PFLANZEN

**Feuchtmais.**

Empfohlene Richtpreise für den Verkauf von Feuchtmais.

**Seite 11**

TIERE

**Abluftstall.**

Schweine: Raumberg-Gumpenstein erforscht Abluftreinigung.

**Seite 12**

BAUEN

**Buschenschank.**

Ein sehr gelungener Zubau zum traditionellen Buschenschank.

**Seite 12**

# Landwirtschaftliche MITTEILUNGEN

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

Ausgabe Nummer **18,** Graz, 15. September 2018
Sie finden uns im Internet unter
**www.stmk.lko.at**

## INHALT

**Qualität ist unschlagbar** KK

**Bauernbrot**

Guter und vielfältiger Geschmack hebt Bauernbrot vom faden Massen-Einheitsgeschmack ab. **Seiten 2, 3**

**Vorsorge**

Bund und Länder erhöhen Zuschüsse für Elementar- und Tierausfallversicherung. **Seite 4**

**Milch veredeln**

Milchprodukte vom Direktvermarkter sind gefragt. Ausbildung startet. **Seite 5**

**Sauenhaltung**

Wie sich durch gute Organisation auch mehr Freizeit einplanen lässt. **Seiten 10, 11**

**Aufforsten**

Eine fachliche Anleitung für richtiges und zeitgerechtes Aufforsten. **Seite 13**

**Terminkalender**

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

**Besuchen Sie uns auf facebook!**

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

RENE STRASSER

**Hermine und Walter Fodermayer aus Semriach haben den schönsten mit Blumen geschmückten Hof**

# Blumenpracht auf den Bauernhöfen

„Viel Herzblut und Zeit setzen die steirischen Bäuerinnen ein, um ihre Höfe mit Blumen zu schmücken. Das macht unser Bundesland noch reizvoller“, gratuliert Landesbäuerin Gusti Maier allen Bäuerinnen, die Haus und Hof mit Blumenpracht verschönern. Die Zahlen bestätigen dies: Rund 7.500 Bäuerinnen haben sich dem heurigen Blumenschmuck-Wettbewerb gestellt, ein starkes Fünftel aller Teilnehmer. Zum schönsten mit Blumen geschmückten Bauernhof des Jahres 2018 kürte die Fachjury die Semriacher Mutterkuhhalter Hermine und Walter Fodermayer, die zuvor schon mehrfach ausgezeichnet wurden. „Der sehr schöne Bauerngarten, die Staudenbeete mit gut integrierten Sitzplätzen sowie alle Nebengebäude und der Stall, in dem Tiroler Grauvieh steht, sind fachmännisch mit Blumen geschmückt“, begründet Renate Jausner-Zotter, Chefin des Blumenschmuckbüros die Jury-Entscheidung.

Beim steirischen Blumenschmuck-Wettbewerb sind die Bäuerinnen auch wichtige Taktgeber. Jausner-Zotter: „Sie haben beispielsweise das bunte Kisterl kreiert. In diesem finden sich farbenprächtige Blumen mit mehreren harmonisch abgestimmten Sorten. Diese Kunstwerke sind mittlerweile fixer Bestandteil des Blumenschmuck-Wettbewerbes. Auch ein weiterer Trend zeigte sich heuer: Kräuter, Gemüse und Naschobst als Ergänzung zum Blumenschmuck stachen den Bewertern besonders ins Auge. „Im Kommen sind auch spezielle Beete für Balkone und Terrassen“, so Ferdinand Lienhart, Obmann der steirischen Gärtner und Baumschulen.

## MEINUNG

*Eine einfache und klare Kennzeichnung der Lebensmittel ist der entscheidende Schlüssel, damit Konsumenten zu heimischen Produkten greifen. Vor allem für unsere im EU-Vergleich kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft ist es eine Überlebensfrage, dass die Verbraucher heimische Lebensmittel in den Supermarktregalen und Kantinen auch erkennen.*

*Ein besonders großes Manko ist aber, dass rund 2,5 Millionen Österreicher sowie mehr als 500.000 Steirer, die täglich auswärts essen, meist nicht erfahren, woher die aufgetischten Lebensmittel kommen.*

*Deshalb ist die im Regierungsübereinkommen verankerte verpflichtende Herkunftskennzeichnung von verarbeiteten Fleisch-, Milch- und Eiprodukten, die man im Supermarkt bekommt, und von Kantinen-Essen nicht hoch genug einzuschätzen. Selbst der Bundeskanzler hat kürzlich beim Erntedankfest in der Bundeshauptstadt an die Bevölkerung appelliert, heimische Lebensmittel zu konsumieren. Doch es gibt auch Bremser. Die mächtige Lebensmittelindustrie hat sich schon mehrfach als Verhinderer geoutet.*

*Umso wichtiger ist es, dem von der Bauernvertretung ins Rollen gebrachten Zug für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung einen starken Rückenwind zu geben. Mit Ihrer Unterschrift unter* www.gutzuwissen.co.at *können Sie das tun.*

**Rosemarie Wilhelm**

### Unterschreiben

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

## Herbstantrag 2018

***Begrünung von Ackerflächen – Zwischenfruchtanbau***

An alle Teilnehmer der Maßnahme „Begrünung von Ackerflächen – Zwischenfruchtanbau“ hat die Agrarmarkt Austria (AMA) Ende August eine Ausfüllhilfe versendet. Anfang September wurde die Software zur Erfassung des Herbstantrages 2018 unter *www.eama.at* freigeschalten.

Einzelne Bezirkskammern haben persönliche Antragstermine an Bewirtschafter verschickt, die eingehalten werden sollen. Im Falle einer Verhinderung oder Nichtinanspruchnahme soll die zuständige Bezirkskammer rechtzeitig informiert werden. Teilnehmer an der Maßnahme „Zwischenfruchtanbau“ müssen bis spätestens Montag, 15. Oktober 2018, die begrünten Schläge mit der jeweils zutreffenden Begrünungsvariante beantragen.

Betriebe mit neuem Luftbild müssen im Vorfeld der Herbstantragsstellung die Bewirtschaftungsgrenzen an das aktuelle Luftbild (Befliegung 2017) anpassen.

Es besteht auch die Möglichkeit den Herbstantrag 2018 selbstständig unter *www.eama.at* zu stellen.

**Bauernjournal, Seite VII**

## Unterschriften-Aktion

***Treten Sie für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ein***

Unterschreiben Sie auf *www.gutzuwissen.co.at* für eine Kennzeichnungspflicht von Kantinen-Essen, das aus Fleisch und Eiern zubereitet wird. Mit derselben Unterschrift treten Sie auch für eine verpflichtende Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln, die als Hauptzutaten Fleisch, Eier oder Milch haben.

Diese beiden Hauptforderungen hat die Bauernvertretung im Regierungsprogramm festschreiben können. Für eine erfolgreiche Umsetzung ist Ihre Unterschrift sehr wichtig. Ab Ende Oktober werden steiermarkweit auf steirischen Feldern und Äckern Stecktafeln und Transparente aufgestellt, um auch die Konsumenten auf diese Thematik aufmerksam zu machen. Das Herkunftszeichen mit der rot-weiß-roten Lupe „Gut zu wissen“, das Großküchen teils schon zur Auslobung von heimischem Fleisch und von Eiern verwenden, wird für diese Kampagne Fahnenträger sein.

**Zeichen für rot-weiß-rotes Essen**

GUT ZU WISSEN!

## KRITISCHE ECKE

**Anton Hafellner**
Obmann Almwirtschaftsverein Proleb/Leoben

*Das Märchen vom bösen Wolf ist kein Märchen, denn der Wolf ist, wie er ist: Ein sehr starkes und effizient jagendes Raubtier, das in der Nahrungskette ganz oben steht und aufgrund seiner Stärke – speziell im Rudel – keine natürlichen Feinde kennt. Aber es ist ein Märchen, wenn sogenannte Experten den Wolf als Kuscheltier und nicht als Raubtier darstellen, der keine Gefahr für uns Menschen bedeutet. Bis jetzt hat noch keine dieser Personen eine schriftliche Erklärung dafür abgegeben, mit der er umfassend für etwaige Schäden haften würde.*
*Immerhin wurden zwischen 1950 und 2000 68 Menschen in Europa und über 250 in Indien attackiert und teils getötet. Es ist auch kein Märchen, dass in entlegenen Gebieten der Osttürkei bewaffnete Erwachsene ihre Jugend auf den Schulweg begleiten, um sie vor Wolfsangriffen zu schützen. Ein weiteres Märchen: Der Wolf ist nur in unbesiedelter Natur aktiv und verschont unsere heimischen Nutztiere wie Schafe, Ziegen und Jungrinder, weil Rot- und Rehwild als bevorzugte Beute gelten. Die Zahl der gerissenen Tiere, die teilweise einem qualvollen Blutrausch zum Opfer fielen, zeichnet das Bild eines abnormalen Raubtieres, das solange zubeißt bis sich nichts mehr rührt. Das hat nichts mehr mit einem normalen*

### Ein Märchen

*Beutemachen zwecks Stillen des Hungers zu tun und muss als der Beginn eines Horrortrips gesehen werden, weil die derzeitigen Schäden überwiegend von Einzeltieren verursacht werden. Die Jagd im Rudel verläuft noch viel schlimmer.*
*Glatte Lügen sind die Behauptungen, dass der Herdenschutz in unseren Nachbarstaaten Italien, der Schweiz oder Frankreich problemlos funktioniere und die heimischen Bauern sich daran ein Beispiel nehmen können. Wahr ist vielmehr, dass Frankreich gewaltige Probleme mit der zunehmenden Wolfspopulation hat, die Schweiz riesige Geldsummen für einen fragwürdigen Herdenschutz aufwendet, dessen Wirksamkeit umstritten ist und in Italien aufgebrachte Nutztierhalter Wölfe abgeschossen und sogar als Mahnmal an der Ortstafel aufgehängt haben, um zu signalisieren, dass hier wirklich Schluss ist.*
*Auch meine Erfahrungen mit Wolfbefürwortern zeigen, dass sie Einzäunungen, Nachtpferche, Rund-um-die-Uhr-Behirtungen, den Einsatz von Herdenschutzhunden und auch die Kombination dieser Maßnahmen fordern, ohne die wirklichen Kosten und Mühen sowie die zweifelhafte Wirksamkeit zu kennen.*
*Wiederum als Märchen lässt sich das Argument entlarven, dass die Wiederbesiedelung durch das Großraubwild unseren Lebensraum in seiner ökologischen Vielfalt verbessern und bereichern würde. Tatsache ist, dass der Wolf keine Almweiden abgrast und deshalb nur wenig zur Steigerung der Biodiversität beiträgt. Vielmehr gefährdet seine Anwesenheit die traditionelle Almwirtschaft und schafft durch Verschrecken, Versprengen, Verletzen und Töten enormes Tierleid, das sogar von vermeintlichen Tierschützern als natürlich toleriert wird – eine sehr entlarvende Erkenntnis, die manche Wolfbefürworter unglaubwürdig werden lässt.*
*Wir brauchen dringend ein Umdenken in den Medien, um die Bevölkerung umfassend zu informieren und aufzuklären. Und: Eine politische Neuausrichtung in dieser brisanten Frage, denn jede Alm und jeder Betrieb, die nicht mehr bewirtschaftet werden, sind der eigentliche Verlust für unsere lebenswerte Heimat!*

# Qualität von Bauernbrot

## *Vielfalt statt fader Massen-Einheitsgeschmack: Hausrezepte und*

### Bäuerliche Brote sind mit industriellen wegen ihres Geschmacks und der Haltbarkeit nicht zu vergleichen.

Brote aus bäuerlicher Produktion sind in ihrer großen regionalen und traditionellen Vielfalt niemals mit Massenware aus der Backindustrie zu vergleichen. Massenprodukte haben einen faden Einheitsgeschmack, die Globalisierung des Geschmackes wird der Vielfalt geopfert.
Bauernbrot ist klimabedingt entstanden. Dies zeichnet heute noch Regionen mit ihren besonderen Broten aus. Qualitativ hochwertiges Brot hat einen besonderen Charakter im Aussehen, was den Bäckerinnen zuzuschreiben ist. Beste Qualität entsteht nur durch beste, natürliche Zutaten, einer guten Sauerteigpflege und dem gekonnten Arbeiten mit den Lufttemperaturen, der Luftfeuchtigkeit und dem Luftdruck. Um unter all diesen natürlichen Umständen immer wieder beste Brote erzeugen zu können, braucht man sehr viel Wissen und Erfahrung.

#### Natursauerteig

Bauernbrot wird immer mit Natursauerteig hergestellt, der es besonders bekömmlich macht und sich im unvergleichlichen Geschmack niederschlägt. Roggen kann nur durch echte Säuerung gut verbacken, verdaut und genossen werden. Zudem ist der Natursauerteig für die gute Haltbarkeit und Saftigkeit Garant.
Brot aus bäuerlicher Hand wird von den Konsumenten sehr geschätzt. Ihren Preis sind die Bauernbrote immer wert, da sie aus besten Zutaten hergestellt und ohne auszutrocknen bis zum letzten Stück genossen werden können. Bäuerliche Qualitätsprodukte müssen sich beim Preis niemals mit Massenware messen, weil diese ganz einfach keinem Vergleich standhalten.
Aus Sicht des Umweltschutzes steht regionales Brot ebenso an oberster Stelle, da nur regionale Zutaten und regionale Energie verwendet werden. Das Wegwerfen von Gebäcken aus der Backindustrie ist als Frevel an der Weltbevölkerung zu werten.

**Eva Lipp**

## Im Vollerwerb: Können wir dein Brot kaufen?

*Unser Betrieb in St. Peter-Freienstein ist ein Vollerwerbsbetrieb mit Milchviehhaltung und Forstwirtschaft. Mit großer Freude bewirtschaften mein Mann Manfred und ich diesen Betrieb und unsere beiden Kinder Elena (9) und Florian (5) sind voll mit dabei.*
*Weil meine Familie mit dem im Geschäft gekauften Brot unzufrieden war, entdeckte ich vor drei Jahren meine Liebe zum Brotbacken. Die ersten Versuche waren eher dürftig und weil ich nach einer gewissen Zeit mit unserem Brot doch zufrieden war, begann ich es unter Freunden zu verschenken.*
▶ **26 Brotsorten.** *Plötzlich wurde ich gefragt: „Können wir dein Brot auch kaufen?“ „Ja, sicher“, ging es mir durch den Kopf. Wir adaptierten daraufhin einen alten Wirtschaftsraum als meine Brotküche. Seither ist das mein Reich. Ich fühle mich in meiner Brotküche so wohl, es ist für mich Entspannung pur, dort meine inzwischen 26 Sorten Brot zu backen. Ich backe auf Vorbestellung, die Vermarktung erfolgt direkt ab Hof. Zwei Geschäfte in der Umgebung beliefere ich einmal in der Woche persönlich.*
*Einen Teil des Mehles kaufe ich zu. Heuer fuhren wir unsere erste eigene Getreideernte ein. Das ist der nächste Schritt, um bestes regionales Brot herzustellen. Zu meiner großen Freude wurde mein Brot bereits 2017 mit Gold prämiert. Heuer habe ich mir bei der Landesbrotprämierung sieben Goldmedaillen „erbacken“.*
▶ **Berufung.** *Für mich ist mein Beruf Berufung. Ich liebe es und bin unendlich stolz darauf, Bäuerin zu sein, auch wenn ich in meinem Ursprungsberuf Masseurin und Gesundheitstrainerin bin und nicht von einem Bauernhof stamme. Für mich aber hat immer ein Puzzleteil gefehlt. Und im Brot hab ich ihn gefunden. Ich liebe das, was ich tue!*
*Denn wenn man von seinem Tun und seinem Beruf ehrlich begeistert ist, verwandelt sich jede Arbeit in Vergnügen.*

**Heute ist Bianca Luef erfolgreich**

## Unsere Produkte werden geschätzt, das stiftet viel Freude!

*Holzofenbrot ist etwas Besonderes. Kunden, die bei mir einkaufen, haben oft die Möglichkeit, beim Einschießen oder Herausziehen der Brotlaibe zuzuschauen. Für viele sind das wunderbare Kindheitserinnerungen. Sie wissen, dass die Großmutter ihr Brot derart gebacken hat – die Wertschätzung dafür ist sehr groß.*
*Wir sind als Betrieb in den frühen 80er-Jahren in die Direktvermarktung eingestiegen. Am Anfang mit wenig Produkten, aber Holzofenbrot war immer schon dabei. Der Kontakt mit den Kunden und der Verkauf von selbst hergestellten Lebensmitteln macht uns nicht nur Freude, sondern ist auch wirtschaftlich sehr interessant.*
▶ **Backstube und Verkaufsraum.** *Dieser Erfolg hat uns damals sicher gemacht, in die Direktvermarktung zu investieren. Wir haben eine zweckmäßige Backstube und einen freundlichen Verkaufsraum eingerichtet und so gute, für uns passende Arbeits- und Verkaufsmöglichkeiten geschaffen. Ohne Direktvermarktung wäre unser sehr kleine Hof nicht im Vollerwerb weiterzuführen gewesen. Das Bauernbrot ist neben vielen anderen Produkten zu einem wichtigen Einkommensfaktor geworden.*
▶ **Kundenwünsche.** *Auf dem Bauernmarkt oder im Hofladen zu verkaufen ist eine sehr gute Gelegenheit, mit den Kunden direkt in Kontakt zu kommen und über die Landwirtschaft und unsere Herausforderungen zu reden. So gelingt es uns, direkt auf Kundenwünsche einzugehen und den Konsumenten unsere Produktionsweise und unsere Art zu leben zu erklären. Als Brotbotschafterin gebe ich bei Brotbackkursen und bei den täglichen Kundengesprächen Tipps fürs Brotbacken in der eigenen Küche und erkläre die Vorzüge von regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Unsere Kunden geben uns positive Rückmeldungen und bringen uns wohltuende Wertschätzung für unsere Produkte entgegen.*

**Grete Auer verkauft seit den 80e**

## Steirisches Bauernbrot

**Zutaten.** 4 kg Roggenmehl Type 960, 2 kg Weizenmehl Type 700, 4 kg Roggensauerteig, 80 g Germ, 160 g Salz, 60 g Brotgewürz frisch geschrotet, ca. 4,5 bis 5 Liter Wasser
▶ **Zubereitung.** Roggensauerteig zwölf Stunden vorher anrühren und zugedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen. Für den Brotteig die Mehle mischen sowie Salz und Gewürze unterrühren. Germ und Sauerteig im Wasser auflösen und zufügen. Den Teig mit der Knetmaschine drei bis fünf Minuten gut mischen oder von Hand sehr gut durchkneten. Der Teig soll eine schöne, elastische Konsistenz bekommen. Danach mit der nassen Hand glattstreichen und zugedeckt gut 30 Minuten aufgehen lassen. Teig je nach gewünschter Laibgröße auswiegen und auf der Arbeitsfläche zu Brotlaiben formen oder in einer Schüssel zu Laiben „schupfen“. In bemehlte Brotsimperl legen und rund 15 Minuten rasten lassen. Im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen einschießen und mit Schwaden (Wasser in den Ofen) backen. Je nach Ofen die Unterhitze sofort und die Oberhitze nach etwa zehn Minuten ausschalten. Nach rund 45 Minuten ist ein Ein-Kilo-Laib fertig und kann auf einem Gitter auskühlen.

## Sechs natürliche Zutaten für unser Bauern

In den bäuerlichen Broten werden beste und vor allem regionale Lebensmittel verwendet. Diese Selbstverständlichkeit schafft volle Unabhängigkeit von Backmittelanbietern. In den steirischen Bauernbroten finden sich regionale Mehle verschiedener Getreidesorten, vielfach vom eigenen Betrieb und vor Ort vermahlen. Dazu kommt Natursauerteig, welcher fast als „natürlichstes Zaubermittel“ für eine besonders gute und bekömmliche Brotqualität zu sehen ist. Sauerteig ist zur Säuerung des Roggens unumgänglich, enthält durch den Gärprozess auch natürliche Hefen. Wird zudem noch Germ verwendet, beschleunigt diese den Gärvorgang des Teiges und lockert das Brot sehr schön. Wer es gerne gewürzt hat, kann mit Kümmel, Fenchel, Anis und Koriander besonderen Geschmack erzielen. Salz und Wasser vollenden den natürlichsten Brotteig.

#### Bekömmlich

Damit stehen sechs natürliche, regionale Lebensmittel für ein hervorragendes Bauernbrot!
Durch die natürlichen Zutaten werden Brote auch viel besser vertragen. Das ist einer gesun-

# ist einfach konkurrenzlos

## *natürliche Zutaten sind das Geheimnis der Brotbäuerinnen*

**e Brotbäuerin**

### Selbstgemachtes Brot für die Gäste

*Seit meine Eltern im Jahr 1980 den Buschenschank Schögler in Laßnitzhöhe eröffneten, servieren wir hausgemachte Spezialitäten aus eigener Erzeugung. So auch selbstgebackenes Brot, wobei das Rezept von den Großeltern stammt. Für mich als Übernehmerin war es selbstverständlich, das Brot weiterhin selbst zu backen. Das ursprüngliche Rezept wird seit Generationen mit Erfolg weitergetragen. Partnerschaftliche Betriebsführung ist bei der Produktion sehr wichtig. Mein Mann Gerald unterstützt mich sehr dabei und bäckt insbesondere an Wochenenden unser Bauernbrot für den Heurigen. Die Wertigkeit des Brotes wurde uns familienintern schon früh mitgegeben. Brot ist für die Menschen seit ewigen Zeiten das Grundnahrungsmittel.*

▶ **Luxusgut.** *Der Stellenwert des Brotes ist ein sehr hoher geworden – und ein gutes Bauernbrot, auf natürliche Weise zubereitet, hat für viele Menschen heute die Bedeutung eines Luxusgutes. Wenn ein grundsätzlich einfaches Produkt heute als Luxusgut erlebt wird, dann haben wir viel erreicht. Auch in unserem Betrieb! Denn zu den selbst hergestellten Fleischspezialitäten gehört auch ein qualitativ hochwertiges Brot zur Jause. Brot ist die Grundlage für einen bekömmlichen und genussvollen Heurigen- sowie Buschenschankbesuch.*

▶ **Regionale Qualitäten.** *In den besonderen, regionalen Qualitäten vom eigenen Betrieb und im ehrlichen Produkt liegen die Geheimnisse für den betrieblichen Erfolg. Als wir den Landessieg bei der steirischen Landesbrotprämierung 2018 für klassisches Bauernbrot bei unserer ersten Teilnahme errangen, waren wir teilweise sprachlos aber auch sehr, sehr stolz. Stolz deswegen, weil wir bestätigt sind, den richtigen Weg weitergegangen zu sein, den unsere Vorfahren eingeschlagen haben. Unsere Gäste sind sehr stolz auf uns, weil sie unser Bemühen schätzen.*

**Gertraud und Gerald Neuhold** KK

### Funke ist auf Töchter übergesprungen

**rn Brot** FOTO FISCHER

*Auf unserem Hof wird seit Generationen für den Eigenbedarf Brot gebacken. Von meiner Schwiegermutter lernte ich 1997 die Grundkenntnisse und entdeckte sofort eine große Freude und Leidenschaft dafür. 1999 bekamen wir unsere erste Auszeichnung bei der steirischen Landesbrotprämierung und entschieden uns, mit der Brotdirektvermarktung zu beginnen. 2000 ließen wir uns einen neuen Holzbackofen setzen und richteten unsere Backstube ein. Gleichzeitig begann ich in zahlreichen Kursen mein Wissen ums Brotbacken zu erweitern.*

▶ **Weiterbildung.** *Diese Zeit der Weiterbildung war für mich besonders wichtig und ermöglichte mir, mein Brotsortiment zu erweitern und damit viele weitere Auszeichnungen zu erreichen. Wir beschränkten uns von Beginn an auf die Ab-Hof-Vermarktung auf Vorbestellung. Das Brotbacken sicherte uns ein zweites Standbein und so können wir unseren kleinen Milchviehbetrieb nach wie vor im Vollerwerb führen. Unsere vier Kinder waren schon in der Babywippe in der Backstube dabei und wurden mit meiner Faszination fürs Brotbacken infiziert. Mit großer Freude und Stolz kann ich jetzt die Früchte der Begeisterung fürs Brotbacken, die ich meinen Kindern vorgelebt habe, ernten: Katharina besucht mit mir den ersten Zertifikatslehrgang Brotsensorik und Romana hat bei der diesjährigen Brotprämierung dreimal Gold gewonnen.*

▶ **Wissen weitergeben.** *Romana erzählt: „Ich backe mit großer Begeisterung, und freue mich über die strahlenden Augen meiner Freunde und Bekannten beim Genießen meiner Gebäcke. Beim Backen entspanne ich mich, Gerüche und Geschmack faszinieren mich. Mama ist mein großes Vorbild. Mein Ziel ist, mir viel Wissen ums Brotbacken anzueignen und in ihre Fußstapfen zu treten.“ Wir wollen bestes Brot backen. Wissen vermehrt sich nur, wenn man es weitergibt!*

**In Fußstapfen der Mama: Romana Nigitz (r.)** KK

## AUS MEINER SICHT

**Auguste Maier**
Landesbäuerin
Hart/Graz

### Brot und Wein

*Die bei der Landesbrotprämierung ausgezeichneten Brotbäuerinnen und -bauern wurden kürzlich bei der Leibnitzer Weinwoche für ihre großen Leistungen geehrt. Brot und Wein – ein unverzichtbares Grundnahrungsmittel und ein begehrtes Genussmittel trafen hier aufeinander. Und sie haben mich zum Nachdenken gebracht. Denn just an diesem Sonntag verwendete unser Pfarrer bei der Heiligen Messe sieben Bilder, welche für Jesus stehen und den Gottessohn darstellen. Zwei dieser Bilder beziehungsweise Sätze waren „Ich bin das Brot“ und „Ich bin der Weinstock“.*

*Der Weinstock, welcher trotz so mancher Herausforderung durch seine starken Wurzeln tief gefestigt in der Erde ruht und aus ihr gespeist wird – aus seinen Weintrauben wird stärkender Saft gewonnen und daraus bereits seit Jahrtausenden Wein gekeltert.*

*Und das Brot: Für mich ist es eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt. Denken wir nur darüber nach, was aus den kleinen Getreidekörnern gewonnen wird – nämlich unser tägliches Brot! Ein ewiger Kreislauf: Aus dem geschroteten Korn wird das Brot. Und gestärkt vom Brot säen wir wiederum das Korn.*

*Ich hatte vor Jahren in Judenburg eine Begegnung mit einer älteren Dame. Sie erzählte mir folgende interessante Geschichte: Sie sei eine sogenannte Ziegelfrau gewesen. Eine jener Frauen, welche durch ihrer Hände Fleiß Ziegel geputzt und so unser Land nach dem verheerenden Weltkrieg wieder aufgebaut haben. Sie sagte, hätten sie damals nicht Brot gehabt, hätten sie diese Arbeit – für uns – nicht schaffen können.Das Brot war für sie ein Symbol für das Weitermachen.*

*Und wieder steht Brot für den ständigen Kreislauf des Lebens. Kann es dies auch heute sein, wo Ereignisse und Begriffe wie Klimawandel, Katastrophen, Hungersnot, Lebensmittel im Müll, keine Toleranz, Brutalität, Neid und Ähnliches unsere ständigen Begleiter sind?*

*Ja! Ich möchte es gerne so sehen: Gerade in diesem Zusammenhang könnte Brot, eine Scheibe Brot, für mich zum Symbol des Guten werden – für das Weitermachen.*

*Ich würde mir wünschen, dass jeder Mensch, wenn er ein Stück gutes Bauernbrot in der Hand hält, sich folgende Frage stellt: „Was kann ich beitragen, was habe ich heute schon getan, was werde ich tun, um diese eine Welt – so wie die Ziegelfrauen damals – für mich und meine Nachfahren ein wenig besser zu machen?“*

## brot

den Ernährung sehr zuträglich. Die Natur hat ihre Wunderwerke derart zusammengesetzt, wie sie für den Menschen ohne Probleme aufnehmbar sind.

Für Spezialbrote sowie innovative Brote sind die Bäuerinnen und Bauern wahre Backkünstler und haben sehr viele Ideen, auch diese mit einer gezielten Auswahl an regionalen Lebensmitteln zu verfeinern. So ist das einfachste Geheimnis vom natürlichen steirischen Bauernbrot gelüftet. Es schmeckt und tut uns deshalb so gut, weil nur Natur pur drinnen ist.

Gepaart ist es mit dem echten Handwerk des Brotbackens und dem feinen Gespür der Bäckerinnen und Bäcker sowie der waren Freude am Tun. Künstliche Intelligenz könnte derart personalisierte Gebäcke niemals hervorbringen!

Brot aus bäuerlicher Produktion lebt in seiner großen Vielfalt durch die Menschen, die es herstellen. **Eva Lipp**

**Mehl, Sauerteig, Wasser, Gewürze und Salz – mehr kommt nicht rein ins Brot und wird daher auch gut vertragen** PIXABAY

## Produktionswert ist 2017 gestiegen

Der „Grüne Bericht 2018“, der über die Situation der Land- und Forstwirtschaft informiert, steht ab sofort im Internet unter *www.gruenerbericht.at* zum Download bereit.

Der Produktionswert der heimischen Land- und Forstwirtschaft erhöhte sich laut den Ergebnissen der land- und forstwirtschaftlichen Gesamtrechnung der Statistik Austria 2017 im Vorjahresvergleich um 1,3 Prozent auf rund 8,9 Milliarden Euro. Davon entfielen auf die Landwirtschaft 7,3 Milliarden und auf die Forstwirtschaft 1,6 Milliarden Euro. Nach deutlichen Einbußen in den Jahren 2012 bis 2015, gefolgt von einer ersten Erholung im Jahr 2016, wurde 2017 bei den landwirtschaftlichen Einkommen wieder eine positive Entwicklung verzeichnet.

**Eine Woche kostenlose Schulmilch** AMA

## Trinkmilch-Aktion für Erstklassler

Die EU unterstützt mit ihrem Schulprogramm auch die heimischen Schulmilchbetriebe. Im September und Oktober können Erstklassler eine Woche lang kostenlos täglich einen Viertelliter Schulmilch trinken. Die heimischen Schulmilchbauern begrüßen diese Initiative und helfen mit, ein gesundes Essverhalten bei Volksschülern zu fördern. Die Kosten dieser einwöchigen Trinkmilchaktion werden zu 100 Prozent gefördert. Vorgeschrieben ist eine Höchstgrenze an zugesetztem Zucker, die die steirischen Betriebe noch weiter reduzieren wollen. Weiters setzen sie weitgehend auf natürliche Fruchtzubereitungen.

## Regierung gegen Atomkraft-Förderung

Nachdem der Europäische Gerichtshof (EuGH) die Staatsbeihilfen für das britische Atomkraftwerk Hinkley Point C im Juli 2018 für zulässig erklärt hat, wird die österreichische Bundesregierung gegen diese Entscheidung Berufung einlegen.
Die Bundesregierung habe die Berufung „ausgiebig geprüft und hält eine solche für aussichtsreich“, sagte Regierungsprecher Peter Launsky-Tieffenthal der Austria Presseagentur. Luxemburg wird als „Mitstreiter“ Österreichs fungieren. Man rechne noch in diesem Jahr mit einer Entscheidung, hieß es aus dem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Tourismus. Das Kernkraftwerk Hinkley Point liegt an der englischen Südwestküste. Für die noch nicht fertiggestellte Anlage Point C waren im Oktober 2014 von der EU-Kommission mit bestimmten Auflagen Staatsbeihilfen genehmigt worden. Großbritannien hatte zuvor den AKW-Betreibern unter anderem einen hohen garantierten Einspeisetarif für 35 Jahre zugesagt. Dazu wurden staatliche Kreditgarantien über 17 Milliarden Pfund sowie eine Entschädigungszusage gegeben.

## Mehr ausländische Hilfskräfte

Für die Bundesländer Steiermark, Kärnten, Niederösterreich und Oberösterreich wurde von der zuständigen Bundesministerin Beate Hartinger-Klein ein zusätzliches Kontingent von insgesamt 500 ausländischen Hilfskräften freigegeben. Für die Steiermark sind 150 Arbeitskräfte vorgesehen.
In intensiven Verhandlungen auf höchster Ebene wurde auf die explosionsartige Vermehrung von Borkenkäfern, vor allem in der Steiermark, in Kärnten, Niederösterreich und Oberösterreich hingewiesen. Das von Käfern befallene Holz muss sofort entnommen werden. Ausreichende Arbeitskräfte für diese Forstarbeiten aus dem Inland und der EU stehen nicht zur Verfügung. Auch reichen die Kontingente für die Hilfskräfte aus Kroatien und den Drittstaaten bei weitem nicht aus.
In den vergangenen Jahren hat der Bedarf an Arbeitskräften in der Land- und Forstwirtschaft zugenommen. Trotz intensiver Zusammenarbeit mit dem Arbeitsmarktservice gelang es bisher nicht, den gesamten Arbeitskräftebedarf im Inland abzudecken. Die Kammer arbeitet intensiv daran, dass zeitgerecht ausreichend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. **Silvia Ornigg**

# Agrarspitzen schnürten Hilfspaket

### *Vorsorge: Bund und Länder erhöhen Versicherungszuschüsse*

**Starker Fokus auf langfristig gesicherte Vorsorge durch Anreize bei Versicherungsprämien.**

Für Landwirtschaftskammer Österreich-Präsident Josef Moosbrugger sind die ausverhandelten Hilfen ein Zukunftspaket, weil „sie langfristig eine flächendeckende Risikoabsicherung ermöglichen“.

**Höhere Prämienzuschüsse**

Nach der verheerenden Dürre in den westlichen Bundesländern sowie in Ober- und Niederösterreich haben die österreichischen Agrarspitzen dieses Paket mit kurz- und langfristigen Maßnahmen geschnürt. „So wird die finanzielle Unterstützung für alle Elementarrisiko-Versicherungen von derzeit 50 auf 55 Prozent angehoben“, führte Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger beim agrarpolitischen Herbstauftakt in Wels ins Treffen. Auch die Prämien bei Tierausfallversicherungen werden künftig mit 55 Prozent bezuschusst.
Der bisherige Gesamtzuschuss zu den Prämien steigt von derzeit 63 Millionen Euro auf künftig 86 Millionen Euro, wobei maximal elf Millionen Euro auf Prämien für die Tierseuchenversicherung aufgewendet werden. Die 55-prozentige Bezuschussung soll für alle Versicherungsanbieter gelten, so die Landwirtschaftsministerin.

**Katastrophenfonds**

Um die höheren Versicherungszuschüsse für die Bauern locker machen zu können, muss das Katastrophenfondsgesetz entsprechend abgeändert werden. Bundesministerin Elisabeth Köstinger erwartet, dass über einen Initiativantrag noch im November mit einem diesbezüglichen Beschluss im Parlament zu rechnen sei. Dies ermögliche, dass die Versicherungszuschüsse dann langfristig durch das laufende Budget gedeckt werden. Besonders stark betroffene Betriebe in den Dürregebieten werden auch mit Direkthilfen unterstützt.

**Direkthilfen**

Dazu gehören die Stundung und Verlängerung von Agrarinvestitionskrediten sowie ein Sofortkredit „Trockenheit“ in der Höhe zwischen 5.000 und 50.000 Euro. Weiters wird den besonders geschädigten tierhaltenden Betrieben eine Soforthilfe von insgesamt 20 Millionen Euro bereitgestellt, um Notverkäufe möglichst zu vermeiden.

**Wiederaufforstung**

Für vom Borkenkäfer stark betroffene Betriebe haben die Agrarspitzen ein Wiederaufforstungsprogramm entwickelt, um die Mischwälder zu forcieren. „Für Sofortmaßnahmen werden über die Ländliche Entwicklung insgesamt 20 Millionen Euro bereitgestellt“, informierte die Ministerin.

**Anschlag statt Vorschlag**

Präsident Josef Moosbrugger bekräftigte beim Herbstauftakt seine scharfe Kritik an den Vorschlägen der künftigen EU-Agrarpolitik: „Diese sind ein Anschlag und kein Vorschlag.“ Er setze sich für Vereinfachungen und Praxistauglichkeit ein.

**Potenziale aufzeigen**

Diese sollen auch in die von ihm in Auftrag gegebene Grünland- und Ackerbaustrategie einfließen. Daran arbeite die Landwirtschaftskammer Österreich auf Hochtouren.
Mit der Grünland- und Ackerbaustrategie wolle er auch Potenziale der Landwirtschaft aufzeigen und sie soll in Österreich Grundlage für die neuen Programme in der kommenden Periode ab 2021 sein. Für Moosbrugger steht fest: Die derzeit zu verhandelnde gemeinsame EU-Agrarpolitik muss den Bäuerinnen und Bauern Sicherheit geben.

**Rosemarie Wilhelm**

**Ministerin Köstinger: Katastrophenfondsgesetz wird geändert** SIMONIS

**Präsident Moosbrugger: Neue EU-Agrarpolitik ist Anschlag statt Vorschlag** APA/JUHASZ

# Nachberechnung Direktzahlungen

### *Abänderungsbescheide kommen – Beschwerdefrist ist zu beachten*

Ende August 2018 wurden Nachzahlungen angewiesen, die aus Nachberechnungen der vergangenen Jahre resultieren. Die Nachzahlungen ergeben sich vielfach aus der Zahlungsanspruchszuteilung für Hutweiden und der Neuberechnung beim Auftrieb von Kühen auf Almen.
Die betreffenden Abänderungsbescheide werden von der Agrarmarkt Austria am 13. September 2018 verschickt. Eine Vielzahl von Betrieben erhält einen Abänderungsbescheid mit Nachzahlungen oder Rückforderungen. Die Vielzahl der Rückforderungsbescheide resultiert daher, dass aufgrund der Zahlungsanspruchszuteilung für Hutweiden rückwirkend mit 2017 die Direktzahlungen generell um 0,7 Prozent gekürzt werden müssen.

**Nicht einzahlen**

Ist der Rückforderungsbetrag höher als 20 Euro, wird ein Abänderungsbescheid zugesandt. Eine Einzahlung des Rückforderungsbetrages ist vorerst nicht notwendig, da dieser bei der Auszahlung im Dezember 2018 einbehalten wird.

**Beschwerdefrist**

Ist man mit dem im Abänderungsbescheid ausgewiesenen Berechnungsergebnis nicht einverstanden, ist fristgerecht eine Bescheidbeschwerde einzubringen, selbst wenn der Sachverhalt bereits in einer Beschwerde gegen einen vorangegangenen Bescheid eingebracht wurde. Die Beschwerdefrist beträgt entweder 14 Tage (Vorlageantrag an das Bundesverwaltungsgericht) oder vier Wochen ab Zustellung. Bei nicht fristgerecht eingebrachter Beschwerde wird der Abänderungsbescheid rechtskräftig. Bei Unklarheiten sollte man sich an die Bezirkskammer wenden. Ist die für 2017 gewährte Auszahlung korrekt und bezieht sich die Rückforderung nur auf die allgemeine Kürzung der Direktzahlung um 0,7 Prozent, ist keine Bescheidbeschwerde notwendig. **A. St.**

# Zukunftsfitte Sorten

### *Um für Klimawandel besser gerüstet zu sein*

Das Landwirtschaftsministerium hat mit allen Saatgutzüchtern Österreichs das Projekt „Klimafit“ gestartet. „Wir wollen den Bedarf an zukunftsfitten Sorten decken, die stabile Erträge und Qualitäten auch bei Wetterextremen hervorbringen“, begründet Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger.
Angestrebt werden etwa Sorten, die wesentlich früher die Ähren schieben und trotzdem eine mittlere Reife erreichen sowie Getreide- und Kartoffelsorten, die bei Temperaturen über 30 Grad Celsius nicht ihr Wachstum einstellen und mit weniger Wasser auskommen. Die Entwicklung einer neuen Sorte ohne Gentechnik nehme rund zehn Jahre in Anspruch.
Für die Züchtung neuer österreichischer, trockenheitstoleranterer Sorten werde bereits genetisches Material aus Ungarn, Rumänien oder der Türkei verwendet – aus Ländern also, in denen die Temperaturen bereits heute höher liegen.

# Starkes Bio-Votum

### *Biobauern würden wieder auf Bio umsteigen*

Exakt 98 Prozent der heimischen Biolandwirte würden sich wieder für den Biolandbau entscheiden, wenn sie erneut zwischen konventioneller und biologischer Bewirtschaftung wählen müssten, geht aus einer Keyquest-Umfrage von 500 Landwirten hervor.
89 Prozent der Befragten gaben an, „sicher“ wieder auf Bio umzustellen und weitere neun Prozent würden sich „eher“ wieder für Bio entscheiden. Nur zwei Prozent würden „eher nicht“ mehr auf Bio umstellen.
45 Prozent betreiben die biologische Landwirtschaft aus Überzeugung.
31 Prozent der Biolandwirte begründen ihre Wirtschaftsweise mit den Themen Umwelt, also Klima- und Naturschutz, artgerechte Tierhaltung sowie Schutz des Bodens. Betriebswirtschaftliche Gründe folgen an dritter Stelle. Jeder vierte Biolandwirt (26 Prozent) ist überzeugt, dass der Biolandbau auch wirtschaftlich rentabler oder interessanter ist.

## Proben-Aktion

**Im Rahmen der Eigenkontrolle** für alle Milch-Direktvermarkter wird eine Sammeluntersuchung angeboten.
**Die vorgeschriebene Anzahl** der zu untersuchenden Produkte richtet sich nach dem Produktsortiment sowie der Verarbeitungsmenge und den bisherigen Prüfergebnissen.
**Abgabe:** 18. September, zwischen 8 und 9 Uhr, in allen Bezirkskammern.
**Anmeldung:** Tel. 0316/8050-1452, katharina.birnstingl@gutes.at

## Freie Plätze im Projekt

**Projekteinstieg** ist jederzeit möglich: Tel. 0316/8050-1452, office@gutes.at
**Leistungen:** Zwei Workshops auf den Betrieben, Handbuch „Bäuerliche Milchverarbeitung", vergünstigte Teilnahme an der Landesprämierung, Teilnahme am Tag der Milchverarbeitung (Tagesseminar).
**Kosten pro Jahr:** 250 Euro

**Martin Bayer ist von den Workshops begeistert**
LURGIKAS

# Guten Käse braucht das Land

## *Projekt Höherqualifizierung bäuerlicher Milchverarbeitung gestartet*

„Ich bin ein Fan vom Arbeiten in Kleingruppen, so wie es in dem Projekt gemacht wird", ist Teilnehmer Martin Bayer, Hartkäseproduzent auf der Lurgbauerhütte, vom Bildungsprojekt „Bäuerliche Milchverarbeitung" begeistert. Je zwei Teilnehmer bilden ein Lernteam. Die Workshops werden von Beratern begleitet und finden abwechselnd auf den beiden Betrieben der Teams statt.
Die Landwirtschaftskammer hat über den Bildungsträger LFI Steiermark das Bildungsprojekt gestartet, um dem riesigen Bedarf nach regionalen Spezialitäten aus bäuerlichen Hofkäsereien und Almsennereien nachzukommen.

### Verarbeitung ausbauen

Die bäuerliche Milchverarbeitung im Berg- und Hügelland soll ausgebaut und zukunftsfit gemacht werden. Mit hochwertigen sicheren Produkten soll eine konsumentennahe Vermarktung von regionalen Spezialitäten einkommenswirksam ausgebaut und die Kommunikation zu Gourmets, Experten, Labors und Behörden optimiert werden. Umgesetzt wird das Projekt vom steirischen Direktvermarktungs-Beratungsteam.
Kostengünstig wird begleitend zu den Bildungsmaßnahmen ein Monitoringsystem zur Umsetzung eines praxisnahen und sicheren Eigenkontrollsystems aufgebaut. Mit Lebensmitteltechnologen Markus Giovanelli sowie der regional zuständigen Direktvermarktungsberaterin wurden die Betriebe besucht und die Kriterien bauliche Ausstattung, Aufzeichnungen und Dokumentationen, Arbeitsprozesse und Ablauforganisation im Betrieb, sensorische Beurteilung der Produkte, Produkt- und Umfeldproben, Probenplanung und bisherige Ergebnisse (Prüfberichte) sowie wirtschaftliche Kennzahlen durchgecheckt. **M. Reichsthaler**

## BRENNPUNKT

**Margareta Reichsthaler**
Leiterin Direktvermarktung und regionale Kooperationen

*Urlaub in den Bergen und die gute alte Sommerfrische erleben gerade eine Renaissance. Dazu gehören vitale Bauernhöfe, die flächendeckend Spezialitäten vor Ort erzeugen und anbieten. Um Freude und Gewinn auf unseren aktiven Höfen zu sichern, muss von der Fütterung und Tierhaltung bis hin zur Vermarktung alles stimmen. Es braucht maßgeschneiderte Prozesse, um je nach den betrieblichen Voraussetzungen und Produkten, sichere und vom Kunden begehrte – und damit auch kostbare – Spezialitäten anzubieten. Die EU-weit geltenden Gesetze ermöglichen eine auf Menge, Produktions- und Vertriebsart individuelle Umsetzung der Vorschriften, wobei die*

### Milch veredeln

*Letztverantwortung immer beim Produzenten bleibt. Der rechtliche Interpretationsrahmen und fehlendes Know-how – insbesondere in Verarbeitungsfragen – haben in den vergangenen Jahren verunsichert. Mit dem Bildungsprogramm „Höherqualifizierung bäuerliche Milchverarbeitung" möchten wir landesweit alle Kräfte von Beratung bis zum landwirtschaftlichen Schulwesen bündeln. Ob Bio, Heumilch, Genuss-Region oder Gutes vom Bauernhof, Sennereien oder Talbetriebe – es gilt diese Chance miteinander rasch zu nutzen. Kontrollen sollen nicht mehr beunruhigen. Mit gutem Gewissen und qualitativem Wachstum sollen 100 steirische Milchviehbetriebe und mehr ihre Zukunft am Hof sichern.*

# Schrauben und hämmern fürs Dorf

## *Wettmannstättner Landjugend ist eine von 33 Ortsgruppen bei Tat.Ort Jugend*

In ganz Österreich arbeiten Landjugendortsgruppen dieser Tage an der Realisierung von Projekten für ihre Heimatgemeinden im Zuge der Aktion „Tat. Ort Jugend". In der Steiermark sind es 33 *(unten),* eine davon ist die Landjugend Wettmannstätten – eine der jüngsten Ortsgruppen des Landes. „Verschmelzung der Generationen" heißt ihr Projekt. In Kooperation mit der Gemeinde wurde die Idee für ein Generationen-Bankerl entwickelt.

### An einem Wochenende

An einem Wochenende wurde fleißig gestrichen, gesägt, gehämmert und geschraubt. Das Design des Bankerls sticht ins Auge. Der Entwurf dazu wurde von den Jugendlichen selbst gezeichnet und entwickelt. Aufgestellt wurde das Generationen-Bankerl direkt am Kirchplatz in Wettmannstätten, ab sofort können dort Jung und Alt Platz nehmen. Das Bankerl soll ein Begegnungsort für die Bevölkerung sein.

**Ein selbst designtes Bankerl ist am Kirchplatz Wettmannstätten ein neuer Begegnungsort – ein Schild weist auf die Aktion „Tat.Ort Jugend" der Landjugend hin** ⊔

### Tat.Ort Jugend: 33 Projekte für die Heimatgemeinde

**Wettmannstätten,** Verschmelzung der Generationen | **St. Jakob im Walde,** Öffentliches barrierefreies WC | **St. Peter/Kbg,** Renovierung des Bildstockes „Peter und Paul" | **Murfeld,** Lebenstraum in den Mur-Auen | **Arzberg,** Weg der 100.000 Schritte | **Kapfenberg,** Renovierung des Fußballplatzes am Schirmitzbühel | **Tulwitz,** Neue Hütte | **Spielberg,** Renovierung Landjugend-Heim | **St. Margarethen/Raab,** Holzhüttenrestaurierung des Kindergartens | **Aflenz,** Holz-Beschattung der Sandgrube am Kindergartenspielplatz | **Tragöß,** Kamplsteig in neuem Glanz | **Turnau,** Ein Nachmittag am Reiterhof | **Gossendorf,** Holzherzen für die Schule | **Kirchberg a. d. Raab,** Lebens(T)raum Bankerl | **St. Anna am Aigen,** Neubau der Landjugend-Hütte | **Eggersdorf,** A Bankerl für Alt und Jung | **Hitzendorf,** Landjugend erleben | **Stubenberg/See,** Bau von Hochbeeten mit den Bewohnern des „Gepflegt Wohnen Stubenberg" | **Unzmarkt,** Renovierung einer Gedenkstätte | **Weißkirchen,** Wald- und Naturkunde | **Arnfels,** Wiederbelebung Markthalle Arnfels | **Hengsberg,** Tscheppernsulls | **Wildon,** Unser Lieblings-Platzerl | **Leoben,** Schmankerlkalender | **St. Blasen,** Den Kindern die Heimat näher bringen | **Hirschegg,** Häuschen bauen und in strahlende Kinderaugen schauen | **Stallhofen,** Aus alt mach neu – Gemeindebars reloaded | **Voitsberg,** Ökologische Renovierung für die Stadtpfarre Voitsberg | **Birkfeld,** Mit Füßen erleben | **Gutenberg,** Zug-Hochbeet für den Kindergarten | **Koglhof,** Fundament für Maibaum | **Krottendorf-Thannhausen-Naas,** Naaser Hüttengaudi | **St. Ruprecht/Raab,** Jugendobstwiese „setzen, ernten, spenden"

## JUNG & FRECH

**Magdalena Kappel**
Landjugend Bezirksleiterin Deutschlandsberg

*Am Anfang jedes Landjugendprojekts steht eine Idee. Von den einen hört man: „Das lässt sich nie machen." Die anderen sagen: „Cool, gehen wir´s an!". Aber wie? Zuerst bezieht man den Vorstand ein. An dieser Stelle wird entschieden, ob die Idee realistisch und umsetzbar ist. Und wenn mehrere Personen begeistert sind, geht es gleich leichter. Ganz nach dem Zitat von Antoine de Saint-Exupéry: „Wenn du ein Schiff bauen willst, so trommle nicht Menschen zusammen, um Holz zu beschaffen, Werkzeuge vorzubereiten und die Aufgaben zu vergeben, sondern lehre sie die Sehnsucht nach dem weiten endlosen Meer." Das kennt man auch von den vielen Tat.Ort-Jugend-Projekten. Es braucht nicht nur eine Person, die alles managt, sondern viele, die gemeinsam an der Umsetzung arbeiten. So entstehen ortstypische Projekte in allen Teilen der Steiermark, die ein wertvoller Beitrag für das Zusammenleben in den Gemeinden und Regionen sind. Nach dem Projekt gibt es meist eine Nachfeier, wo allen für die geleistete Arbeit gedankt wird und man gemeinsam stolz darauf ist. Dabei bleibt auch Zeit, das geschaffte Projekt Revue passieren zu lassen, an deren Anfang nur die Idee stand.*

### Zuerst die Idee

BAUERNPORTRÄT

**Katrin mit Vater Bernhard Dokter** KUMP

Wenn ein Voitsberger zum Dokter geht, dann ist er weder krank, noch hat er einen Rechtschreibfehler gemacht, sondern er will Durst und Hunger stillen. Bernhard Dokter ist ein ausgezeichneter Buschenschänker. Mit dem Schilchersturm, der heuer eine Woche früher als gewöhnlich startet, hat der Familienbetrieb wieder Hochsaison. „Ich bin froh, dass wir heuer nach zwei bitteren Jahren wieder eine normale Ernte haben“, spricht Dokter die Frostschäden an den Trauben der Schilchersorte Blauer Wildbacher in den vergangenen beiden Jahren an. Vor zwei Jahren gab es einen Totalausfall, im Vorjahr war rund die Hälfte der Wildbachertrauben verloren. Aus der aktuellen Ernte wird erstmals Wein mit dem neuen DAC-Herkunftssystem entstehen. Eigentlich ist Bernhard Dokter

## Schilcher-Dokter

Obstbaumeister. Vater Franz hat seinerzeit mit dem Obstbau begonnen und hat auch zu Erdbeer- oder Kirschwein veredelt, der bald in einem Buschenschank vermarktet wurde, 1989 kam der Wein dazu. Heute umfasst der Betrieb auch 3,5 Hektar Wein und zwei Hektar Obst. Hauptsorten sind Schilcher und Weißburgunder. Neben Wein, Saft, Most oder Edelbränden, bäckt die Familie Dokter Brot sowie Mehlspeisen und selcht das Fleisch selbst. Alles wird ab Hof im Buschenschank vermarktet, für den hauptsächlich Pauline und Margit Dokter zuständig sind. Als ausgezeichneter Buschenschank müssen zahlreiche Qualitätskriterien erfüllt werden, wie beispielsweise vier Qualitätsweine und heimische Säfte im Angebot zu haben sowie eine gewisse Tischkultur zu pflegen. Das ist voll und ganz im Sinne der Familie, wie Bernhard erklärt: „Wir sind typisch steirisch und wollen auch, dass der typische Buschenschankcharakter erhalten bleibt, also beispielsweise keine warmen Speisen oder Bier und Kaffee verkauft werden dürfen. Dann könnte man uns ja nicht mehr von der Gastronomie unterscheiden.“ Die Familie hat ein Faible für Blumen. „Meine Mutter Pauline pflanzt die Blumen und mein Vater Franz pflegt sie. Wir wurden beim steirischen Blumenschmuckwettbewerb schon zweimal als schönster Buschenschank ausgezeichnet“, ist Bernhard Dokter stolz. Auch seine Weine mischen bei der Landesprämierung regelmäßig mit. Heuer schaffte es sein Schilcher bis ins Finale. Die nächste Generation scharrt mit Silberberg-Absolventin Katrin schon in den Startlöchern. Diesen Herbst beginnt sie die Ausbildung zur Weinbau- und Kellereimeisterin und wird dem weithin bekannten Buschenschank immer stärker ihren eigenen Stempel aufdrücken. **RM**

**Betrieb & Zahlen:**
*Margit und Bernhard Dokter*
*Steinberg 8, Ligist 8563*
*www.buschenschank.cc*
▶ *Ausgezeichneter Buschenschank mit Wein- und Obstbau sowie -veredelung. Brot und Mehlspeisen werden selbst gebacken, Fleisch selbst geselcht.*
▶ *Beim Blumenschmuckwettbewerb wurde der Hof bereits zweimal als schönster Buschenschank ausgezeichnet, zuletzt 2015.*

# Eine ausgewogene Mischkost

## *Elisabeth Pail entschlüsselt gängige Mythen über Fleisch*

Ein zentraler Mythos ist die Frage, ob Fleisch dick macht? Der durchschnittliche Fettgehalt von mageren Fleischsorten liegt bei zwei Prozent, wodurch diese sehr wenig Energie liefern. Dickmacher sind oft Beilagen, Saucen und eine fettreiche Zubereitung. So liefert ein Wiener Schnitzel mit Pommes 930 Kilokalorien und 50 Gramm Fett, wohingegen ein Naturschnitzel mit Gemüsereis nur 470 Kalorien und fünf Gramm Fett liefert. Dennoch ist das Schnitzel nicht verboten, vielmehr sollte man beim Konsum fetterer Fleischsorten oder fettreicherer Zubereitungsarten fettarme Beilagen wählen und insgesamt auf eine ausgewogene Mischkost achten. Vorsicht ist generell bei Wurstprodukten geboten, da diese wahre Fettfallen sein können.

### Huhn oder Schwein?

Ist Geflügel gesünder als Fleisch von Rind, Schwein oder Lamm? Auch dies ist ein Mythos, der sich hartnäckig hält. Wenn man die Inhaltsstoffe von mageren Fleischsorten vergleicht, sieht man, dass die Werte für Fett, Cholesterin und Purine bei magerem Schweine- oder Rindfleisch sehr ähnlich sind wie bei Hühnerfleisch. Es gibt keinen Grund, Geflügel den Vorzug zu geben.

Ist rotes Fleisch krebserregend? Aktuellen Medienberichten zufolge sollen Fleisch und Fleischprodukte Darmkrebs auslösen. Hintergrund ist eine wissenschaftliche Analyse der Weltgesundheitsorganisation (WHO), die den Eindruck erweckt, dass Fleisch ähnlich gesundheitsschädlich ist wie Rauchen oder Alkohol. Tatsächlich gelten vor allem verarbeitete rote Fleischprodukte als wahrscheinlich krebsfördernd. Für unverarbeitetes rotes Fleisch ist das jedoch nicht eindeutig erwiesen. Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass nur jener, der regelmäßig große Mengen Wurst & Co verzehrt, tatsächlich eine höhere Wahrscheinlichkeit hat, an Krebs zu erkranken. Die Risikoerhöhung liegt hier bei 17 Prozent. Dies bedeutet nicht, dass 17 Prozent aller Konsumenten von verarbeiteten Fleischprodukten Krebs bekommen werden.

> *„Es gibt keinen Beweis, dass Fleisch Krebs verursacht.“*
> **Elisabeth Pail**
> **Fachhochschule Joanneum**

### Richtige Relationen

Die Zahlen müssen in Relation mit dem durchschnittlichen Darmkrebs-Risiko gesetzt werden, das deutlich niedriger liegt. So werden in den nächsten zehn Jahren durchschnittlich 24 von 1.000 Männern im Alter von 65 an Darmkrebs erkranken. Eine Erhöhung um 17 Prozent würde bedeuten, dass statt 24 nun 28 von diesen 1.000 Männern Darmkrebs bekommen werden. Im Vergleich verursacht Tabak etwa 30-mal so viele Krebstote. Auch wenn es wahrscheinlich ist: Einen klaren Beweis, dass Fleisch oder Fleischprodukte Krebs verursachen, können bisherige Studien nicht liefern. Das liegt auch daran, dass in den Studien meist andere Risikofaktoren für ein erhöhtes Krebsrisiko (Rauchen, Übergewicht, Bewegungsmangel, ballaststoffarme Ernährung) nicht berücksichtigt wurden. Rotes Fleisch als ähnlich gesundheitsschädlich wie Rauchen oder Alkohol zu bewerten, wäre ein Irrtum!

### Gesunde Ernährung

Ist Fleisch gesund? Jeder Österreicher isst täglich rund 200 Gramm Fleisch und Wurst. Dies übersteigt die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die pro Woche maximal 300 bis 600 Gramm empfiehlt. Obwohl Fleisch ein sehr hochwertiges Lebensmittel ist, das einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen aufweist, liefern vor allem verarbeitete Fleischprodukte auch einen sehr hohen Anteil an Salz, Fett und Konservierungsstoffen.

### Ausgewogene Mischkost

Fazit: Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil der gesunden Ernährung. Allerdings sollte man auf die Menge achten und sich fragen, ob es tatsächlich jeden Tag Fleisch oder immer eine große Portion sein muss. Verarbeitete Fleischprodukte sollten eher selten gegessen werden. Generell sollte auf eine ausgewogene Mischkost mit viel Gemüse, Vollkornprodukten und Obst geachtet werden.

GASTAUTORIN

**Elisabeth Pail** ist Institutsleiterin für Diätologie an der FH-Joanneum in Bad Gleichenberg. E-Mail- elisabeth.pail@fh-joanneum.at

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

## Frankreich: Neonic-Verbot gilt

Seit 1. September gilt in Frankreich ein Neonicotinoid-Verbot. Allerdings soll es in Einzelfällen Ausnahmen geben. Diese Ausnahmen sorgen jetzt für Kontroversen in Frankreich. Umweltverbände sehen darin eine Verwässerung des Verbots. Die französischen Rüben- und Maiserzeuger fühlen sich allein gelassen.

Doch nachdem pünktlich zu seinem Inkrafttreten schon der französische Präsident Emmanuel Macron das Verbot als Erfolg darstellt, sieht es wohl kaum nach großzügigen Ausnahmen aus.

## Fohlenchampionat in Schöder

Vielversprechende Stut- und Hengstfohlen der Rassen Haflinger, Noriker und Shetland wurden in Schöder gekürt. Haflinger-Siegerstutfohlen ist *Larina* nach *Arjen-B*, bestes Hengstfohlen ist *Avalon*. Bei den Norikern holte sich das Stutfohlen *Malina* nach *Fabelhaft Elmar XV* sowie das Hengstfohlen *Elvis Nero XIV* nach *Edelstein Nero XIII*. Shetlandpony-Siegerfohlen wurde *Susi* nach *Jaguar*.

Weitere Informationen auf **www.stmk.lko.at**

**VIFZACK 2019**

**Agrarpreis für innovative Landwirtschaft**

Die Leser der Landwirtschaftlichen Mitteilungen küren im Herbst die beste Idee.

**1. Platz**
**2.500** Euro
**2. Platz**
**1.500** Euro
**3. Platz**
**500** Euro
Bildungsgutschein

**Der erste Automat läuft seit drei Jahren und hat Hans-Peter Schlegl motiviert diesen Weg weiter zu gehen** SCHLEGL

# Volles Sortiment im Automaten

## *Was mit Eiern begann, ist nun ein Robo-Minimarkt geworden*

**Hofveitl-Automaten gibt es derzeit an drei Standorten in und um Graz. Es sollen mehr werden.**

Sonntagmorgen aber kein Frühstück daheim – dieses Szenario war die Ausgangslage für die Lebensmittelautomaten von Hans-Peter Schlegl. Vor drei Jahren stellte der Eier-Direktvermarktungsbetrieb das erste Gerät auf, mittlerweile sind zwei noch größere dazugekommen. Befüllt sind sie mit regionalen Produkten. Eier, Nudeln und Kernöl steuert er selbst bei. Milch, Joghurt, Würstel, Aufstriche, Eiweißbrot, Obst und Gemüse kommen von fünf Partnerbetrieben. Diese bestimmen ihre Verkaufspreise selbst, Schlegl behält sich einen Anteil für die Beschickung der Automaten ein. Dafür hat er gemeinsam mit seinem Vater die „Hofveitl KG“ gegründet.

### Vorteile

Neben der Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit für Kunden, haben die Automaten einen weiteren Vorteil: Verglichen mit einem herkömmlichen Geschäft, sind die Kosten für die Fläche wesentlich geringer und jene fürs Verkaufspersonal fallen ganz weg. Ein gekühlter Automat mit 70 Fächern und dem von Schlegl entwickelten Gehäuse kostet in der Anschaffung aber auch 30.000 Euro.

### Kundenfrequenz

Die Automaten stehen derzeit an drei Standorten in Graz und Graz Umgebung. Bei der Auswahl achtete Schlegl auf ein hohes Berufs-Verkehrsaufkommen und gute Zufahrtsmöglichkeit, um eine möglichst hohe Kundenfrequenz zu erreichen. So können Berufstätige auf dem Heimweg noch schnell das Wichtigste in hoher bäuerlicher Qualität besorgen. Bis zu 100 Personen haben schon an einem Tag eingekauft. Im Schnitt sind es rund 50. Bezahlt wird per Münzen, Scheinen oder Bankomatkarte. Die Produkte locken Kunden an, denen regionale Qualität wichtig ist und die Technik zieht vor allem neugierige, junge Kundschaft an, die es bereits aus anderen Lebensbereichen gewohnt ist an Automaten oder am Bildschirm Essen zu bestellen. Schlegl vermarktet übrigens auch via Online-Shops.

> *„Ich will neue Wege gehen. Ob die Idee aufgeht, wird sich zeigen.“*
>
> **Hans-Peter Schlegl**
> **Automaten-Direktvermarkter**

### Klassische Vermarktung

Den Großteil seiner hofeigenen Produkte vermarktet Hans-Peter Schlegl jedoch nach wie vor über klassische Direktvermarktungskanäle wie Bauernmärkte, Hofläden und Gastronomie. Insgesamt 14.500 Hennen sind in drei Herden auf mehrerer Ställe mit Freilauf- sowie Bodenhaltung aufgeteilt, damit ständig genug Eier der geforderten Qualität zur Verfügung stehen. Bodenhaltungseier gehen wegen ihres attraktiveren Preises in die Gastronomie. Nicht marktkonforme Eier veredelt Schlegl am Betrieb zu Nudeln. Der Dinkel dafür wird selbst angebaut, Hartweizen derzeit noch zugekauft – aber der Anbauversuch läuft bereits. Auch bei den Betriebsmitteln achtet er auf die Herkunft. Das Futter ist, bis auf Mineralstoffe und Kräuter, garantiert aus Österreich. Mais, Weizen und Kürbiskern-Presskuchen stammen aus eigenem Anbau. **RM**

**Markt.**
**Zukunftsfeld.** Menschen werden es immer mehr gewohnt am Bildschirm zu kaufen – egal ob ein Automat oder ein Bote die Ware bringt. Entscheidend wird der Standort der Automaten sein, denn eine hohe Kundenfrequenz ist Voraussetzung. Standortanalysen müssen gemacht werden. Gerade in der bäuerlichen Direktvermarktung zählt aber auch die Person des Produzenten, weshalb auch Hans-Peter Schlegl nach wie vor auf klassische Vermarktungskanäle mit persönlichem Kontakt setzt.

**Potenzial.**
**Zeit- und platzsparend.** Die frei werdende Arbeitszeit des Direktvermarkters ist ein großer Vorteil der Automaten. Gegenüber angemieteten Verkaufsläden ist der geringere Flächenbedarf von Vorteil. Wer, wie Schlegl, ein breites Sortiment anbieten kann und so den Wunsch der Käufer nach einem One-Stop-Shop erfüllt, kann auch zu üblichen Ladenöffnungszeiten Kunden anlocken.

**Nominiert für den Vifzack 2019**
**Hans-Peter Schlegl**
Hofweg 5, 8144 Haseldorf
Tel. 03136/61406
office@hofveitl.at
www.hofveitl.at

**Bäuerliche Landwirtschaft wächst** GUBISCH

# Landwirtschaft ist kleinstrukturiert

Die österreichische Landwirtschaft ist im internationalen Vergleich nach wie vor kleinstrukturiert, dennoch hält der Trend zu größeren Betrieben an: Wurde 1951 von einem Betrieb im Durchschnitt eine Gesamtfläche von 18,8 Hektar bewirtschaftet, so waren es 2016 bei geänderten Erhebungsgrenzen bereits 45,7 Hektar. Der Anteil der von Frauen geleiteten landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich (ohne Ehe- und Personengemeinschaften sowie juristische Personen) liegt österreichweit 2017 bei 33 Prozent. In der Steiermark liegt dieser Anteil bei mehr als 40 Prozent. In der EU-28 wurden 2016 in Summe 10,32 Millionen landwirtschaftliche Betriebe gezählt, die durchschnittliche Größe eines Betriebes betrug 16,6 Hektar.

**Maishendl haben noch Potenzial** DANNER

# Tierische Produkte: Hohe Eigenversorgung

Im Jahr 2017 deckte Österreichs Fleischproduktion den heimischen Bedarf an Rind- beziehungsweise Kalbfleisch zu 142 Prozent und an Schweinefleisch zu 102 Prozent. Zugleich wurde jedoch um ein Prozent weniger Fleisch erzeugt, und der Fleischkonsum (inklusive nicht von Menschen verzehrtem Fleisch) sank um 2,1 Kilo pro Kopf. Der Selbstversorgungsgrad, der angibt, inwieweit die heimische landwirtschaftliche Produktion in der Lage ist, den inländischen Bedarf für Mensch, Tier und Industrie abzudecken, erreichte für Trinkmilch enschließlich Joghurt 164 Prozent. Bei folgenden Produkten lag der Selbstversorgungsgrad unter 100 Prozent. Das heißt, der Bedarf konnte nicht zur Gänze aus heimischer Produktion gedeckt werden: Eier (87 Prozent), Butter (73 Prozent), Geflügelfleisch (71 Prozent) sowie Fisch (6 Prozent). Dies geht aus den aktuellen Versorgungsbilanzen von Statistik Austria hervor.

# Botschafter für unsere Milch

Die 17 steirischen Schulmilchbauern sind wichtige Botschafter für Milch und Milchprodukte sowie für die Landwirtschaft. Beim Landesschulmilchtag betonte Obmann Hermann Madl, dass sie den Kindern, Lehrern und Eltern zeigen, wie Milch auf ihren Höfen hergestellt wird. Georg Schweighofer von der Lebensmittelaufsicht Steiermark forderte die Schulmilchbauern auf, die Eigenkontrolle verlässlich durchzuführen. Sie ist wesentliche Voraussetzung für das Zusammenspiel mit den Behörden. AMA-Milchmarketingmanager Peter Hamedinger informierte umfassend über die nationalen und internationalen Marketingaktivitäten und deren Bedeutung für die Positionierung heimischer Milch auf den Märkten. Milchbeiratsvorsitzender Matthias Bischof betonte, dass das Milchlabor, die Schulmilchbauern und die Lebensmittelbehörde im Sinne von Rechtssicherheit und Qualität eng zusammenarbeiten müssen.

## RECHTSTIPP

**Harald Posch-Fahrenleitner**
Rechtsexperte
Landeskammer

# Ersessene Rechte

Die Ersitzung stellt eine Möglichkeit dar, um Rechte (zum Beispiel Eigentums- oder Servitutsrechte) an einer Sache zu erlangen. Dabei wird zunächst zwischen der Ersitzung von beweglichen (beispielsweise einem Traktor) und unbeweglichen Sachen (beispielsweise einer Liegenschaft) unterschieden. Bedeutsam ist, ob es sich um eine eigentliche (aufgrund eines Titels wie etwa eines Vertrages) oder uneigentliche Ersitzung handelt. Da die in der Praxis meist auftretenden Fälle die uneigentliche Ersitzung von Rechten an unbeweglichen Sachen betreffen, wird diese Möglichkeit näher erläutert.

▶ **Welche Rechte zu ersitzen sind.** Ersessen werden können nur Sachen, an denen Privatrechte möglich sind und die besessen werden können. So ist es etwa nicht möglich, staatliche Hoheitsrechte zu ersitzen. In verschiedenen Gesetzen finden sich Beschränkungen. So ist es beispielsweise nicht möglich, Teile eines im Grenzkataster eingetragenen Grundstückes zu ersitzen. Was ersessen werden kann, ist beispielsweise das Eigentum an einer Sache, ein Wassernutzungsrecht an einem Privatgewässer oder ein Wegerecht (wie Geh-, Fahr- und Viehtriebsrecht).

▶ **Voraussetzungen.** Für eine uneigentliche Ersitzung müssen echter, redlicher und ungestörter Besitz während der gesamten Ersitzungszeit vorhanden sein.

Ein Besitz an einem Recht ist echt, wenn dieser weder heimlich, durch Gewalt oder durch eine List erlangt wird. Bei einer bittweisen Gewährung eines Rechts ist grundsätzlich keine Ersitzung möglich. Die Redlichkeit bezieht sich auf den guten Glauben des Ersitzenden. Dabei ist entscheidend, ob er während der gesamten Ersitzungszeit glauben konnte, zur Ausübung des Rechtes befugt zu sein. Ungestört ist der Besitz, wenn eine regelmäßige Besitzausübung während der gesamten Ersitzungszeit erfolgt.

Der Umfang und Inhalt des ersessenen Rechts richten sich grundsätzlich danach, wie es zu Beginn der Ersitzungszeit ausgeübt wurde. Bei einer Änderung des Rechts beginnt hinsichtlich der geänderten Punkte wieder eine neue Ersitzungsfrist zu laufen. Die Ersitzungszeit beträgt bei der uneigentlichen Ersitzung bei unbeweglichen Sachen prinzipiell 30 Jahre. Eine Verlängerung auf 40 Jahre besteht zum Beispiel gegen den Staat oder die Gemeinde.

Wenn es sich im Ergebnis um ein ersitzbares Recht handelt und echter, redlicher und ungestörter Besitz während der gesamten Ersitzungszeit gegeben sind, dann hat eine uneigentliche Ersitzung an einer unbeweglichen Sache stattgefunden. Nähere Infos dazu unter *Tel. 0316/8050-1247.*

## TERMINE

**Herbstfest.** Am 15. September am Hauptplatz in Bad Gleichenberg.

**Offene Türen im Heizwerk.** Österreichweit am 26. Oktober. Infos: *Tel. 015330797-34* oder *office@biomasseverband.at*

**Blüten und Kräuter.** Seminar am 29. September von 9 bis 14 Uhr. Infos: *st.martin-kurs@stmk.gv.at*

**Strudelvariation.** Seminar ab 3. Oktober für neun Abende. Infos: *st.martin-kurs@stmk.gv.at*

**Lehrfahrt ins Rosegger-Reich.** Am 26. September von 7 bis 20 Uhr. Info: Bezirkskammer Murau: *Tel. 03532/2168*

**After Work am Bauernhof.** Infoveranstaltung am 12. Oktober um 15 Uhr. Infos: *www.afterwork-am-bauernhof.at*

**Kürbisküche.** Am 27. September von 17 bis 21 Uhr. Infos: Bezirkskammer Graz-Umgebung, *Tel. 03167/13171-4503*

## BAUERN-TV

▶ **ORF 2**
15. September, 16.25 Uhr
Land und Leute

▶ **ORF 2**
16. September, 16 Uhr
Natur im Garten

▶ **ORF 2**
18. September, 13.55 Uhr
Wein im Gebirge

▶ **ORF 2**
22. September, 15.40 Uhr
Aufsteirern

▶ **ORF 2**
24. September, 19 Uhr
Landwirt schafft

## KURZINFO

**Weisenblasen.** Am 23. September von 11 bis 17 Uhr in Schladming.

**Stadt-Land-Fest.** Der Hauptplatz Leoben verwandelt sich am 23. September zur Begegnungszone.

**Lange Nacht der Almen.** Am 29. September in Ramsau am Dachstein.

MUSCH, AMAZONE

FIRMENMITTEILUNG

# Offene Türen bei Etivera

**14. bis 17. September in St. Margarethen/Raab**

Etivera, Österreichs führender Anbieter für innovative Lebensmittelverpackungen und Etiketten, feiert sein 15-jähriges Firmenjubiläum und eröffnet das neue Dienstleistungs-Center am Firmensitz in der Oststeiermark.

### Exklusive Führungen

Der Ausbau sowie das 15-jährige Firmenjubiläum werden vom 14. bis zum 17. September jeweils von 8 bis 17 Uhr gebührend gefeiert: Auf dem Programm stehen exklusive Führungen durch die neue Anlage. Alle Gäste haben die Gelegenheit, das Unternehmen und seine mittlerweile über 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die großen Anteil am Erfolg von Etivera haben, persönlich kennenzulernen.

### 15 Prozent Jubiläumsrabatt

Dazu gibt es Kulinarik vom Feinsten, ein Feuerwerk an Produktneuheiten und 15 Prozent Jubiläumsrabatt auf alle lagernden Waren. Gültig auf Katalogpreise 2018 bei Barzahlung – solange der Vorrat reicht.

### Kontakt

Infos unter www.etivera.at
Etivera Verpackungstechnik GmbH, Innovationspark 3, 8321 St. Margarethen/Raab, Tel. 03115/21999

**Der Firmenstandort in St. Margarethen/Raab wurde kräftig ausgebaut und wird zum 15. Firmenjubiläum eröffnet** ETIVERA

# Direktvermarkter-Lehrgang

***Start ist am 12. November im Steiermarkhof in Graz***

Mitglieder des „Direkt vom Bauernhof Marketingvereins“ haben die neue Bildungsbroschüre für Direktvermarktung bereits erhalten. Sie liegen aber auch in den Bezirkskammern auf oder können beim ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) unter Tel. 0316/80501305 angefordert werden.

### Zertifikatslehrgang

In der Broschüre findet sich auch der Zertifikatslehrgang für bäuerliche Direktvermarktung, der am 12. November, um 9 Uhr, im Steiermarkhof in Graz beginnt. In 136 Unterrichtseinheiten an 17 Kurstagen lernen die Teilnehmer das Rüstzeug für einen erfolgreichen Betriebszweig. Persönlich abgestimmt werden Erfolgsfaktoren herausgearbeitet, der Betrieb analysiert, rechtliche Rahmenbedingungen erläutert sowie ein individuelles Marketing- und Betriebskonzept erstellt. Der Zertifikatslehrgang kostet 545 Euro (2.725 Euro ungefördert) und erstreckt sich von November 2018 bis März 2019.

▶ **Anmeldung:** *www.stmk.lfi.at* oder *Tel. 0316/80501305*

**Zertifikatslehrgang für bäuerliche Direktvermarktung** DVB

**Tag und Nacht gut informiert.**

**lkonline**
**Jetzt noch besser!**
www.stmk.lko.at

# Steirische Käsefeste

***Am 22. September in Voitsberg und auf Schloss Großsölk***

Am 22. September findet von 10 bis 18 Uhr das 16. Voitsberger Käsefest in der Burgruine Obervoitsberg statt. Neben einer Käseverkostung gibt es auch Süßes und Warmes aus Milch und Käseprodukten. Am selben Tag wird auch von 10 bis 17 Uhr zum „Kasfest“ auf Schloss Großsölk geladen. Dabei bieten die Veranstalter neben Köstlichkeiten aus der Ennstaler Genussregion auch musikalische Unterhaltung an.

**Voitsberger Käsefest** KK

# Waldspaziergänge

***Steiermarkweit vom 2. bis zum 19. Oktober***

Am 2. Oktober, um 13.30 Uhr startet in Gleisdorf eine Serie von Waldspaziergängen der Forstfrauen zum Thema „Wald und Wild“. Weitere Termine sind der 3. Oktober, Frohnleiten; 5. Oktober, Lassing; 12. Oktober, Gaal; 15. Oktober, Turnau und der 19. Oktober in Gleinstätten. Beginn ist jeweils um 13.30 Uhr (bis 17 Uhr).

▶ **Anmeldung:** Bis spätestens eine Woche vor dem Termin unter *www.forstfrauen.at* oder *Tel. 03858/22017292.*

**Thema: „Wild und Wald“**

**PFLANZENSCHUTZAUSWEIS**

## Ablaufdatum beachten

Die Gültigkeit der Ausbildungsbescheinigung (Pflanzenschutz-Sachkundeausweis) beträgt sechs Jahre. Da ein großer Teil 2013 ausgestellt wurde, wird bei vielen die Gültigkeit 2019 auslaufen. Für eine Verlängerung müssen Fortbildungen im Ausmaß von fünf Stunden nachgewiesen werden, wie etwa durch den Besuch von Mais-, Kürbis-, Getreide- und Rapsbautagen. Es gibt aber auch spezielle Fortbildungskurse *(rechts)*. Neu ist die Möglichkeit, diesen Kurs über eine Online-Schulung zu absolvieren *(stmk.lfi.at)*. Da sich die Gültigkeit nach dem Ablaufdatum richtet, geht auch keine Zeit verloren, wenn man den Antrag frühzeitig stellt. Der Antrag auf Verlängerung erfolgt bei der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde.

**TERMINE**

**Fortbildungskurse 2018/19**
**05.10.2018,** Wörschach, Poschenhof
**24.10.2018,** Feldkirchen, Feldkirchnerhof
**06.11.2018,** Birkfeld, GH Baumgartmühle
**20.11.2018,** St. Johann i. S, GH Jauk-Hartner
**30.11.2018,** Köflach, GH Dibon-Weber
**03.12.2018,** St. Stefan i. R., GH Seidl
**04.12.2018,** Brandlucken, Bauernhofer
**15.01.2019,** Paurach, GH Schwarz
**17.01.2019,** St. Martin i. S., GH Karpfenwirt
**22.01.2019,** Hartberg, GH Pack
**25.01.2019,** Peggau, GH Salomon
**05.02.2019,** Mürzhofen, GH Turmwirt
**12.02.2019,** Weiz, GH Allmer
**14.02.2019,** Murau, Brauhaus
**26.02.2019,** Krottendorf, GH Dreimäderlhaus
**07.03.2019,** Straden, GH Pock
**19.03.2019,** Hartberg, GH Pack
**26.03.2019,** Gleisdorf, GH Dokl

**Praxisteil Applikationstechnik**
**30.10.2018,** Stainz, Fachschule Stainz
**08.11.2018,** Mürzhofen, GH Turmwirt
**15.11.2018,** Hatzendorf, Fachschule Hatzendorf
**23.11.2018,** Kobenz, Fachschule Kobenz (Beginn: 8.30 Uhr!)
**12.12.2018,** Grafendorf, LFS Kirchberg a. W.

**Schwerpunkt Grünland**
**19.12.2018,** Lind/Scheifl., GH Leitner
**09.01.2019,** St. Peter o. J., GH Stocker
**14.02.2019,** Murau, Brauhaus
▶ **Anmeldung:** *zentrale@lfi-steiermark.at* oder *Tel. 0316/8050-1305*
▶ **Onlinekurs:** Neu ist die Möglichkeit, diese Fortbildung über eine Online-Schulung zu absolvieren: *oe.lfi.at*

# Wrap-Meister gesucht

***Im Hof der Landeskammer am 16. September***

Die steirischen Bäuerinnen laden schon traditionell zum Kulinarikfest im Zuge des Aufsteirerns in Graz ein. Am 16. September bereiten sie im Hof der Landwirtschaftskammer traditionelle steirische Köstlichkeiten wie Erdäpfelgröstl, Bauernkrapfen oder Almkaffee frisch zu.

### Wrap-Meister gesucht

Köstliche Wrap-Kreationen aus regionalen und saisonalen Zutaten kochen um 11.30 Uhr Prominente aus Politik, Wirtschaft und Landwirtschaft gemeinsam mit den steirischen Seminarbäuerinnen. Wessen Zutatenkombination am besten schmeckt und sich beim Einrollen in den Teig am geschicktesten anstellt, wird Wrap-Meister. Besucher erfahren dazu mehr über das richtige Zubereiten dieses perfekten Fingerfoods und lernen die unzähligen steirischen Füllmöglichkeiten kennen.

### Musik und Gewinnspiel

Als kulinarisches Epi-Zenturm des Aufsteirerns warten noch viele weitere Spezialitäten sowie vorzüglicher steirischer Wein und Sturm als Boten des nahenden Herbstes. Eröffnet wird das Kulinarikfest um 10.30 Uhr durch das Kammerorchester. Ab 15 Uhr unterhalten die Hahnkogler. Um 17 Uhr findet die Verlosung des Gewinnspiels statt.

**Die steirischen Bäuerinnen kochen beim Aufsteirern auf** KRUG

**AMA-Bio-Mobil.** Am 15. und 16. September macht das AMA-Bio-Mobil Halt in Graz. Bio-Bäuerinnen informieren über die biologische Wirtschaftsweise und jeder Besucher erhält einen personalisierten Apfel mit seinem Namen. Für die Kleinen wartet ein Kinderparkour, bei dem man Bio mit allen Sinnen erleben kann.
▶ **Info:** *www.bioinfo.at*

**Braune Bergschafschau.** Am 29. September findet ab 9.30 Uhr in Öblarn eine österreichweite Schau der Rasse „Braunes Bergschaf“ statt. Züchter aus ganz Österreich messen sich in einem Bewerb und stellen ihre weiblichen Tiere zur Schau. Dazu gibt es ein buntes Rahmenprogramm für Groß und Klein sowie eine Verlosung wertvoller Preise.

**Steirisches Kernölfest.** Am 22. und 23. September findet in Lebring bei der Ölmühle Labugger das steirische Kernölfest statt. Dieses beginnt am Samstag ab 18 Uhr mit einem Zeltfest und setzt sich am Sonntag ab 9.30 Uhr fort. An beiden Tagen kann das 3-D Ölkino besichtigt werden.
▶ **Tickets:** Ölmühle Labugger, oeticket und Raiffeisenbanken

**Weinfeste.** Die Steiermark rückt im September den Wein in den Fokus. Beispielsweise vom **21. bis 23.** beim „Sturm auf den Schilcher“ in Deutschlandsberg sowie vom **28. bis 30.** beim „Hopfen- und Winzerfest“ in Leutschach. Zudem macht am **23.** der Winzerzug Station in Klöch und am **30.** gibt es in Tieschen das „Kellergasslfest“.

## MAHLZEIT

**Magdalena Siegl**
Beraterin
Südoststeiermark

**Zutaten Aronia-Kren-Schaumsuppe**
*1 TL Butter, 1 Zwiebel, 1 TL Butter, 1/8 l Welschriesling, 3 mehlige Erdäpfel, 5 EL Aroniabeeren, 1 l Rindsuppe, 200 g Schlagobers, 5 EL geriebener Kren, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft*

**Zubereitung**
*Zwiebel hacken, Erdäpfel würfelig schneiden, Kren reiben. Zwiebel in heißer Butter goldgelb rösten, mit Wein ablöschen, Erdäpfel, Aroniabeeren, 3 EL geriebenen Kren und Rindsuppe zugeben und 30 Minuten kochen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, abseihen, aufkochen, zurückschalten. Schlagobers und restlichen Kren in die nicht mehr kochende Suppe geben, nochmals aufmixen, abschmecken.*
*In Teller anrichten, gerösteten Brotblattln, geriebenen Kren und Aroniabeeren heiß servieren.*

**Zutaten Aronia-Zwetschken-Streuselkuchen**
*180 g Butter, 150 g Zucker, 6 Eidotter, 1 Packung Vanillezucker, etwas Zitronenschale, 1 Prise Salz, 150 ml Wasser, 280 g Mehl, 100 g Walnüsse, 5 Eiklar, 100 g Zucker, 500 g Aroniabeeren (frisch oder gefroren, oder 70 g getrocknete Aroniabeeren über Nacht einweichen), 700 g Zwetschken*
***Streusel:*** *100 g Butter, 100 g Zucker, 180 g Mehl, (Butter und Mehl für das Backblech)*

**Zubereitung**
*Für die Streusel Butter erhitzen, mit Zucker und Mehl rösten, überkühlen.*
*Zwetschken entsteinen und vierteln, Aroniabeeren dazumischen. Für den Teig die Butter mit Zucker, Dotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Das Wasser in die Dottermasse einrühren, zum Schluss das Mehl, die Nüsse und den mit Zucker steif geschlagenen Eischnee unterheben. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen.*
*Das Obst gleichmäßig auf den Teig verteilen, Streusel darüberstreuen. Den Kuchen im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 40 Minuten backen, danach auskühlen lassen und portionieren.*

# Bio-Fest in Graz

***28. und 29. September am Grazer Hauptplatz***

Am letzten Septemberwochenende kommen am Grazer Hauptplatz Biobäuerinnen und -bauern aus der ganzen Steiermark zusammen, um herzuzeigen, was sie wie produzieren. Beim Bio-Fest können die Besucher mit den Produzenten der Produkte ins Gespräch kommen, sich Tipps für die Zubereitung holen und zu Musik und Gesang tanzen und feiern. Der Moderator stellt jeden einzelnen Betrieb bei Rundgängen vor. Freier Eintritt.

**Biobauern stellen sich vor** BIO

# Grünlandtag Liezen

***14. September, 14 Uhr, Aigen im Ennstal***

Trockenheit und Dürre auf Wiesen und Weiden ist das Thema des Grünlandtages am 14. September in Aigen im Ennstal. Treffpunkt ist um 14 Uhr beim Parkplatz Strandbad Putterersee. Anschließend wartet ein fünfminütiger Fußmarsch zum Betrieb von Norbert Steiner. Die Wetterwarte Aigen schildert die Veränderungen des Wetters. Im praktischen Teil wird gezeigt, wie man stark beschädigtes Dauergrünland durch Nachsaat sanieren kann.

**Trockenschäden sanieren** WAGNER

## LANDJUGEND-TERMINE

**Landestermine**
**15.–16.9.:** Tat.Ort Jugend, Teil 2, steiermarkweit
**6.10.:** Agrar- & Genussolympiade, LFS Hafendorf

**Bezirkstermine**
**15.9., JU:** Agrar- & Genussolympiade, St. Oswald
**15.9., LE:** Agrar- & Genussolympiade, Proleb
**16.9., GU:** Aufsteirern mit LJ-Treff, Graz
**21.9., MZ:** Jugendrat mit Wahlen, Mürzzuschlag
**22.9., MU:** Oktoberfest, Festsaal Scheifling
**22.9., MZ:** Agrar- & Genussolympiade, Mürzzuschlag
**23.9., SO:** Agrar- & Genussolympiade, St. Anna/A.
**29.9., DL:** Oktoberfest, Festzelt Groß St. Florian
**7.10., VO:** Bezirkserntedankfest, Geistthal
**9.10., GU:** Kurs: Image- & Öffentlichkeitsarbeit, GU
**9.10., GU:** Obmänner- & Leiterinnen-Treffen, GU
**Mehr unter www.stmklandjugend.at**

## 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 | 0,40 – 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, Aug. | | | 1,11 |
| 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 |

### Qualitätswildfleisch

Erhobene Preise je kg, Verband lw. Wildtierhalter, www.wildhaltung.at

| | |
|---|---|
| Rotwild, grob zerlegt | 8,00 – 9,00 |
| Damwild, grob zerlegt | 8,00 – 9,00 |

### Wild

Erhobene Preise je nach Qualität je kg inkl. Ust., frei Aufkäufer

| | | |
|---|---|---|
| Schwarzwild | bis 20 kg | 0,30–1,00 |
| | 21 bis 80 kg | 0,30–1,00 |
| | über 80 kg | 0,30–1,00 |
| Rehwild | 6 bis 8 kg | 1,50 |
| | 9 bis 12 kg | 2,50 |
| | über 12 kg | 3,50 |
| Rotwild | | 2,60–2,80 |
| Muffelwild | | 1,00-1,80 |
| Gamswild | bis 12 kg | 3,00 |
| | über 12 kg | 3,50 |

### Kern- und Steinobst

Am 10. September wurden folgende Preisfeststellungen je kg erhoben:

| | |
|---|---|
| **Frühäpfel** | |
| Gala, Kl. I, ab Rampe LH | 0,65 |
| Elstar, Kl. I, ab Rampe LH | 0,75 |
| **Zwetschken** | |
| Standardware Kl. I, frei Rampe Lagerhaus | 0,60 – 0,70 |

### Steirisches Gemüse

Erhobene Gemüsepreise je kg für die Woche vom 10. bis 16. September

| | Erzeugerpreis frei Rampe Großhandel | Erzeugerpr. Großmarkt Graz |
|---|---|---|
| Gr.Krauthäuptel, Stk. | 0,30-0,32 | 0,60 |
| Endiviensalat, Stück | 0,30-0,31 | |
| Paprika grün, Stk. | 0,15-0,16 | 0,3-0,4 |
| Paradeiser, Kl. I | 0,40-0,58 | 1,20 |
| Rispenparadeiser | 0,81-0,85 | 1,80 |
| Ochsenherzparadeis | 1,01-1,06 | |
| Cherryparadeis 500g | 0,58-0,69 | |
| Glashausgurken, Stk. | 0,30-0,31 | 0,50 |
| Feldgurken | 0,54-0,57 | 1,50 |
| Snackgurken, Stk. | 0,09-0,11 | |
| Melanzani, Stk. | 0,40-0,42 | |
| Steir. Käferbohne | 4,60 | |
| Kren, foliert | 2,10-2,20 | |

### Biobauernmarkt

Erhobene Verbraucherpreise vom Bio-Bauernmarkt Graz, September, je kg inkl. Ust.

| | |
|---|---|
| Eier, 10 Stk. | 3,30 |
| Frischmilch roh, 1 l, o. Pfand | 1,00 |
| Butter | 10,00 |
| Erdäpfel | 1,80 |
| Zwiebel | 2,80 |
| Sellerie | 1,80 |
| rote Rüben roh | 2,00 |
| Paprika grün | 6,50 |
| Paradeiser | 3,00 |
| Speisekürbis, ganz | 2,20 |
| Endiviensalat | 4,20 |
| Butterhäuptel | 1,20 |
| Grazer Krauthäuptel | 1,30 |
| Kohlrabi | 1,00 |
| Gurken | 3,00 |
| Zucchini | 2,80 |
| Lollo Rosso, Stück | 1,20 |
| Melanzani | 5,00 |
| Knoblauch | 16,00 |
| Apfelsaft, 1 l, ohne Pfand | 1,20 |

# Mehr Freizeit durch

## *Wenn in der Sauenhaltung Zeit fehlt, sollte man den*

**Der Arbeitszeitbedarf in der Ferkelproduktion steigt. Rhythmuswechsel bringt Freizeit wieder zurück.**

Spezialisierung, Bürokratie sowie steigende Anforderungen in Ackerbau und Tierhaltung lassen den Arbeitszeitbedarf in der Ferkelproduktion steigen. Zu einer erfolgreichen Betriebsführung gehören auch Zeit für die Familie und Erholung. Selbst mit Flüssigmist und automatischer Fütterung in der Ferkelproduktion sowie der anschließenden Aufzucht wird mit 15 bis 19 Arbeitskraftstunden (AKh) pro Sau und Jahr kalkuliert. Das sind bei 49 Zuchtsauen allein 735 bis 931 AKh pro Jahr nur in der Ferkelproduktion – ohne Ackerbau, Schweinemast oder andere Betriebszweige.

### Rhythmus bringt Vorteile

Bei einer umfassenden Arbeitszeiterfassung war ein Betrieb mit 80 Zuchtsauen in einem festen Drei-Wochen-Rhythmus gegenüber einem Betrieb mit 70 Zuchtsauen ohne Rhythmus trotz größerer Herde um 86 AKh im Jahr effizienter. Dies bedeutet ein höheres Einkommen bei geringerem Arbeitsaufwand. Die Gruppenführung teilt die Sauenherde generell auf. Sauen einer Gruppe werden zusammen abgesetzt, belegt und ferkeln dadurch auch innerhalb eines kurzen Zeitfensters ab. Bei mehreren Geburten in wenigen Tagen können durch gezielte Geburtenkontrolle und Wurfausgleich meist höhere Aufzuchtergebnisse erzielt werden. Durch das Zusammenziehen von Routinearbeiten und gestrafftem Organisationsaufwand

> *„Routinearbeiten werden zusammengezogen – das spart Arbeitszeit.“*
>
> **Karolin Humer**
> **Schweineberatung**

wird Arbeitszeit eingespart. Das Rein-Raus-Prinzip der Abferkel- und Ferkelaufzuchtabteile ist im Gruppensystem leichter durchführbar und bringt hygienische Vorteile. Die Arbeit lässt sich insgesamt besser planen: Sobald die Belegungen in einem festen Rhythmus bekannt sind, lassen sich Erholungsphasen und Urlaub einplanen.

Je mehr Sauen in einer Gruppe geführt werden, desto größer ist das Einsparpotenzial bei der Arbeitszeit. Die Rüstzeiten für Besamung, Absetzen, Ferkelbetreuung oder Reinigung und Desinfektion sind immer gleich. Wichtig ist: Wie viele Sauen werden besamt? Wie viele Ferkel betreut? Wie viele Abferkelplätze gewaschen? Wird eine Tätigkeit am Stück länger ausgeführt geht die Arbeit automatisch schneller von der Hand.

### Welcher Rhythmus?

Die Verlängerung des Absetzrhythmus von üblicherweise drei Wochen auf fünf, sechs oder sogar sieben Wochen führt zu weniger Abferkelungen im Jahr und die Gruppengröße wächst *(Tabelle unten)*. Möchte man die bestehenden Stallplätze nutzen, wird die Herde im Gegenzug effektiv um etwa 14 bis 18 Prozent abgestockt. Betriebsleiter, die bereits umgestellt haben, genießen die langen Zeiträume zwischen den Arbeitsspitzen.

### Höhere Arbeitsspitzen

Der Arbeitsablaufplan für den Sieben-Wochen-Rhythmus ist *unten* beispielhaft dargestellt. Durch die Gruppengröße fallen zwar hohe Arbeitsspitzen an, dafür gibt es dazwischen lange Erholungsphasen. Umrauscher

werden erst bei der nächsten Rausche wieder belegt und anschließend über eine Verkürzung oder Verlängerung der Säugezeit in die Gruppe integriert.

### Arbeitszeitersparnis

Die genaue Arbeitszeitersparnis in AKh durch einen Wechsel des Produktionsrhythmus wurde bisher nicht erfasst. Erfahrungswerte und Berechnungen ergeben

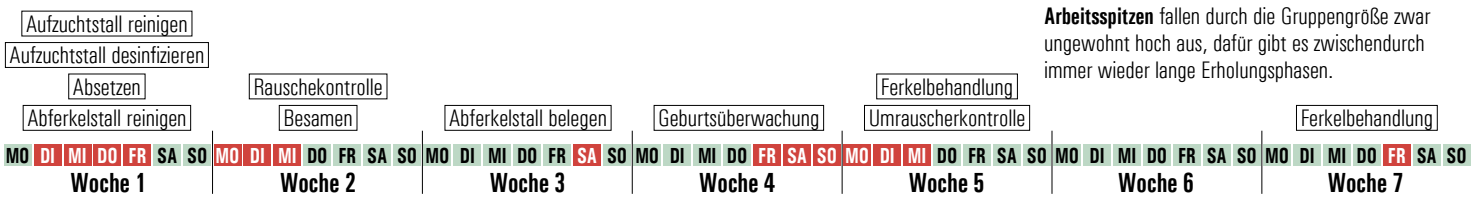
## Alternativen für Zeitersparnis

**Mahl- und Mischtechnik.** Ein niederösterreichischer Arbeitskreisbetrieb hat den Arbeitsaufwand vor und nach einer Investition in die Mahl- und Mischtechnik aufgezeichnet. Vorher wurden durchschnittlich etwa 13,5 Arbeitskraftstunden (AKh) pro Woche für die Futterzubereitung verwendet, nachher nur etwa 3,5 AKh.
**Fertigfutter.** Beim Fertigfutterzukauf kann die Arbeitszeit für die Futterzubereitung komplett eingespart, muss aber durch höhere Futterkosten erkauft werden.
**Fütterungstechnik.** Bei der Umstellung von Hand- auf Rohrbahnfütterung liegt das Einsparungspotenzial im Deck-/Wartebereich bei rund 1,6 AKh je Zuchtsau und Jahr. Bei 49 Zuchtsauen sind das wöchentlich etwa 1,5 AKh. In der Ferkelaufzucht kann dadurch etwa eine AKh pro Woche eingespart werden.
**Ackerbau.** Inklusive Organisation, Reparatur, Wartung, Anrüstzeit sowie An- und Abfahrten werden im Arbeitskreis Ackerbau mit etwa 15 AKh je Hektar kalkuliert. Wenn von beispielsweise elf Hektar für die Wirtschaftsdünger-Verwertung und den Futteranbau ausgegangen wird, könnte von den 165 AKh im Jahr die eine oder andere Stunde ausgelagert werden.

## Beispiel einer Umstellung auf Mast

**Von 49 Sauen auf 332 Mastplätze.** Ein Zuchtsauenstall mit 49 Zuchtsauen lässt sich mit minimalem Aufwand ohne Betonbauarbeiten auf Mast umbauen. Für die entstehenden 332 Mastplätze kostet der Umbau inklusive Spalten-, Ventilator-, Aufstallungs- und Automatentausch, Installation einer durchgängigen Rohrbahn sowie Umbaukosten inklusive Arbeitszeit etwa 175 Euro je Mastplatz. Die Ferkelaufzuchtplätze werden in Vormast umgebaut. Wird dieser Umbau auf zehn Jahre abgeschrieben, ergibt sich bei einer direktkostenfreien Leistung (DfL) von 24,46 Euro pro Mastschwein auf 332 Mastplätze abzüglich der Umbaukosten eine DfL von 14.456 Euro pro Jahr. Pro Arbeitskraftstunde beträgt die DfL abzüglich der Umbaukosten damit 32,25 Euro. Der eventuelle Umbau der Porendecke und die Nutzungsänderung sollten abgeklärt werden.
**50 Prozent weniger Einkommen.** Ein Umstieg auf Mast lohnt sich demnach nur wenn die Arbeitszeit gesenkt werden soll, denn das Betriebseinkommen reduziert sich gegenüber der Umstellung des Produktionsrhythmus um mindestens 50 Prozent.

## Arbeitsablaufschema im Sieben-Wochen-Rhythmus



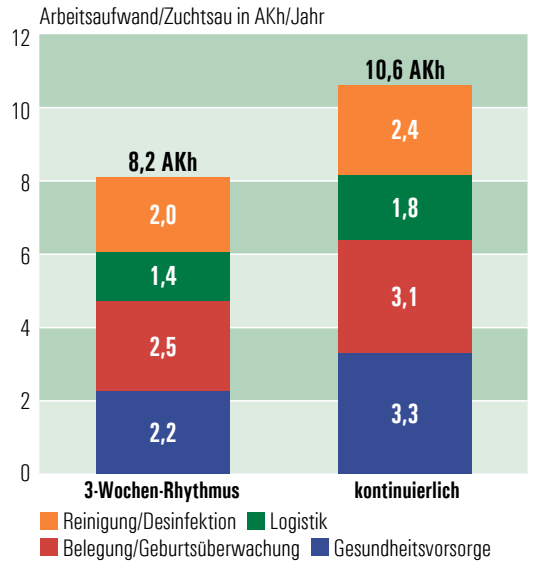

**Arbeitsspitzen** fallen durch die Gruppengröße zwar ungewohnt hoch aus, dafür gibt es zwischendurch immer wieder lange Erholungsphasen.

## Vergleich verschiedener Produktionsrhythmen

| Produktionsrhythmus in Wochen | 3 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|
| Herdengröße | 49 | 40 | 42 | 42 |
| Gruppenanzahl | 7 | 4 | 3 | 3 |
| Sauen je Gruppe | 7 | 10 | 14 | 14 |
| Abferkelungen/Jahr | 17,3 | 9,9 | 7,4 | 7,4 |
| Ferkellieferungen/Jahr* | 35 | 20 | 15 | 15 |
| Abgesetzte Ferkel/Jahr** | 1.183 | 966 | 1.014 | 1.014 |
| **Platzbedarf ohne Reserve, Quarantäne und Jungsauenaufzucht** | | | | |
| Deck-/Wartestall | 42 | 40 | 42 | 42 |
| Abferkelstall | 14 | 10 | 14 | 14 |
| Ferkelaufzucht** | 221 | 210 | 147 | 147 |
| Anzahl Ferkelaufzuchtabteile | 3 | 2 | 1 | 1 |
| **Auswirkungen auf Arbeitszeit bei 19 Arbeitsstunden/Zuchtsau** | | | | |
| Arbeitszeitbedarf | 931 | 760 | 798 | 798 |
| Zeitersparnis | - | -132 | -176 | -176 |
| Arbeitskraftstunden/Betrieb | 931 | 628 | 622 | 622 |

*bei zwei Lieferungen/Durchgang
**bei 10,5 abgesetzten Ferkel/Wurf und 2,3 Würfen/Sau/Jahr
Alle dargestellten Rhythmen arbeiten mit vier Wochen Säugezeit

## Arbeitszeitaufwand pro Zuchtsau im Vergleich




**Produktionsrhythmus** bringt Arbeitszeitersparnis (ohne Fütterung, Futterzubereitung, Büro etc.), zeigte eine Untersuchung des Einflusses der Technik auf den Arbeitszeitaufwand in der Zuchtsauenhaltung (Emil Blumauer, 2006).

# eine gute Organisation

## *Produktionsrhythmus ändern statt auf Mast umstellen*

**Zeit lässt sich in der Ferkelproduktion beispielsweise durch geänderten Produktionsrhythmus, Investitionen in Technik oder Auslagerung von Ackerbauarbeiten gewinnen** LK, GEOPHO

zusätzlich zur Einsparung durch Abstockung auch bei vorsichtiger Einschätzung große Zeitgewinne durch Wegfall von Rüstzeiten und Effizienzsteigerungen *(Tabelle unten)*.

### Betriebseinkommen

Bei durchschnittlichen 732 Euro direktkostenfreie Leistung (DfL) je Sau und Jahr kann bei 49 Zuchtsauen eine DfL je Arbeitskraftstunde von 38,54 Euro, 46,66 bei 40 Sauen und 49,47 bei 42 Sauen für den, in der unten stehenden Tabelle, errechneten Arbeitszeitbedarf für die Ferkelproduktion erwirtschaftet werden. Die Fixkosten bleiben auch bei Umstellung des Produktionsrhythmus in der bisherigen Höhe gleich. Da die Ferkelverkaufspartien größer werden, erhöht sich die Mengenstaffel deutlich, obwohl 150 bis 200 Ferkel weniger vermarktet werden.

### Weniger Einkommen, aber ...

So oder so muss entweder mit weniger Einkommen oder mit Investitionen gerechnet werden. Betriebe, bei denen die Arbeitszeit der begrenzende Faktor ist, haben verschiedene Möglichkeiten, Zeit zu sparen. Grundsätzlich muss dabei die Situation des jeweiligen Betriebes berücksichtigt werden. In der Futterzubereitung und -verteilung kann die Arbeitszeit erleichtert und gekürzt werden. Im Ackerbau kann sich durch Auslagerung von Arbeitsschritten speziell zu Anbau- und Erntezeiten Luft verschafft werden. Beim Produktionsrhythmus können ohne Investitionen Freiräume geschaffen werden. **Karolin Humer**

# Richtpreise für Feuchtmais

## *Orientierungshilfe für Verkauf von Mus-Mais, Feuchtmais und fertige Maiskornsilage*

Die Richtpreisberechnungen *(Tabellen unten)* beziehen sich auf den trockenen Körnermaispreis. Davon abgeleitet werden Feuchtmaisrichtwerte für Mais zum Musen, für die Ganzkornsilage oder für den Verkauf zur Trocknung dargestellt. Durch regionale Kräfte von Angebot und Nachfrage können die Handelspreise durchaus von diesen Richtwerten abweichen.

**Der Preis für trockene Ware bildet die Berechnungsbasis** KLUG

### Musen oder Silieren

Der aktuelle Körnermaispreis trocken liegt derzeit bei etwa 152,55 Euro brutto. Es werden jedoch auch die Feuchtmais-Richtwerte für einen jeweils 5,65 Euro brutto höheren und tieferen Körnermaispreis für Trockenware je nach Erntefeuchte dargestellt. In den Richtwerten sind die Erntekosten berücksichtigt. Die Richtpreise für den Verkauf zur Trocknung gehen ebenso von einem trockenen Körnermaispreis von 152,55 Euro brutto aus. Hier liegt der Richtwert bei einer Erntefeuchte von angenommen 23 Prozent bei 110,59 Euro.

### Fertige Maiskornsilage

Wird fertige Maiskornsilage produziert und erst später verkauft, dann müssen Kosten für Lagerung, Siliervorgang und die aufgewandte Arbeitszeit berücksichtigt werden. Daraus ergeben sich Richtwerte zwischen 99,18 und 123,65 Euro je Tonne in Abhängigkeit von der Erntefeuchte. Als Raumgewicht von reiner Maiskornsilage werden in der Literatur rund 900 Kilo pro Kubikmeter angegeben. Auf dieser Basis errechnet sich ein Wert von 91,74 bis 114,37 Euro je Kubikmeter.

### Musen oder Silieren

Richtpreis für Feuchtmais inkl. MwSt. bei Verkauf zum Musen oder Silieren (Ganzkornsilage)

| Erntefeuchte in % | bei € je t Trockenmais inkl. 146,90 | 152,55 | 158,20 |
|---|---|---|---|
| | erzielt man einen Feuchtmaispreis von € je t | | |
| 28 % | 90,74 | 95,35 | 99,95 |
| 29 % | 88,69 | 93,21 | 97,74 |
| 30 % | 86,78 | 91,23 | 95,68 |
| 31 % | 84,87 | 89,25 | 93,63 |
| 32 % | 82,96 | 87,26 | 91,57 |
| 33 % | 80,90 | 85,13 | 89,35 |
| 34 % | 78,99 | 83,14 | 87,30 |
| 35 % | 77,08 | 81,16 | 85,24 |
| 36 % | 75,17 | 79,18 | 83,18 |
| 37 % | 73,12 | 77,04 | 80,97 |
| 38 % | 71,21 | 75,06 | 78,91 |
| 39 % | 69,30 | 73,08 | 76,86 |
| 40 % | 67,39 | 71,09 | 74,80 |

### Trocknung

Richtpreis für Feuchtmais inkl. MwSt. bei Verkauf zur Trocknung

| Feuchtigkeit in % | bei € je t Trockenmais 146,90 | 152,55 | 158,20 |
|---|---|---|---|
| | erzielt man einen Feuchtmaispreis von € je t | | |
| 20 % | 114,59 | 119,80 | 125,00 |
| 22 % | 108,56 | 113,61 | 118,66 |
| 24 % | 102,67 | 107,57 | 112,48 |
| 26 % | 96,63 | 101,38 | 106,14 |
| 27 % | 93,69 | 98,37 | 103,04 |
| 28 % | 90,74 | 95,35 | 99,95 |
| 29 % | 87,65 | 92,18 | 96,70 |
| 30 % | 84,71 | 89,16 | 93,61 |
| 31 % | 81,76 | 86,14 | 90,52 |
| 32 % | 78,82 | 83,12 | 87,43 |
| 33 % | 75,73 | 79,95 | 84,18 |
| 35 % | 69,84 | 73,92 | 78,00 |
| 40 % | 54,97 | 58,67 | 62,38 |
| 45 % | 39,95 | 43,28 | 46,60 |

# Rückläufiger Fleischkonsum

Im Jahr 2017 war der Fleischkonsum rückläufig. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bei 94,8 Kilogramm. Das ist ein Minus von 2,2 Prozent gegenüber dem Jahr 2016.

Doch nicht alles davon landete auf dem Teller. Gegessen wurden nur 63,4 Kilogramm Fleisch, nach 64,8 Kilogramm im Jahr 2016. Das restliche Drittel des Pro-Kopf-Verbrauchs entfiel auf Knochen oder wurde zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet. Bei Milch lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 84,8 Kilogramm.

# MÄRKTE

### Schlachtgeflügel

| Q: AMA-Marktbericht | 2018 | 2017 |
|---|---|---|
| Österr.-Erz.Preis Ø, Juni, je 100 kg | 224,92 | 179,12 |
| EU-Erz.Preis Ø, Juni | 188,85 | 184,92 |
| Masth. bratfertig zugestellt, lose, Wo 35, je kg | 2,87 | 2,07 |
| Schlachtungen in 1.000 Stk., Juni | 7.359 | 7.230 |

### Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

| | | |
|---|---|---|
| Waldhonig | Großgebinde | 6,00 – 8,50 |
| Bio-Waldhonig | je kg | 7,00 – 9,50 |
| Blütenhonig | Großgebinde | 5,00 – 7,50 |
| Bio-Blütenhonig | je kg | 6,50 – 8,50 |
| Wald- und Blütenhonig ab Hof | 1000 g | 9,00–12,00 |
| | Bio 1000 g | 10,0–14,00 |
| | 500 g | 5,50 – 6,50 |
| | Bio 500 g | 5,50 – 7,20 |
| | 250 g | 3,50 – 4,50 |
| | Bio 250 g | 3,90 – 4,90 |

### 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 |

### Heu und Stroh

Erzeugerpreise je 100 kg inkl. Ust., regional zugestellt, Preiserhebung bei steir. Maschinenringen

| | |
|---|---|
| Heu Kleinballen | 18 – 24 |
| Heu Großballen | 16 – 23 |
| Stroh Kleinballen | 15 – 26 |
| Stroh Großballen geschnitten | 12 – 17 |
| Stroh Großballen gemahlen | 17 – 24 |
| Stroh Rundballen ab Feld | 9 – 13 |
| Reg. Zustellkosten je 100 kg | 3 – 6 |

### Silage

Erzeugerpreise je Ballen inkl. Ust., Preiserhebungen bei steir. Maschinenringen

| | |
|---|---|
| Siloballen ab Hof Ø 130 cm | 29 – 34 |
| Siloballen ab Hof Ø 125 cm | 25 – 31 |
| Reg. Zustellk. bis 30 km | 7 – 15 |
| Press- u. Wickelkosten | 14 – 17,5 |
| Presskosten | 6 – 8,20 |
| Wickelkosten 6-fach | 8 – 9,30 |

### Getreideerzeugerpreise Stmk

erhoben frei Erfassungslager Großh., je t, KW 37

| | |
|---|---|
| Futtergerste, ab HL 62 | 155 – 160 |
| Futterweizen, ab HL 78 | 160 – 165 |
| Mahlweizen, ab HL 78;12,5 P. | 165 – 170 |
| Körnermais, interv.fähig, E'17 | 135 – 140 |
| Nassmais, 25% EF, E'18 | 95 – 105 |
| Sojabohne, Speisequal., E'18 | 315 – 320 |

### Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steir. Landesproduktenhandel für die 37. Woche, ab Lager, je t

| | |
|---|---|
| Sojaschrot 44% lose, Sept. | 375 – 380 |
| Sojaschrot 44% lose, o.GT | 420 – 425 |
| Donausoja 44%, Sept. | 440 – 445 |
| Sojaschrot 48% lose, Sept. | 400 – 405 |
| Rapsschrot 35% lose, Sept. | 270 – 275 |

### Erzeugerpreise Bayern

| frei SH warm, Q: agrarheute.com | Wo.35 | Vorw. |
|---|---|---|
| Jungstiere R3 | 3,72 | +0,09 |
| Kalbinnen R3 | 3,58 | +0,06 |
| Kühe R3 | 3,04 | +0,02 |

### Börsenpreise Getreide

Notierungen der Börse für lw. Produkte in Wien, ab Raum Wien, Großhandelsabgabepreise je t, 5. Sept.

| | |
|---|---|
| Futtergerste | 160 – 165 |
| Futterhafer | 176 – 180 |
| Industriemais | 156 – 158 |
| Sojaschrot, 45% | 400 – 410 |
| Sojaschrot, 44%, GVO | 360 – 370 |
| Sojaschrot, 49%, GVO | 385 – 395 |
| 00Rapsschrot, 35% | 255 – 265 |
| Sonnenblumenschrot, 37% | 255 – 265 |

### Internat. Milchpreisvergleich

je 100 Kilo, 4,2 % F, 3,4 % EW

| *Arithm. Mittel; Q: LTO, AMA | Juli18 | Juli17 |
|---|---|---|
| Führende EU-Molkereien, Premium bei 500.000 kg* | 33,96 | 35,19 |
| Österreich AMA, Ø aller Qualitäten | 36,00 | 37,63 |
| Neuseeland | 31,34 | 33,98 |
| USA | 30,74 | 34,25 |

## RINDERMARKT

**Marktvorschau**

14. September bis 14. Oktober

| | |
|---|---|
| **Zuchtrinder** | |
| 1.10. | Greinbach, 10.30 Uhr |
| 8.10. | Traboch, 10.30 Uhr |
| **Nutzrinder/Kälber** | |
| 18.9. | Traboch, 11 Uhr |
| 25.9. | Greinbach, 11 Uhr |
| 26.9. | Edelschrott, 9.30 Uhr |
| 2.10. | Traboch, 11 Uhr |
| 9.10. | Greinbach, 11 Uhr |
| **Zuchtschafe** | |
| 6.10. | Traboch, 10 Uhr |

**EU-Marktpreise**

Jungstierfleisch R in Euro/100 kg, Schlachtgewicht, kalt, Woche von 27. August bis 2. September

| | | Tendenz/Woche |
|---|---|---|
| Deutschland | 378,46 | + 6,14 |
| Spanien | 378,40 | – 5,87 |
| Frankreich | 368,74 | + 1,10 |
| Italien | 356,20 | –17,32 |
| Österreich | 362,29 | – 1,68 |
| Polen | 335,77 | + 2,31 |
| **EU-28 Ø** | **367,51** | **+ 1,91** |

Quelle: Europäische Kommission

**Preise frei Rampe Schlachthof, 27.8. bis 2.9.**

inkl. Transport, Zu- und Abschläge

| | Österreich | Stiere | Kühe | Kalbinnen |
|---|---|---|---|---|
| E | Durchschnitt | 3,86 | 3,04 | 3,99 |
| | Tendenz | – 0,05 | – 0,20 | – 0,51 |
| U | Durchschnitt | 3,80 | 2,97 | 3,72 |
| | Tendenz | – 0,01 | + 0,01 | – 0,03 |
| R | Durchschnitt | 3,69 | 2,79 | 3,57 |
| | Tendenz | – 0,02 | ± 0,00 | + 0,02 |
| O | Durchschnitt | 3,34 | 2,45 | 2,90 |
| | Tendenz | ± 0,00 | – 0,01 | ± 0,00 |
| E-P | Durchschnitt | 3,75 | 2,53 | 3,58 |
| | Tendenz | – 0,02 | – 0,04 | ± 0,00 |

Ermittlung laut AMA, Viehmelde-VO BGBL.255/2014

**Rindernotierungen, 10. – 15. 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) | 3,49/3,53 |
| Ochsen (300/440) | 3,49/3,53 |
| Kühe (300/420) | 2,34/2,51 |
| Kalbin (250/370) | 3,06 |
| Programmkalbin (245/323) | 3,49 |
| Schlachtkälber (80/110) | 5,30 |
| **Zuschläge in Cent:** AMA: Stier: -18 M. 30, -20 M. 23; Ochse -30 M. 25, Kalbin -24 M. 49; Schlachtkälber 20 Jungstier -21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 65, Kuh 31, Kalbin 77 M gentechn.frei: 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 |

# Dazwischen liegen 300 Jahre

## *Der Buschenschank Kitzeckmüller baute gelungen dazu*

**Der historische Gastraum sollte bleiben, doch Küche und Verkaufsraum mussten her.**

Der Buschenschank Kitzeckmüller der Familie Temmel ist eine Augenweide: Die Gäste sitzen entweder in einem historischen Holzhaus oder genießen auf der Terrasse einen wundervollen Ausblick in die Südsteiermark. Doch hinter den Kulissen fehlte es an Platz. Daher suchten Andrea und Franz Karl Temmel nach Lösungen: „Wir brauchten eine neue Küche und einen Verkaufsraum. Dazu sollte auch gleich ein neuer Lagerkeller und ein Windschutz auf der Terrasse entstehen.“ Sie fanden Rat bei der Bauberatung der Landeskammer, die viel Erfahrung mit Sanierungen sowie Um- und Zubauten zu historischen landwirtschaftlichen Bauten hat.

### Modernes fügt sich ein

Von Beginn an stand fest, dass ein moderner, funktionaler Zubau mit Naturmaterialien entstehen sollte, der sich dem schönen Altgebäude unterordnet. Dafür musste ein altes Wirtschaftsgebäude weichen. Verbunden sind die beiden Bauten nun durch einen Glasgang in dem auch der Verkaufsraum Platz fand. Die WC-Anlagen befanden sich in einem Extra-Gebäude – auch sie wurden mit dem Glasgang angebunden. Gleichzeitig schloss sich dadurch die Lücke, durch die der Wind von Norden über die Terrasse zog. Im neuen, modernen Zubau sind nun Küche und Keller untergebracht. Der Keller ist dank der Hanglage über ein Rolltor befahrbar und bietet 46 Quadratmeter Nutzfläche. Im Erdgeschoß fanden auf 73 Quadratmetern Backraum, Kühlräume, Küche und der Verkaufsraum Platz.

### Funktionalität punktet

Andrea und Franz Karl Temmel sind mit dem Zubau sehr zufrieden: „Beim Stil gehen die Meinungen zwar auseinander, doch viele Gäste sind von der Architektur begeistert. Die neuen Räume funktionieren perfekt.“ **Roman Musch**

DAGMAR KREUTZER

### Bauberatung

**Historische landwirtschaftliche Gebäude** sind besonders erhaltenswert. Das heißt aber nicht, dass sie nicht mit Modernem kombiniert werden können. Neben ästhetischen und praktischen Aspekten muss bei der Sanierung auch bautechnisch viel berücksichtigt werden, damit es zu keinen Problemen kommt. Dafür ist die Bauberatung der Landwirtschaftskammer da: *Tel. 0316/8050-1389, dagmar.kreutzer@lk-stmk.at* oder *Tel. DW 1436, manfred.eder@lk-stmk.at.*

# Abluft-Forschungsstall eröffnet

## *Drei Systeme der Abluftreinigung bei Schweineställen werden erforscht*

In der Schweinehaltung können Ammoniak-Emissionen neben einer eiweißangepassten Fütterung auch über Luftwäscher reduziert werden. In Deutschland laufen diese Anlagen bereits.

### Praxistauglichkeit

Diese Technologien werden nun im neu eröffneten Forschungsstall der höheren Bundeslehr- und -forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein auf Praxistauglichkeit für steirische Verhältinisse getestet. Die zentralen Fragen dabei: Eignen sich die untersuchten Anlagen zur Nachrüstung bei bestehenden Ställen? Mit welchem Abscheidegrad für Ammoniak und Geruch ist zu rechnen? Bis zu welchen minimalen Abteilgrößen ist ein Einsatz sinnvoll? Wie hoch sind die Investitions- und die laufenden Kosten für den Betrieb und Serviceaufwand der untersuchten Technologien? Diese Fragen werden auf drei Gruppen zu jeweils 138 Mastschweinen aufgeteilt, mit drei unterschiedlichen Abluftreinigungen in Form von Wäscher- und Filterlangen sowie einer Kombination von beiden untersucht.

### Sehr detaillierte Studie

Als einziges Institut in Mitteleuropa erhebt Raumberg-Gumpenstein aktiv 24 Stunden am Tag und über eine gesamte Mastperiode den Gehalt an Ammoniak, Kohlendioxid, Methan und Lachgas in der Abluft. Finanziert wird der Versuchsstall zum Großteil vom Land Steiermark.

HBLFA RAUMBERG-GUMPENSTEIN

**Installierter Luftwäscher**

## RINDERMARKT

**Steirische Erzeugerpreise**

Totvermarktung, **September**

| Ø-Preis | Stiere | Kühe | Kalbinnen |
|---|---|---|---|
| | auflaufendes Monat bis KW 36 | | |
| E | – | – | – |
| U | 3,79 | 2,72 | 4,09 |
| R | 3,76 | 2,70 | 3,79 |
| O | 3,35 | 2,36 | 2,73 |
| **Summe E-P** | **3,76** | **2,42** | **3,82** |
| Tendenz | + 0,09 | – 0,07 | + 0,10 |

**Inklusive eventueller qualitätsbedingter Zu- und Abschläge**

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

## RINDERMARKT

**Lebendvermarktung**

3. bis 9.9., inkl. Vermarktungsgebühren

| Kategorie | Ø-Gew. | Ø-Pr. | Tend. |
|---|---|---|---|
| Kühe | 720,1 | 1,32 | + 0,06 |
| Kalbinnen | 443,3 | 1,89 | – 0,02 |
| Einsteller | 639,1 | 2,55 | + 0,05 |
| Stierkälber | 117,4 | 4,26 | –0,05 |
| Kuhkälber | 122,5 | 3,26 | – 0,03 |
| Kälber ges. | 118,4 | 4,06 | – 0,06 |

**AMA-Preise Österreich**

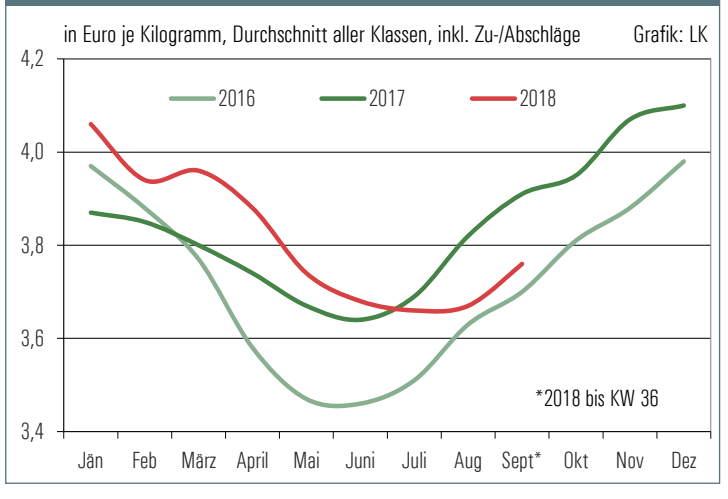
frei Schlachthof, 27. August bis 2. September

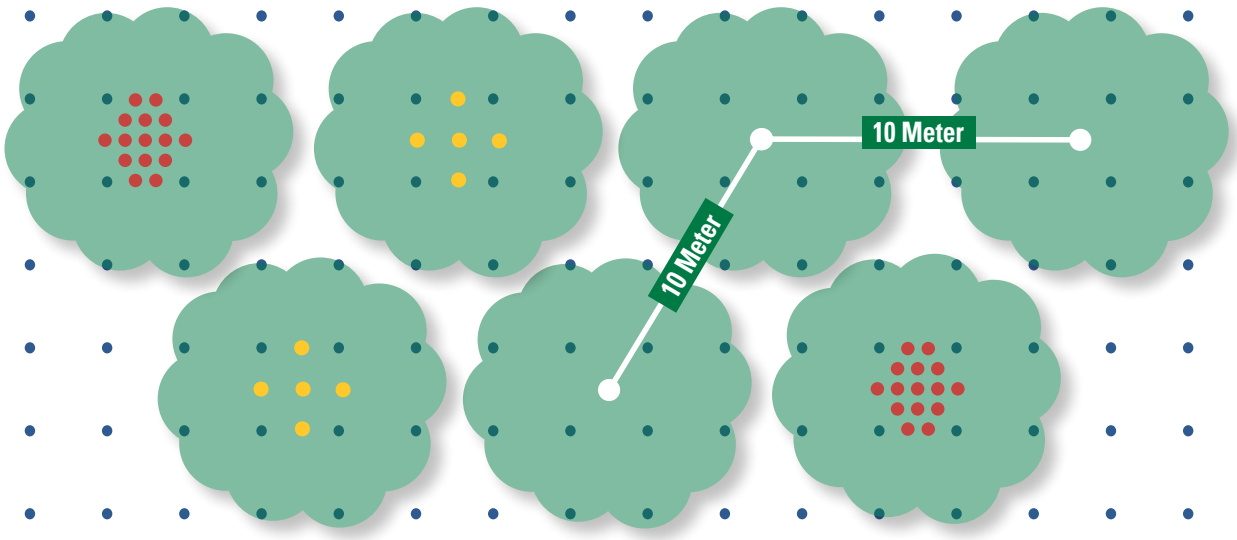
| Kategorie | Ø-Preis | Tend. |
|---|---|---|
| Schlachtkälber | 5,84 | + 0,01 |

### Kühe unverändert

Am europäischen Schlachtrindermarkt halten sich Angebot und Nachfrage die Waage. Die Preise tendieren von gleichbleibend bis leicht steigend. Am heimischen Markt wird von einem rückläufigen Angebot bei den Jungstieren berichtet. Da die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel-Stieren steigend ist, konnten die Qualitätszuschläge leicht erhöht werden. Die Notierung der Schlachtkühe ist diese Woche gleichbleibend, das Angebot gestaltet sich regional unterschiedlich. Die Notierung der Schlachtkälber tendiert diese Woche unverändert seitwärts.

**Schlachtstiere**






Krone Endbestand | Füllholz 2,5 x 2,5 m | Nester: 10–15er-Gruppe (Bu, Ei) | Zellen: 5er-Gruppe (Ahorn, Kirsch, Roteiche, Schwarznuss)

**Laubholzaufforstung.** Grundüberlegung ist der zukünftige Endbestand (Baumkronen), wo je nach Baumart fünf oder 15 Bäume sehr eng im gedachten Endabstand von mehr als zehn Metern gesetzt werden.
**Als Füllholz** dienen beispielsweise Hainbuche, Linde oder Schwarzerle (kleine blaue Punkte).
**Die Reservebäume** in diesen Endbestandszellen braucht man für Auslese und Auswahl der schöneren Bäume.

# Gute Zeit zum Bäumepflanzen

## *Damit können Arbeitsspitzen im Frühjahr abgeschwächt werden*

**Mischung der Baumarten, Herkunft und Qualität der Bäumchen zählen auch hier.**

Ob im Herbst oder Frühjahr aufgeforstet wird, ist für die Pflanze grundsätzlich egal. Die Pflanzung ist neben den natürlichen Einflussfaktoren wie Witterung, Bodenverhältnissen und Wasserversorgung immer ganz besonders von der Qualität der Arbeit abhängig. Fehler oder Schlampigkeit können zu Ausfällen oder langfristig zu Stabilitätsverlusten führen.

### Unterschiede

Für die Herbstaufforstung eignen sich unsere Nadelbaumarten, die nach dem Triebabschluss im September aus den Forstgärten ausgenommen werden können. Im Herbst findet bei milden Temperaturen noch ein Wurzelsprosswachstum statt und damit haben diese Pflanzen einen Startvorteil im Frühjahr. Bei den Laubbaumarten ist der Blattabfall ab Oktober abzuwarten. Dieser zeitliche Unterschied der Pflanzenverfügbarkeit macht bei Mischwaldaufforstungen oft organisatorische Probleme. Containerpflanzen sind diesbezüglich weniger empfindlich.

### Pflanzverbände

Eine gründliche Begehung der Aufforstungsfläche bildet die Grundlage für die exakte Aufforstungsplanung. Welche Flächenanteile sind bereits natürlich verjüngt, welche lassen mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Naturverjüngung erwarten und welche sind tatsächlich zu bepflanzen? Selbstverständlich sollen bei der Aufforstung kleinklimatische oder standörtliche Unterschiede (Wurzelanlauf, Stockachsel, frische Mulden oder Trockenstandorte) ausgenützt werden.

### Laubholzaufforstung

Im Gegensatz zu den Nadelholzaufforstungen ist die Aufforstung von Laubhölzern (Mischholzanteil) aufgrund der höheren Kosten und der für die qualitative Auslese nötige höhere Pflanzenzahl genauer zu betrachten. Aus der Aufforstungsskizze *(oben)* ist das Schema klar ersichtlich, wie sich die Baumkronen im Endbestand entwickeln sollen. Die Beimischung einzelner Laubholzheister zwischen Fichten soll vermieden werden.

### Qualität der Pflanzung

Die beste Planung und der günstigste Pflanzverband nützen wenig, wenn die Qualität der Pflanzarbeit vernachlässigt wird. Das sorgfältige Setzen ist Grundvoraussetzung für gesundes Anwachsen der Pflanzen und die Entwicklung eines vitalen Wurzelsystems. Fehlender Wurzelschnitt, Eindrehen der Wurzeln in zu kleine Pflanzlöcher oder -schlitze und mangelhafter Bodenschluss führen zu Wurzelverformungen oder zum Austrocknen. Speziell bei der Herbstpflanzung ist auf sehr guten Bodenschluss der Wurzelballen (Containerpflanzen) zu achten, da Frost den Wurzelballen sehr leicht ausfrieren kann. Eine Kontrolle im Frühjahr ist anzuraten. Die Pflanzen sind gegen Winterwildverbiss zu schützen.

### Förderung

Aufforstungen nach Kalamitäten können bei entsprechender Flächengröße und Baumartenmischung über das Forstförderprogramm LE 14-20 gefördert werden. Wichtig ist dabei, dass vor der Forstpflanzenbestellung ein entsprechender Förderantrag nach fachlicher Beratung gestellt wird. Wenden Sie sich dafür an die zuständigen Berater der Bezirkskammern und Bezirksforstinspektionen.

**Josef Krogger**

## Pflanzverbände

| Baumart | Pflanzverband in Meter | Pflanzenzahl N/ha | Bäume/ha im Endbestand | Standraum m² pro Baum |
|---|---|---|---|---|
| **Fichte/Tanne** | 2x2,5 oder 1,4x2,8 | 2.500 | 250 – 400 | 25 – 40 |
| **Lärche** | 2x2,3 oder 2x3,0 | 2.000 | 200 – 350 | 30 – 50 |
| **Buche/Eiche** | Nester | 1.500 | 70 – 100 | 100 – 130 |
| **Ahorn/Esche/Kiefer** | Zellen | 500 | 70 – 100 | 100 – 130 |

## Vorteile der Herbstaufforstung

**Arbeitsspitzen** können auf Herbst und Frühjahr verteilt werden. Je nach Pflanzenverfügbarkeit können bestimmte Baumarten früher gepflanzt werden.
**Der mögliche Zeitraum** für die Arbeiten ist im Herbst um zwei bis drei Wochen länger, da das Wachstum der Knospen und Triebe abgeschlossen ist.
**Das herbstliche Wurzelsprosswachstum** fördert eine gute Verankerung und sichert guten Anwuchserfolg.
**Ungünstige Frühjahrswitterung** wie Trockenheit oder Hitze wirken sich weniger stark aus. Die Pflanzen können sich dem jeweiligen Standort gut anpassen.
**Der oft erkennbare Pflanzschock** im Frühjahr durch Einschlag, Transport und Lagerung kann vermieden werden.
**Einzelschutzmaßnahmen gegen Winterverbiss** schon vorab möglich.

## Bestellaktion

**Die Forstpflanzenbestellungen** werden über die örtlich zuständigen Bezirkskammern in Zusammenarbeit mit den Waldverbänden in gewohnter Weise durchgeführt.
**Rechtzeitig Kontakt** mit dem zuständigen Berater aufnehmen, der über Pflanzenverfügbarkeit und Auslieferungstermine informiert.
**Auch Vorbestellungen** für das Frühjahr 2019 sind möglich.

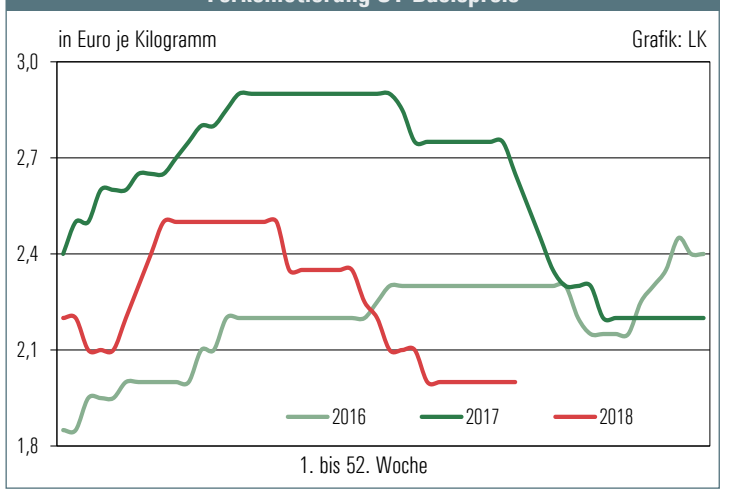
## GREINBACH

**Stabiler Marktverlauf in Greinbach.** 429 angebotene Tiere wurden restlos verkauft. Preise für Schlacht- und Futterkühe ziehen an. Stierkälber zufriedenstellend.

| 11. September 2018 | verk. | Ø-Gew. | Ø-Preis netto |
|---|---|---|---|
| Stierkälber bis 120 kg | 192 | 98,77 | 4,47 |
| Stierkälber 121 bis 200 kg | 109 | 139,73 | 4,39 |
| Stierkälber 201 bis 250 kg | 6 | 229,83 | 3,51 |
| Stierkälber über 251 kg | 8 | 290,12 | 2,83 |
| **Summe Stierkälber** | **315** | **120,30** | **4,30** |
| Kuhkälber bis 120 kg | 46 | 90,50 | 3,27 |
| Kuhkälber 121 bis 200 kg | 24 | 147,42 | 3,20 |
| Kuhkälber 201 bis 250 kg | 2 | 216,00 | 2,91 |
| **Summe Kuhkälber** | **72** | **112,96** | **3,22** |
| Einsteller | 6 | 291,50 | 2,63 |
| Kühe nicht trächtig bis 600 kg | 1 | 540,00 | 1,16 |
| Kühe nicht trächtig 601–700 kg | 3 | 674,33 | 1,36 |
| Kühe nicht trächtig 701–800 kg | 8 | 742,00 | 1,38 |
| Kühe nicht trächtig über 801 kg | 9 | 872,22 | 1,49 |
| **Summe Kühe nicht trächtig** | **21** | **778,52** | **1,42** |
| Kalbinnen bis 12 M. | 2 | 216,00 | 2,95 |
| Kalbinnen über 12 M. | 11 | 634,82 | 1,63 |
| Stiere | 1 | 397,00 | 2,30 |

## SCHWEINEMARKT

**Ferkelnotierung ST-Basispreis**




### Preiseinbußen

Am europäischen Schweinemarkt entwickeln sich Angebot und Nachfrage gegenläufig. Das Lebendangebot steigt stärker als die Nachfrage und somit wird von unvermeidbaren Preiseinbußen berichtet. In Deutschland wurde die Notierung um sieben Cent zurückgenommen. In anderen europäischen Ländern ist, infolge der deutschen Preisentwicklung, ebenfalls mit rückläufigen Notierungen zu rechnen. Auch am heimischen Markt wird derzeit nun von einer Überversorgung am Lebendmarkt berichtet. Die Notierung wurde ebenso um sieben Cent abgesenkt.

**Erhobene steir. Erzeugerpreise**

30. August bis 5. September

| | | |
|---|---|---|
| S | Ø-Preis | 1,73 |
| | Tendenz | +0,01 |
| E | Ø-Preis | 1,61 |
| | Tendenz | +0,01 |
| U | Ø-Preis | 1,40 |
| | Tendenz | – 0,02 |
| R | Ø-Preis | 1,16 |
| | Tendenz | – 0,12 |
| Su | S-P | 1,68 |
| | Tendenz | +0,01 |
| Zucht | Ø-Preis | 1,13 |
| | Tendenz | – 0,01 |

inkl. ev. Zu- und Abschläge

## SCHWEINEMARKT

**Notierungen EZG Styriabrid, 6. – 12. September**

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

| | |
|---|---|
| Basispreis ab Hof | 1,40 |
| Basispreis Zuchtsauen | 1,08 |

**ST-Ferkel, 10. bis 16. 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**

**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**
**Alles Knoblauch** – Gemüse und Medizin, 22.10., 17 Uhr
**Glutenfrei** – Germgebäcke und Brot, 16.10., 17 Uhr
**GRÜNE KOSMETIK-Workshop,** 17.10., 9 Uhr
**Käsegenuss** – eine kulinarische Reise, 25.10., 18 Uhr
**Rosskastanie** – Naturseife auf Bäumen, 31.10., 9 Uhr
**Sprossen** – kleine Kraftpakete, 18.10., 17 Uhr
**Aufstellungswerkstatt,** 23.10., 13.30 Uhr
**Körbe wickeln** mit Gräsern und Kräutern, 27.10., 9 Uhr
**Stoffdrucke** mit alten Modeln, **29.10.,** 8.30 Uhr
**30.10.,** 8.30 Uhr
**Zwirnknöpfe** kunstvoll wickeln, 24.10., 17.30 Uhr

## STEIERMARK NORD

**▶ EDV und Informationstechnologie**
**digital – lokal, 18.10.,** 18 Uhr, BK Obersteiermark, Bruck an der Mur; **23.10.,** 18 Uhr, BK Liezen

**▶ Gesundheit und Ernährung**
**Die grüne Hausapotheke,** 16.10., 13 Uhr, Fachschule Grabnerhof, Admont
**Köstliche Strudelvariationen,** 20.10., 13 Uhr, NMS Thörl

**▶ Tierhaltung**
**Der Laufstall am Berg, 18.10.,** 9 Uhr, GH Pöllauerhof, Neumarkt in Steiermark; **24.10.,** 9 Uhr, GH Hammerschmied, Ranten
**Klauengesundheit** und Tierwohl bei Milchkühen, 18.10., 9 Uhr, Fachschule Grabnerhof, Admont
**Klauenpflege,** 29.10., 9 Uhr, LFS Kobenz
**Schnelle Hilfe im Stall,** 16.10., 9 Uhr, GH Häuserl im Wald, Mitterberg-St. Martin
**Trockenstellen** und Eutergesundheit, 17.10., 9 Uhr, Hblfa Raumberg-Gumpenstein, Schloss Gumpenstein
**ZLG Klauenpflege** Grundlehrgang, 22.10., 8.30 Uhr, Hblfa Raumberg-Gumpenstein, Irdning

**▶ Unternehmensführung**
**Betriebskonzept,** 16.10., 9 Uhr, BK Murtal, Judenburg

**▶ Urlaub am Bauernhof**
**Beschwerdemanagement** und die Reklamation als Chance, 31.10., 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

## STEIERMARK MITTE

**▶ EDV und Informationstechnologie**
**digital – lokal,** 17.10., 18 Uhr, BK Weiz
**Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11** des Stmk. PSMG 2012, **24.10.,** 9 Uhr, Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz; **30.10.,** 9 Uhr, LFS Stainz + Vorführung im Praxisteil
**UBB-Schulung** für konventionelle Betriebe, 29.10., 13 Uhr, Schilcherlandhof, Stainz

**▶ Tierhaltung**
**Der Laufstall** am Berg, 30.10., 9 Uhr, GH Unterberger – Jagawirt, Heilbrunn
**Klauengesundheit** und Klauenpflege bei Schafen, 19.10., 9 Uhr, LFS Grottenhof (Betriebsteil Graz), Graz
**Moderner Stallbau** für Rinder, Schafe und Pferde, 17.10., 9 Uhr, Dorfwirt Müller, Bärnbach
**Praxiskurs Karpfenteichwirtschaft,** 19.10., 9 Uhr, Spofize, Werndorf

**▶ Unternehmensführung**
**Betriebskonzept,** 17.10., 9 Uhr, GH Pack, Hartberg

**▶ Urlaub am Bauernhof**
**Kreative Herbstdekoration** mit Schätzen aus der Natur, 19.10., 9 Uhr, Gstaudawerk – Blüten und Kräuterwerkstatt Familie Fabsits, Buch

## STEIERMARK SÜD

**▶ Direktvermarktung**
**Der richtige Weg** zum „Edel"brand, 23.10., 9 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz

**▶ EDV und Informationstechnologie**
**digital – lokal,** 30.10., 18 Uhr, BK Leibnitz


## 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


## REALITÄTEN

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

**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

**Für Christbaumkultur**
4.600 m² gerodetes Waldgrundstück am Stadtrand von Graz-Lustbühel, direkt an der Straße, auf 10 Jahre, kostenlos zu vermieten,
Tel. 0664/3442280

**Wald** zu verkaufen, Graz-Umgebung, 2,2 ha,
Tel. 0680/3104979

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

**6 ha Wald,** Nähe Trofaiach, Großteils ältere Fichtenbestände,
Tel. 0664/3820560,
info@nova-realitaeten.at

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

**Kleines Weingut** von ausländischem Käufer zu kaufen gesucht, **info@immobilie-austria.de,**
Tel. 04277/2476

Kaufe **Eigenjagd** ohne Makler,
Tel. 0664/4875951

**Laufschienen** für Schubtore
Formrohr, T-Stahl,...
07277/2598
Ihr Spezialist
www.bauernfeind.at

**Kärnten: 160 ha Eigenjagd inkl. 30 ha Einschluss,** nahe Flughafen Klagenfurt, Gamswild, Rot- und Rehwild, Jagdhütte mit sehr guter Zufahrt, Kessellage, keine Servitute, GmbH Übernahme, Grundverkehr erledigt. Alleinbeauftragt! KP auf Anfrage. Bischof Immobilien, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

**3,5 Hektar Wiese und Acker** ab 2019 zu verpachten,
Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
**KW: Kulmland/Umgebung**

**Destillerieanlage** für Obstsäfte und Destillate mit Betriebsobjekt zu verkaufen, in der Nähe von Stockerau auf 1.628m² Grund. Erweiterung im 1. Stock möglich, auch zu Wohnzwecken. Destillate, Lager und alle Arbeitsgeräte, einschließlich Traktor und Maschinen, werden mit übergeben.
Tel. 0699/11545499
www.bar-immobilien.at

Wir suchen einen kleinen Bauernhof, Eigenjagd, **Weingarten, Wald,** zu kaufen!
BUB-Agrar-IMMO,
www.bub-gmbh.at,
Tel. 0664/2829094

**Pachtflächen** gesucht, Weiterbewirtschaftung vom Besitzer/in möglich,
Tel. 0664/88538255

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

**Ersatz-Aufforstungsfläche** für Rodung in Graz-Umgebung zu verkaufen,
Tel. 0664/2305804

**Eigenjagden, Forst- und Waldbesitzungen** in jeder Größe zum sofortigen Ankauf gesucht!
Ca. 250 vermögende, bonitätsgeprüfte Kunden vorgemerkt! Ihr Partner seit 36 Jahren:
info@nova-realitaeten.at
www.eigenjagden.at
Tel. 0664/3820560

## TIERE

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

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

**Gehegeauflösung,** Damhirsch Schaufler 6. Haupt für Abschuss oder Zucht, Tiere und Kälber geschlachtet zu verkaufen,
Tel. 0664/4754525

**PKW-Anhänger:**
**Beste Qualität direkt vom Hersteller**
Heiserer-Anhänger
St. Johann i. S.
0 34 55/62 31
www.heiserer.at

**Abverkauf** von Mutterkühen, lasse auswählen (trächtige oder mit Kälber) Fa. Schalk,
Tel. 0664/9192614

**20 Kreuzungsferkel,** 25-30 kg, € 60,–/Stück,
Tel. 0650/3315707

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

## ZU VERKAUFEN

**Streuobstbäume,** zu verkaufen,
**Tel. 0676/3872898**

**Lancman Holzspalter,** Kreissägen, Bündelgeräte, großes Lager, Sofortlieferung,
Tel. 03170/225,
**www.soma.at**

**ERSATZTEILE**
für Same, Lamborghini, Hürlimann und Deutz-Fahr. Neu und gebraucht mit Expressversand.
www.hoelzlberger.at
Tel. 07259/3797-0
A-4523, Neuzeug OÖ

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

**MK Agrar Produkte**
**TOP QUALITÄT: WIESENHEU,** heißluftgetrocknete **LUZERNE,** Luzerne- und Gras Pellets, Luzerne-Gras-Heu-Mix, **STROH** (Häckselstroh entstaubt), Effektspan-Einstreu mit Lieferung in ganz Österreich und gratis Futtermittelanalyse. Auch in **BIO-QUALITÄT** DE-ÖKO-034
Tel. +49(0)174/1849735
oder info@mk-agrarprodukte.de

**Tajfun Seilwinden,** neu und gebraucht ab € 800,–
über 100 Stück lagernd
Tel. 03170/225
**www.soma.at**

**Bichler Metallhandel**
**TRAPEZPROFILE & SANDWICHPANEELE**
für Dach und Wand.
**Dauertiefpreis!**
Verschiedene Farben und Längen.
Maßanfertigung möglich!
Preis auf Anfrage:
Tel. 07755/20120
E-Mail: tdw1@aon.at
**www.dachpaneele.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**

**Holzprofi austria**
**Kapp-Gehrungssäge Holzprofi SRO305**
hohe Schnittqualität, 230 Volt, Sägeblattdurchmesser 305 mm, Gewicht 23 kg, € 345,–
Holzprofi Pichlmann
Oberösterreich:
Tel. 07613/5600
Steiermark:
Tel. 03335/4545
www.holzprofi.com

Verkaufe **Nordmanntannen,** alle Größen, Nordmanntannen Reisig,
Tel. 0676/4417891

**Silomais** ab Acker zu verkaufen, top Qualität, GU, Tel. 0660/4747790

**MAISSILAGEBALLEN**
von Ernte 2018 in bester Qualität jetzt bestellen.
AGRAR SCHNEEBERGER liefert bis vor die Haustüre!
Tel. 0664/88500614

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

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

# Ziel Côte d'Azur

*Leserreise von 18. bis 23. März 2019*

Wo die Alpen auf das Mittelmeer treffen, befinden sich auf französischer Seite die Côte d'Azur und auf italienischer das Piemont. Dorthin führt von 18. bis 23. März 2019 die Leserreise der Landwirtschaftlichen Mitteilungen. Zu den Highlights dieser sechstägigen Reise, die 1.445 Euro kostet, zählen die Besichtigung der Stadt Nizza, der Besuch einer Parfümfabrik in der Parfümstadt Grasse, die Verkostung von Olivenöl auf einem Bauernhof, ein Stadtbummel in Cannes, eine Fahrt ins Fürstentum Monaco mit Stadtbesichtigung, der Einblick in den Anbau von Zitronen nahe der Stadt Menton, die Fahrt entlang der ligurischen Küste in die Weinbauregion Barolo, wo ein Weingut sowie ein Trüffelbetrieb in Alba besichtigt werden, die Stadt Turin mit Besuch einer Schokoladenmanufaktur sowie eine Tour in die Sektregion Asti mit Fassbinderei und Weinkellerbesuch.

▶ **Anmeldung:** *Tel. 03182/626 22012, semlitsch@agria.com*

**Start am 18. März in Nizza, Ziel am 23. März in Mailand**

# So ein Zirkus

*Eintrittskarten für Louis Knie zu gewinnen*

Noch bis 30. September gastiert der Zirkus Louis Knie in Graz bei der Helmut-List-Halle. Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen verlosen 25 Mal zwei Freikarten. Zum Mitmachen einfach bis Montag, 17. September, das **Gewinnspielformular auf www.stmk.lko.at** ausfüllen. Die Eintrittskarten werden für die, per E-Mail verständigten, Gewinner am Zirkuseingang hinterlegt. Wer nicht auf sein Glück hoffen möchte, kann natürlich auf *www.louisknie.com* oder *Tel. 0664/1919700* Karten für sich reservieren.

### Großes Staunen

Internationale und preisgekrönte Artisten sorgen für Staunen. Direktor Louis Knie jun. wird seine Pferde in einer neu inszenierten Dressur präsentieren und beweist auch, dass Kühe einiges drauf haben. Für gute Laune sorgt der italienische Spaßmacher „Mr. Lorenz", der sogar schon Papst Franziskus zum Lachen brachte.

DIRKJAN RANZUN

**Mr. Lorenz (o. r.) brachte schon den Papst zum Lachen!**

**Forstanhänger von Palms!** Von 6 bis 15 Tonnen Tragkraft, Kräne von 4 bis 8,6 Meter Reichweite.
Tel. 03170/225
**www.soma.at**

**Apfelsafterzeugung Mostomat**, 500 bis 600 Liter Stundenleistung mit 8-stelligem Abfüller. **Sortiermaschine** Grefa A3, günstig zu verkaufen, Tel. 0664/1524669

**Rückezange** Uniforest, Typ Scorpion Pro 3, 180 Grad, wenig gebraucht, Tel. 0664/1614441

Verkaufe **Traktor** mit diversen Geräten, Tel. 0676/4324237

**Mulcher ZANON,** Aktionspreise! Sehr robuste Konstruktion, Sofortlieferung, viele Modelle, Tel. 03170/225, **www.soma.at**

**Weidetore** und **Panels** von 1 bis 6 Meter zu günstigen Preisen. z.B. Weidetore:
2-3 Meter = € 129,–
4-5 Meter = € 179,–
Lieferung ab € 400,–
Frei Haus!
Tel. 0699/88491441

**Zirbenholz:**
**150-200 Efm geschlägertes Zirbenholz** zu verkaufen. Länge von 2-6,50 Meter, wird frisch im September geschlägert. Leichte Abfuhr, frei Weg mit LKW-Zug. Nähe Judenburg. Anbote werden erbeten. KAB Biowärmeerzeugung, Tel. 0664/3577180

300 kg **Dinkel,** Nähe Gleisdorf zu verkaufen, Tel. 0664/1261982

Veredelte **Kastanien-,** Wallnuss- und Haselnuss-**Bäume,** großfruchtig sowie Blauglockenbäume bis 2,5 Meter günstig abzugeben, Tel. 0664/1600979

**Trichtersilo,** 4 Stützfüße, Volumen: 18 m³ plus 6 Meter Entnahmeschnecke, Tel. 0699/13115131

## KAUFE/SUCHE

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

**Lärchenholzpfähle,** fein gewachsen, für Zaunbau gesucht, Mindestlänge 2,3 Meter, Tel. 0664/88538255

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**
**MULTIFUNKTIONS-WAAGE** mit Kassenfunktion und Bon – Etikettendruck!
**Web: www.rauch.co.at**
Tel. 0316/8168210

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

## OFFENE STELLEN

Landwirtschaftlicher Facharbeiter oder Meister (m/w) für den Immobilienverkauf gesucht! AWZ: **Agrarimmobilien.at,** Tel. 0664/8697630

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

**Die Massey Ferguson S-Range von 95 bis 400 PS**

# Super Heroes: Die MF S-Range

Massey Ferguson präsentiert die S-Range – die in Frankreich gefertigten Hightech-Traktorbaureihen: Vom neuen, 95 PS starken MF 5709 S, bis hin zum MF 8740 S, dem leistungsstärksten Modell mit 400 PS, überzeugen alle Modelle mit dem Besten ihrer Klassen und setzen neue Maßstäbe in puncto Effizienz, Komfort, Sicherheit und Design.
Mit der Serie MF 5700 S bringt MF die Nachfolger der beliebten Allrounder-Baureihe MF 5600 – komplett überarbeitet und mit zahlreichen Neurungen ausgestattet, welche neben einer Senkung der Betriebskosten auch zu einer merklichen Steigerung von Arbeitskomfort und Einsatzflexibilität beitragen. Angetrieben werden die vier neuen Modelle von modernsten Vierzylinder-AGCO-Power-Motoren mit 95 bis 130 PS.
Mit der Baureihe MF 6700 S (120 bis 200 PS) führt Massey Ferguson modernste Vierzylinder-AGCO-Power-Technik in einem Leistungsbereich ein, der zuvor von Sechszylinder-Traktoren dominiert wurde.
Die Baureihe MF 7700 S garantiert äußerst zuverlässige, unkomplizierte und wartungsarme Traktoren, die bei allen erdenklichen landwirtschaftlichen Arbeiten für Effizienzsteigerungen sorgen und so die Rentabilität verbessern.
Mit dem neuen MF 8700 S legt Massey Ferguson die Messlatte einen Tick höher. Zu den großen Neuerungen gehören die AGCO-Power-Motoren mit hocheffizienter SCR-Technologie. **www.austrodiesel.at**

**Siegfried ist der ertragsstärkste Mahlweizen**

# Siegfried, Florencia und Barok

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. Der offizielle ertragsstärkste Mahlweizen Siegfried kam auch mit diesen Bedingungen 2018 am besten zurecht. Siegfried ist ertragsstabil, sehr standfest und tolerant gegenüber Gelbrostinfektionen. Die Fungizidstrategie kann daher voll und ganz auf Septoria tritici und Ährenfusarien ausgerichtet werden. Für Spätsaaten ist der saatzeitflexible Einzelährentyp Pedro die erste Wahl.
Bei intensiv wirtschaftenden Veredlern rückt die standfesteste Weizensorte Österreichs (Standfestigkeit APS 1) Florencia zunehmend in den Fokus. Nach wie vor ist der frühreife und kurze Barok sehr beliebt. Dieser verfügt über eine, für einen Futterweizen, beachtliche Kornausbildung und gute Toleranzen gegenüber Septoria-Tritici- und Fusariuminfektionen.
Für die gezielte Qualitätsproduktion in der Steiermark ist der äußerst korn- und fallzahlstabile Messino die erste Option. Messino ist wie der bewährte Pedro im 500-Kilo-Big-Bag erhältlich. **www.probstdorfer.at**

# Ertragreiche Weizen- und Triticalesorten von „Die Saat“

**Sorten mit geringer Fusarium- und Krankheitsanfälligkeit sind einziges Mittel in Jahren mit überdurchschnittlich hohen Niederschlägen**

Für die Steiermark sind dazu bestens geeignet:
**Bernstein (BQ 8):** Die meistgebaute Qualitätsweizensorte Österreichs war 2018 in vielen Praxisversuchen sowohl qauntitativ (im Ertrag) als auch qualitativ die Beste. Auch aus der Praxis gab es viele positive Rückmeldungen zu diesem standfesten Kolbenweizen. Auf schwachen Böden sind frühreifere Sorten vorteilhafter.
**Axioma (BQ ~ 7):** Mit ähnlich guten Eigenschaften wie Bernstein ausgerüstet, jedoch kürzer und noch besser bei Fusarium, eignet sich diese Sorte bestens bei Vorfrucht Mais.
**Spontan (BQ 4):** Spontan ist die Mahlweizenempfehlung Nummer 1. Die Sorte ist sehr standfest, frühreif, gesund (wenig Fusarium) und zeichnet sich durch hohe Kornerträge mit sehr hohem Proteinwerten aus. Damit ist sie auch bestens bei Vorfrucht Mais und Gülleeinsatz geeignet.
**Apostel (BQ 5):** Diese kerngesunde Sorte eignet sich auch bei mittlerer und geringer Intensität sehr gut. Sie erreicht sehr gute Erträge mit guten Qualitäten und Fusariumtoleranz.
**Hewitt:** Hewitt ist die erste Wahl bei Futterweizen in der Steiermark. Wie bei jedem Futterweizen ist jedoch für ein gesundes Futter das Fusarium zu bekämpfen. Interessant ist auch der neue, ertragreichere WPB Calgary.

### Triticale

**Cappricia:** Diese kurzstrohige Sorte zählt zu den gesündesten Triticalesorten. Mit ihrer sehr guten Standfestigkeit ist Cappricia bestens für intensive Nutzung geeignet.
**Mungis:** Diese strohreiche, gut standfeste Sorte zeigt neben guten Erträgen (wie auch Cappricia) eine gute Auswuchsfestigkeit. Auch die Winterhärte ist ausgezeichnet.

*Anton Kern, Die-Saat-Berater*

**Gesunder Triticale-Bestand**

# Land & Leute

AKTUELLES AUS DER STEIERMARK VON ROMAN MUSCH 0316/8050-1368 oder roman.musch@lk-stmk.at

**Lukas und Gauster überreichten Matthias Medardt den Gewinn** LK

## Facebook-Gewinner I

Spitzenkoch Michael **Gauster** hat vor kurzem vorgezeigt, wie man alle Teilstücke vom Flügerl bis zum Rücken verwenden kann – durch Zupfen. Auf Facebook wollte die Landwirtschaftskammer wissen, welches das Lieblings-Maishendlgericht ist und verloste einen 100-Euro-Gutschein für Gausters Restaurant. Markus **Lukas,** Sprecher der steirischen Masthendl-Halter, überreichte dem Gewinner Matthias **Medardt** den Gutschein. Er wird aber nicht der einzige Gewinner bleiben, denn das Facebook-Gewinnspiel ging weiter.

**Vizepräsidentin Maria Pein kam zum Bäuerinnen-Frühstück** BÄUERINNEN

## Guter Start in den Tag

Ein ordentliches Frühstück gibt Kraft für den Tag – wer könnte das besser wissen als Bäuerinnen. Bereits zum 14. Mal luden die Feldbacher Bäuerinnen zum Frühstück. Dabei zeigten sie den Besuchern im Thaller Center, wie man Spagatkrapfen bäckt – da mundete es im Anschluss gleich besser.

**Renner und Gschier freuten sich über die gelungene Graz-Premiere** J.PELLETER

## Bio-Weinkost-Premiere

Zum ersten Mal fand in Graz eine Bio-Weinkost statt. In der Thalia erzählten unter dem Motto „WeinBioGrafien“ 24 Bio-Winzer die Geschichten ihres Weines. Bio-Obmann Thomas **Gschier** und Geschäftsführer Sepp **Renner** waren ebenso wie die Besucher von der gelungenen Premiere begeistert.

**Diese Herren in der Mitte sind seit 60 Jahren Meister** ARGE MEISTER

## Meister unterwegs

Johannes **Fiedler,** Obmann der Arbeitsgemeinschaft der Meister freute sich beim traditionellen Wandertag über eine Rekordteilnahme. 150 Meisterinnen und Meister aus unterschiedlichsten landwirtschaftlichen Berufen waren in der Gasen mit dabei – darunter 70 mit rundem Jubiläum. Da spielten auch die Stoakogler extra auf.

**240 Jugendliche pilgerten teilweise tagelang nach Mariazell** KK

## Landjugend auf Wallfahrt

„Eine Woche lang war eine Gruppe aus Deutschlandsberg unterwegs“, zollt Landjugendreferent Daniel **Hengster** den Landjugendlichen Respekt. Zur gemeinsamen Abschlussmesse der „Fit for Spirit“-Wallfahrt mit Pater Superior Michael **Staberl** kamen 240 Landjugendliche aus der ganzen Steiermark.

1 **Almabtrieb beim Milchfest.** 120 Rinder kamen vom Weinmeisterboden direkt zur Prankherwirtwiese ins Festareal.
2 **Käse und Milch.** Die Milchhoheiten rührten die Werbetrommel für das weiße Gold und für regionalen Käse.
3 **Geschmückte Tiere.** Wenn auf der Alm alles gut gegangen ist, dann kommen die Tiere geschmückt ins Tal.
4 **Prominente Gäste.** Auch Präsident Franz Titschenbacher und Landesbäuerin Gusti Maier besuchten das Milchfest.
5 **Eine kleine Rast.** Robert Herk, Leiter des Veranstaltungskomitees, einer kurzen Rast.
6 **Gute Stimmung.** Bei den mehr als 3.000 Gästen herrschte gute Stimmung, auch das Wetter passte.
7 **Malwettbewerb.** Auch die Siegerinnen und Sieger beim Malwettbewerb der Schulmilchbauern wurden ausgezeichnet.
8 **Weißes Gold im Mittelpunkt.** Cheforganisator Karl-Heinz Egger freut sich mit den Milchhoheiten über den großen Erfolg des Festes.

# Milchfest war ein Hammer

Die wunderschön gepflegte Landschaft rund um St. Marein/Feistritz, Bezirk Murtal, bildete die Kulisse: Mehr als 3.000 Gäste erlebten beim steirischen Milchfest einen traditionellen Almabtrieb mit 120 geschmückten Rindern, waren live beim Rösten von Murtaler-Käse, beim Butterrühren und beim Topfenmachen dabei. Und die Milchhoheiten Doris **Haissl**, Sophie **Spath** und Birgit **Kaufmann** wurden ihrer Rolle als Botschafterinnen für das weiße Gold mehr als gerecht: Sie rührten unaufhaltsam die Werbetrommel für Milch sowie Käse und erläuterten deren Vorzüge. Ins Schwärmen kommt Cheforganisator Karl-Heinz **Egger:** „Das Milchfest war ein Hammer. Den Gästen war die Begeisterung von den Gesichtern abzulesen.“ Auch der Chef des Veranstaltungskomitees, Robert **Herk** sagt: „Es ist alles super gerannt. Das Wetter war ein Traum, das Gegrillte vom Murbodner Ochsen ein Gaumenerlebnis und auch alle Standler waren zufrieden.“ Rund 200 freiwillige Helfer haben am Festerfolg mitgewirkt. **Egger:** „Sie haben mitgeholfen, dass das Milchfest den Namen Top-Veranstaltung verdient.“ Mit dem Austragungsort St. Marein/Feistritz zeigten die steirischen Milchbauern den Gästen auch, dass sie mit ihren Rindern und mit großem Einsatz, die für den Tourismus so attraktive Landschaft gestalten. Dazu Präsident Franz **Titschenbacher:** „Jedes Rind pflegt einen Hektar Wiesen und Weiden. Die Bauern sind mit ihren Wiederkäuern große Landschaftsarchitekten“, so der Präsident. Im kommenden Jahr gibt es eine Neuauflage, wenn in der Gaal das zehnjährige Milchfest-Jubiläum gefeiert wird. **R.W.**

# Gartenzauberlehrling macht Silber

Zauberhaft, was österreichs Gärtnerlehrlinge beim Bundslehrlingswettbewerb in Haus im Ennstal in kurzer Zeit schufen. Die 30 Starter mussten nämlich nicht nur ihr Wissen unter Beweis stellen, sondern auch ihr Geschick beim Bepflanzen eines Beets. Gernot **Prattes,** Lehrling in der Versuchsstation Wies machte dabei Silber im Einzelbewerb und darf nun auch beim zweijährlich ausgetragenen europäischen Berufswettbewerb antreten. Gewonnen hat Sarah **Hummer** (NÖ).

**Gernot Prattes ist Vizestaatsmeister der Gärtnerlehrlinge** ENZENSBERGER

# Blitzlichter aus Gornja Radgona

Zum Abschluss der heurigen Internationalen Messe Agra in Gornja Radgona lud Landeshauptmann Hermann **Schützenhöfer** im Rahmen des 50. Steiermark-Tages auf der Messe zum Empfang. Seit vielen Jahren sind heimische Firmen auf dieser immer wichtiger werdenden Messe vertreten (rechts). Während Stalltechnikanbieter Alois **Niederl** geringeren Besuch wahrnahm, jubelte die Rinderzucht Steiermark über den Sieg von Web-Tochter Holiday von Manfred **Gabbichler** beim Preisrichten.

1 **Landeshauptmann** Hermann Schützenhöfer kam zum 50. Jubiläum des Steirertages.
2 **Austro Diesel** war mit MF-Traktoren auf der Messe. „Die Agra war wieder ein voller Erfolg“, freute sich Geschäftsführer Johann Gram.
3 **Saatbau Linz** ist Fixstarter auf dieser internationalen Messe und berät in Deutsch, Slowenisch und Englisch.
4 **Agrica** ist Komplettanbieter für Ölkürbis vom Feld bis ins Regal. Für Geschäftsführer Franz Kapaun steht fest: „2019 kommen wir wieder“.