen den Umtrieben nachsäen, eignen sich dafür Weidemischungen sehr gut. Durch die Beimischung von schnellwüchsigem Getreide, zum Beispiel Hafer, kann man Zeit gewinnen, in der sich die Nachsaat etablieren kann.

Gestaltungselemente

Damit das Geflügel den Auslauf besser nutzt, muss er mit natürlichen oder künstlichen Elementen gestaltet werden. Natürliche Elemente sollten aber den Großteil der Auslaufbeschattung darstellen. Neben der Schatten- und Schutzwirkung hat eine natürliche Beschattung auch den Vorteil, den anfallenden Stickstoff zu binden. Welche Pflanzen man dafür wählt, ist von Betrieb zu Betrieb verschieden. Ob Obstkulturen, Energiepflanzen oder Bäume und Sträucher zur Förderung der Biodiversität – das ist von der Lage des Betriebes, den Vermarktungsmöglichkeiten und eventuellen Auflagen abhängig. Zu überlegen ist auch die Anordnung der Einzelpflanzen im Auslauf. Werden die Pflanzen einfach „irgendwie“ auf der Fläche



Damit Hühner die Gestaltungselemente im Auslauf akzeptieren und entsprechend nutzen, dürfen sie höchstens 30 Meter Abstand zueinander haben. KOBER

Bio-Auslauf

verteilt, kann dies zu einem hohen Aufwand in der Pflege und Bearbeitung der Weideflächen führen und auch unter Umständen die Tierkontrolle erschweren. Empfehlenswerter ist es, die Pflanzen linear anzuordnen, welche in Streifen in den Auslauf hineinführen. Die Tiere bewegen sich entlang dieser Gehölzstreifen weiter in den Auslauf hinein und nutzen dadurch auch entlegenere Weideflächen. Der Abstand zwischen den Reihen sollte an die maschinelle Ausstattung des Betriebes angepasst werden, damit diese Flächen einfach gepflegt werden können. Zu beachten ist auch, dass laut Bio-Richtlinie ein Abstand von 30 Meter zwischen den einzelnen Elementen oder Gehölzen nicht überschritten werden darf.

Energiepflanzen haben den Vorteil, dass sie sehr rasch wachsen und daher die notwendige Beschattungsfläche schneller erreichen, als zum Beispiel viele Obstgehölze. Neben natürlichen Strukturen können auch technische Elemente dazu verwendet werden, die Beschattungsfläche auf der Weide zu erhöhen. Mobile Elemente, zum Beispiel Schattenhütten, haben den Vorteil, die Hühner durch punktförmige Beschattung in gewisse Bereiche des Auslaufes zu locken. Solche einfach gebaute Unterstände werden von den Hühnern intensiv genutzt. Durch regelmäßiges Versetzen der Elemen-

te kann sich die Grasnarbe darunter wieder erholen. Wichtig ist bei allen technischen Elementen eine gute Verankerung im Boden, damit Sturmböen keine Probleme verursachen können.

Obstbau im Hühnerauslauf

Da im biologischen Landbau für das Geflügel große Auslaufflächen benötigt werden, stellt sich natürlich auch die Frage nach einem zusätzlichen Nutzen. In Gunstlagen wäre Obstbau eine interessante Möglichkeit. Intensivobstkulturen, wie Apfel- oder Birnenplantagen, werden aufgrund der flächendeckenden Strukturierung sehr gut vom Geflügel angenommen. Mit einem Hagelnetz überspannte Kulturen bieten außerdem einen guten Schutz gegen Raubvögel. Da in der Regel niedrig wachsende Bäume gepflanzt werden, kann es eventuell zu Verschmutzungen tief hängender Früchte kommen. Hühner legen unter den Bäumen gerne Staubbäder an, wodurch viel Staub aufgewirbelt wird. Aber sie vertilgen auch viele Obstschädlinge, welche im Boden überwintern. Zu beachten ist der Öpul-Status der Auslauffläche. Flächen mit Grünlandstatus dürfen nicht in Spezialkulturen umgewandelt werden. Auf Grünlandflächen gibt es noch die Möglichkeit des Streuobstbaus. Bereits vorhandene Streuobstbäume können gut

in die Auslaufstrukturierung miteinbezogen werden. Bei Neuanlage solcher Flächen sind erste nennenswerte Ernten je nach Kultur nach zehn bis 15 Jahren zu erwarten.

Fazit

Sollen die Hühner den ihnen zur Verfügung stehenden Auslauf besser nutzen, muss dieser entsprechend gestaltet werden. Unterschiedliche Maßnahmen sind dazu möglich und betriebsindividuell abzustimmen. Wichtig ist, alle notwendigen Voraussetzungen bereits bei der Planung mit zu überlegen. Die gesetzlichen Vorgaben, das Tierwohl, aber auch eine möglichst einfache Bewirtschaftung und ein eventueller Zusatznutzen des Auslaufes sind dabei zu berücksichtigen und in Einklang zu bringen.

Wolfgang Kober

i Weitergehende Infos

- Merkblatt „Freilandhaltung von Legehennen“: <https://shop.fibl.org>
- Runderlass „Biologische Produktion; Gewährung von Auslauf und nationale Festlegung der Ruhezeit für den Auslauf in der Geflügelhaltung“: www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio

Gesunde, vitale Tiere können durchaus wirtschaftlich in eine zweite Legeperiode gehen.

KLAPER



Seit der Ankaufspreis für Junghennen, speziell im Bio-Bereich, deutlich gestiegen ist, stellt sich für Landwirte immer häufiger die Frage: „Soll oder muss ich meine Legehennen-Herde mit einer Leistung von rund 80 Prozent wirklich bereits der Schlachtung zuführen oder macht es Sinn, die Tiere noch länger zu behalten?“ Diese Überlegung hat weitreichende Konsequenzen, die sich aus folgenden Fragen ergeben:

- Wie gesund und stabil haben die Tiere die erste Legeperiode überstanden?
- Welche Legeleistung bringen sie im Alter von 70 Wochen noch?
- Wie hoch ist der Bruch- und Knickeier-Prozentsatz zu diesem Zeitpunkt?
- Durchlegen oder Zwangsmauser?

Einstellphase

Neben optimalen Stallbedingungen mit gutem Stallklima, sauberem Umfeld und ausreichend Licht ist eine dem Alter, der Legeleistung und dem Körpergewicht angepasste optimale Fütterung unumgänglich. Eine erste Herausforderung ist die Umstellung vom rohfaserreichen Aufzuchtfutter auf den auf Kalzium und Eiweiß betonten Legestarter. Man ist sehr gut beraten, wenn man genau in dieser Phase die Tiere zusätzlich zur normalen Routine unterstützt. Dafür stehen zwei Möglichkeiten zur Verfügung: Die erste ist der Einsatz einer homöopathischen Einstall-Prophylaxe, deren Zusammensetzung auf die Reduktion der Stressfolgen durch den Transport abzielt. Die zweite Möglichkeit ist eine hocheffiziente Futter-Ergänzung mit Bentonit, sei es Zeolith oder Mont Morillonit, das als Binder für freie Radikale,

Fehlgärungsprodukte – beides entsteht stressbedingt im Verdauungstrakt – und von Mykotoxinen fungiert. Denn auch für die Legehennen gilt: der Darm ist der Sitz der Gesundheit! Immunstärkende und entzündungshemmende Pflanzen sind in dieser ersten Phase sehr hilfreich, um von vorneherein die jungen Hennen gestärkt und stabil in die Legeperiode zu führen. Die Anwendung solcher Heil- und Gewürzpflanzenmischungen, ist, wenn sie – wie üblich – als Ergänzungsfuttermittel deklariert und daher nicht zur Behandlung kranker Tiere gedacht sind, optimalerweise bei gesunden Tieren so einzusetzen, dass sie, mit den in ihnen enthaltenen sekundären Pflanzeninhaltsstoffen,

sowohl die Organe stärken, als auch die normalen physiologischen Körperfunktionen anregen.

Legeleistungs-Peak

Als nächstes folgt die Phase des Legeleistungs-Peak. Ab der 25. Lebenswoche ändert sich wieder viel im Stoffwechsel der Henne. Die bis dahin im Vordergrund stehende Körpergewichtszunahme-Kurve beginnt nun abzuflachen. Der Legeapparat ist nun voll entwickelt und die Spitze der Legeleistung rund um die 30. Woche steht bevor. Dies ist eine sehr sensible Phase in der sich in vielen Betrieben die ersten Ausfälle und Erkrankungen zeigen. Um dem vorzubeugen, ist neben einer perfekten leistungsbezogenen Fütterung hier speziell auf die Lebergesundheit zu achten, da die Leber das zentrale Entgiftungsorgan ist und speziell bei Hochleistungstieren in der maximalen Produktionsphase extrem belastet ist. In dieser Phase kommt noch ein weiteres Problem dazu: Es ist genau der Zeitraum, in dem E.-Coli-Infektionen auftreten. Da dieser Erreger auch die Leber stark in Mitleidenschaft zieht, ist eine Stärkung dieses Organs in dieser Phase ein Muss! Um das zu erreichen, ist der Einsatz von, die Lebergesundheit fördernden und unterstützenden, Kräutermischungen und der fortgesetzte Einsatz von Bentonit sehr zu empfehlen.

Ende der ersten Legeperiode

Kommt die Herde nun in das letzte Drittel der ersten Legeperiode, so sind Tiergesundheit, Legeleistungskurve sowie Anzahl der Bruch- und Knickeier entscheidende Parameter. Meist treten in dieser Phase die

i Kräuter für Lege-Peak

- Unter den heimischen Pflanzen wirken Mariendistel aber auch Schafgarbe, Salbei oder Knoblauch zur Leberunterstützung. Auch hier steht eine breite Palette hocheffizienter indischer Heil- und Gewürzpflanzen zur Verfügung.
- Die Kombination verschiedener, in derselben Wirkrichtung zusammenpassender, Pflanzen erhöht die Wirkung im Vergleich zur Einzelpflanze oder zur Reinsubstanz und ermöglicht es, damit auch große Tiergruppen mit geringen Mengen effizient über das Futter zu versorgen.
- Dosierungen von zwei Kilo pro Tonne Futter haben sich gut bewährt.

Fit für 500 Eier

Homöopathischer Ansatz, um Legehennen in einer zweiten Legeperiode gesund zu halten.

ersten Anzeichen von Organermüdung auf. Einerseits ist die Leber der Tiere chronisch überfordert und andererseits lässt die Resorptionsfähigkeit des Darmes nach. Ausreichend Pickmaterial, vorgekeimte Körner und die Aufnahmemöglichkeit von Naturmaterial im Auslauf verbessern die Verdauungsleistung des Darmes.

In dieser dritten Fütterungsphase sollte die Futterrezeptur wieder umgestellt werden. Die Tiere brauchen jetzt weniger Eiweiß, Amino- und Linolsäure, dafür aber mehr und besser verfügbares Kalzium, um die Stabilität der Eierschalen zu gewährleisten. Einerseits ist es jetzt wieder sinnvoll den Leberstoffwechsel zu stärken, andererseits stehen spezielle Kräuter zur Verfügung, die die Aufnahme, Resorption und Stoffwechselverfügbarkeit der im Futter angebotenen Mineralstoffe und Spurenelemente unterstützen. Dies ist deswegen sehr wichtig, weil wir inzwischen wissen, dass, wenn der Darm nicht optimal arbeitet, ganz viele der angebotenen Nährstoffe vom Tier nicht aufgenommen werden können. Unterstützt man ab einer Legeleistung von unter 90 Prozent die Tiere mit den entsprechend zusam-

mengesetzten Kräuterprodukten, kann man den Anteil der Bruch- und Knickeier unter drei bis vier Prozent halten. Eine solche Herde, mit weitestgehend intakter Befiederung und wenig Tierverlusten, ist fit für einen zweiten Durchgang.

Durchlegen

Lässt man die Herde einfach über die 72. Lebenswoche hinaus weiterlegen, muss auf die durchschnittlich niederere Legeleistung, durch leichtes Absenken des Energiegehaltes im Futter, Rücksicht genommen werden. Der Rohproteingehalt, zugesetzte Fette, Öle und Methionin, sollten leicht reduziert werden, um den Anteil an zu gro-

i 500-Ei-Henne

- ▶ Mit beiden beschriebenen Methoden lassen sich Lebenslegeleistungen von 450 Eiern und mehr erreichen.
- ▶ Das von den Geflügelzüchtern angestrebte Ziel der 500-Ei-Henne rückt in greifbare Nähe, sofern absolut optimierte Haltung und Fütterung sowie prophylaktische Maßnahmen umgesetzt werden.

ßen Eiern zu bremsen, die Mineralstoffe, speziell Kalzium, in Menge und Körnungsgröße, müssen optimal ausbalanciert sein und der Darm gesund und aktiv erhalten werden, um eine optimale Resorptionsleistung zu erreichen. Dies lässt sich durch den fortgesetzten Kräutereinsatz in der zweiten Legeperiode gut unterstützen. So ist es gut möglich, stabile Herden bis zum Absinken der Legeleistung von 65 Prozent weiter zu halten. Dies ist der Wert ab dem die Aufwandskosten nicht mehr gedeckt sind. Die geringere Legeleistung gleicht sich aber in jedem Fall durch die ersparte Investition für den Ankauf einer neuen Herde aus. Es muss also für drei Umtriebs-Zeiträume nur in zwei Herden investiert werden. Wirtschaftlich ist das jedenfalls überlegenswert und möglicherweise ein mindestens gleich gutes Verkaufsargument für Tierschutz sensibilisierte Konsumenten, wie die Hahnenmast, würde es denn beworben!

Zwangsmauser

Die andere Alternative ist die induzierte Mauser. Dabei wird das Licht auf fünf bis sechs Stunden reduziert und während etwa zwölf Tagen erhalten die Hennen als Futter nur Kleie und Kalk. In dieser Mauserphase stellen die Tiere die Legetätigkeit ein und wechseln die Federn. Nach etwa drei Wochen legen die Tiere keine Eier mehr. Ab diesem Zeitpunkt startet man wieder, die Tiere mit Legemehl zu füttern, wie mit einer jungen Herde, unter konstanter Unterstützung der Lebergesundheit durch vorbeugenden Kräutereinsatz. Es dauert allerdings weitere vier bis fünf Wochen, bis die Herde wieder stabil das Niveau von 82 bis 85 Prozent Legeleistung erreicht hat. Der Anteil der Bruch- und Knickeier kann so allerdings drastisch auf unter ein Prozent gesenkt werden. Er steigt dann wieder ganz langsam an, bis er nach sieben bis acht Monaten wieder drei bis vier Prozent erreicht. Auch hier gilt, dass das Unterschreiten der 65-Prozent-Legeleistungs-Marke den Zeitpunkt für die Ausstallung anzeigt.

Dr. med. vet. Nicole Herout FTA für Homöopathie

Fit mit Kräuterkraft!

MOMO AKTIV

AGRAR / HORSE / PET

Mineralfuttermittel für alle Tiere mit Mont-Morillonit und Kräutern



NEU: AGRAR Pure Herbs

Von Tierärzten empfohlen

Natürliche Optimierung

 der Abwehrkraft  des Leberstoffwechsels  des Verdauungstrakts  der Atemorgane  der Parasitenabwehr  des Mineralstoffwechsels	BALANCE HEPAR DIGEST AIR CLEAN MOBIL
--	--

NEU: HORSE Vital Vitamine & Mineralstoffe

Wir beraten Sie gerne und kostenlos!

Tel.: +43(0)2849 / 27500 www.momo-aktiv.at

So verbreiten sich

Einige Vorkommnisse in den letzten Jahren mit Salmonellen kontaminierten Sojaschrotlieferungen oder anderen Ölfrüchten aus angrenzenden Nachbarländern (Bayern, Italien) führten in der heimischen Landwirtschaft und Mischfutterbranche zu Beunruhigung und Verunsicherungen. Salmonellen-Ausbrüche in Geflügelherden sind mit beträchtlichen wirtschaftlichen Nachteilen für die betroffenen Landwirte verbunden, wie beispielsweise die Auferlegung einer Sperre des Frischverkaufs oder Zerlegungsverbot des Masthuhnes in wertvolle Teilstücke (Brust, Keule). Die Eier aus diesen Betrieben können deshalb oft wochenlang nur in erhitzter Form als Industrie-Ei und die Masthühner nur im Ganzen vermarktet werden. Im Rahmen der regelmäßigen Hygienekontrollen können Salmonellen in Geflügelbetrieben immer wieder in Stiefeltupfern nachgewiesen werden.

Wie sie übertragen werden

Die Übertragung der Salmonellen kann direkt oder indirekt durch lebende Wirte (Tier und Menschen) oder unbelebte Überträger wie Futtermittel, Geräte oder Anlagenteile erfolgen und so Geflügelherden infizieren. Durch unzureichende Erhitzung oder mangelhafte Kühlung von Lebensmitteln (Eier, Fleisch) können sich diese in wenigen Stunden bei Zimmertemperatur explosionsartig vermehren. Über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel können Menschen infiziert werden und je nach Immunitätslage oder Infektionsdosis an Salmonellose erkranken.

Kritische Stellen im Futterwerk

Die Eintrittspforten der Salmonellen in den landwirtschaftlichen Betrieb oder in das Mischfutterwerk sind komplex. Mit Salmonellen verunreinigter Kot von Vögeln, Nagern oder auch anderen Säugetieren inklusive Menschen kann über Futterpflanzen in die Ölmühle oder das Mischfutterwerk eingeschleust werden. Bei der Verarbeitung von Sojabohnen, Rapssamen oder Sonnenblumenkernen können sich Salmonellen unbemerkt an exponierten Stellen für unterschiedlich lange Zeit in der Anlage festsetzen und so nachfolgende Futtermittelchargen immer wieder neu kontaminieren.

Futtermittel sind der häufigste Übertragungsweg. Aber auch Insekten und (Haus-)Tiere können Salmonellen verschleppen.

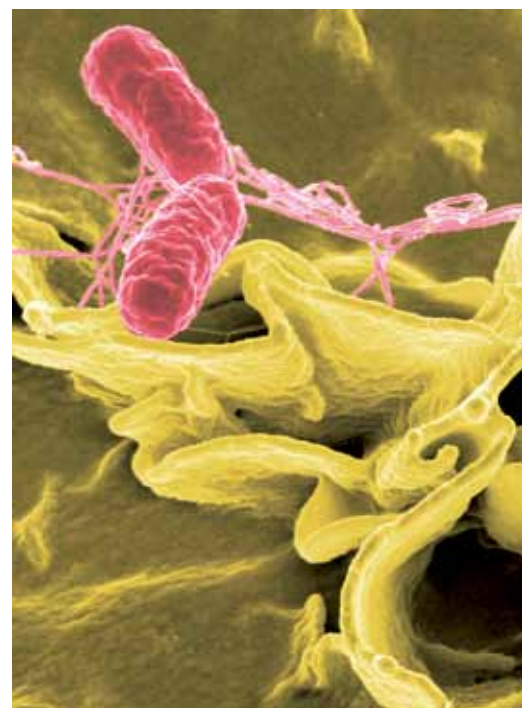
Der Salmonellengehalt pro Gramm Futter ist meist gering und weist zudem noch eine sehr ungleichmäßige Verteilung im Futter auf, was sich erschwerend auf den Nachweis auswirkt. Aufgrund fälschlicherweise sauberer Ergebnisse aus Einfachansätzen (einmal 25 Gramm), die für Routine- oder Eigenkontrollen angewandt werden, wird eine Kontamination häufig nicht erkannt und das Futtermittel unabsichtlich ausgeliefert.

Eintrittspforten in den Betrieb

In den Geflügelbetrieb gelangen Salmonellen – abgesehen von lebenden Überträgern wie bereits infizierte Küken aus den Elterntierbetrieben, Wildvögel, Schdnager, Hunde, Katzen oder auch Menschen – über kontaminierte Fertigfuttermittel oder bei Selbstmischern über kontaminierte Extraktionschrote oder Presskuchen. Der Hühnerdarm

Salmonellen

- ▶ Das Temperaturspektrum für das Wachstum für Salmonellen liegt zwischen fünf und 47 Grad. Eine sichere Abtötung erfolgt zeitabhängig erst zwischen 72 und 75 Grad. Darunter herrscht nur ein Wachstumsstillstand.
- ▶ Auch die Wasseraktivität (aw-Wert) eines Lebens- oder Futtermittels beeinflusst das Wachstum von Mikroorganismen. Salmonellen können auch unter besonders trockenen Bedingungen sehr lange in organischem Material oder Staub überleben. Bei Feuchtigkeit kommt es zu explosionsartiger Vermehrung.
- ▶ Das Wachstumsoptimum liegt im pH-neutralen Bereich zwischen 6,5 und 7,5. Eine Vermehrung ist aber zwischen 4,5 und 9,0 möglich, was bei der Dekontamination mit Säuren zu berücksichtigen ist.

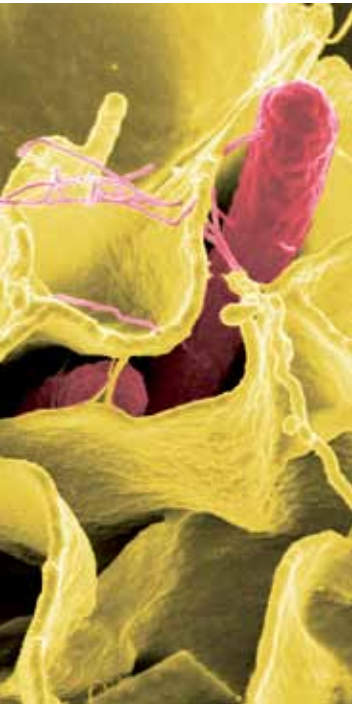


bietet für Salmonellen optimale Bedingungen für die Vermehrung, sodass auch durch Säurezusatz oder unzureichende Erhitzung abgeschwächte Keime wieder aktiv werden können und so nach wenigen Tagen der gesamte Geflügelbestand angesteckt ist. Die Infektion der Herde zeigt sich sehr bald in positiven Stiefeltupfern, die im Rahmen der Qualitätsgeflügel- und Hygieneprogramme durch die Tierärzte der Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) oder von Amtsstierärzten regelmäßig gezogen werden.

Neuralgische Punkte

Salmonellen sind gegenüber hohen Temperaturen und Trockenheit aber auch niedrigen oder hohen pH-Werten äußerst widerstandsfähig. Unter optimalen Bedingungen vermehren sie sich in logarithmischer Größenordnung. Das Wissen um die Eigenschaften der Salmonellen kann aber zu ihrer Bekämpfung verwendet werden (*Infobox links*). Förderlich für die Vermehrung von Salmonellen in Futtermitteln ist Feuchtigkeit und Wärme. Besonders an Stellen mit Kondenswasserbildung (Kältebrücken) kann eine explosionsartige Vermehrung von Salmonellen am Hof oder in Mischfutter-

Salmonellen



Salmonellen sind krankheitserregende Bakterien. Von ihnen gibt es mehrere Stämme, weshalb die Bestimmung des Serotyps im Ernstfall wichtige Hinweise auf den Ursprung liefert.

kunft der Futterlieferung selbst ein Muster zu ziehen und aufzubewahren. Wenn Salmonellen über Stiefeltupfer im Betrieb nachgewiesen werden, ist zur Ursachenabklärung immer eine Serotypenbestimmung vorzunehmen. Wenn die Übertragung aus der Elterntierherde ausgeschlossen werden kann, sollte das Futter untersucht werden. Dazu werden die für die Herde relevanten Rückstellmuster mit einem Fünffachansatz (fünfmal 25 Gramm) analysiert. Bei Übereinstimmung der Serotypen des versiegelten Rückstellmusters des Fertigfutters mit dem im Betrieb gezogenen Stiefeltupfern kann mit größter Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die Infektion der Herde über das gelieferte Futtermittel erfolgte.

Ursache schnell finden

Hauptziel ist nun, die Ursache der Kontamination des Futters so rasch wie möglich festzustellen, um weitere Einträge gezielt stoppen zu können. Durch Meldung der QGV beim Bundesamt für Ernährungssicherheit (Baes) wird eine Ausbruchsabklärung über das betroffene Futtermittel eingeleitet. Dazu werden alle verdächtigen Komponenten (Einzelfuttermittel) des jeweiligen Mischfutters mittels Zehnfachansatz (zehnmal 25 Gramm) untersucht, um falsch negative

Ergebnisse mit größter Wahrscheinlichkeit auszuschließen.

Futter austauschen

Hauptursache für die futtermittelbedingte Einschleppung sind meist verunreinigte Extraktionsschrote oder Presskuchen aus Sojabohnen, Rapssamen und Sonnenblumenkernen, aber auch Maiskleber, Fischmehle oder diverse Kräutermischungen. Betroffene Futtermittel können entweder dekontaminiert, entsorgt oder an den Lieferanten retour geliefert werden. In der Praxis ist der sofortige Austausch des kontaminierten Futtermittels die sicherste Maßnahme. Mit Staubproben und Wischtupfern kann überprüft werden, ob die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen effektiv waren.

Dekontamination oft unmöglich

Zur Dekontamination von Futtermitteln können grundsätzlich Hitze- oder Säurebehandlungen angewandt werden, wobei eine thermische Behandlung am landwirtschaftlichen Betrieb praktisch nicht möglich ist. Auch der Einsatz organischer Säuren liefert nicht immer den gewünschten Erfolg, da die von Herstellern angepriesenen Säuremischungen mit den empfohlenen Einwirkzeiten und Einsatzmengen in der Praxis häufig keine ausreichende Dekontamination zeigten. In der Ages-Studie (Decontam, 2016) konnten nur mit sechs bis sieben Prozent Säurezusatz ausreichende Erfolge für flüssige Säurepräparate erreicht werden. Für Selbstmischer am Hof und für Fertigfutter sind Säurepräparate zur Dekontamination von Salmonellen nicht geeignet, da es durch die notwendigen, hohen Säuremengen zu Futterverweigerung, Verätzungen im Magen-Darm-Trakt der Tiere und Wechselwirkungen mit anderen Futterkomponenten (zum Beispiel Kalziumkarbonat) kommt.

Unter Kontrolle halten

Das Auftreten von Salmonellen kann zwar nicht immer verhindert werden, durch ein gemeinsames proaktives Vorgehen aller Beteiligten (Landwirte, Betreuungstierärzte, Einzel- und Mischfutterhersteller, Händler und Behörden) können diese aber weitgehend unter Kontrolle gehalten werden.

Dipl.-Ing. Mag. Veronika Kolar, Baes

betrieben (Lagersilos) auftreten. Hier kann Abhilfe mit Isolierungen der Kältebrücken geschaffen werden. Die Übertragung kann direkt auch über andere Tierarten erfolgen. Einfache Maßnahmen sind die regelmäßige Bekämpfung von Insekten und Schadnagern und das Fernhalten von Vögeln im Stall- und Futterlagerbereich sowie die Unterlassung der Verfütterung getrockneter Hundekauartikel sowie jährliche Stuhlanalysen aller am Hof lebenden Personen. Auch unbelebte Gegenstände (Geräte, Anlagenteile) können für den Eintrag verantwortlich sein. Besonders nach einer Infektion der Vorgängerherde sollten die Reinigung und Desinfektion des Stalles, der gesamten Anlage, Einrichtung und Geräte besonders gründlich durchgeführt und danach mit Staub- und Wischtupfern auf Salmonellen getestet werden.

Was bei Nachweis zu tun ist

Von jeder Futterlieferung sollte immer ein Rückstellmuster ordnungsgemäß und bis zum Ablauf der Haltbarkeit aufbewahrt werden. Zumeist werden bei jeder Lieferung versiegelte Muster durch das Mischfutterwerk mitgeliefert. Sollte dies nicht der Fall sein, wird dringend empfohlen, bei der An-

Wichtige Vorkehrungen

- ▶ Rückstellmuster von Futterlieferungen müssen ordnungsgemäß gelagert und bis zum Ablaufdatum aufbewahrt werden.
- ▶ In der kälteren Jahreszeit muss aufgrund des höheren Salmonellenrisikos, durch Bildung von Kondenswasser, auch die Anzahl der Eigenkontrollen erhöht werden.
- ▶ Um fälschlicherweise negative Ergebnisse zu vermeiden, sollten auch Ölschrote und -kuchen sowie Geflügelfutter immer mit Mehrfachansätzen analysiert werden.
- ▶ Neben regelmäßigen Staubproben aus dem Stall und den Futterbereich sollten von allen Personen im Betrieb einmal jährlich Stuhlproben analysiert werden.



Behörden überwachen

Im Rahmen eines gemeinsamen Programmes der Veterinärdirektion des Landes Steiermark, der Österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV), der Betreuungstierärzte und der steirischen Schlachtbetriebe wurde ein Salmonellen-Aktionsplan erstellt. Seit April dieses Jahres ist dieser Aktionsplan auch Teil des TGD-Programmes „Infantis“ geworden. In einem ersten Schritt ging es darum herauszufinden, mit wem man es genau zu tun hat. Die QGV beauftragte die österreichische Salmonella-Referenzzentrale, Salmonella-Isolate aus Hühnermastbetrieben zu genotypisieren. Um die Infektionsquellen und Problembereiche besser zu erfassen, wurden die erforderlichen Untersuchungen im Veterinärlabor der steirischen Veterinärdirektion durchgeführt und bei bestimmten Problembetrieben die Betreuungstierärzte, in Form von Betriebsbesuchen und Untersuchungsprogrammen, unterstützt.

Infantis-Stamm im Vormarsch

Aufgrund des sehr starken Anstieges Salmonella-Infantis-positiver Herden wurde im Oktober 2017 in der Nationalen Referenzzentrale für Salmonellen der AGES Graz eine Expertenrunde einberufen, an der neben Geflügelfachtierärzten auch Vertreter der Geflügelbetriebe (QGV), der Brütereien,

Wie der steirische Salmonellen-Aktionsplan die Ausbreitung des Infantis-Stamms bremst.

der Futtermittelbetriebe, der AGes und der Veterinärdirektion teilnahmen. Im Rahmen des Infantis-Aktionsplanes wurden folgende Schwerpunkte gesetzt:

Brütereier- und Elterntierbetriebe

Nachdem es vereinzelt Salmonella-Infantis-positive Elterntierbetriebe in Österreich gab, wurde in den Brütereien das Untersuchungsprogramm verstärkt. Da bei den Proben Salmonellen nicht nachgewiesen werden konnten, wurde das Programm Mitte 2018 wieder gestoppt. Weiters wurde bei einem Teil der Elterntierbetriebe auch ein neuer Salmonellenimpfstoff eingesetzt, der auch eine gewisse Wirksamkeit gegen Salmonella Infantis aufweist.

Hühnermäster

Das Untersuchungsprogramm in den Mastbetrieben umfasste im Jahr 2017 insgesamt

32 Betriebsbesuche und die Untersuchung von 350 von Betreuungstierärzten und dem Fachteam für Labor und Zoonosenüberwachung der Veterinärdirektion gezogenen Proben.

Die bisherigen Ergebnisse zeigen sehr deutlich, dass die größten Probleme bei der Reinigung und Desinfektion der Stallräume und -einrichtungen, in der Gestaltung der Vorräume und Hygieneschleusen, der Stallvorplätze und des -umfeldes sowie bei der Hygiene der Einstreulager und Transportgeräte liegen. So hat sich bei den Untersuchungen gezeigt, dass es auch bei neuen Stallungen große Probleme geben kann, effiziente Maßnahmen im Stallinneren als auch im Stallaußenbereich umzusetzen.

Im Rahmen von zwei Schulungsprogrammen wurde, in Theorie und Praxis, die Anwendung geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit den entsprechenden Reinigungsgeräten präsentiert.

Schlachtbetriebe

Aufgrund des hohen Anteils Salmonella-Infantis-positiver Herden war es auch für Schlachtbetriebe notwendig, die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bei den Transportfahrzeugen, -containern und -kisten zu optimieren. Mit Hilfe eines umfangreichen Untersuchungsprogramms wur-



Schulungen zu Desinfektions- und Reinigungsmitteln, samt den dazu passenden Gerätschaften, sollen die Herdengesundheit verbessern.

OGV

Keime

de bei einem steirischen Schlachtbetrieb getestet, welche Desinfektionsmittel in welcher Anwendung die beste Wirkung zeigen.

Futtermittel

Neben Salmonella Infantis kam es auch zu einem Anstieg des Salmonellenstamms Mbandaka. Grund dafür war die Auslieferung von Futter aus einem Futtermittelwerk, das mit diesem Salmonellenkeim belastet war. Importiertes Sojaextraktionsschrot war hier mit großer Wahrscheinlichkeit die Eintrittsquelle in die Futtermühle. Auch in diesem Fall wurde ein intensives Reinigungsprogramm gestartet, dessen Umsetzung durch die Untersuchung einer hohen Anzahl an Betriebsproben im Veterinärlabor geprüft wird.

Schlussfolgerungen

Aufgrund verschiedener Umstände ist das Thema Salmonella Infantis äußerst komplex. Eine erfolgreiche Sanierung betroffener Mastbetriebe ist möglich, aber nur durch intensive Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erreichen. Es wird also weiterhin notwendig sein, dass alle Stufen der Produktion hier ihren Beitrag leisten, um einen nachhaltigen Erfolg zu erreichen und Salmonellen einzudämmen.

Peter Pless, Harald Schließnig

SOFORTHILFE BEI MILBENBEFALL!

FEGECEL®
STALLHYGIENE

Biologisches Mittel zur Reduzierung der Vermehrung diverser Milbenarten, speziell der **roten Vogelmilbe**.

gelistet
InfoXgen®
für Biobetriebe geeignet

Gib Milben keine Chance!
<http://onlineshop.fegecel.at/>

Gratis Lieferung in Österreich!

VEGAN

Jetzt online bestellen!

FIRMENMITTEILUNG

Krankheitsdruck senken, bedeutet Leistung fördern

Für Geflügelhalter ist längst klar: Nach jedem Durchgang wird gründlich gereinigt und desinfiziert, um vorhandene Krankheitserreger weitestgehend abzutöten. Für die optimale Reinigung empfiehlt sich die Anwendung eines hochalkalischen Reinigungskonzentrates (z. B. DESINTEC StallClean Basis), welches mit einem pH-Wert von circa 12,5 ein höheres Schmutzlösevermögen als übliche Universalreiniger besitzt und daher, neben größtmöglicher Reinigungsleistung, für Zeitersparnis beim Stallwaschen sorgt. Bei der Auswahl von Desinfektionsmitteln sollten nur solche zum Einsatz kommen, die auch von der DVG (Deutsche Veterinär Gesellschaft) auf ihre Wirksamkeit geprüft sind. Mittlerweile gibt es auch Desinfektionsmittel, die sowohl Bakterien, Viren und Pilze, als auch Kokzidien, Milben- und

Wurmeier abtöten (z. B. DESINTEC FL-des Allround) und so, mit deutlich geringerem Zeitaufwand, eine vollständige Desinfektion erlauben. Zur Bekämpfung der roten Vogelmilbe sollte flüssige Kieselsäure (z. B. M-ex Profi 80) eingesetzt werden, da durch den physikalischen Wirkmechanismus keine Resistenzen entstehen können.



Nähere Informationen auf www.desintec.at

„Junghennenaufzucht funktioniert prima“

So lautet das Urteil von Landwirt Alexander Putzenbacher über seinen neuen Junghennenstall. Alexander Putzenbacher ist gelernter Tischler. Mehrere Jahre hat er weltweit auf Montage verbracht. Dann fragten im vergangenen Jahr seine Eltern, die einen traditionsreichen Mutterkuhbetrieb im obersteirischen Bezirk Murau betrieben, ob er nicht den Hof übernehmen wolle. „Das Timing hat gepasst, es war Zeit sesshaft zu werden“, erzählt Putzenbacher. Und so übernahm er den Hof im Juli 2017 und machte sich Gedanken über die Zukunft. „Die Mutterkuhhaltung ist zeit- und maschinenintensiv sowie vielen Risiken ausgesetzt. Ich wollte auf eine moderne Landwirtschaft umstellen“, sagt der engagierte Landwirt. „Daher habe ich mich bei der Kammer beraten lassen und alles durchgerechnet.“ Wichtig war ihm, dass er den Betrieb alleine oder maximal zu zweit



Alexander Putzenbacher

SCHROPPER

führen kann. Auch Kinder sollten die Freiheit haben, für sich selbst ihren Weg zu finden. Die Lösung: Zusätzlich zu seinen Kühen ließ Putzenbacher einen Stall für die Junghennenaufzucht bauen. Knapp 38.000 Junghennen finden im neuen Stall Platz. Die Firma Schroppe liefert Eintageküken sowie Futter und sorgt für die tierärztliche Betreuung. Nach 18 Wochen werden die Legehennen ausgeliefert. „Die Zusammen-

arbeit mit der Firma Schroppe war von Anfang an positiv und fruchtbar. Was Kompetenz und Zuverlässigkeit anbelangt, ist mein Partner unschlagbar“, ist der Landwirt glücklich über seinen Kooperationspartner. „Die Beratung – schon vor der Planeinrichtung – war sehr hilfreich, der Umgang mit Fragen und Problemen ist professionell und prompt, selbst an Sonn- und Feiertagen. Auch alles, was wir per Handschlag vereinbart haben, hatte Hand und Fuß und funktionierte prima.“ Durch die Zusammenarbeit mit Schroppe habe er alle Risikofaktoren ausgegliedert, sein Einkommen sei planbar und auf lange Zeit gesichert. „Ich würde diese Entscheidung – auch wenn ein wenig Mut zu großen Investitionssummen gehört – jederzeit wieder fällen. Selbst für Quereinsteiger ist die Junghennenaufzucht mit einem Partner wie Schroppe eine tolle Sache“, sagt Putzenbacher abschließend.



KÜKEN JUNGHENNEN STALLTECHNIK



Ei love you

Achtzig Jahre Erfahrung machen uns neben großem Innovationswillen und viel Freude an der Sache zu Topexperten in allen Bereichen der klassischen und **BIO**-Geflügelzucht.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Verkaufsteam beraten.



Vorher



Nachher



Andreas Woltering lässt seine Mastställe von einer Reinigungs-firma reinigen und desinfizieren.

REDAKTIONSBURO
RICHARD

Saubere Ställe vom Spezialisten

Es sind nicht nur arbeitswirtschaftliche Vorteile, die Andreas Woltering dazu gebracht haben, eine Reinigungsfirma damit zu beauftragen, den Hähnchenstall nach dem Ausstallen für den nächsten Durchgang zu präparieren. Von anderen Hühnermästern wusste er, dass und wie in deren Ställen professionell gereinigt und desinfiziert wird. Als die beiden großen Ställe 2011 geplant und gebaut wurden, entschloss er sich deshalb, diese nicht gerade angenehmen Arbeiten zu vergeben. Doch dass es auch dabei Unterschiede gibt, erfuhr er erst 2014, als in seinen drei Ställen plötzlich Kokzidiose zum Problem wurde. Ob es an der Reinigungsfirma gelegen hat, kann er nicht genau sagen.

Darmgesundheit verbessert

Der Wechsel des Unternehmens hat aber zusammen mit anderen Maßnahmen – unter anderem seit langen Jahren schon Chlordioxid im Tränkwasser und seit dem Krankheitseinbruch flüssiges Ergänzungsmittel mit Säuren zur Stärkung der Immunabwehr und Darmgesundheit – alles wieder ins Lot gebracht. „Wir kontrollieren täglich den Kot und nehmen die Tiere natürlich auch selbst in Augenschein. Die Hähnchen haben mit dem Säurezusatz eine sehr gute Verdauung, auf jeden Fall besser als ohne, das haben wir probiert“, sind seine Erfahrungen. Woltering arbeitet mit einem Dienstleister zusammen,

Wie eine professionelle Stallreinigung abläuft, zeigt das Beispiel eines deutschen Hühnermästers.

der sich freiwillig regelmäßig nach DIN ISO 9001:2008 überprüfen und zertifizieren lässt. Diese Firma dokumentiert jede Reinigung und Desinfektion akribisch und sorgt dafür, dass Reinigungs- und Desinfektionsmittel immer im optimalen Temperaturbereich und in der optimalen Dosierung angewandt werden und die Präparate wechseln, damit es nicht zu Resistenzen kommt. Auch wird vor einem Einsatz von den Landwirten erfragt, ob und welche Erkrankungen vorgekommen sind, damit die Reinigung dementsprechend (mit heißem Wasser und/oder speziellen Reinigungsmitteln) ausgerichtet werden kann.

Für den Mäster sinnvoll

Die Kosten für die professionelle Reinigung von rund 3.200 Euro pro Durchgang hält er für vertretbar und einen absolut sinnvollen und notwendigen Anteil am erwirtschafteten Ertrag. „Es lohnt sich nicht, den günstigsten Anbieter zu suchen oder es selbst zu

machen. Das zahlt man später doppelt und dreifach wieder bei der Hühnergesundheit drauf“, glaubt er. Das Selbermachen hat sich bei ihm auf dem Betrieb auch aus einem anderen Grunde nicht bewährt: Nach dem arbeitsintensiven Reinigungsgang hat er die Desinfektion über die Einweichenanlage probiert. „Die hat das aber gar nicht gut vertragen, weil die Düsen dann leicht verstopfen. Da die Anlage im Sommer als Sprühkühlung aber unverzichtbar ist, ist mir das Risiko, dass sie dann ausfällt, einfach zu groß“, zieht er sein Fazit und lässt weiter reinigen. Wir haben Andreas Woltering besucht und den Ablauf seiner Stallreinigung in Bildern dokumentiert.

Luise Richard

i Betriebsspiegel

- Der Betrieb von Andreas Woltering liegt in Wettringen (Deutschland).
- Flächenausstattung: 50 Hektar
- Tierbesatz: 70 Milchkühe, seit 2001 Hühnermast mit insgesamt 107.000 Plätzen: Ein Stall mit 25.000 sowie seit 2011 zwei weitere Ställe mit 41.000 Plätzen.
- Einstreu mit Stroh- oder Dinkelspelzengranulat (je nach Verfügbarkeit).
- Fütterung ausschließlich mit Fertigfutter vierphasig, mit sieben bis 15 Prozent ganzem Weizen im Futter.
- Tageszunahmen: 60 bis 64 Gramm.

Tag 1

Nach dem Ausstallen: Der Stall ist an diesem Tag von einem Lohnunternehmer entmistet worden, der den Hühnermist auch mitnimmt und vermarktet. Er hinterlässt den Stall so sauber, dass Andreas Woltering ohne nachkehren zu müssen abends die Einweichanlage anstellen kann – die arbeitet dann über Nacht und hat am nächsten Morgen schon viel Schmutz gelockert. Bevor er die Sprühkühlung, die jetzt als Einweichanlage genutzt wird, anstellt, baut Andreas Woltering den Feuchtemesser ab, leert die Futterbahnen und zieht Futter- sowie Tränkelinien hoch. Türen und Fenster bleiben geschlossen, während die Anlage den kompletten Stall zehn bis zwölf Stunden lang einweicht. Die noch im Gebäude vorhandene Wärme hilft, den Schmutz zu lösen. „Der Stall muss komplett eingenebelt sein, damit alles wirklich nass ist“, weiß Woltering um die Bedeutung dieser Vorbereitungsmaßnahme.



Tag 2



Am nächsten Tag rücken zwei Mitarbeiter der Reinigungs-firma an, die darauf achtet, möglichst immer dieselben Mitarbeiter zu schicken: Sie kennen die Örtlichkeiten und kritische Punkte im Stall gut. Systematisch arbeiten sie den ganzen Tag mit dem Hochdruckreiniger in mehreren Waschgängen: Zuerst waschen sie den Boden grob, dann werden Fütterung und Tränke mit Reinigungsschaum eingeschäumt. Danach kommen Decke und Wände dran. Der Praktiker rät, beim Bau eines Hähnchenstalles darauf zu achten, dass die Wände möglichst glatt sind und die Kabelkanäle eventuell nach außen verlegt werden. Wenn das nicht geht und die Kabelstränge innen liegen, sollte man sie besser nicht verkleiden, damit man den Kabelbaum auch im Falle einer Salmonellenproblematik gut reinigen kann. Im ersten Waschgang wird nur Wasser verwendet, erst dann kommt Reinigungsschaum zum Einsatz (bei Tränken und Futterschalen). Im dritten Waschgang wird wieder klares Wasser eingesetzt, bevor der Boden mit einem Natronlauge-gemisch gereinigt und zum Schluss noch einmal mit Wasser und Hochdruck von allen eventuellen Resten befreit wird. Abluftkanäle, Abdeckungen, Ventilatoren, Tränkebahnen und Futterschalen – die Mitarbeiter der Reinigungs-firma nehmen sich eines nach dem anderen systematisch vor. Würden Gerätschaften oder Einrichtungsgegenstände ausgespart oder vergessen, könnten sich Schmutz-ablagerungen während des nächsten Durchgangs lösen und in den Stall fallen und so für eine Kontamination oder Reinfektion des ganzen Bestandes führen. Bereits nach der ersten groben Reinigung ist der Effekt deutlich zu sehen (*vorher – nachher rechts*). Während der gesamten Reinigung ist ein steter Wasserdampf im Stall vorhanden. Andreas Woltering

Tag 3



Sauber und trocken präsentieren sich die Mastställe am nächsten Morgen. Jetzt führt ein weiterer Mitarbeiter des Hygieneunternehmens die Desinfektion durch. Dafür kommt er mit einem Spezialfahrzeug auf den Betrieb, mit dem er mehrmals mittig und entlang der Seitenwände durch die Ställe fährt. Feine Düsen der am Heck angebrachten Sprühhvorrichtung verteilen das Desinfektionsmittel bis in die Ecken. Anhand der Dokumentation wird jedes Mal ein anderes Desinfektionsmittel gewählt (einmal auf Jod- und einmal auf Alkoholbasis, dann eine Peressigsäure oder eine Aldehydgrundlage). Zwischen den Desinfektionsfahrten im Stall holt der Hygienespezialist Rückenspritze und Lanze heraus, um auch sämtliche Vor- und Nebenräume, die am Vortag ebenfalls gründlich gereinigt wurden, zu desinfizieren. Im Stall werden damit per Hand auch schwer zugängliche Ecken, lose Gerätschaften und die Kadavertonnen desinfiziert. Nach rund eineinhalb Stunden ist die Desinfektion erledigt, der Stall wird geschlossen und bleibt noch einige Tage leer und trocken stehen, bis die nächsten Küken eingestallt werden.



hält es für wichtig, viel Wasser zu verwenden. „Es kommt nicht so sehr auf den Druck an, sondern auf die Wassermenge, die den Schmutz auch wirklich wegspült“, sagt er. Zwischen 30 und 35 Kubikmeter Wasser braucht er für einen Stall. Den Reinigungsschaum findet er ebenfalls wichtig, „denn Futterreste sind fett-haltig, die lösen sich sonst nicht und es bleibt ein Schmierfilm“. Am Ende des zweiten Reinigungstages werden Fenster und Türen des Stalles geschlossen. Wenn sich Pfützen auf dem Boden gebildet haben, empfiehlt es sich, die Lüftung einmal voll aufzudrehen und gut durchzulüften. Denn über Nacht muss der Stall komplett abtrocknen. Das gelingt in der Regel gut, denn der Stall hat mit 15 bis 18 Grad noch genügend Restwärme dafür.



Vorher



Nachher

DESINTEC®
HYGIENE FÜR STALL UND TIER

EXKLUSIV IM LAGERHAUS

ALLES AUS EINER HAND!

Stallreinigung • Desinfektion • Hygiene-Einstreu •
Wasserhygiene • Schädlingsbekämpfung



Regina Zöttl
0664/627 14 79

■ Lagerhaus

www.desintec.at

Schau' auf die G'sundheit

Neben dem Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen von der Leiter sind ernsthafte Lungenschädigungen eine große Gefahr bei der Stallreinigung. Da die gesundheitlichen Auswirkungen meist erst nach vielen Jahren auftreten, werden Schutzmaßnahmen leider häufig unterlassen. Je feiner Staubpartikel sind, desto tiefer gelangen sie in die Lunge. Staub bis zu einer Größe von rund zehn Mikrometern kann durch Schleimhäute sowie Nasen- und Flimmerhärchen abgeschieden werden. Kleinere Teilchen dringen bis zu den Lungenbläschen vor, lagern sich dort ab und beginnen die Lunge zu beeinträchtigen. In der Geflügelhaltung ist grundsätzlich mit einer sehr hohen Staubbelastung im Stall zu rechnen. Diese ist natürlich von Haltungsart, Art der Einstreu, Alter der Tiere, Besatzdichte und

Gesundheitsgefahren bei der Reinigung und Desinfektion von Geflügelställen.

Lüftung abhängig. Insbesondere bei der Stallreinigung mit dem Hochdruckreiniger sind in der Atemluft auch feinste flüssige Teilchen mit anhaftenden Stäuben, welche in unsere Atemwege gelangen. Gase und Dämpfe sind im Stall in Form von Ammoniak oder durch das Spritzen, Sprühen, Vernebeln oder Verdampfen von Desinfektionsmitteln vorhanden. Die schädigende Wir-

kung ist im Wesentlichen vom jeweiligen Stoff (Desinfektionsmittel) und der Konzentration in der Atemluft abhängig. Ein gutes Schutzkonzept baut auf drei Säulen auf:

1. Belastung vermeiden

Im Stall sollen nur jene Personen sein, die mit der Arbeit beschäftigt sind und auch das nur so lange als nötig. Zu diesem Punkt gehört auch die Auswahl des Desinfektionsmittels, wobei das Substitutionsgebot gilt. Das bedeutet, dass bei der Auswahl verschiedener Präparate, das Mittel mit der geringsten gesundheitsschädigenden Wirkung auf den Menschen verwendet werden sollte.

2. Technik und Organisation

Es soll jede Möglichkeit genutzt werden, um die Konzentration von Stäuben, Gasen oder Dämpfen in der Atemluft zu reduzieren. Beispiele dafür wären die Verwendung von Fahrzeugen mit geschlossener Kabine und Staubfilter, das Öffnen von Türen und Toren oder die Aktivierung der Lüftung.

3. Schutzausrüstung

Kann die Gesundheitsgefahr durch obige Maßnahmen nicht abgewandt werden, ist die persönliche Schutzausrüstung, die der Dienstgeber dem Dienstnehmer kostenlos bereitzustellen hat, zu verwenden. Der Schutz vor feinen Stäuben kann mit Masken der Schutzstufe 2 (FFP 2) relativ einfach umgesetzt werden. Feinstaubfilter können auch in Halb- oder Vollmasken sowie in Gebläseatemschutzsystemen eingesetzt werden.

Franz Telser



Feinstaubmasken sollten mindestens der Schutzstufe 2 (FFP 2) entsprechen und ein Ausatemventil besitzen. Die verbrauchte Luft kann dadurch schnell entweichen und eventuell vorhandene Brillen beschlagen nicht so leicht.



Vollmasken umschließen zusätzlich zur Nase und zum Mund auch noch die Augen und verhindern dadurch deren Schädigung. Vollmasken können nur mit einem Staubfilter oder zusätzlich auch mit diversen Gasfiltern ausgestattet werden.



Gebläseatemschutzsysteme können – wie Vollmasken – mit verschiedenen Filtern ausgestattet werden. Diese Systeme sind zwar teurer, haben jedoch den Vorteil, dass die gefilterte Luft mit Überdruck unter einer Haube oder einem Helm zu Nase oder Mund geführt wird. Dadurch entfällt der erhöhte Atemwiderstand, der bei anderen Schutzmasken durch die Filter entsteht. Bei diesem System wird die Filtereinheit und das Gebläse an einem Beckengurt getragen und die gefilterte Luft wird mit einem Schlauch zum Kopfteil geführt.

i Richtiger Schutztyp

Für jedes Desinfektionsmittel gibt es ein Sicherheitsdatenblatt, wo unter Punkt 8 der jeweilige Filtertyp angeführt ist. Zum Beispiel:

- ▶ Typ A = organische Gase (braun)
- ▶ Typ B = anorganische Gase (grau)
- ▶ Typ K = Ammoniak (grün)
- ▶ Typ ABEK = Kombinationsfilter zum Schutz vor organischen und anorganischen Gasen, Schwefeldioxid und Ammoniak (braun, grau, gelb, grün)
- ▶ Ebenso sind das entsprechende Material der Schutzhandschuhe (Nitril, Neopren, Chloropren etc.) sowie der notwendige Augen- und Körperschutz angeführt.

Who is who



www.h.lugitsch.at



Lugitsch

Erfolgsduo. Als einziges österreichisches Unternehmen arbeiten bei Lugitsch Futtermühle und Geflügelhof in einem geschlossenen Kreislauf und kooperieren mit regionalen Vertrags-Landwirten. Die Brüder Herbert jun. und Dieter Lugitsch führen den Vorzeigebetrieb seit 1985.



Schropper

Schropper GmbH | 2640 Gloggnitz | Austraße 35
T: +43(0)2663/8305 | www.schropper.at



Schropper

Erfahrung. Vor über 80 Jahren haben die Großeltern des heutigen Geschäftsführers Walter Schropper mit der Brüterei begonnen. Heute kommt vom Elterntier bis zur Legehennen alles aus einer Hand. Jährlich liefert das Unternehmen acht Millionen Küken aus.

Die GGÖ ist seit über 30 Jahren ein zuverlässiger Partner und die einzige Interessenvertretung in der Geflügelbranche. Nutzen Sie die Gemeinschaft für Ihren Erfolg, statt alleine zu kämpfen.

GGÖ Geflügelmastgenossenschaft eGen
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel. +43 (50) 6902-1334, info@ggoe.at



Geflügelmastgenossenschaft

Pioniere. Die Geflügelmastgenossenschaft (GGÖ) ist die erste in Österreich anerkannte Erzeugergemeinschaft (EZG) im Tierbereich. Mit ihrem Obmann Robert Wieser ist sie das Bindeglied zwischen den österreichischen Brütereien, Schlachtbetrieben und heimischen Geflügelmästern.



Tschiltsch

Frischgeflügel. „Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation und fühlen uns dieser Tradition verpflichtet. Respekt im Umgang mit Tier und Natur ist für uns selbstverständlich. Unser Motto: Beste Qualität aus vollem Herzen“, so Firmeninhaber Ferdinand Tschiltsch.



WBV-Versicherungen

Erste Epidemieversicherung. „Wir sind ein Beratungsunternehmen, welches sich unter anderem auf den Bereich der Epidemieversicherung bei Geflügel spezialisiert hat und diese vor über zehn Jahren am österreichischen Markt einführen konnte“, so Matthias Wallner.



Josef Teubl aus Hartberg

“I schau auf meine Hendln.”

- ✓ Als Bauer sind für mich das Wohlergehen und die Gesundheit meiner Tiere besonders wichtig.
- ✓ Deshalb hat mein Geflügel möglichst viel Platz, bekommt natürliches, gentechnikfreies Futter und meine ganze Fürsorge.
- ✓ Beste Bedingungen für unsere Tiere bedeuten ausgezeichnete Fleischqualität.
Mit der Entscheidung für heimisches Hühnerfleisch, nehmen Sie das Tierwohl selbst in die Hand.