



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 2019
Sie finden uns im Internet unter
www.stmk.lko.at

Inhalt



Lebensmittel mit Geflügel. Brandaktueller Store-Check zur Herkunft: Bei vielen Lebensmitteln mit Geflügel steht Österreich drauf, obwohl Ausland drinnen ist. 2, 3

Schweinezucht. Fusion der Verbände Steiermark, Niederösterreich und Oberösterreich zu Pig Austria. 4

Herbstantrag. Für Öpul-Begrüner läuft die Frist: Abgabeschluss ist heuer am Dienstag, dem 15. Oktober. 4

Vifzack. Mit seiner Paulownien-Kultur ist Roland Gutmann Anwärter für den Agrar-Innovationspreis. 7

Apfelsäfte. Der große Unterschied zwischen Direktsäften aus bäuerlicher Hand und Industriesäften. 2, 3

Wiederaufforstung. Lokalaugenschein am Schöckl: Zehn Jahre Orkan Paula – geglückte Wiederbewaldung. 12, 13

Terminkalender. Fachveranstaltungen, Kurse, Bodentipp und Rezept. 8, 9

Besuchen Sie uns auf facebook!

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



Rot-weiß-rote Aufdrucke auf Lebensmittelverpackungen sind oft keine Garantie für heimische Herkunft

Hendl aus Brasilien: Nein, danke!

Vorab die klaren Fakten: Die heimischen Geflügelmäster haben sich gut für die Zukunft aufgestellt. Dazu Geflügel-experte Anton Koller: „Sie haben kräftig in moderne tierfreundliche geräumige Ställe mit Tageslicht und dem weltweit größtem Platzangebot, gesunder Luft sowie täglich frischer Einstreu investiert.“ Weiters füttern die heimischen Mäster garantiert gentechnikfrei. Daher gelang es, in den vergangenen Jahren bei steigendem Konsum die Selbstversorgung mit heimischem Geflügelfleisch um mehrere Prozent-

punkte zu erhöhen. „Obwohl Geflügelfleisch immer beliebter und nach höchsten Standards großgezogen wird, ist die Fortsetzung dieses Erfolgsweges eine große Herausforderung“, sagt Koller.

Leere Stallungen

So übt der Gniebinger Geflügelverarbeiter Dieter Lugitsch scharfe Kritik an den Tiefpreis-Aktionen des Handels: „Wir kommen überhaupt nicht mehr zum Zug. Aktionsgeflügel ist meist aus Ungarn, Polen oder der Ukraine. Die Folge: Die Auslastung leidet und die Bauern

haben unnötige, teure Leerstehzeiten der Ställe.“ Die Kammer setzt sich gegen eine weitere Marktöffnung durch Freihandelsabkommen ein und macht sich für eine transparente Herkunftsinformation der Konsumenten stark. Beim jüngsten Geflügel-Store-Check haben Fertig- und Halbfertigprodukte äußerst schlecht abgeschnitten. „Wir brauchen keinen Backhendlsalat aus Brasilien“, bringt es Vizepräsidentin Maria Pein auf den Punkt. Erfreulicherweise kommt auch Bewegung in die geforderte Herkunftskennzeichnung. **Seiten 2, 3, 4**

Empörung

Was drauf steht, muss auch drinnen sein. Alles andere fällt in die Kategorie von Schummeleien und Mogeleyen. Woher kommt das Fleisch in den Geflügel nuggets und der Putenwurst, woher der Apfel im Apfelsaft? Mit diesen beiden Store-Checks hat die Kammer aufgedeckt, dass viele Hersteller regelrecht auf den Nasen der Konsumenten herumtanzen: Denn auf einem erheblichen Teil der Verpackungen wehen Österreich-Fähnchen, die die heimische Herkunft der Lebensmittel vorgaukeln – in Wirklichkeit ist aber Ausland drinnen.

Das Bewusstsein für heimische Lebensmittel ist österreichweit gesehen in der Steiermark am größten. So ist auch der Aufschrei in den Medien zu verstehen, insbesondere auch im Internet, als dieser Tage ungarische Billigäpfel feilgeboten wurden, obwohl dieselbe Sorte gerade bei uns geerntet wird. Man wird sehen, ob das Dementi des Anbieters, die Äpfel seien eh aus Österreich, dem Isotopen-Herkunftstest von Obstbauverband und Kammer standhält. Für eine weitere Welle der Empörung sorgen derzeit auch Äpfel aus Südafrika und Italien. Doch zurück zu den Mogelpackungen bei den Halbfertig- und Fertiglebensmitteln. Im April kommenden Jahres wird es nach langjähriger Forderung der Bauernvertretung EU-weit zu strengeren, konsumentfreundlicheren Regeln bei der Herkunftskennzeichnung kommen, wobei dafür noch hart verhandelt wird. Auch eine weitere Kennzeichnungslücke ist noch zu schließen: die Herkunft der Lebensmittel in Großküchen und in der Gastronomie. Auch das ist alles andere als ein Spaziergang.

Rosemarie Wilhelm

www.cornvit.at

CORN VIT

Tierisch gute Futtermittel.

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

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

Klimawandel ist bedrohlich

Eine aktuelle repräsentative Umfrage von Demox Research im Auftrag von proHolz Austria zeigt: 85 Prozent der Befragten halten den Klimawandel für bedrohlich, 87 Prozent sehen in ihm konkret auch eine Gefahr für die Wälder. Zugleich sprechen sich 72 Prozent für eine stärkere Nutzung von Holz aus – etwa im öffentlichen Bereich beim Bau von Kindergärten oder Schulen. Holz hat die Nase vorn, wenn es um den Beitrag von Baumaterialien zum Klimaschutz geht: 76 Prozent der Befragten sagen, dass Holz zum Klimaschutz beiträgt.

Bioumsätze legen zu

Eigenes Wohlbefinden ist stärkstes Kaufmotiv

Tierwohl und Umwelt sind nicht wie erwartet die häufigsten Motive für den Griff zu Bio. Das ergab eine AMA-Motivanalyse. Das stärkste Motiv für den Griff zu Biolebensmitteln ist das eigene Wohlbefinden. „Altruistische Gründe wie Tierwohl oder Umwelt wirken weniger stark als angenommen“, hat die AMA erhoben. Regionalität gewinnt auch bei Bio an Bedeutung. Stehen die Befragten vor der Wahl zwischen einem Bio-Lebensmittel aus dem Ausland und dem gleichen Lebensmittel aus

regionaler Herkunft, wird häufig das regionale Bio-Produkt bevorzugt. Vor zehn bis zwanzig Jahren waren typische Bio-Käufer die „Alternativen“, heute wird Bio von allen sozialen Schichten, Einkommens- und Altersgruppen sowie Bildungsniveaus gekauft. Die Bioumsätze steigen weiter: 2018 wurden in Österreich Bio-Lebensmittel im Gesamtwert von rund 1,9 Milliarden Euro abgesetzt, das entspricht einem Plus von fünf Prozent gegenüber 2017. Dreiviertel der Bioprodukte werden im Lebensmitteleinzelhandel gekauft.

Landwirtschaftliche MITTEILUNGEN MAGAZIN 18. SEPTEMBER 2019

IM HÜHNERSTALL

GARANT
Exklusiv in Ihrem Lagerhaus.

Geolmann Futter
03191 / 2221

Bitte beachten Sie heute das Magazin „Im Hühnerstall“ in den Landwirtschaftlichen Mitteilungen

Kritische Ecke



Markus Lukas

Geflügelbauer und Obmann
Geflügelgenossenschaft

Im Gasthaus einfach nachfragen

„Was darf es zum Essen sein?“, fragt der Wirt den Gast, der mit „ein steirischer Backhendlsalat“ antwortet. Auf die Nachfrage, woher das Hendl denn komme heißt es „natürlich aus Österreich vom Gastrogroßhandel“. Der Gast ist beruhigt. Immer wieder erreichen mich solch nicht so tolle Rückmeldungen auf die Frage, woher das Hendl oder die Pute stammt.

Es ist verständlich, dass Gastronomie, Kantinen oder Großküchen das Geflügel vom Großhandel beziehen. Dennoch sollte der Konsument das Recht haben zu wissen, woher das Essen auf seinem Teller kommt. Es ist sicher keine Frage des Preises, wenn ein regionales Produkt auf unserem Teller landet. Die Zubereitung ein- und desselben Gerichtes ist immer die gleiche Arbeit und der gleiche Aufwand. Zum Vergleich: Ein Hauptgericht mit regionalem Geflügel kostet im Gegensatz zu ausländischer Ware pro Portion nur um rund 60 Cent mehr. Darum lasse ich die Ausrede nicht zu, dass unsere regionalen Lebensmittel, insbesondere das heimische Geflügel (es gelten sehr strenge Richtlinien, vor allem auch hinsichtlich Tierwohl), den Preisdiskussionen zum Opfer fallen.

Alle reden vom Klimaschutz und verweisen immer auf unsere Kinder und Kindeskinde. Alleine, wenn wir bei unserer täglichen Ernährung anfangen, können wir alle unseren Beitrag leisten und einen Schritt in die richtige Richtung setzen. Warum sollen wir Geflügel essen, das über tausende Kilometer mit riesigen Schiffen von Brasilien, China und anderen Staaten nach Europa transportiert wird? Besinnen wir uns auf heimische Geflügelprodukte, bei denen wir sicher sein können, dass die Tiere artgerecht gehalten werden. Die Haltungsbedingungen in anderen Ländern entsprechen teilweise rein gar nicht unseren strengen Auflagen. Und somit sollte man beim nächsten Wirtshausbesuch fragen: „Woher kommt das Hendl?“ Das sollte man natürlich auch bei allen anderen Gerichten fragen. Mit der schon seit langem geforderten klaren Herkunftskennzeichnung am Produkt bekommt der Verbraucher Wahlfreiheit. Wenn ich nur daran denke, dass zum Teil mit unseren Steuergeldern in Kantinen, bei denen die öffentliche Hand Einfluss hat, vorwiegend ausländisches Geflügel verwendet wird, dann sollte uns auch die Tragweite, von Handelsabkommen wie Mercosur (Brasilien und andere südamerikanische Länder) zu denken geben. Diese sehen unter anderem vor, dass in Zukunft 180.000 Tonnen Geflügel aus Südamerika und 70.000 Tonnen aus der Ukraine nach Europa importiert werden.

EU-Exporte nach China stark zugelegt

Die Exporte von Schweinefleischprodukten aus der EU konnten im ersten Halbjahr 2019 um knapp 15 Prozent oder 285.000 Tonnen auf 2,22 Millionen Tonnen Karkassengewicht gesteigert werden. Am weitaus deutlichsten legten die Ausfuhr nach China zu, während die Lieferungen in die USA spürbar rückläufig waren, so die Marktbeobachtungsstelle der EU-Kommission. Für das kommende Jahr rechnen Experten mit weiteren Steigerungen. Der mit Abstand größte Abnehmer von EU-Schweinefleisch war im ersten Halbjahr 2019 China mit einem Anteil von 43 Prozent. Die Exporte erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr um knapp 42 Prozent auf rund 966.000 Tonnen, infolge der dort wütenden afrikanischen Schweinepest.

Wir brauchen keinen Back

Die bisher sehr erfolgreiche Geflügelbranche ist wegen

Kammer lehnt solche Freihandelsabkommen auf Kosten der Bauern und des Klimas strikt ab.

Geflügelfleisch ist im Trend. Mit dem heimischen Maishendl – es steht für Qualität, Tierwohl und gentechnikfreie Fütterung – gelang der Branche erfreulicherweise ein kontinuierliches, moderates Wachstum. „Allerdings ist dieser eingeschlagene Weg jetzt in Gefahr. Geplante internationale Handelsabkommen, insbesondere mit den südamerikanischen Mercosur-Staaten und der Ukraine, werden die heimischen Märkte mit Billiggeflügel aus fragwürdigen Haltungen mit niedrigeren Standards überfluten. Auch der drohende Brexit lässt erheblichen Preisdruck erwarten“, ist Vizepräsidentin Maria Pein sehr besorgt. Für sie steht fest: „Wir lehnen derartige wettbewerbsverzerrende Freihandelsabkommen auf Kosten unserer Bauern, unseres Klimas und der Umwelt entschieden ab.“

Herkunft: Großes Manko

„Wir brauchen keinen steirischen Backhendlsalat aus Brasilien oder der Ukraine“, macht die Vizepräsidentin auf ein eklatantes Manko bei der Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln, die Geflügel enthalten, aufmerksam. Der brandaktuell Anfang September von der Landwirtschaftskammer durchgeführte Store-Check lässt jetzt schon die Alarmglocken schrillen: Bei satten 75 Prozent der insgesamt 114 untersuchten Fertig- und Halbfertigprodukten mit Geflügelfleisch wird den Konsumenten die Fleischherkunft verheimlicht – mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit ist bei diesen Produkten anonymes, ausländisches Geflügel drinnen. Und: Auf fast einem Fünftel dieser „herkunftslosen“ Geflügelprodukte (18,9 Prozent) sind rot-weiß-rote Banner sowie Fähnchen (Zusatzangabe: Hergestellt in Österreich) und sogar rot-weiß-rote Herzen angebracht, obwohl höchstwahrscheinlich ausländisches Geflügel drinnen ist (rechts).

Vor Täuschung schützen

„Niemand will beim Einkaufen

beschwindelt werden. Wir wollen die Konsumenten vor Irreführung und Täuschung schützen“, sagt Markus Lukas, Geflügelbauer und Obmann der Österreichischen Geflügelgenossenschaft (GGÖ). Daher verlan-

„Niemand braucht einen Backhendlsalat aus Brasilien oder der Ukraine

Maria Pein
Vizepräsidentin

gen Kammer und Geflügelbranche einhellig, dass das tatsächliche Herkunftsland des Geflügelfleisches auf der Vorderseite der Verpackung groß und auf den ersten Blick eindeutig erkennbar angegeben wird. Für Österreich ist das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel, welches beste Qualität, Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung sowie die heimische Herkunft (geboren, aufgewachsen und geschlachtet in Österreich) garantiert, die ideale Herkunftskennzeichnung. Eine verpflichtende Kennzeichnung der Fleischherkunft ist auch bei Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung notwendig, verlangt Lukas.

Kommen nicht zum Zug

Auf scharfe Kritik stoßen die laufenden Tiefpreis-Geflügelfleisch-Aktionen des Handels beim steirischen Geflügelfleisch-Verarbeiter Lugitsch. Dazu Geschäftsführer Dieter Lugitsch: „Als traditionelles und ambitioniertes steirisches Unternehmen kommen wir bei den Aktionen des Handels nicht



mehr zum Zug. In großen Mengen bietet der Handel als Aktionsware Billiggeflügel aus Polen, Deutschland oder Ungarn an. Der Schaden für Bauern und Verarbeiter ist groß.“ Er räumt aber ein, dass der Handel generell ein wichtiger Partner für den Vertrieb von österreichischem Geflügelfleisch ist.

Wahlfreiheit

Vom Gesetzgeber verlangt Lugitsch für die Konsumenten Wahlfreiheit bei der Herkunft

und er rät den Verbrauchern, im Geschäft, im Gasthaus und in Restaurants sowie in Kantinen und Gemeinschaftspflegeeinrichtungen nach der Herkunft des Geflügelfleisches zu fragen. Gleichzeitig fordert er für die Branche eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Geflügelspeisen bei der Außer-Hausverpflegung. Lugitsch: „In einem heimischen Backhendl darf niemals Polen, Ungarn oder Ukraine drinnen sein.“

Rosemarie Wilhelm



Markus Lukas, Vize-Kammerpräsidentin Maria Pein, Dieter Lugitsch und Rudolf Stückler von der AMA-Marketing (v.l.n.r.)

FOTO FISCHER

Nicht für alle leistbar

Zum Nachfragen, woher das Backhendl tatsächlich kommt, rät auch der Grazer Gastronom Albert Kriwetz, der das Restaurant Eckstein führt. Kriwetz: „Unsere Gäste gehen davon aus, dass im Backhendl Österreich drinnen ist. Doch das ist nicht überall so.“ Und er begründet: Nicht alle Wirte können es sich leisten, teureres heimisches Geflügel zu verwenden. Daher greift man dann zu anonymem Billiggeflügel.



Gesund und wertvoll

Geflügelfleisch ist als gesund, fett- und kalorienarm sowie leicht verdaulich bekannt und ein besonders hochwertiges Lebensmittel, weil sein Eiweiß vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen wird“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek von der Medizinischen Universität Graz. Aufgrund der hervorragenden Futterverwertung ist Geflügelfleisch ein besonders nachhaltig hergestelltes Lebensmittel, so Holasek.



Federführend

Das Maishendl ist hinsichtlich Geschmack, Aufzucht, Haltung und Fütterung weltweit federführend“, unterstreicht Rudolf Stückler von der Agrarmarkt Austria. Der Mehrwert des heimischen Geflügelfleisches liegt neben der Gentechnikfreiheit und der unverwechselbaren gelben Farbe auch im weltweit größten Platzangebot für die Tiere, tageslichtdurchfluteten Ställen sowie der Haltung durch verantwortungsvolle Bauernhand.



hendl-Salat aus Brasilien

internationaler Handelsabkommen in großer Sorge



Store-Check

Beim September-Store-Check der Landwirtschaftskammer zur Herkunft von Lebensmitteln mit Geflügelfleisch schrillen die Alarmglocken:

Satte 75 Prozent dieser Geflügellebensmittel im Handel kommen von irgendwo her. Auf einem Fünftel davon wehen sogar Österreich-Fähnchen oder sie sind mit rot-weiß-roten Herzen geschmückt, die die heimische Herkunft des Geflügelfleisches suggerieren sollen. Unter die Herkunftslupe wurden insgesamt 163 Proben genommen, davon waren 49 Frisch-Geflügelproben und 114 waren Fertig- und Halbfertigprodukte wie Wurstwaren, Geflügelnuggets oder küchenfertig paniertes Geflügelfleisch, Geflügelburger, Pizzen oder fertige Salate mit Geflügelfleisch.

75% Ohne Herkunftsangabe

Bei den 114 untersuchten Fertig- und Halbfertigprodukten kommt der Löwenanteil des verwendeten Geflügelfleisches (75 Prozent) mit hoher Wahrscheinlichkeit aus dem Ausland. Dabei handelt es sich beispielsweise um Wurstwaren, Geflügelnuggets sowie küchenfertig paniertes Geflügelfleisch, Geflügelburger, Pizzen oder fertige Salate mit Geflügelfleisch. Damit die Konsumenten Wahlfreiheit haben, verlangt die Landwirtschaftskammer eine auf den ersten Blick gut erkennbare Angabe des Herkunftslandes auf der Vorderseite der Verpackung. Gefordert wird auch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Speisen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen, Mensen, Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser oder Pflegeeinrichtungen.

20% Irreführende Fähnchen

oder rot-weiß-rote Herzen finden sich sogar auf 20 Prozent der getesteten Halbfertig- und Fertigprodukte mit Geflügelfleisch. Meist findet sich dabei noch der Zusatz „Hergestellt in Österreich“ oder „Typisch Österreichisch“, obwohl von ausländischem Geflügelfleisch auszugehen ist. Die Landwirtschaftskammer will durch eine klare Herkunftskennzeichnung der Primärzutat bei Fertig- und Halbfertigprodukten die Konsumenten vor Irreführung schützen.



Konsumenten vor Etikettenschwindel schützen: rot-weiß-rote Aufdrucke sagen kaum etwas über die Herkunft aus

KOLLER

Aus meiner Sicht



Josef Moosbrugger
LWK-Österreich,
Präsident

Klimazölle statt Fleischsteuer

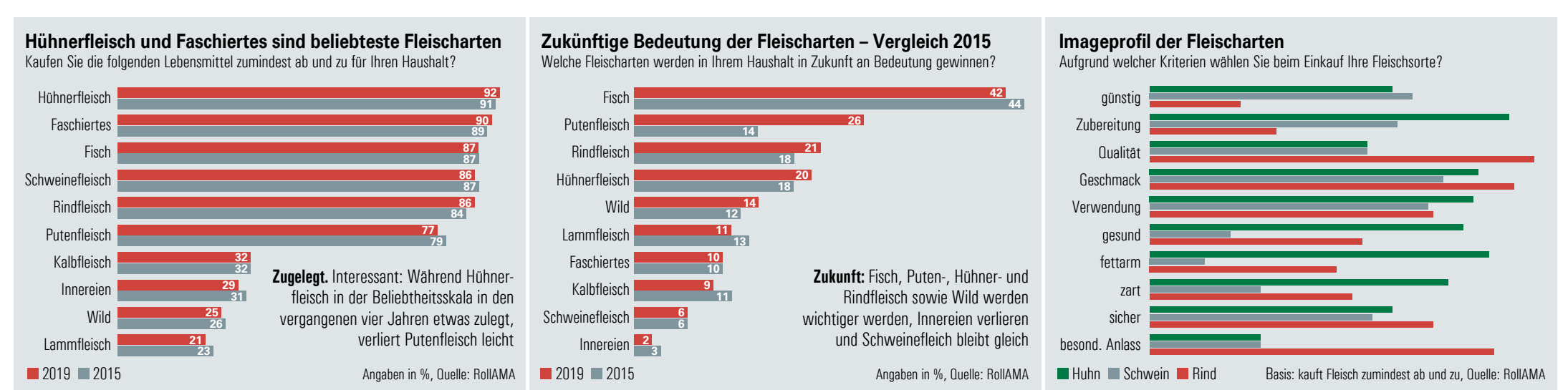
Es ist für jedermann unbestritten, dass sich das Klima ändert. Dürre und Schädlinge wirken sich unmittelbar negativ auf das Einkommen der Land- und Forstwirte aus. Das kann so nicht weitergehen! Daher haben wir eine Reihe von Lösungsansätzen ausgearbeitet und diese für die nächste Bundesregierung in einem Klimaschutz-Paket gebündelt. Denn wir wollen Österreich auch morgen und übermorgen noch mit besten Lebensmitteln und hervorragendem Trinkwasser versorgen können. Die Energiezukunft liegt bei den erneuerbaren Rohstoffen, daher müssen wir raus aus den fossilen Energieträgern. Wir wollen uns nicht von diesem Ziel durch angezettelte Diskussionen, beispielsweise über eine Fleischsteuer, abhalten lassen. Denn das ist bloß ein Ablenkungsversuch der wahren Verursacher des Klimawandels, wie des Verkehrs oder der Energiewirtschaft auf Basis fossiler Quellen. Wir brauchen keine Fleischsteuer, wir brauchen im internationalen Handel Klimazölle. Die immer schnellere Klimaverschlechterung gefährdet zunehmend die Versorgungssicherheit der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln und Trinkwasser. Wir können uns längst nicht mehr darauf verlassen, dass bei globalen Krisen alle benötigten Lebensmittel und Rohstoffe in der von uns gewünschten nachhaltigen Qualität immer vorrangig und zu günstigen Preisen nach Europa gelenkt werden. Daher müssen wir in Österreich und in der EU handeln. Wie Acker- und Grünlandbauern aktiv dem Klimawandel begegnen und die Versorgungssicherheit mit heimischen Lebensmitteln nachhaltig sicherstellen können, haben die Landwirtschaftskammern in der „Acker-Grünland-Strategie“ aufgearbeitet und zwar unter anderem in den Bereichen Biolandbau, Bioökonomie, Innovation, Vermarktung, Eiweiß und Zucker, Pflanzenschutz, Nachhaltigkeit und Boden. So soll zum Beispiel mehr heimisches Eiweiß produziert werden, um klimaschädliche Importe zu verringern. Forschung und Züchtung müssen ausgebaut werden, um die Sorten resistenter gegen Klimawandel, Schädlinge sowie Krankheiten und somit klimafit zu machen. Da erwarten wir von der EU rasch Klarheit über die neuen Züchtungsmethoden. Der Bodenverbrauch muss deutlich reduziert werden. Darüber hinaus schaden Alleingänge bei Pflanzenschutzmitteln. Um den Produktionsstandort Österreich abzusichern, brauchen wir faire Handelsbedingungen. Importware muss den EU-Standards genügen, alles andere ist Wettbewerbsverzerrung zulasten unserer Bauern. Das wirksamste Werkzeug dagegen ist eine glasklare Herkunftskennzeichnung.

74%

Heimisches Frischgeflügel

Das Angebot an heimischem Frischgeflügel ist gut. Knapp drei Viertel (73,5 Prozent) der insgesamt 49 überprüften Frischgeflügelproben kommen aus Österreich. Ein Viertel (26,5 Prozent) stammt aus dem Ausland. Allerdings sagt dies nichts über die tatsächlichen Mengenflüsse von Geflügelfleisch aus. Denn es zeigt sich, dass häufiger zu ausländischem Billiggeflügel gegriffen wird als zu wertvollerem heimischem Geflügelfleisch. Die Store-Checker der Landwirtschaftskammer bemängeln allerdings, dass häufig zu viele Logos auf der Verpackung sind, das tatsächliche Herkunftsland ist erst nach einem prüfenden zweiten Blick zu finden. Wünschenswert ist, dass das Herkunftsland auf den ersten Blick gut zu erkennen ist.

Hühnerfleisch wird immer beliebter und ist leicht zuzubereiten





Bis 15. Oktober Anträge abgeben

MUSCH

Begrünte Flächen jetzt beantragen

Ende August 2019 hat die Agrarmarkt Austria (AMA) an alle Öpul-Teilnehmer an der Maßnahme „Begrünung von Ackerflächen-Zwischenfruchtanbau“ eine Ausfüllhilfe ausgeschickt. Seit 2. September ist auf eAMA die Software für die Erfassung des Herbstantrags freigeschaltet.

► **Frist: 15. Oktober.** Teilnehmer an der Öpul-Maßnahme Zwischenfruchtanbau müssen bis spätestens Dienstag, 15. Oktober 2019 die begrünten Schläge mit der jeweils zutreffenden Begrünungsvariante beantragen. Die Antragstellung kann von jedem Bewirtschafter selbstständig auf eAMA oder im Wege der Bezirkskammern durchgeführt werden. Für alle anderen Öpul-Maßnahmen, für die noch eine Beantragung möglich ist, endet die Frist am Montag, 16. Dezember 2019.

► **Zwischenfruchtanbau.** Es müssen mindestens zehn Prozent der Ackerfläche entsprechend den sechs möglichen Varianten flächendeckend begrünt werden. Als Stichtag für das Ausmaß der Ackerfläche gilt der 1. Oktober des jeweiligen Jahres. Im Herbstantrag sind alle begrünten Schläge zu beantragen.

► **Greening-Begrünung.** Betriebe, die nicht an der Öpul-Maßnahme „Begrünung von Ackerflächen-Zwischenfruchtanbau“ teilnehmen, sondern die Begrünungen ausschließlich als „ökologische Vorrangflächen (OVF)“ anlegen, mussten diese bereits mit dem Mehrfachantrag-Flächen 2019 im Frühjahr melden und haben diesbezüglich im Öpul-Herbstantrag keinen Handlungsbedarf.

► **Vorrangfläche, Greening.** Betriebe, die sowohl Öpul-Zwischenfruchtanbau als auch Greening-Begrünungen anlegen, melden jedenfalls alle Begrünungsflächen im Herbstantrag.

August Strasser

Erste Bilanz bei Ernteschäden

Die Hagelversicherung hat eine erste Bilanz der Schäden durch Ernteauffälle gezogen. Demnach beträgt der Gesamtschaden im Jahr 2019 durch Wetterextreme mehr als 150 Millionen Euro. Davon entfallen mehr als 100 Millionen auf die Folgen von Hitze und Dürre, der Rest auf Hagel und Überschwemmung. „Mittlerweile vergeht kaum noch ein Jahr ohne großflächige Dürreschäden in der Landwirtschaft. In den vergangenen sechs Jahren entstand durch Dürre ein Schaden von einer dreiviertel Milliarde Euro“, so Vorstandsvorsitzender Kurt Weinberger. Der heurige Sommer war der zweitwärmste, der Juni der wärmste und trockenste Monat in der 253-jährigen Messgeschichte. In den letzten sechs Jahren entstand alleine in der Landwirtschaft aufgrund der Dürre ein Gesamtschaden in Höhe von einer Dreiviertelmilliarde Euro. Dazu kommen heuer noch mehr als 100 Millionen Euro Schaden aufgrund der Trockenheit. Besonders in Teilen von Niederösterreich und Oberösterreich, regional in den westlichen Bundesländern und in Oberkärnten, im oberen Murtal sowie im Mittel- und Nordburgenland blieb heuer der Regen großteils aus.

Die Folgen laut Hagelversicherung: Während Wintergetreide trotz eines überdurchschnittlich warmen und vor allem im Norden niederschlagsarmen April – aber einem kühlen und regnerischen Mai – glimpflich davongekommen ist, haben zu wenig Regen und hohe Temperaturen im Sommer vielerorts das Grünland und den Mais in Mitleidenschaft gezogen.

Woher die Milch im Käse kommt

Verarbeitete Lebensmittel: Kennzeichnung der primären Zutat gilt EU-weit mit 1. April 2020

Einer langjährigen Forderung der Landwirtschaftskammer wird auf EU-Ebene nun Rechnung getragen. Bisher musste die Herkunft nur bei bestimmten Lebensmitteln (Eier, Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch, Fisch, Honig und Olivenöl) angegeben werden. Bei verarbeiteten Lebensmitteln fehlten derartige Vorgaben gänzlich. Diese Lücke soll nunmehr durch die neue Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775, die ab 1. April 2020 gilt, geschlossen werden.

Primäre Zutat

Anhand dieser neuen Durchführungsverordnung werden nun Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung konkretisiert: Ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben und ist dieses/dieser nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch, so

- ist auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben; oder
- ist anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt, als das Lebensmittel.

Als „primäre Zutat“ eines Lebensmittels gilt jene Zutat beziehungsweise gelten jene Zutaten, die über 50 Prozent dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die meistens eine mengenmäßige Angabe des Lebensmittels vorgeschrieben ist. Lebensmittel können mehr als eine primäre Zutat aufweisen.

„Hergestellt in Österreich“

Die verpflichtende Angabe der Herkunft kann nicht nur durch unmittelbare Hinweise wie „Qualität aus Österreich“ oder „hergestellt in Österreich“ verursacht werden. Auslöser können genauso bildliche Darstellungen, wie beispielsweise die



Neue Kennzeichnungsregeln kommen: Mit 1. April 2020 müssen primäre Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln klar gekennzeichnet sein. Dann weiß man zum Beispiel genau, woher die Milch kommt, die im Käse steckt

KRUG

Abbildung einer rot-weiß-roten Fahne sein. Keine Rolle spielt dabei, ob die Angabe der Herkunft freiwillig oder verpflichtend angeführt wurde.

Selbes Sichtfeld

Die Verordnung gilt derzeit nicht für geschützte geografische Bezeichnungen (z.B. „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“) und eingetragene Marken. Ebenso wenig betroffen sind verkehrsbliche Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen, die eine geografische Angabe beinhalten und auf Rezepturen abstellen (Beispiele: „Frankfurter Würstel“, „Kärntner Kasnudeln“, „Wiener Schnitzel“ etc.). Die Herkunftsinformation über die primäre Zutat muss im selben Sichtfeld wie der geografische Hinweis angebracht sein und eine bestimmte Mindestschriftgröße aufweisen (75 Prozent der Herkunftsangabe,

jedoch zumindest 1,2 Millimeter).

Ab 1. April 2020 gültig

Die Verordnung gilt ab 1. April 2020 unverzüglich in allen Mitgliedsstaaten. Lebensmittel, die vor diesem Datum in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet (d.h. verpackt und etikettiert) wurden, können bis zur Erschöpfung der Bestände in Verkehr gebracht werden.

Details im November

Zur weiteren Klärung von Einzelfragen und genaueren Auslegung, was alles eine „primäre Zutat“ ist, erarbeitet die EU-Kommission einen „Fragen-und-Antworten“-Katalog, welcher im November 2019 zur Verfügung stehen soll. Eine abschließende rechtliche Beurteilung diverser Fragestellungen ist zum aktuellen Zeitpunkt daher leider nicht möglich.

Lydia Kreiner

Primäre Zutaten

► **Käse.** Bei einem Käse mit der Auslobung „aus Österreich“ ist künftig die Herkunft der Milch anzugeben, wenn diese nicht aus Österreich stammt.

► **Erdbeerjoghurt:** Das Lebensmittel besteht zu über 50 Prozent aus Milch. Da der Verbraucher mit dem Produkt jedenfalls auch Erdbeeren assoziiert, weist das Lebensmittel zwei primäre Zutaten auf.

Primärzutat feststellen

Als Parameter für die Ermittlung der Primärzutat sind insbesondere nachfolgende Punkte heranzuziehen:

- Die Zusammensetzung des Lebensmittels
- Die Gesamtaufmachung des Lebensmittels (Abbildungen etc.)
- Die Verbraucherwahrnehmung unter Berücksichtigung der Tatsache, ob die Zutat mit dem Namen des Lebensmittels in Verbindung gebracht wird.

Drei heimische Schweinezuchtverbände fusionierten

Mit Pig Austria werden Schweinezucht und Besamung österreichweit zusammengeführt

Auf der Rieder Messe haben kürzlich die Schweinezuchtverbände Oberösterreich, Niederösterreich und Steiermark ihre Zusammenführung in die neue Genossenschaft „Schweinezucht Österreich eGen“ präsentiert.

130 Herdebuchzüchter

Insgesamt 130 österreichische Herdebuchzüchter fusionieren in die gemeinsame Genossenschaft und betreiben mit der „Pig Austria GmbH“ eine schlagkräftige Tochterfirma. Schweinezucht und Besamung werden österreichweit zusammengeführt. Mit dieser gemeinsamen Organisationsstruktur und einer Verstärkung der fachlichen Kompetenz, werde ein starkes Zeichen für die bäuerliche Schweinezucht in Österreich gesetzt, so der de-

signierte Geschäftsführer Peter Knapp.

Effizienz steigern

An den Standorten Steinhaus (OÖ), Hohenwarth (NÖ) und Gleisdorf (Stmk.) werden nun jährlich rund 800.000 Spermata von 620 Ebern produziert. Insgesamt werden rund 32.000 Zuchttiere vermarktet. Durch die Fusionierung von

vorher fünf Betrieben kann mittelfristig mit einer Effizienzsteigerung und Kostensenkung gerechnet werden. Die Geschäftsfelder Zucht, Besamung und Zubehörhandel werden optimiert. Auch die Umsetzung eines gemeinsamen Zuchtprogrammes – mit starkem Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit – soll die österreichische Schweinezucht

am heimischen, aber auch internationalen Markt neu positionieren. Präsident Franz Titschenbacher gratuliert zur gelungenen Neustruktur: „Die Bündelung sichert die erfolgreiche Zuchtarbeit. Ein derartiger Schritt ist nie einfach. Meine Hochachtung gilt den Geschäftsführern und Obmännern der beteiligten Verbände.“

► Weitere Infos: www.pig.at



Mit Pig Austria wird ein starkes Zeichen für die bäuerliche Schweinezucht in Österreich gesetzt

COMMEDIA

Bildungsangebot

► **Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof.** Wie geht es uns als (Ehe-)Paar, als Mutter und Vater, als Schwiegerkind? Wie geht es uns bei der Arbeit? Was kommt vielleicht zu kurz? Wie viel arbeiten wir, was ist Arbeitsqualität und wie gelingt das Zusammenleben der verschiedenen Generationen am Hof? Zwei volle Tage bieten Ihnen Zeit und Raum, um persönliche Anliegen zu besprechen und als Paar gestärkt die gemeinsamen Aufgaben zu meistern.

► **8. bis 9. Februar 2020,** 9 bis 17 Uhr, Hotel Allmer, Bad Gleichenberg. Kosten: 230 Euro gefördert pro Person (ungefördert 460 Euro). Anmeldung bis 24. Jänner unter Tel. 0316/8050-1305, stmk.lfi.at



LEBEN AM HOF
Serie Teil 2
Raus aus der Sackgasse
Gemeinsam leben und arbeiten
Meine Zukunft am Hof
Übernehmen ist auch Übergeben

Den Wert des Partners schätzen und das auch aussprechen sowie die Werte des Anderen respektieren – zwei wichtige Bausteine

AGRARFOTO.COM

Brennpunkt



Susanne Fischer

Trainerin des ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI)

Beziehungspflege lässt sich üben

Die Erwartungen, die heutzutage an eine Partnerschaft gestellt werden, sind hoch. Viele gehen mit Vorstellungen in eine Beziehung, die sich dann leider in der Realität als unerreichbar herausstellen. Liebe ist mehr als ein momentaner Gefühlszustand. Liebe ist eine Haltung, sie will die besten Möglichkeiten entfalten, sowohl bei sich, als auch beim Partner. Liebe ist das höchste Maß an Bindung und ist auf Dauer ausgerichtet. Das ist in einer Zeit, in der in hohem Maß die Freiheit und Unabhängigkeit gepriesen wird, schwer vereinbar. Und doch ist die Sehnsucht nach gelingender Beziehung nach wie vor groß und das Scheitern mit seelischem Schmerz verbunden. Warum braucht es heute mehr Beziehungsarbeit? Viele stabilisierende Gegebenheiten, die in der Vergangenheit Trennungen so gut wie unmöglich machten, haben sich aufgelöst: wirtschaftliche Umstände und alte, orthodoxe Rollenbilder. Der Trend zur Kleinfamilie und zu Beziehungen ohne Trauschein erleichtert das Auseinandergehen zusätzlich. Dadurch steigen die Anforderungen an Beziehungen in Bezug auf Eigenverantwortung, den guten Umgang miteinander, Kommunikation, gegenseitiges Verständnis und vor allem braucht es „Beziehungspflege“. Wie das geht und wie stabilisierende Faktoren einen Fixplatz bekommen, kann man bei mir lernen und üben: „Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof“ ist ein zweitägiges Seminar am 8. und 9. Februar in Bad Gleichenberg (Info links oben).

► **Anmeldung:** stmk.lfi.at, Tel. 0316/8050-1305

Gemeinsam leben und arbeiten

Eine gefestigte Familie übersteht Krisen, gibt Kraft und Halt

Da sind sich alle einig: Die Familie ist das wichtigste Gut für eine gute Zukunft in der Land- und Forstwirtschaft. Doch gerade in der Landwirtschaft, wo Lebens- und Arbeitsplatz so eng miteinander verbunden sind, ist das Leben in der Familie sowie in einer Partnerschaft eine große Herausforderung.

Achtsamkeit

Um unseren Rollen als Ehefrau oder -mann, Vater, Mutter, Tochter, Sohn, Betriebsführer und Arbeitskraft immer gerecht zu werden, bedarf es großer Achtsamkeit und Reflexion – gegenüber den eigenen Bedürf-

nissen, aber auch den Bedürfnissen des Anderen. Bäuerliche Familienbetriebe gelten als Zukunftsmodell für nachhaltige Betriebsformen im Sinne der Nachhaltigkeit. Eine Stärke ist die partnerschaftliche Betriebsführung. Im Wort „Partner“ steckt das englische Wort für „Teil“ (Part); ich nehme teil an deinen Ideen, Sorgen, Freuden, Erfolgen und ich lasse dich teilhaben an meinen Ideen, Sorgen, Freuden, Erfolgen.

Wertschätzung

Es gibt viele Bausteine, welche ein partnerschaftliches Bauwerk fest stehen lassen. Ganz wichtig: Gegenseitige Wert-

schätzung. Aber was bedeutet das? Die Werte des Anderen zu kennen. Zu wissen und zu bemerken, was mein Partner tut und kann, beispielsweise wie abwechslungsreich das Essen, wie schön der Garten ist, wie reibungslos die Stall-, Feld- und Erntearbeit passiert, wie alles repariert wird, wie lückenlos die Buchhaltung geführt und wie heimelig Familie leben kann.

Nicht selbstverständlich

Selbstverständlichkeit ist der Feind der Wertschätzung. Deshalb muss man seine Wertschätzung auch hin und wieder aussprechen. Um das Ganze

noch komplizierter zu machen, geht es auch darum, die Werte des Anderen zu kennen. Wenn für meinen Partner Sauberkeit und Ordnung ein hoher Wert ist und ich tagtäglich alles liegen lasse, löse ich in meinem Partner mehr damit aus, als mir bewusst ist. „Kenne ich die Werte meines Partners?“ Haben Sie sich diese Frage schon einmal gestellt? Es geht bei Partnerschaft darum, genau hinzuschauen, es handelt sich beim Gegenüber um den Menschen, der einem am nächsten sein kann und soll. Vom „Ich“ zum „Du“ weiter zum „Wir“, das ist der Weg.

Barbara Kiendlspurger

Trendig! Die Jugend steht auf Wallfahrt

Rund 240 Landjugendliche zogen unter dem Motto „The Future is yours“ nach Mariazell

Am 8. September fanden sich die Landjugendlichen in der Basilika Mariazell ein, um den Abschlussgottesdienst der Landjugend-Wallfahrt „Fit for Spirit“ zu feiern. Für manche ist der Weg der Wallfahrt kürzer, für manche länger, doch sie haben alle einen Teil des Weges zu Fuß zurückgelegt. Sehr erfreut über die Teilnahme und die Beliebtheit der bereits 17. Landjugend-Wallfahrt zeigte sich auch Pater Michael Staberl, der gemeinsam mit den Jugendlichen die Abschlussmesse feierte. Zusätzlich wird jedes Jahr ein eigenes Motto für die Wallfahrt ausgewählt. Während der Wallfahrt, der Messe und der Abschlussaktion beschäftigen sich die Jugendlichen mit diesem Motto. Die Wallfahrt ist eine spirituelle Reise, die auch einiges an Kondition, Ausdauer und Motivation benötigt. Doch am Ende der Reise kann man daraus Kraft für sich selbst und die nächste Reise schöpfen.

Zusammenhalt. Ich habe mir immer geschworen, einmal von zu Hause nach Mariazell zu gehen, denn der Glaube ist mir wichtig. Wenn man selber nach einer so langen Reise in die Basilika kommt, spürt man eine große Verbundenheit mit den anderen Reisenden. Nach fünf Tagen und 170 Kilometern merkt man, mit Zusammenhalt in der Gruppe kann man alles schaffen.

Georg Waltl

Gemeinschaft. Während der Wallfahrt lässt man Gedanken zu, die im Alltagstrott vielleicht untergehen würden. Deswegen sind die Gedanken von Situation zu Situation verschieden. Jedoch spürt man die Gemeinschaft der Gruppe durch die ganze Wallfahrt, insbesondere in der Basilika.

Marianne Mikusch

Sorglos. Meine Erkenntnis daraus war, wie schön es wieder einmal ist, einfach das Handy und den Alltagsstress wegzulegen, um sich nur auf den Moment zu konzentrieren. Während der Reise spürt man besonders die Gemeinschaft der Reisenden. Diese gibt Motivation und Zusammenhalt, um das Ziel zu erreichen.

Stefan Lerchbaum

Nachdenken. Bereits zum dritten Mal pilgerte ich nach Mariazell. Während dem Wandern hat man viel Zeit zum Nachdenken. So kreisten meine Gedanken zwischen Schule, Familie, dem eigenen Leben und auch kleinen Dingen herum. Das Schönste war die Ankunft in Mariazell.

Anja Glettler

Jung & frech



Marcel Macheiner

Stellvertretender Bezirksobmann, Landjugend Murau

Glaube, Liebe, Hoffnung

Eine ruhige Minute an einem heiligen Ort, trägt so manchen Kummer fort! „Dieses Zitat würde in unserer hektischen und immer schneller werdenden Gesellschaft vielen Menschen helfen, wenn man nur den Mut dazu hätte. Der Glaube ist nach wie vor eine wichtige Stütze in unserer Gesellschaft. Jeder von uns hat sicher schon einmal eine wichtige Person verloren. Der Glaube an die Auferstehung ist da umso stärker. Man glaubt an den Himmel und auf ein Wiedersehen, das gibt Hoffnung und Zuversicht in diesen schweren Momenten. Genauso ist es auch, wenn man nicht mehr weiter weiß und einem die Kraft fehlt, ob es eine schwere Prüfung ist oder eine Veränderung, vor der man Angst hat. Der Glaube und die Hoffnung an das, was man macht, gibt Mut und stärkt einen in seinem Tun und Handeln. Der Glaube, die Hoffnung und die Liebe sind die einfachsten Mittel zum Glück. Wenn es euch das nächste Mal schlecht geht oder ihr verzweifelt über ein Problem nachdenkt und das ausweglos erscheint, dann geht an einen ruhigen, für euch wertvollen und eventuell sogar heiligen Ort und glaubt, hofft und liebt das, was ihr seid und macht! „Mit Glaube wird alles möglich...“ „Mit Liebe wird alles einfach...“ „Mit Hoffnung wird alles gut...“

Bauernporträt



Kaiser: Mit Bio-Hendl gute Alternative gefunden

Im Bio-Sektor hängt viel am Konsumenten

Es war ein harter Schicksalsschlag, der den Betrieb der Familie Kaiser von heute auf morgen veränderte. Der Vater starb und Sohn Franz Kaiser führte von nun an den Bio-Milchviehbetrieb. Doch die Arbeit war alleine nicht mehr bewältigbar, schildert Kaiser: „Ich war ohnehin nie der Milchtyp, weshalb wir uns nach Alternativen umgesehen haben. Durch die gute Beratung der Kammer sind wir auf die Bio-Hendlmast gekommen.“ 2014 wurden die Mastställe für 9.600 Stück errichtet. Im Jahr darauf ein Rinderstall für die Aufzucht der Kalbinnen des Nachbarn. Die 25 Hektar Grünland werden nach dem Mähen und Anwelken mit dem Feldhäcksler einsiliert. „Die Häckselschicht ist sehr schlagkräftig. In zwei Stunden ist das Häckseln erledigt. Die Qualität des Futters ist hervorragend. Ich lagere viele Arbeiten aus, nicht nur weil die Arbeitskraft fehlt, sondern auch, um die Maschinenkosten niedrig zu halten“, erklärt der Forstwirtschaftsmeister. Mist und Gülle bringt er jedoch selbst auf seine Flächen aus. Auch im 50 Hektar großen Forst werden Seilkran und Forstarbeiter eingesetzt. Die Bio-Hendlmast mit Fertigfutter ist für ihn in der täglichen Arbeit gut unterzubringen. Er betreibt auch keine Vormast. Die Hendl kommen nach dem Rein-Raus-Prinzip nur für die Endmast auf den Betrieb. Die Lage, weitab von weiteren Geflügelbetrieben, ist ein Vorteil in Sachen Biosicherheit. Beim Einfangen der maximal fünf Umtriebe pro Jahr helfen Freunde und Verwandte. So bleibt die Zeit, um sich um die Kalbinnen des 300 Meter entfernten Nachbarn zu kümmern. Diese kommen im Alter von einem halben Jahr zu ihm und gehen zwei Monate vor der Abkalbung wieder zurück. Im Durchschnitt stehen 47 Kalbinnen im Stall. Abgerechnet wird per Taggeld. Eine Besonderheit ist die Besamung per Natursprung durch den Gemeindestier. Die immer schnelllebige Zeit bringt Kaiser zum Nachdenken: „Länger als zehn Jahre zu planen, ist sehr schwierig, weil sich alles so schnell entwickelt.“ Eine zu knappe Zeitspanne, als dass sich größere Investitionen zu rentieren beginnen. Vor allem am Bio-Sektor hänge sehr viel vom Konsumenten ab, denn dieser muss sich beim Einkauf bewusst für die höherwertige, aber auch höherpreisige Bio-Ware entscheiden.

Roman Musch

Betrieb & Zahlen:

Franz Kaiser
Forstboden 25
8832 St. Peter am Kammersberg
► Bio-Hendlmast mit 9.600 Stallplätzen und maximal fünf Umtrieben pro Jahr. Der Stall wurde 2014 bezogen.
► Bio-Kalbinnenaufzucht mit durchschnittlich 47 Kalbinnen. Der Stall wurde 2015 bezogen.
► 25 Hektar Grünland
► 50 Hektar Forstwirtschaft (abgeschlossene Meisterausbildung).
► 20 kWp Photovoltaikanlage für Eigengebrauch.
► Franz Kaiser möchte Maschinenkosten niedrig halten, weshalb er viele Arbeiten auslagert.

Fakten statt Bauchgefühl

Ages-Chef Kickinger: Über falsche Ängste bei Lebensmitteln

Die Bevölkerung erwartet sich gesunde, sichere Lebensmittel in hoher Qualität und ausreichendem Angebot. Die Produktion soll nachhaltig und womöglich regional sein, negative Umweltfolgen sollen vermieden werden. Wie sieht es mit Pflanzenschutzmittel-Rückständen aus? Die wichtigste Botschaft vorab: Das größte Risiko bei Obst und Gemüse ist, zu wenig Obst und Gemüse zu essen! Denn Obst und Gemüse haben eine hohe präventive Wirkung auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall und Krebserkrankung. Bei 500 Gramm Obst und Gemüse täglich lässt sich das Risiko für einen frühen Tod um 27 Prozent reduzieren.

Risikobarometer

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird in der Öffentlichkeit sehr emotional und kontrovers diskutiert. Obwohl die wissenschaftliche Bewertung von Wirkstoffen hinsichtlich möglicher Auswirkungen auf die Gesundheit oder das Ökosystem die umfassendste im Vergleich zu anderen chemischen Stoffen ist, werden sie von der Bevölkerung kaum akzeptiert. Die persönliche Risikowahrnehmung ist meist eine Bauch- und keine Kopfsache. Das sehen wir auch in unseren Befragungen zur Risikowahrnehmung

der Österreicher. Pestizide gehören zu jenen Risiken, die die Bevölkerung spontan am meisten beunruhigen. Der „Risikobarometer Umwelt & Gesundheit“ zeigt jedoch eindeutig, dass die eigentlichen Sorgen, die sich die Menschen machen, nicht unbedingt mit tatsächlichen Risiken für ihre Gesundheit im Zusammenhang stehen. Die Experten der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (Ages) sehen neben den Folgen des Klimawandels vor allem krankmachende Keime, Antibiotika-Resistenzen und Ernährungsrisiken als Top-Risikothemen. Europaweit harmonisierte, gesetzliche Höchstwerte, Pestizid-Reduktionsprogramme von Handelsketten und eine verbesserte Agrarpraxis der Erzeuger haben seit dem Jahr 2008 zu einer starken Abnahme der Höchstwertüberschreitungen geführt. Das zeigen die natio-

nalen und europäischen Pestizid-Überwachungsprogramme ganz deutlich. Europaweit werden jährlich rund 85.000 Lebensmittel-Proben auf Pestizide untersucht. Dabei werden in mehr als der Hälfte der Proben trotz der immer genauer werdenden Analytik überhaupt kei-

„Das größte Risiko ist, zu wenig Obst und Gemüse zu essen!“

Thomas Kickinger
Ages-Geschäftsführer

ne Rückstände nachgewiesen. Auch in Österreich waren 2018 51 Prozent der Proben frei von bestimmbar Rückständen. Die Höchstwertüberschreitungen lagen in den vergangenen zehn Jahren zwischen 0,7 und 2,8 Prozent. Seit 2010 wurden nur neun Proben als gesundheitsschädlich bewertet. Pflanzenschutzmittel gehören zu den bestuntersuchten Substanzen. Sie werden regelmäßig neu bewertet, wobei neueste

Gastautor

Dr. Thomas Kickinger ist Geschäftsführer der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (Ages) thomas.kickinger@ages.at

Die Meinung des Gastautors muss sich nicht mit jener der Redaktion decken.

wissenschaftliche Erkenntnisse berücksichtigt werden. Eine Höchstwertüberschreitung bei Pflanzenschutzmittel-Rückständen heißt nicht, dass gesundheitliche Folgen zu erwarten sind. Sie müssen so gewählt werden, dass selbst bei außerordentlich hohem Konsum keine gesundheitlichen Vorsorgewerte überschritten werden. Wenig bis keine Rückstände sind aus Sicht der Pestizid-Rückstandsanalytik vor allem auf die „Gute Agrarpraxis“ zurückzuführen. Wir sind bei der Pflanzenschutzmittel-Rückstandssituation im sicheren „grünen Bereich“.

Der Fakten-Check

Es liegt in unserer gemeinsamen Verantwortung, die Wünsche der Konsumenten ernst zu nehmen und die Pflanzenschutzmittel-Debatte zu versachlichen. Für Fakten-Interessierte haben wir daher zu den Themen Pflanzenschutzmittel-Rückstände, Mykotoxine und Keime die Online-Kampagne „So bleibt dein Lebensmittel sicher“ gestartet. Dabei informieren wir über jenen Risiken, die die Österreicher zu hoch oder zu niedrig einschätzen. Und wir wollen Bewusstsein bei den Konsumenten schaffen, dass auch sie selbst Verantwortung für die Sicherheit ihrer Lebensmittel tragen. Klicken auch Sie rein www.ages.at/sichere-lebensmittel/, sicher ist sicher!



Drehscheibe für agrarische Hilfskräfte

Bitte melden: Neun motivierte und interessierte Asylberechtigte suchen einen Job

Um den Bedarf an Ernteinsatz- und Saisonarbeitskräften zu decken, arbeitet das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) in enger Abstimmung mit den regionalen Servicestellen für Unternehmen (SfU) des Arbeitsmarktservice und in Kooperation mit European Neighbours an Lösungen.

Asylberechtigte getestet

Zehn arbeitssuchende Asylberechtigte aus Graz und Umgebung, die sich für eine Arbeitsstelle im land- und forstwirtschaftlichen Bereich interessieren, haben sich anfangs ein bisschen nervös, dann aber hochmotiviert zwei Tage lang einem Screening von Experten der landwirtschaftlichen Fachschulen Silberberg und Grottenhof unterzogen. Es wurde getestet, ob sowohl die körperlichen Voraussetzungen, als auch das Hand- und Fingergeschick, die Ausdauer, das vorhandene Interesse und die Motivation für eine landwirtschaftliche Tätigkeit überhaupt vorhanden sind.

Neun schafften Hürden

Neun Teilnehmer schafften die Hürde und wurden in weiterer Folge einen Tag lang auf die Arbeitswelt „Land- und Forstwirtschaft“ vorbereitet.



Sowohl die Experten der Schulen als auch der Landesobmann der steirischen Gärtner und Baumschulen, Ferdinand Lienhart, der es sich nicht nehmen ließ, vor Ort an der Arbeitsvorbereitung mitzuwirken, waren vom Engagement und von der Motivation der Jobsuchenden sehr angetan.

Taugliche Mitarbeiter

„Wir können mit diesem Projekt zwar keine Wunder wirken, aber wir können mit dieser Dienstleistung zumindest dafür sorgen, dass die Betriebe taugliche und interessierte Mitarbeiter erhalten, die pünktlich erscheinen und die nicht nach drei Stunden Arbeit sang- und klanglos verschwinden, weil sie es zum Beispiel körperlich nicht schaffen“, so die Projektleiterin Josefine Vötsch. Finanziert wird das Pilotprojekt „Job-Drehscheibe für landwirtschaftliche Hilfskräfte“ vom Arbeitsmarktservice Stei-

ermark, dem Land Steiermark (Soziales, Arbeit und Integration) und dem Sozialamt Graz. ► **Kontakt:** Betriebe, die auf der Suche nach Mitarbeitern sind,

melden sich unter der Telefonnummer 0664/602596-1288 oder via E-Mail: elisabeth.tommann@lfi-steiermark.at

Josefine Vötsch

Personelles

Wir gratulieren Hans Engel zum Achtziger. Der ehemalige Sekretär der Bezirkskammer Judenburg und Absolvent der höheren Bundeslehranstalt in Raumberg begann seine Laufbahn bereits 1964 als Betriebsberatungsassistent. Im Jahr 1972 ist er zum Leiter der Bezirkskammer Judenburg aufgestiegen und ging in dieser Funktion dann im Jahr 2000 in den Ruhestand. In seiner aktiven Zeit war der Jubilar in der Bauernschaft

aufgrund seiner hervorragenden fachlichen Kompetenz und umgänglichen sowie unterstützenden Art sehr geschätzt. Ebenso waren Loyalität und Weitblick wesentliche Prämissen seines Schaffens. Den Mitarbeitern gegenüber war er ein sehr verständnisvoller und gerechter Vorgesetzter. Für seine besonderen Leistungen wurde er mit den Kammermedaillen in Bronze und in Silber ausgezeichnet.



Hans Engel feierte 80er

Dietmar Moser



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



Aus dem Holz sollen später edle Möbelstücke entstehen. Bis dahin vergehen zwölf Jahre mit Pflege, bei der auch Weidegänse helfen

PLANTOWINA

Qualitätstrauben: Preisempfehlungen

Ertragsregulierung ist der Garant für sichere Traubenpreise: Unter diesem Motto stand das heurige Traubenbasispreis-Gespräch. Die Traubenentwicklung lässt derzeit eine gute Weinernte für die Steiermark erwarten, vorsichtige Schätzungen belaufen sich auf rund 275.000 Hektoliter. Der sorten- und standortbedingte unterschiedliche Traubenansatz macht jedoch eine zusätzliche Ertragsregulierung notwendig. Zudem bremsen ein hoher Traubenansatz nicht nur die Zuckerbildung, sondern auch die physiologische Reife der Trauben. Heuer wird es zu keiner Anpassung des Hektarhöchstwertes kommen. Es gelten also die 9.000 Kilo Trauben sowie 6.750 Liter Wein je Hektar als Grenze. Folglich sollten heuer Übermengen mit wesentlich größeren Abschlägen als bisher gehandelt werden, empfahl auch das Nationale Weinkomitee. Sollte es trotz Traubenreduktion zu Höchstwertüberschreitungen kommen, so sollte das offizielle Berechnungsprogramm der Bundeskellereinspektion unter www.bundskellereinspektion.at herangezogen werden. Daraus geht hervor, dass bei Übermengen auch die Basis für die Qualitätsweinproduktion verringert wird.



► **Beispiel.** Jemand erntet auf einem Hektar Weingarten statt 6.750 Liter 10.000 Liter Wein. Das Programm errechnet daraus, dass die Fläche für Rebsorten-, Land-, Qualitäts- und Prädikatswein, nur mehr 0,86 Hektar und maximal 5.805 Liter betragen darf und der Rest für die Kategorien Wein und Sturm sowie sonstige Erzeugnisse (Traubenmost, etc.), also 0,14 Hektar mit einer Menge von 4.195 Liter zu melden ist. Weil der Wein aus den Übermengen nicht so leicht zu vermarkten sein wird, ist die entsprechende Reduktion der Traubenmengen – und somit hochwertiger Trauben – die Basis für am Markt gebrauchte Weinqualitäten.

► **Traubenbasispreisempfehlung.** Vor diesem Hintergrund ist auch die nachstehende Traubenbasispreisliste zu sehen. Diese wurde gleichlautend vom Vorjahr übernommen und wird wie alljährlich gegen Ende der Erntekampagne durch die fertige Traubenpreisliste ersetzt.

Werner Luttenberger

Traubenbasispreisempfehlung

Sorte	2019
Grauburgunder	1,60
Weissburgunder	1,30
Morillon	1,40
Sauvignon blanc	1,65
Riesling	1,40
Muskateller	1,50
Traminer	1,50
Welschriesling	1,05
Zweigelt, Blauburger	0,95
RW - Vertragsproduktion *)	1,25
Sämling 88	1,10
Müller Thurgau	1,05
Schilcher/Blauer Wildbacher	1,20

*) Kontrolliert, auf eine Traube reduziert und mit dem Übernehmerbetrieb vereinbart

Kein Baum wächst schneller

Paulownien stehen am Acker, dazwischen wachsen andere Pflanzen

Vier Südoststeirer züchten, verkaufen Jungpflanzen und entwickeln Agroforst-Konzepte.

„Unser Rekord liegt bei 6,3 Meter in einem Jahr aus einer zweijährigen Wurzel“, nennt Roland Gutmann den Wachstumsrekord auf den Paulownia-Flächen, die er gemeinsam mit drei Partnern in Form einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts bewirtschaftet.

Erstaunliche Eigenschaften

Der schnellstwachsende Baum der Welt, der auf allen landwirtschaftlichen Flächen gesetzt werden darf, hat viele Namen: In Japan nennt man ihn Kiri, bei uns Paulownia oder Blauglockenbaum. Kaiser Franz Josef ließ ihn wegen seiner schönen Blüten vielfach als Alleebaum setzen. Das Holz des Herzwurzelers gilt als hartes Wertholz, obwohl es mit 300 Kilo pro Kubikmeter sehr leicht ist. Es ist sehr elastisch, feuchtigkeitsresistent, klimafreundlich und verwindet bei der Trocknung nicht. Deshalb wird es für Skier, Saunaräume oder Surfbretter eingesetzt. „Wir prüfen mit der Universität

für Bodenkultur, ob diese Holzeigenschaften aus der Literatur auch für Paulownien-Holz gilt, das unter steirischen Bedingungen gewachsen ist. Im Vergleich zu Spanien, wo es große Plantagen gibt, wächst das

”



Wir wollen aus den Paulownien Wertholz gewinnen.

Roland Gutmann, Geschäftsführer Plantowina

Holz bei uns wesentlich langsamer. Engere Jahrringabstände gelten jedoch als Qualitätskriterium“, erklärt Gutmann.

Zwölf Jahre Umtriebszeit

Die Umtriebszeit beträgt etwa zwölf Jahre, dann werden die Bäume über 35 Zentimeter Brusthöhendurchmesser haben. Eine lange Zeit, in der in die Kultur investiert wer-

den muss. In den ersten beiden Jahren werden die empfindlichen Jungpflanzen mit einer Tröpfchenbewässerung versorgt. Um Wertholz zu erhalten, müssen Wassertriebe ausgegeizt werden. Zwischen den Reihen muss mehrmals gemulcht werden. „Das häufige Mulchen brachte uns auf eine andere Idee: Weidegänse grasen jetzt in der Anlage, die wir gegen Verfegen ohnehin eingezäunt hatten. Dadurch müssen wir nur noch zweimal pro Jahr mulchen“, schildert Gutmann. Und wenn man die Fläche zwischen den Bäumen schon mit Tieren nutzt, warum nicht auch mit Kulturpflanzen? Agroforst nennt sich dieses System, auf das sich die Vier spezialisieren wollen. Gutmann: „Wir betreiben etwa einen Betrieb in Niederösterreich, dessen Feldspritze 22 Meter breit ist. Der Pflanzabstand ist 25 Meter“.

Jungpflanzen

Derzeit ist die Jungpflanzenproduktion die Cash-Cow von Plantowina. Welche Sorten in die Steiermark passen, haben sie selbst in Versuchen getestet. Besonders stolz ist man auf die Kreuzung einer eigenen Sorte, die aber noch zu verkaufen ist. RM

Markt. Markt- und betriebswirtschaftlich interessant werden derartige Einkommenszweige, wenn Ressourcen optimal genutzt werden. Daher ist die Nutzung in drei Dimensionen klug. So können die Erlöse je Flächeneinheit optimiert werden. Über Pionierarbeit erhält man ein Netzwerk an Akteuren und internationale Kontakte. So ist man mit dem deutschen Paulownien-Anbau-Marktführer „WeGrow“ in Kontakt und nutzt dabei die steirischen Wachstumsbedingungen. Dadurch ist quasi automatisch der Betriebszweig des Jungpflanzenkaufs entstanden.

Potenzial. Aus Innovationssicht eröffnen sich verschiedene Richtungen zu Spezialsortimenten. Auch Standortangepasstheit und Züchtungserfolge schaffen Wettbewerbsvorsprung und Potenzial für weitere Erfolge.

Nominiert für den Vifzack 2020

Plantowina GesbR
8344 Bairisch Kölldorf 192/2
Tel. 0660/7806743
office@paulownia.at
www.paulownia.at

Richtpreise für den Verkauf von Feuchtmais

Wie sich der Preis für den Verkauf von Mais ergibt - Kriterien und Richtwerte

Die Richtpreisberechnungen 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 aktuelle Körnermaispreis trocken brutto liegt derzeit bei ca. 135,60 Euro, daraus abgeleitet werden

die Richtwerte je nach Ernteefeuchte in Tabelle 1 dargestellt. Es werden jedoch auch die Feuchtmais-Richtwerte für einen jeweils 5,65 Euro brutto höheren und tieferen Körnermaispreis für Trockenware je nach Ernteefeuchte dargestellt. In den Richtwerten sind die Erntekosten berücksichtigt.

Verkauf zur Trocknung

Wiederum ausgehend von einem trockenen Körnermaispreis von rund 135,60 Euro brutto liegt der Richtwert bei

einer Ernteefeuchte von beispielsweise 23 Prozent bei 95,66 Euro.

Fertige Maiskornsilage

Wird fertige Maiskornsilage produziert und sodann erst später verkauft, dann müssen hierbei Kosten für die Lagerung, den Siliervorgang und die aufgewendete Arbeitszeit berücksichtigt werden. Daraus ergeben sich, unter Zugrundelegung

aktueller Körnermaispreise für Trockenware, Richtwerte von 88,19 bis 110,87 Euro pro Tonne in Abhängigkeit von der Ernteefeuchte. Als Raumgewicht von reiner Maiskornsilage werden in der Literatur rund 900 Kilo pro Kubikmeter angegeben. Auf dieser Basis errechnet sich ein Wert von 81,58 bis 102,56 Euro pro Kubikmeter Silage.

Martin Karoshi



Feuchtmais zum Musen oder Silieren

Ernteefeuchte in %	Bei Euro je Tonne Trockenmais inkl.		
	129,95	135,6	141,25
erzielt man einen Feuchtmaispreis von Euro je Tonne			
28%	76,93	81,53	86,14
29%	75,11	79,64	84,16
30%	73,42	77,87	82,33
31%	71,73	76,11	80,49
32%	70,04	74,35	78,65
33%	68,22	72,45	76,68
34%	66,53	70,69	74,84
35%	64,84	68,92	73,00
36%	63,15	67,16	71,17
37%	61,34	65,26	69,19
38%	59,65	63,50	67,35
39%	57,96	61,74	65,52
40%	56,27	59,97	63,68
41%	54,45	58,08	61,70


Stefan Neubauer

 Umweltberater
Landeskammer

Erosionsschutz für 2020 beginnt jetzt

Das vergangene Jahr hat uns wieder gezeigt, dass Erosionsschutzmaßnahmen wirken. Tritt Starkregen schon zeitig im Frühjahr auf, ist das bei unserer Hauptkultur in der Steiermark, dem Mais, ein Problem. Die großen Regentropfen des Starkregens prasseln direkt auf den Boden und zerschlagen die Bodenaggregate, sodass die Bodenoberfläche verschlämmt wird. In weiterer Folge kann das Regenwasser nicht mehr von den Bodenporen aufgenommen werden und es beginnt oberflächlich abzufließen. Dabei nimmt das Wasser auch Bodenteile mit. Mulchsaaten sind ein gutes Mittel, um den dadurch verursachten Bodenabtrag vorzubeugen. Durch Blätter- und Stängelteile, die an der Oberfläche liegen, wird der Boden vor den Regentropfen geschützt. Die Oberfläche verschlämmt nicht und der Boden nimmt mehr Wasser auf, das die Pflanzen in Trockenperioden gut gebrauchen können. Diese Blätter- und Stängelteile (Mulch) stammen meist von Zwischen- oder Vorfrüchten. Bei Körnermais kann beispielsweise das Maisstroh für eine Mulchsaat im nächsten Jahr dienen, indem nicht gepflügt, sondern die Ernterückstände mit einem Grubber in den Boden eingemischt werden. Um dies erfolgreich umzusetzen, müssen allerdings ein paar Punkte beachtet werden: Nach der Ernte ist das Stroh gut zu häckseln, weil kleine Strohteile besser in den Boden eingemischt werden können. Wird danach wieder Mais angebaut, sollte die Bearbeitungstiefe 20 bis 25 Zentimeter betragen. Dazu sind Grubber mit schmalen Scharen und engem Strichabstand zu wählen. Diese mischen das Maisstroh gut in den Boden ein und sorgen für eine gleichmäßig tiefe Bearbeitung. Bei der Maissortenwahl ist darauf zu achten, dass diese nicht zur Kolbenverpilzung neigen, da durch die Ernterückstände an der Oberfläche bei ungünstiger Witterung Probleme auftreten können. Damit der Mais gut und gleichmäßig aufläuft, wird die Verwendung von Säegeräten mit Scheibenscharen und Klutenräumern empfohlen. Bei Vergleichsversuchen von Grubber und Pflug wurde dasselbe Ertragsniveau erreicht.


Mulchsaat in Maisstroh

NEUBAUER

Termine FAST Pichl

19.-20.9.	ZLG Wald- und Naturraumökologie Teil 1
19.9.	Windwurf-Praxistag
23.-27.9.	ZLG Baumsteigeausbildung Modul 2
25.9.	Fortbildungskurs nach PSM-Gesetz
26.9.	Die Lärche ist tot, lang lebe die Lärche!
27.9.	Informationstag zur Meistersausbildung
30.9.-3.10.	Waldpädagogik Modul A
4.10.	Grundlagen der Holztechnologie
4.10.	Windwurf-Praxistag
7.-9.10.	Methodik und Selbsterfahrung
14.-18.10.	ZLG Waldwirtschaft für Einsteiger Modul 1
22.10.	Katastrophenmanagement
24.-25.10.	Ausbildung Waldameisenheger
29.10.	Windenergie für die Forstwirtschaft
30.-31.10.	Weidenkorbflechten

 Mehr unter www.fastpichl.at

Weiterbildungstermine

 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, Würzmittel und Medizin, 28.10., 17 Uhr | **Fermentieren von Gemüse**, 15.10., 16 Uhr | **Grundkochschule Aufbau**, 31.10., 17 Uhr | **Köstliches vom Speisekürbis**, 19.10., 9 Uhr | **Oxymel**: die vergessene Honigmedizin, 18.10., 9 Uhr | **Quitte** – Naturmedizin und Vollwertküche, 17.10., 9 Uhr
- ▶ **Persönlichkeit und Kreativität**
Aufstellungswerkstatt, 15.10., 13:30 Uhr | **Weidenlaterne**, 19.10., 9 Uhr
- ▶ **Tierhaltung**
TGD Grundausbildung und Mischtechnik für Teichwirte, 22.10., 9 Uhr
- ▶ **Unternehmensführung**
Nebenerwerbsbetriebe aufgepasst! 16.10., 9 Uhr | **Risikomanagement** in der Landwirtschaft, 24.10., 16 Uhr

STEIERMARK NORD

- ▶ **Direktvermarktung**
Heimisches Wild, 17.10., 9 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont
- ▶ **Gesundheit und Ernährung**
Schwein gehabt, 24.10., 17 Uhr, Die frische Kochschule, Leoben, Anm.: 0316/713171-4503 oder patricia.edegger@lk-stmk.at | **Weihnachtsworkshop** – Hautpflegeprodukte, 25.10., 13 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont | **Wildkochkurs**, 17.10., 17 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142 oder silvia.bauer@lk-stmk.at
- ▶ **Pflanzenproduktion**
Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. PSMG 2012, **16.10.**, 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal; **22.10.**, 9 Uhr, GH Turmwirt, Mürzhofen; **24.10.**, 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg
- ▶ **Tierhaltung**
Milchvieh Stallbaulösungen aus der Praxis, 14.10., 9 Uhr, GH Perschler, Fohnsdorf | **Tierwohl bei Milchkühen**, 22.10., 9 Uhr, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Schloss Gumpenstein, Irdning | **Unterstützung für Haut** und Stoffwechsel bei Rind, 16.10., 9 Uhr, Jufa Strechau, Lassing | **ZLG Klauenpflege** Grundlehrgang, 21.10., 8:30 Uhr, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning
- ▶ **Unternehmensführung**
Betriebskonzept, 15.10., 9 Uhr, BK Murtal, Judenburg

STEIERMARK MITTE

- ▶ **Tierhaltung**
Kleine&Große FEBS®-Abzeichen, 24.10., 9 Uhr, Vierkanthof Dell'mour, Hartberg
- ▶ **Persönlichkeit und Kreativität**
Korbwickeln, 18.10., 13 Uhr, FS Naas, Weiz, Anm.: 03172/2684 oder bk-weiz@lk-stmk.at
- ▶ **Pflanzenproduktion**
Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. PSMG 2012, **23.10.**, 9 Uhr, Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz; **25.10.**, 9 Uhr, GH Riegler, Krottendorf-Gaisfeld
- ▶ **Tierhaltung**
Einführung und Arbeit mit der Doppellonge, 25.10., 9 Uhr, LFS Grottenhof (Betriebssteil Hardt), Thal bei Graz | **Klauengesundheit** und Klauenpflege bei Schafen, 18.10., 9 Uhr, LFS Grottenhof (Betriebssteil Graz), Graz | **Milchvieh Stallbaulösungen** aus der Praxis, 17.10., 9 Uhr, GH Mosbacher, Strallegg | **Praxiskurs Karpfenteichwirtschaft**, 18.10., 9 Uhr, SPOFIZE, Werndorf
- ▶ **Umwelt und Biolandbau**
Begrünungswerkstatt – 3. Teil, 30.10., 9 Uhr, GH Schneider, Hartl/Sebersdorf

STEIERMARK SÜD

- ▶ **Direktvermarktung**
Der richtige Weg zum EDELBRAND, 22.10., 9 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz | **Hochwertige Pökelware** herstellen, 15.10., 13 Uhr, LFS Hatzendorf
- ▶ **Gesundheit und Ernährung**
Alles Knoblauch – Gemüse, Gewürzmittel und Medizin, 17.10., 17 Uhr, Frische Kochschule Südoststeiermark, Feldbach, Anm.: 03152/2766-4336 oder magdalena.siegl@lk-stmk.at | **Richtig Kochen von Anfang an**, 29.10., 17 Uhr, Frische Kochschule Südoststeiermark, Feldbach, Anm.: 03152/2766-4336 oder magdalena.siegl@lk-stmk.at
- ▶ **Pflanzenproduktion**
Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. PSMG 2012, **17.10.**, 9 Uhr, GH Schwarz, Feldbach; **30.10.**, 9 Uhr, GH Pock, Puxamühle, Straden

ANZEIGE

Biberfest mit neuem Biber 7

Eschlböck präsentiert Produktneuheit und feiert zehntes Biberfest

Vor zehn Jahren hat man sich bei der Firma Eschlböck in Prambachkirchen (OO) entschlossen, mit den Kunden ein besonderes Fest zu feiern – das Biberfest! Die Demonstration des auch damals schon großen Hackerprogramms, der Austausch der Kunden mit Branchenkollegen und das gemeinsame Feiern war von Anfang an ein großer Erfolg. Beim 10-Jahr-Jubiläum präsentierte sich Eschlböck, der Spezialist und Innovationsmarktführer in der Hackerbranche, als Anbieter des europaweit größten Produktprogramms an Holzhackmaschinen für den Land- und Forstwirt, den Garten- und Landschaftsbauer und den Unternehmer in der Biomassebranche. Beim Biberfest

konnte das weitläufige Firmenareal erkundet werden, Mitarbeiter erklärten dem internationalen Publikum auch in englischer und französischer Sprache den Produktionsablauf. Ein Höhepunkt war der neue Biber 7, mit dem Holz bis zu einem Durchmesser von 40 cm verarbeitet werden kann.



Neue Produkte, internationale Gäste



Steirisches

Kernöl- und Schlagerfans kommen am 21. u

Programm und Tickets

- ▶ **Samstag, 21. September**
18 Uhr Silberklang (Einlass: 17.30 Uhr)
19.15 Uhr Marc Pircher mit Band
21 Uhr Schlagerpiloten
22.15 Uhr Hannah
 - ▶ **Sonntag, 22. September**
9.15 Uhr Oliver Haidt (Einlass: 9 Uhr)
10.15 Uhr Schneidervirt Trio
11.30 Uhr Die Edlseer
13 Uhr Silvio Samoni
14 Uhr Zellberg Buam
15.30 Uhr Udo Wenders
16.30 Uhr Alpenoberkriener
- Ganztägig** Betriebsführungen
▶ **Vorverkauf.** Tickets sind direkt bei der Ölmühle Labugger in Lebring zu vergünstigten Preisen erhältlich: Samstag 19 Euro, Sonntag 15 Euro, Kombi-Ticket 30 Euro, VIP-Ticket 70 Euro
Außerdem auch in Raiffeisenbanken und bei Ö-Ticket oeticket.com erhältlich.

Die Ölmühle Labugger lädt zum traditionellen Kernölfest nach Lebring. Auch dieses Jahr feiert Familie Labugger von Samstag, den 21., ab 17.30 Uhr bis Sonntag, den 22. September, ab 9 Uhr bei Speis und Trank (in Bedienung) das „grüne Gold“ der Steiermark. Für ausgelassene Stimmung an beiden Tagen sorgen Schlagerstars wie die Edlseer, Marc Pircher mit Band, Udo Wenders, Oliver Haidt, die Schlagerpiloten, Hannah und viele mehr. Sonntags dürfen Gäste außerdem hinter die Kulissen des Betriebes blicken: Mittels Schruppe und 3D-Filmvorführung präsentiert Franz Labugger den langen Weg vom Kern in die (Kernöl-)Flasche.

Genuss bei jedem Wetter

Große Festzelte bieten den Feiernden einen Platz zum Genießen und Tanzen, auch wenn das Wetter nicht perfekt sein sollte. Kellnerinnen und Kellner versorgen die Gäste flott mit steirischen Spezialitäten und Getränken. Es gibt ausreichend Gratisparkplätze. Die S-Bahn der ÖBB bringt die Besucher ebenso bequem und günstig



Die Edlseer



Hannah aus Tirol



Udo Wenders



29. SEPTEMBER, STAINZ

Erlebnistag Steirischer Ölkürbis

Am 29. September findet der Erlebnistag Steirischer Ölkürbis in der Fachschule Stainz statt. Schon am Vormittag werden die Besucherinnen und Besucher beim Frühschoppen von der Marktmusikkapelle Stainz musikalisch und mit steirischen Schmankerln kulinarisch verwöhnt. Im Laufe des Tages kann am gesamten Festgelände zwischen diversen Programmpunkten und Vorführungen gependelt werden. Spitzenkoch Philipp Pirstinger zeigt die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten unseres Grünen Goldes mit schmackhaften Gerichten. Für technisch Interessierte gibt es neben einer umfangreichen landwirtschaftlichen Fachausstellung nachmittags eine Vorführung der maschinellen Ernte am Acker mit gängigen Kürbiserntemaschinen.



Viele Ausweise laufen bald ab
MUSCHL AMAZONE

Verlängerung Sachkundenachweis

Für viele Landwirtinnen und Landwirte steht immer noch die Verlängerung der Pflanzenschutz-Ausbildungsbescheinigung an (Pflanzenschutzmittel-Ausweis). Wer bereits im Besitz einer Ausbildungsbescheinigung ist, benötigt für die Verlängerung fünf nachgewiesene Fortbildungsstunden (*Kurs unten*). Grundsätzlich ist auch nach Ablauf der Gültigkeit mit fünf Fortbildungsstunden eine Verlängerung möglich, aber in der Zwischenzeit gilt man als nicht sachkundig und jeglicher Umgang mit Pflanzenschutzmitteln (wie etwa die Lagerung) ist per Gesetz verboten. Um nicht in rechtliche Schwierigkeiten zu geraten, sollte der Antrag mit Nachweis der Fortbildung daher unbedingt vor dem Ablauf der Ausbildungsbescheinigung bei der Bezirksverwaltungsbehörde gestellt werden.

- Hartberg, 7. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Pack
 - Aigen im Ennstal, 16. Oktober, 9 bis 14 Uhr, Kirchenwirt
 - Paurach, 17. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Schwarz
 - Mürzhofen, 22. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Turmwirt
 - Feldkirchen bei Graz, 23. Oktober, 9 bis 14 Uhr, Feldkirchnerhof
 - St. Peter ob Judenburg, 24. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Stocker
 - Krottendorf-Gaisfeld, 25. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Dreimäderlhaus
 - Weiz, 29. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Allmer
 - Straden, 30. Oktober, 9 bis 14 Uhr, GH Pock
 - Grafendorf, 8. November, 9 bis 14 Uhr, Fachschule Kirchberg am Walde
 - Online. Per Online-Kurs jederzeit und überall
- **Anmeldung:** www.stmk.lfi.at, Tel. 0316/8050-1305



Prinzessin Judith I. und Königin Hanna I. (v.l.n.r.) LK DANNER

Kulinarikfest mit Hoheitenkrönung

Am 15. September wird der Kammerhof der Landwirtschaftskammer im Rahmen des Aufsteirerns zum Genusshof. Das Kulinarikfest wird um 11 Uhr von Kammerpräsident Franz Titschenbacher sowie von Landesbäuerin Auguste Meier feierlich eröffnet. Highlight dieses Festes ist unter anderem die

Krönung der „Steirischen Apfelkönigin“. Auch der längste Apfelstrudel im Kammerhof wird präsentiert. Zusätzlich können Spezialitäten der steirischen Bäuerinnen verkostet und interessante Informationen zu heimischen Lebensmitteln eingeholt werden. Das Fest wird durch Musik und Unterhaltung begleitet.

ANZEIGE

Sturm auf den Schilcher

20. bis 22. September, Hauptplatz Deutschlandsberg

Herbstgenuss im Schilcherland Steiermark: Weststeiermark DAC Weine, Kürbiskernöl- und Schilcherland Spezialitäten erwarten Sie von 20. bis 22. September bei freiem Eintritt am Hauptplatz von Deutschlandsberg. Beginn am Freitag ab 18.30 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr. Highlight: Fanwandern und Konzert mit Nordwand. Auch für die kleinsten Gäste gibt es ein buntes Programm mit Ponyreiten und Bastelspaß.

www.schilcherland.at



DAC-Weine TV SCHILCHERLAND /STRAMETZ



Mahlzeit



Lorenz Kumpusch
Spitzenkoch
www.gaumengut.at

Wurzelfleisch mit Paradeiser-Shot

Zutaten:

- **Wurzelfleisch:** 0,8 bis 1 kg Schweinsschulter ohne Schwarte | Salz | 100 ml Apfelessig | 1 EL Zucker | 1 gelbe Rübe | 1 kleiner Sellerie | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 2 Stangen frische Petersilie | Kümmel ganz | Lorbeerblatt | Pfefferkörner schwarz | Koriander ganz
- **Wurzelkren:** 2 Karotten | 2 gelbe Rüben | 1 Petersilienwurzel | Salz | Zucker | 1 EL Butter | Kümmel gemahlen | 1 Lorbeerblatt | 0,5 g Safran | etwas Zitronenschale und Saft | 1 EL Crème fraîche | 2 EL frisch geriebenen Steirischen Kren g.g.A.
- **Paradeiser-Shot:** 750 g reife Paradeiser (alternativ aus der Dose) | 4 Basilikumstängel | Salz | Zucker nach Bedarf | 1 Schuss Essig | 1/2 Knoblauchzehe | Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren



Zubereitung:

Für den Shot die Paradeiser grob schneiden, mit Basilikum, Salz, Zucker und Essig mixen. Erst dann in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben und über Nacht durch ein feines Tuch abtropfen lassen, dabei das klare Paradeiserwasser auffangen. Das Fleisch in einem großen Topf mit Wasser bedecken, Essig, Salz und Zucker zugeben und langsam köcheln lassen (entstehenden Schaum laufend abschöpfen). Wurzelwerk schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln mit Schale vierteln, Knoblauchzehen halbieren und alles gemeinsam mit den restlichen Gewürzen und der Petersilie zum Kochgut geben. Das Fleisch zweieinhalb bis drei Stunden langsam köcheln lassen (es ist fertig, wenn es nach dem Anstechen wieder leicht von der Fleischgabel rutscht). Für den Wurzelkren das Gemüse schälen, grob schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Gewürze zugeben und köcheln lassen, bis alles weich und das Wasser fast verdunstet ist. Erst dann Zitrone zugeben, Lorbeerblatt entfernen und alles zusammen mit Crème fraîche fein mixen. Geriebenen Kren untermengen und Masse abkühlen lassen. Wurzelfleisch dünnblättrig schneiden, auf Wurzelkren anrichten, mit frisch geriebenem Kren und Kürbiskernöl garnieren. Paradeiserwasser in kleine Gläser füllen und je 1 EL Kürbiskernöl eingießen.



BEZAHLTE ANZEIGE

Kernölfest

am 22. September in Lebring auf ihre Kosten

zum sechsten Kernölfest nach Lebring. Stündliche Verbindungen mit der S-Bahnlinie S5 von Graz, Leibnitz und allen Zwischenstationen nach Lebring und zurück, vom Vormittag bis spätabends. Vom Bahnhof Lebring erreichen die Gäste die Ölmühle Labugger in fünf bis zehn Minuten zu Fuß.

Opel Karl zu gewinnen

Der örtliche Sportverein verlost einen Opel Karl. Um das Auto zu gewinnen, werden auf dem Kernölfest Lose zu je 5 Euro verkauft.

Labugger's Kernöl

Die Ölmühle befindet sich in der Südsteiermark, wo Hofherr und Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Franz Labugger gemeinsam mit seiner Familie hochwertige Produkte rund um den steirischen Ölkürbis produziert. Die beste gleichbleibende Qualität der Produkte beweisen bereits zahlreiche Prämierungen. Dorfstraße 38, 8403 Lebring-St. Margarethen.
www.labuggers-kernoel.at
www.kernoelfest.at

70 Karten zu gewinnen

► **Labugger's Kernöl** verlost mit den Landwirtschaftlichen Mitteilungen 50 Tickets für Samstag sowie 20 Tickets für Sonntag.

► **Beantworten** Sie die Gewinnspielfrage, wer Ihr liebster Star beim Kernölfest ist?

► **Teilnahme** per E-Mail mit Ihrer vollständigen Postanschrift bis 16. September, 12 Uhr, an presse@lk-stmk.at, Betreff: Kernölfest

Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ihre bekanntgegebenen personenbezogenen Daten, wie z.B. Name und Adresse werden für die Durchführung des Gewinnspiels benötigt und entsprechend verarbeitet. Die Bereitstellung der Daten ist freiwillig, ohne diese Bereitstellung kann keine Teilnahme am Gewinnspiel stattfinden. Im Zusammenhang mit der Verarbeitung Ihrer Daten verfügen Sie über die Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerruf und Widerspruch sowie auf Datenübertragbarkeit. www.stmk.lka.at/datenschutz.



Oliver Haidt



Die Schlagerpiloten

gestelltem Apfelsaft steckt

erlich hergestellter Apfelsaft contra Industriesaft



Die Wertigkeit der Saftäpfel spielt für die Industrie bei der Saftherstellung kaum eine Rolle (Bild links). Geschmacksbeeinträchtigungen werden technisch korrigiert

MUSTER, OPST/WOLFGANG SPEKNER, ALEXANDER DANNER

gangenen 15 Jahren im Schnitt für hochwertiges Pressobst der gleiche Dumpingpreis bezahlt wie für geringwertiges. Etwas bessere Preise gab es für Bio-Äpfel. Diese skandalös schlechten Preise haben leider auch eine Vernachlässigung der sorgfältigen Pressobstproduktion ausgelöst. Wo die Äpfel nicht von bäuerlichen Saftproduzenten übernommen werden, hat sich der Pflegezustand von Streuobstbäumen deutlich verschlechtert, wodurch diese

auch zunehmend schlechter ausgebildete Früchte liefern. Das Fallobst bleibt nach dem Fruchtfall oft viele Tage am Boden liegen, da sich mehrere Durchgänge für das Aufsammeln nicht lohnen. Auch zunehmend fehlt die Motivation, das Fallobst sorgfältig auszusortieren. Nach der Anlieferung an die Industrie wird das Pressobst häufig tagelang, in manchen Jahren sogar über Wochen, im Freien zwischengelagert. Ist bereits bei der Anlieferung viel gering-

wertiges Obst dabei, kann sich innerhalb kurzer Zeit ein weiterer drastischer Qualitätsabbau ergeben. Das daraus erzeugte Apfelsaftkonzentrat kann dann allein schon aufgrund der geringen Rohstoffqualität kein hochwertiges Produkt ergeben.

Industrie-Säfte

Leider werden in den Supermärkten nach wie vor überwiegend Säfte aus industrieller Produktion angeboten. Ein Großteil wird sogar aus Saftkonzentrat hergestellt. Da Saft-

konzentrat günstig auch von weit entfernten Ländern herbeigeschafft werden kann, wird die heimische Saftapfel-Produktion dem internationalen Preisdiktat ausgeliefert. Hochwertige heimische Produktion wird somit gegen ausländische Billigproduktion ausgetauscht. Der Konsument hat aufgrund des weitgehend standardisierten Geschmacks industriell hergestellten Apfelsafts keine Garantie, dass hochwertiges heimisches Obst verwendet wurde.

Herbert Muster

Schulmilchbauern sind Botschafter

Landesschulmilchtag: Der Milch-Skepsis offensiv und nachhaltig entgegnet

„Milch und Milchbauern sind zunehmend mit Angriffen durch Mitbewerber am Markt konfrontiert“, erläuterte Schulmilch-Obmann Hermann Madl kürzlich beim Landesschulmilchtag in Gleisdorf. Und weiter: „Es ist notwendig, dass die Landwirtschaft Antworten gibt. Die Schulmilchbauern sind den Konsumenten am nächsten und haben daher eine zentrale Stellung in der zukünftigen Positionierung der Milch.“ Franz Strempl und Pa-

trick Fraiss von der Lebensmittelaufsicht des Landes Steiermark gingen vor allem auf die mikrobiellen Gefahren durch pathogene Keime bei der Herstellung von Milchprodukten am Betrieb ein.

Eigenkontrolle

Die EG-Verordnung 2073/2005 als wichtige diesbezügliche rechtliche Grundlage wurde praxisorientiert erläutert. Die Eigenkontrolle als wesentliches Element der Risikovermeidung wurde betont.

Das Qualitätslabor St. Michael steht diesbezüglich für die Analytik sowie für die Erstellung von Beprobungsplänen zur Verfügung. Erfreulich ist, dass der Anteil der beanstandeten Produkte durch die Behörde rückläufig ist und sich Beanstandungen meist auf die Kennzeichnung beziehen.

Milchskepsis

Schulmilchprogramm-Koordinator Josef Weber forderte die Schulmilchbauern auf, der breit geschürten Milchskep-

sis nachhaltig zu entgegnen. Peter Hamedinger, Chef des AMA-Milchmarketings, stellte die Initiativen und Marketing-schwerpunkte vor.

Vertrauen in Milch stärken

Das Vertrauen in Milchprodukte soll gestärkt werden. Themenfelder sind schwerpunktmäßig Herkunft und Regionalität, Saisonalität, Kontrolle und Lebensmittelsicherheit sowie Tierwohl. Das jährliche Milchmarketingbudget beträgt 10 Millionen Euro. Peter Stückler

RINDERMARKT



Nutzrindermarkt Greinbach, 10. September 2019	verk.	Ø-Gew.	Ø-Preis netto
Stierkälber bis 120 kg	219	97,93	4,48
Stierkälber 121 bis 200 kg	123	142,42	4,23
Stierkälber 201 bis 250 kg	12	229,33	3,16
Stierkälber über 251 kg	4	278,25	2,72
Summe Stierkälber	358	119,64	4,25
Kuhkälber bis 120 kg	55	85,89	3,53
Kuhkälber 121 bis 200 kg	32	144,78	3,59
Kuhkälber 201 bis 250 kg	4	217,00	3,09
Summe Kuhkälber	91	112,36	3,52
Einsteller	9	294,44	2,58
Kühe nicht trächtig bis 600 kg	2	539,50	0,90
Kühe nicht trächtig 601–700 kg	9	659,78	1,33
Kühe nicht trächtig 701–800 kg	12	741,33	1,44
Kühe nicht trächtig über 801 kg	11	848,18	1,51
Summe Kühe nicht trächtig	34	742,44	1,42
Kalbinnen bis 12 Monate	4	269,75	2,76
Kalbinnen über 12 Monate	6	574,00	1,79
Ochsen	1	330,00	2,60

KENNZAHLEN



Internationale Notierungen

	Kurs am 9. Sept.	Tendenz zur Vorwoche
Euro / US-\$, 10.9.	1,104	+0,008
Erdöl - Brent, US-\$ je Barrel, 10.9.	62,74	+3,56
Mais CBoT Chicago, Sept., € je t	122,67	-5,85
Mais MATIF Paris, Nov., € je t	162,75	+0,75
Sojaschrot CBoT Chicago, Sept., € je t	288,22	-1,69
Sojaschrot, 44%, frei LKW Hamburg, Kassa Großhandel, Sept., € je t	283,00	-1,00
Rapsschrot, frei LKW Hamburg, Kassa Großhandel, Sept., € je t	182,00	-6,00
Schweine E, Bayern, Wo 35, €/kg, Ø	1,88	-0,01

Q: www.bankdirekt.at; www.agrarzeitung.de; www.agrarheute.com

Agrarpreisindex

2010 = 100 (Gewichtungsschema des Warenkorbes auf Basis 2015 = 100); Q: Statistik Austria; *vorläufige Werte

	Einnahmen mit öffentl. Geld	Gesamt-ausgaben	Einnahmen % zum Vorjahr
2017	108,1	113,0	+5,16
2018			
1. Quartal	109,0	115,0	+3,32
2. Quartal	107,7	116,6	-0,09
3. Quartal	108,0	117,0	-0,92
4. Quartal	104,8	118,1	-2,51
2018	107,4	116,7	-0,65
2019			
1. Quartal	108,1	*118,1	-0,83
2. Quartal	110,5	*118,4	+2,60

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK	Woche 35	Vorw.
EU	180,78	+0,17
Österreich	189,69	-0,85
Deutschland	190,25	-0,90
Niederlande	191,91	+20,03
Dänemark	176,89	+4,16

SCHWEINEMARKT



Ausgeglichener Markt

Der Schlachtschweinemarkt präsentiert sich EU-weit trotz steigender Zahl schlachtreifer Schweine ausgeglichen. Das ist eher untypisch für diese Jahreszeit, allerdings ist das Angebot zum Vorjahr generell geringer. Hilfreich ist auch das weiterhin stetige Interesse aus China. Der Heimmarkt ist gut aufnahmefähig. Auch steirische Exportunternehmen bestätigen reges Interesse aus Asien. Der heimische Fleischmarkt wird indes weniger rosig beschrieben. Dafür sorgt der Druck des Schulbeginns auf die heimischen Haushaltsbudgets.

Erhobene steir. Erzeugerpreise

29. August bis 4. September		
S	Ø-Preis	1,99
	Tendenz	±0,00
E	Ø-Preis	1,88
	Tendenz	+0,01
U	Ø-Preis	1,76
	Tendenz	-0,01
R	Ø-Preis	1,50
	Tendenz	-
Su	S-P	1,95
	Tendenz	±0,00
Zucht	Ø-Preis	1,35
	Tendenz	+0,01

inkl. ev. Zu- und Abschläge

SCHWEINEMARKT



Notierungen EZG Styriabrid, 5. - 11. September

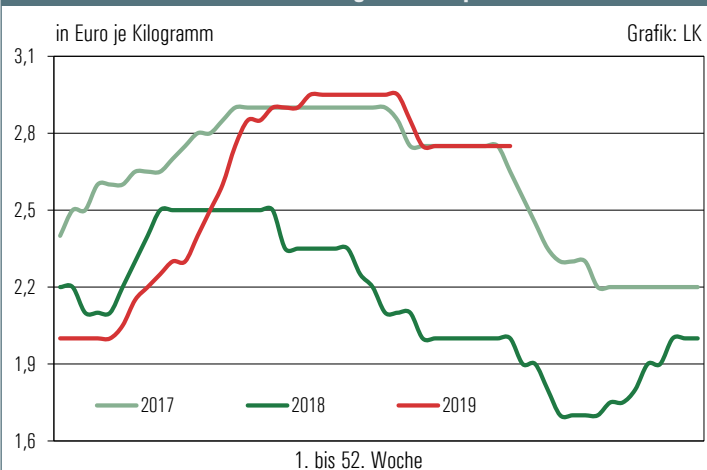
Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge	
Basispreis ab Hof	1,73
Basispreis Zuchtsauen	1,33

ST-Ferkel, 9. bis 15. September

in Euro je Kilo, bis 25 kg	
ST- und System-Ferkel	2,75
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

Ferkelnotierung ST-Basispreis



MÄRKTE

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,55 – 2,80
Qualitätsklasse II	2,35 – 2,50
Qualitätsklasse III	2,00 – 2,30
Qualitätsklasse IV	1,50 – 1,95
Altschafe und Widder	0,40 – 0,80

Weizer Schafbauern

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

Klasse E2	5,50	Klasse E3	5,10
Klasse U2	5,10	Klasse U3	4,70
Klasse R2	4,70	Klasse R3	4,30
Klasse O2	4,30	Klasse O3	3,90
ZS AMA GS	0,70	ZS Bio-Ernteverb.	0,80
Schafmilch-Erzeugerpreis, August	1,17		
Kitz, 8 bis 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	10,90
Stör	14,90	Lachsforelle	12,50
Hecht	19,90	Bachsäibling	12,90

Schlachtgeflügel

Q: AMA-Marktbericht	2019	2018
Österr.-Erz.Preis Ø, Juni, je 100 kg	240,69	224,92
EU-Erz.Preis Ø, Juni, je 100 kg	190,14	190,64
Masth. bratfertig zugestellt, lose, Wo 35, je kg	2,40	2,87
Schlachtungen in 1.000 Stk., Juni	7.333	7.359

Qualitätswildfleisch

Erhobene Preise je kg, Verband lw. Wildhalter, 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	0,50 – 0,80
	21 bis 80 kg	0,80 – 1,00
	über 80 kg	0,50 – 0,80
Rehwild	6 bis 8 kg	1,50
	9 bis 12 kg	2,50
Rotwild	über 12 kg	3,50
		2,60
Muffelwild		1,00 – 1,80
Gamswild		2,50 – 3,60
Wildente	Stück	1,50

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

Waldhonig	Großgebinde	7,00 – 9,00
	je kg	8,00–10,00
Bio-Waldhonig	Großgebinde	5,50 – 7,50
	je kg	6,00 – 9,00
Blütenhonig	1000 g	10,0 – 13,00
	Bio 1000 g	11,0 – 14,00
Wald- und Blütenhonig ab Hof	500 g	6,00 – 7,00
	Bio 500 g	6,00 – 7,50
	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 frei Rampe	
Kürbiskerne Bio g.g.A.	5,00 – 5,20
Kürbiskerne g.g.A., freier Markt	ab 3,00

Steirisches Gemüse

Erzeugerpreis frei Rampe Großhandel, Preiseinschätzung je kg, KW 38

Grazer Krauthauptel, Stk.	0,70 – 0,75
Feldgurken, Stk.	0,40 – 0,45
Glashausgurken, Stk.	0,55 – 0,60
Paradeiser rund, KI I	1,25 – 1,30
Rispenparadeiser	1,50 – 1,55
Ochsenherzparadeiser	1,80 – 2,10
Cherryparadeiser	2,40 – 2,50
Cocktailparadeiser	2,70 – 2,90
Melanzani, Stk.	0,80 – 1,00
Steir. Käferbohne	6,00 – 6,50
Krenstangen, gew./foliert	3,50 – 4,00

Zehn Jahre nach dem O

Erfahrungen aus der Wiederbewaldung nach dem



Der Sturm Paula hat 2008 massive Schäden am heimischen Waldbestand angerichtet. Mit viel Aufwand wurde aufgearbeitet und aufgeforstet. Aber: es hat sich gelohnt!

KONSTANINOV (I), KROGGER





GENUSS AUS DEM STEIRERLAND

Edle Käsespezialitäten und feinste Milchprodukte

Dafür steht die Obersteirische Molkerei seit vielen Jahren. Mitten aus dem Grünen Herzen der Steiermark verkündet die OM ihre Genussbotschaft: Der sorgsame Umgang mit den Rohstoffen der Natur ist die Grundlage für hochwertigen Genuss und vollmundigen Geschmack.

- Erzherzog Johann
- Weinkäse
- Steirerische Bergkäse

- Steirerkäse
- Murtaler



GENUSS AUS DEM STEIRERLAND

www.oml.at

Zitate

► Risiko minimieren. „Das zukünftige klimafitte Baumartenspektrum muss sich stärker regional nach Seehöhe, Exposition und Lage gliedern, Fichte ist nicht per se schlecht.“

Univ.-Prof. Eduard Hochbichler, Universität für Bodenkultur Wien

► Gut funktionierende Verwaltung. „Bei der Bewältigung derartiger Katastrophen zeigt sich das großartige Engagement und die Leistungsfähigkeit privater Waldeigentümer.“

Carl Croy, Obmann Land&Forst Betriebe

► Zusammenarbeit. „Einzelne Überhälter blieben verschont und haben zur Wiederbewaldung wesentlich beigetragen.“

Gert Siebeneichler, Forstbetrieb Gutenberg

► Naturverjüngung. „Die Naturverjüngung hat großes Potenzial. Mischbaumarten, aber auch Fichte, haben sich hervorragend etabliert.“

Ulrich Stubenberg, Grundeigentümer Forstbetrieb Gutenberg

rkan Paula

großen Sturm

Der Sturm Paula hat im Jänner 2008 über fünf Millionen Festmeter Holz geworfen.

Mit einem enormen Aufwand wurden diese Schadflächen aufgearbeitet und wieder aufgeforstet. Der Erfolg dieser Anstrengungen ist sehenswert und ist wohl das größte Lob für dieses überragende Engagement. Die Land&Forst Betriebe Steiermark unter Obmann Carl Prinz von Croy haben Interessenten eingeladen, sich selbst ein Bild von den Anstrengungen nach der Sturmkatastrophe Paula zu machen.

Großes Schadgebiet

Am Schöckl, einem der größten zusammenhängenden Windwurfgebiete, wurden Flächen im Betrieb Gutenberg von Ulrich Graf Stubenberg besichtigt und das Schadausmaß, aber auch die Anstrengungen danach erläutert. Die betroffenen Schadgebiete liegen auf einer Seehöhe zwischen 1.000 und 1.400 Meter. Der Betrieb bewirtschaftet etwa 1.600 Hektar Wald mit einem Jahreseinschlag von rund 14.000 Festmeter vor Paula. Der Sturm Paula hat allein im Betrieb Stuben-

„ Die großen Anstrengungen um die Walderhaltung tragen Früchte.“

Josef Krogger,
Forstberater der LK

berg 280 Hektar Wald vernichtet und dabei 80.000 Festmeter Holz anfallen lassen. Durch Bruchstellen und Risse mussten zusätzlich über 20.000 Festmeter Holzernverluste hingenommen werden. Der Holzpreisverfall war eklatant und all diese Faktoren haben in Summe zu einem monetären Verlust von über 2,4 Millionen Euro geführt, ohne die langfristigen Auswirkungen zu berücksichtigen.

800 Festmeter täglich

Die Aufarbeitungskapazitäten mit Seilkränen und Harvestern waren gut verfügbar und konn-

ten an die möglichen begrenzten Abfrachungskapazitäten angepasst werden. Auf einen Spitzenwert einer Tagesabfuhr von 800 Festmeter ist Oberförster Gert Siebeneichler sichtlich stolz und zeigt auch das sehr gut funktionierende Logistiksystem dahinter auf. Die gesamte Schadholzmenge konnte bis Mitte 2009 vermarktet werden.

Wiederbewaldung

Von den 280 Hektar Windwurfflächen wurden ab Herbst 2008 bis zum Frühjahr 2011 über 100 Hektar wieder aufgeforstet. Die fast 220.000 Stück setzten sich aus Fichte (53 Prozent), Lärche (37 Prozent), Tanne (fünf Prozent), Rotbuche (zwei Prozent) aus Ballenpflanzen und größeren nacktwurzeligen Heisterpflanzen aus Bergahorn (drei Prozent) zusammen. Die Baumarten wurden in herkömmlichen Pflanzverbänden und in größeren Gruppen gemischt.

Zusätzlich zu den gesetzten Bäumen konnten sich die Wirtschaftsbaumarten und auch Ebereschen und Birken natürlich ansamen. Neben den Aufzuchtungskosten waren die Pflegemaßnahmen für Zäunungen, Rüsselkäferbekämpfung, Wildverbisschutz und Kultursicheln zu bewerkstelligen. 180 Hektar waren teilweise schon vorverjüngt oder wurden der natürlichen Verjüngung überlassen und haben sich sehr gut entwickelt. Daraus ist der überragende Kostenvorteil der Naturverjüngung gegenüber der Kunstverjüngung erkennbar. Selbst höhere Kosten bei der Dickungspflege in stammzahlreichen Naturverjüngungen können diese überzeugenden Vorteile der Naturverjüngung nicht wettmachen.

Wildverbissdruck

In den betroffenen Schadgebieten leben Reh-, Gams-, und Muffelwildpopulationen. Das großflächige Asungsangebot hat den Wildverbissdruck zwar abgeschwächt, dennoch mussten Tannen und Laubholzheister, die in bis zu einem Hektar großen Gruppen eingebracht wurden, eingezäunt werden. Ohne intensive Schutzmaßnahmen gegen Wildverbiss wäre der Erfolg dieser Aufforstungen wohl ausgeblieben. **Josef Krogger**



Im Herbst besonders auf Bodenschluss der Wurzeln achten

Herbstpflanzung bringt Startvorteil

Arbeitsspitzen im Frühjahr abmildern

Grundsätzlich können keine eindeutigen Vorteile oder Nachteile für die Herbstaufforstung ins Treffen geführt werden. Die Pflanzung ist immer ganz besonders von der Qualität der Pflanzung abhängig. Fehler bei der Pflanzung oder Schlampigkeit können zum Ausfall der Pflanzen oder langfristig zu Stabilitätsverlusten führen. Für die Herbstaufforstung spricht:

- ▶ Arbeitsspitzen können auf Herbst und Frühjahr verteilt werden.
- ▶ Ungünstige Witterungsbedingungen im Frühjahr wie Trockenheit oder Hitze werden abgemildert.
- ▶ Der Aufforstungszeitraum ist im Herbst um zwei bis drei Wochen länger, da das Wachstum der Knospen und Triebe abgeschlossen ist.
- ▶ Der Pflanzschock im Frühjahr durch Einschlag, Transport und Lagerung kann vermieden werden.

Wurzel wächst an

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 Mischwalaufforstungen oft organisatorische

Probleme. Containerpflanzen sind in dieser Hinsicht weniger empfindlich.

Qualität der Pflanzung

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

Bestellaktion

Die Forstpflanzenbestellungen werden in Zusammenarbeit mit den örtlichen Waldverbänden in gewohnter Weise durchgeführt. Nehmen Sie rechtzeitig Kontakt mit unseren Beratern auf. Auch Vorbestellungen für das Frühjahr 2020 sind möglich. **Josef Krogger**

In Gasen waren die Rinder wieder absolute Zugpferde

Größer Erfolg für den 43. Herbstzentralviehmarkt: unzählige Landwirte und Besucher - und ein Kalb als Preis



Viele Besucher und großer Auftrieb beim Viehmarkt in Gasen

Ein Besuch beim Zentralviehmarkt in Gasen lohnt sich immer. Ganz besonders dann, wenn es für jene Landwirte, die Vieh aufgetrieben hatten, einen so speziellen Preis wie ein Kalb zu ge-

winnen gibt. Familie Brunnhofer aus Gasen war der Gewinner. Insgesamt wurden 50 Rinder aufgetrieben und 46 Tiere verkauft. 24 Personen holten sich Kaufinformationen, kauften tatsächlich.

Gattung	aufgetrieben	verkauft	Preis 0	Preis 0 Herbst 18
Kälber weiblich	1	1	3,19	4,52
Einstellstiere	4	4	2,68	2,96
Ochsen	14	12	2,33	2,56
Kühe	22	22	1,57	1,69
Kalbinnen	5	4	1,88	2,23
Trächtige Tiere	4	3	2,35	1,88
Summe	50	46		

AUFFORSTUNG · FORSTPFLANZEN · BAUMSCHUTZSÄULEN

IHR WALD IN GUTEN HÄNDEN

2700 WIENER NEUSTADT, MOORGASSE 15
Tel.: +43-2622/22256 · Fax.: +43-2622/22256-4
e-mail: forstbaumschulen@natlacen.at
www.natlacen.at

Forstbaumschulen
NATLACEN
GmbH

Steirische Landesforstgärten

- ▶ Forstpflanzen
- ▶ Forstsaamen
- ▶ Dienstleistungen

0664/4033480 (Grambach, HB, FB)
0664/4033537 (Kraubath)
0664/5312404 (Aich)

www.forstgarten.at

MÄRKTE

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	10,0
Zwiebel	2,90
Sellerie	1,50
Lauch	6,90
rote Rüben roh	2,00
Endiviensalat	4,20
Radiccio	4,90
Radieschen, Bund	1,10
Butterhäuptel	1,40
Grazer Krauthäuptel	1,50
Lollo Rosso, Stück	1,40
Knoblauch	17,0
Apfelsaft, 1 l, ohne Pfand	1,20

Getreideerzeugerpreise Stmk

erhoben frei Erfassungslager Großhandel, je t, KW 37

Futtergerste, ab HL 62	150 - 155
Futterweizen, ab HL 78	145 - 150
Mahlweizen, ab HL 78, 12,5 P.	155 - 160
Körnermais, interv.fähig	115 - 120
Sojabohne, Speisequalität	300 - 305

Futtermittelpreise Steiermark

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

Sojaschrot 44% lose	365 - 370
Sojaschrot 44% lose, o.GT	430 - 435
Donausoja 44%	450 - 455
Sojaschrot 48% lose	395 - 400
Rapsschrot 35% lose	235 - 240

Börsenpreise Getreide

Notierungen der Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien, ab Raum Wien, Großhandelsabgabepreise je t vom 4. September

Mahlweizen	162 - 165
Mahlroggen	160
Futtermais, Ernte 2018	145
Sojaschrot, 45%	385 - 395
Sojaschrot, 44%, GVO	325 - 335
Sojaschrot, 49%, GVO	350 - 360
00Rapsschrot, 35%	210 - 220
Sonnenblumenschrot, 37%	200 - 210

Maiskornsilage

Kalkulierte Preise inkl. Ust. bei einem unterstellten Maispreis von 130 bis 141 Euro brutto

Feuchtmals zum Musen oder Silieren, Erntefeuchte 30%, je t	73 - 82
Mais zur Trocknung, 25%, je t	85 - 95
Fertige Maiskornsilage, ab Silo, je t, Erntefeuchte 30%	102 - 111
Maiskornsilage, ab Silo, je m ³ , Erntef. 30%	94 - 103

Laufschiene für Schutlore
Formrohr, T-Stahl, ...
07277/2598
Der Spezialist
www.bauernfeind.at

DONAU SOJA
OHNE GEN TECHNICK HERGESTELLT
Donau Sojabohnenkuchen und Donau Sojaöl
höchste Qualität • für alle Tierarten • aus steirischen u. burgenländischen Sojabohnen
Mischfutterwerk Großsiedl GmbH
• Sojabohnen-Verarbeitung • A-8221 Feistritzal, Hofing 12
• Landesproduktenhandel • Tel. 03113 2208-0, office@grosssiedl-futter.at

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



BERNSTEIN (BQ 8)
IHR ERTRAGSBRINGER AM FELD
• Sehr ertragstark bei hohem Proteingehalt
• Ausgezeichnete Gelbrosttoleranz
• Sehr gute Standfestigkeit

SPONTAN (BQ 4)
MAHLWEIZEN MIT SEHR HOHEM PROTEINGEHALT
• Sehr hohe Erträge & HLG
• Hohe Fusarium- und Gelbrosttoleranz
• Hervorragende Standfestigkeit

CAPPRICIA
KURZ UND AUSWUCHSTOLERANT
• Kurzwüchsige Sorte mit guter Standfestigkeit
• Ideal auch für feuchte Lagen
• Hohe Blattgesundheit

Gebrauchsmaschinen stark reduziert!
Steyr Kompakt 360 A
Steyr Kompakt 370 A mit FL
Steyr 4085 Eco Kompakt
Steyr 6185 CVT
Steyr Plus 30
Steyr 8060 A
Steyr M 975 A mit FL
Steyr 4085 Kompakt Vorführer
Steyr 4120 Multi Vorführer
Steyr 4125 Profi S8 Vorführer
Steyr 4145 Profi CVT Vorführer
Lindner Geo 73 mit FL
Fendt Farmer 307 CA
IHC 833 A
NH TN-S 70 A
NH TN 75 DA
NH TD 5.85 A 50 Bst.
NH TL 90 A
NH TN 95 DA
NH TS 110 A
Ford 4000
Unimog 1200
Einböck Aerostar 1500
Striegl
Pöttinger Servo 35
4-schar Pflug
Regent Mentor 150 TX
4-schar Pflug
Pöttinger Kreiselegge
Lion 3002
Pöttinger Impress 155
V Pro

John Dere Presse 990 mit 25 Messer
Case RB X 452
Rundballenpresse NH 548
Rundballenpresse Stoll Kreisler Z 905 Pro A
Pöttinger Hit 69 NZ
Pöttinger Top 340
Tandem Schwader Kuhn 3801 GM
Schwader Fella Juras TS 426
Schwader Krone Doppelschwader 710/20T
Krone Doppelschwader 1201 A
Pöttinger Nova Alpin 221 B
Müthing Mulcher MUL/S 250
Fliegl TDK 130 Kipper
Parmiter SGS 300
Silozange
Fliegl TDK 130 Kipper neu
Viele weitere Maschinen im Internet.
Besichtigung auch am Wochenende möglich!
Hausmesse am 12. und 13. Oktober Landtechnik Zankl, Gailtal und Klagenfurt
Tel. 04285/247 oder 0664/1132875
www.landtechnik-zankl.at

Verkaufe **Nordmann-tannen** alle Größen und Nordmann-tannen-Reisig, Tel. 0676/4417891
Verkaufe **Silomais** ab Feld, Silomaisballen, Raum Vorau, Tel. 0664/8199369

Steyr 4100 Multi
Komfort, Baujahr 2018, Reifen vorne 440/65/24, hinten 540/65/34, Vollausrüstung, umständehalber zum absoluten Sonderpreis privat zu verkaufen, VB: € 64.300,-
Tel. 0664/1321385
Verkaufe **Nordmann-stanne**, zwei bis drei Meter, erste und zweite Qualität, Bezirk Hartberg, Tel. 0650/4143724

KAUFE/SUCHE
Dohr-Holz: Nadel-Laubblochholz ab 8 cm. Auch Stockkauf möglich, 8130 Frohnleiten, Tel. 03126/2465-0
Kaufe sämtliche Geländefahrzeuge, bevorzugt Pick-up oder alle Suzuki-Modelle, Preis bis € 4.000,- Baujahr egal, alles anbieten, Tel. 0664/8658127

RAUCH
Fahrzeugwaagen in Aktion!
-Waagen ab 0,1u-100 Tonnen
-Eichservice
-Kalibrierservice
www.rauch.co.at
Tel. 0316/816821-0

Ihre Anzeige ZIELGENAU
beim Interessenten
johanna.guetl@lk-stmk.at
0316/8050-1356
www.stmk.lko.at

VESCHIEDENES
Kostenloser **Abriss** von Bauernhäusern und Stadeln, Ankauf Altholz, prompt, faire Bezahlung, österreichweit.
Tel. 0664/2325760 oder 0664/2500476,
abm.holz@gmail.com

Anzeigenschluss für die nächste Ausgabe:
19. Sept. 2019

BORDJAN
Polyester-/Epoxyd-Beschichtungen für Melkstand, Futtertisch & Betonbehälter, Bodenbeschichtungen, Tel. 0664/4820158
DER-BESCHICHTER.AT
Strohspedition
Fa. Mertlitsch liefert Stroh geschnitten/gehäckselt/gemahlen, Heu, Luzerne, Siloballen
Tel. 0664/5115103 oder armin@mertlitsch.at
Übernehme **Holzschlägerei**, Waldpflege, Rasenpflege, Anlagenpflege, Baumabtragungen, Tel. 0664/8199369

OFFENE STELLEN
LANDWIRTSCHAFTSMEISTER (m/w) für Verkauf gesucht. AWZ:
www.Agrarimmobilien.at
Tel. 0664/8984000

PROBSTDORFER SAATZUCHT
GERALD
Der neue gesunde Mahlweizen
Offizieller Ertragsvergleich STEIERMARK
120%
110%
105%
102%
101%
100%
99%
98%
GERALD Hewitt WPB Spontan Frisky Beryll
Quelle: AGES – Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion, Beschreibende Sortenliste 2019, Standort Olesdorf, 100% +9.000 kg/ha
SIEGFRIED
Die Nummer 1 in der Steiermark
Wie du säst, so wirst du ernten. www.probstdorfer.at



Der neue starke Mahlweizen!

Erstmalig ausreichend Saatgut gibt es heuer von der äußerst blattgesunden KWS-Züchtung **GERALD**. Der Neue ist mit besten Toleranzen gegenüber Mehltau (APS 2), Braunrost (APS 3), Septoria tritici (APS 4), Septoria nodorum (APS 4) und DTR-Blattdürre (APS 4) ausgestattet. **GERALD** wurde aufgrund entsprechender positiver und ausgeglichener Qualitätseigenschaften in die Backqualitätsgruppe 5 (gehobene Mahlweizenqualität) eingestuft. Die Bestnote seitens der AGES beim Kornertag (APS 9, wie **SIEGFRIED**) untermauert das extrem hohe Ertragspotenzial der Neuzüchtung. Für die gezielte Qualitätsweizenproduktion in der Steiermark steht mit dem neuen, kurzen und extrem standfesten **CHRISTOPH** eine Alternative zum saatzeitflexiblen und fusariumtoleranten **MESSINO** zur Verfügung. Die detaillierten Ergebnisse der Probstdorfer Wintergetreidesorten finden Sie unter www.probstdorfer.at

KECO
Wir kaufen Kürbiskerne g.g.A
€ 3,10 (€ 2,75 + Mwst)!
Barzahlung
KeCo Agrarprodukte GmbH
Leitinger Hauptstraße 80
8435 Leitring
Tel: 0664 215 05 79
mail@kernundco.at

Blitzlichter der Agrarmesse Gornja Radgona

Tausende österreichische Besucher und über 60 rot-weiß-rote Aussteller machen Sloweniens wichtigste Messe überregional bedeutend

„Die Messe war heuer wieder großartig besucht“, freute sich Messesprecher Miran Mate. Die sechstägige Agrar- und Lebensmittelmesse sorgte vor allem mit starkem Fachbesuch am Wochenende für ein positives Resümee bei den österreichischen Ausstellern der Messe (rechts). Für Harald Jäger von Ascon, die mit ihrer Kürbisermaschine AgroStahl Phönix vertreten waren, ist die Agrarmesse in Gornja Radgona sehr

wichtig: „In der Steiermark gibt es ja keine Gelegenheit mehr, um mit unseren Kunden so ungezwungen in Kontakt zu treten.“ Ähnlich sehen es viele andere heimische Aussteller. Und noch einen Unterschied machte beispielsweise Philipp Sommer von Saatbau Linz aus: „Hier führen wir noch Fachdiskussionen und Verkaufsgespräche. Bei anderen Messen ist das nicht mehr so.“ Die Vielfalt der Messe und der Besucher macht Gornja Radgona besonders.



- 1 Ascon.** „Der Zustrom zur Messe ist gewaltig. Hier erreichen wir auch unser steirisches Publikum.“
- 2 Bauer.** „Es ist gut gelaufen. Viele Österreicher waren bei uns.“
- 3 Saatbau Linz.** „Hier werden noch echte Verkaufsgespräche geführt.“
- 4 Heriterra.** „Wir konnten vor allem slowenische Kontakte für unser Projekt knüpfen.“
- 5 Niederl.** „Für uns ist die Messe eine gute Gelegenheit zur Kontaktpflege.“

Land & Leute



oder roman.musch@lk-stmk.at



Auf die Heumilch! Neuhof, Madl, Karner, Seiting, Hölzl, Tiroch, Kranz (v.l.) KK

Eine Gala für die Heumilch

Die Heumilch steht für eine beeindruckende steirische Erfolgsgeschichte! Das wurde bei der 15-Jahr-Gala in der Gaal groß gefeiert. In der Steiermark produzieren 600 Betriebe Heumilch, 270 davon Bio-Heumilch. Aber, so Obmann **Matthias Kranz**, wie bei anderen Lebensmitteln auch, muss sich die Einstellung von „nie genug“ hin zu „genug für alle“ verändern. Heumilch besitzt als einziges österreichisches Produkt das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“. Und: Heumilch-Bauern tragen wesentlich zum Erhalt der Artenvielfalt bei.



Winzer Potzinger, LH Schützenhöfer, Weinbaudirektor Luttenberger (v.l.) FOTOKUCHL

Seltene Tröpferl verkostet

So etwas bekommt man nicht alle Tage! Entsprechend groß war der Andrang bei der Präsentation der „Großen Weine aus den besten Rieden der Steiermark“ in Graz. Für die 550 Gäste gab es auch besondere Raritäten. Mit dabei: Weinkönigin **Karin Dokter** und die Hoheiten **Lisa Müller** und **Beatrix Luttenberger**.



Sie bilden: Baumgartner, Pöcheder, Salsnig, Puchner-Lanz (v.l.) PACHERNEGG

1. Magazin für Bildung

Zum Auftakt der kommenden Bildungssaison wurde im Steiermarkhof unter Leitung von **Dieter Frei** das 1. österreichische Bildungsmagazin präsentiert. Das gefiel den 200 Gästen ebenso wie der Flammkuchen aus dem Holzbackofen. Das Magazin gibt es gratis unter: www.steiermarkhof.at oder 0316/8050-7111.



Familie Rauch bietet Gin aus eigenem Weinbrand an KOCH

Rauch macht jetzt Gin

Nach Wein und Zigarren produziert der steirische Agrarinnovationspreisträger **Johannes Rauch** nun auch Gin. Basis für den Gin ist eigener Weinbrand, der in der brandneuen Verschlussbrennerei entsteht. Dazu kommt selbst geernteter Wacholder aus der Obersteiermark und Orangenschalen.



Regionales und wertvolles beim Frühstück am Feldbacher Hauptplatz

Frühstück wie ein Kaiser

Wie genussvoll die wichtigste Mahlzeit des Tages sein kann, hat sich beim 15. Frühstück der südoststeirischen Bäuerinnen gezeigt. Sie haben Köstlichkeiten wie Schwammerlsuppe mit Heidensterz, Eierspeise, Kipferl, Striezel, Brot, Säfte und Muskateller-Frizzante aufgetischt. Weintrauben wurden frisch gebacken.



- 1 Geburtstagstorte.** Beim Anschnitt halfen Landesbäuerin Gusti Maier, Landtagsabgeordnete Barbara Rieni, Vizepräsidentin Maria Pein, Obmann Stefan Sonnleitner, Bundesleiter Martin Kubli, Landesrat Johann Seiting, Kammerdirektor Werner Brugner, Leiterin Andrea Schönfelder, Nationalratsabgeordnete Verena Nussbaum und Präsident Franz Titschenbacher (v.l.n.r.).
- 2** Hubert Kalcher, David Knapp (LJ-Vorstand), Andrea Nievoll (Leiterin 1981 bis 84), Gertraud Kalcher (Referentin 1969 bis 72) (v.l.n.r.).
- 3** Kammerobmänner Leo Madl und Andreas Steingger mit Kammersekretär Johann Kaufmann (Sekretär 1986 bis 90) (v.l.n.r.).
- 4 Bäuerinnenorganisation.** Bezirksbäuerin Maria Haas, Andrea Muster (in der Kammer für Bäuerinnen und Jugend zuständig), Bezirksbäuerin Ursula Reiter, Landeskammerrätin Maria Fink (v.l.n.r.).
- 5** Almbauernobmann Anton Haffellner (Obmann 1987 bis 90).
- 6** Hannes Bichler, Monika Bichler (Leiterin 2006 bis 08), Rudolf Gutjahr (Obmann 2001 bis 03) (v.l.n.r.).
- 7** Johannes Wieser, Ulrike Eisel (Leiterin 2001 bis 04), Brigitte Friesenbichler (Referentin 2006 bis 13), Franz Heuberger (Sekretär 2000 bis 13) (v.l.n.r.).
- 8 Geburtstagsgeschenk.** Sportunion-Regionalobmann Hubert Plening (r.) gratulierte der stets sportlichen Landjugend mit 700 Euro.

Landjugend ist 70 Jahre jung

Bei der 70-Jahr-Feier der Landjugend Steiermark blickten rund 300 ehemalige und aktuelle Funktionärinnen und Funktionäre sowie zahlreiche Ehrengäste im Steiermarkhof auf Geschichte und Zukunft der größten Jugendorganisation des Landes. Die Festveranstaltung lieferte einen Rückblick auf sieben Jahrzehnte erfolgreiche Jugendarbeit. Zugleich bot sie aber auch die Gelegenheit, die

gegenwärtige Landjugend-Arbeit hautnah mitzerleben und lieferte einen kurzen Ausblick in die Zukunft.

Hammer, nicht Amboss

1949 wurde die Organisation vorerst nur für Bauernsöhne gegründet. Landeshauptmann **Josef Krainer** sprach zu den Jugendlichen „Ihr sollt der Hammer, nicht der Amboss sein“, und meinte damit, dass sie ihre Zukunft selbst gestalten

sollen. Nur wenige Monate später kamen auch die Mädchen zur Landjugend.

Tiefpunkt überwunden

In den späten 60ern ging die Zahl der Mitglieder zurück, weshalb man die Organisation auch für die nichtbäuerliche ländliche Jugend öffnete. Dennoch wurde der Tiefpunkt erst 1974 erreicht. Von den 5.800 Mitgliedern waren nur noch 40 Prozent bäuer-

lich, weshalb man befürchtete, dass die Landwirtschaftskammer die Unterstützung beenden könnte. Doch das tat sie nicht. Durch zahlreiche Innovationen ging es wieder bergauf. Heute ist die Landjugend mit 15.000 Mitgliedern (rund die Hälfte davon ist bäuerlich) die mit Abstand größte Jugendorganisation des Landes und nicht mehr wegzudenken. Präsident **Franz Titschenbacher**: „Die Landjugend ist am Puls der Zeit.“

Das Steirerland im Blumeng'wand



Bei der 60. Auflage des Landesblumenschmuckwettbewerbes nahmen 104 Gemeinden sowie über 1.000 Private in weiteren 210 Gemeinden teil. Die 77-köpfige Jury war in drei Gruppen wochenlang unterwegs, um die schönsten Blumenarrangements in über einem Dutzend Kategorien ausfindig zu machen. Darunter auch die schönsten Bauernhöfe und Buschenschenken (rechts). Abseits dessen beeindruckte Floristin **Julia Leitgeb** bei den Berufsweltmeisterschaften.

- 1 Buschenschenken.** Mit fünf Floras ausgezeichnet wurden das Weingut Klug (Bild), St. Stefan ob Stainz, das Weingut Grabin, Sankt Veit und der Buschenschank Pichler-Schober in St. Nikolai im Sausal.
- 2 Weltmeisterin.** Bei der Berufsweltmeisterschaft in Kazan (Russland) holte sich die Hartbergerin **Julia Leitgeb** den Weltmeistertitel der Floristen.
- 3 Steile Höfe.** In steiler Hanglage blüht es nirgends schöner als am Hof von **Angelika Walcher** aus Haus im Ennstal.
- 4 Bauernhof.** Üppige Blütenpracht führte **Hermine und Walter Fodermayer** aus Semriach zum Sieg.

IM HÜHNERSTALL



Exklusiv in Ihrem Lagerhaus.

Ihr Spezialist in der Geflügelfutterherstellung



Das Richtige
für Ihr Tier!

Gsellmann Futter

www.gsellmann.com

Konventionelle Futtermittel · Bio Futtermittel · Top Qualität

03151 / 2221

i Inhalt

5 Wasser ist wichtigstes Futtermittel

► Probleme mit der Wasserqualität bedeuten immer auch Leistungs- und Gesundheitsprobleme.

8 Temperatur, Fütterung und Leistung

► Verdauen erzeugt Wärme. Bei Hitze können Geflügelhalter mit verschiedenen Maßnahmen gegensteuern.

12 Mais mag's nicht zu heiß

► Fehler bei der Futtermittelkonservierung wirken sich auf die Verdaulichkeit des Proteins und Carotins aus.

16 Märkte von Weltgeschehen getrieben

► Futter ist der größte Kostenfaktor. Die Getreide- und Ölsaatenmärkte sind derzeit ein großes Politikum.

19 Infantis ist sehr hartnäckig

► Geflügelgesundheitsdienst QGV unterstützt seine Mitglieder bei der Ausmerzung des Salmonellenstamms.

20 Fütterung von Weidegänsen

► Gänse haben eine besondere Verdauung. Wie sich Weide und Ausmast perfekt kombinieren lassen.



IMPRESSUM

Landwirtschaftskammer Steiermark,
 Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. 0316/8050-0
Chefredaktion: Mag.ª Rosemarie Wilhelm, DW 1280
Redaktion und Layout: Roman Musch, DW 1368
Layout und Grafik: Ronald Pfeiler, DW 1341
Anzeigen: Emanuel Schwabe, MA, DW 1342

AMA

Geflügel ausgewogen ernähren

Warum bestimmt schlussendlich die Wertigkeit des Geflügelfutters dessen Qualität und warum spielen unzählige Faktoren eine so große Rolle in der Geflügelfütterung?

Je nach Art des Geflügels, dessen Haltungsform und dem Alter der Tiere, setzen sich die Einzelfutterkomponenten zu einem ausgewogenen Geflügelfutter zusammen. Zudem spielen Futterstruktur, Fütterungstechnik, Umwelteinflüsse sowie die Jahreszeiten maßgebliche Rollen. Somit ist es auch nicht möglich, ein Masthühnerfutter mit einem Legehennenfutter zu vergleichen. Was jedoch für jeden einzelnen Geflügelhalter unerlässlich sein muss, ist das spezielle Wissen über genau seine Geflügelart und dessen Bedarf in allen Lebens- und Leistungsphasen. Denn der Hauptkostenfaktor jeder Geflügelhaltung sind die Futtermittelkosten.

Futter ist Hauptkostenfaktor

So liegt zum Beispiel der prozentmäßige Futtermittelkostenanteil bei der Junghennenanzucht bei etwa 35 Prozent, bei Masthühnern bei rund 56 Prozent und bei Legehennen bei über 69 Prozent. Genau aus diesen Gegebenheiten ist es so wichtig – egal ob Fertigfutter zugekauft oder das Futter selbst auf dem Hof gemischt wird – genau über die richtige Rezeptur, die den Bedarfswerten der Tiere entsprechend der Leistungsperiode gemischt wird, Bescheid zu wissen. Wenn man bedenkt, dass wir zu über 99 Prozent Hybridrassen in unseren Stallungen halten, welche darauf gezüchtet wurden tagtäglich, Höchstleistungen zu erbringen,

i Infobox

Um ein erfolgreicher Geflügellandwirt zu sein, bedarf es über die wesentlichsten Parameter Bescheid zu wissen:

- ▶ Welche Geflügelart, mit welchem Alter und Gesundheitsstatus
- ▶ Tiergewichte und aktuelle Leistung
- ▶ Verhältnis Futter : Wasser sowie die Futterphase und deren Inhaltsstoffe
- ▶ Stallklima und dessen aktuelle Einflüsse je nach Jahreszeit



i Autor
Anton Koller ist Geflügelreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark

muss der Vergleich zu einem Spitzensportler erlaubt sein. Nur wer das beste Team, die beste Ernährung, die beste Betreuung, das beste Management im Hintergrund hat, wird am Siegespodest stehen beziehungsweise in den Stallungen Spitzenleistungen erzielen können. Dieser übergeordnete Chef eines solch erfolgreichen Teams ist in unserem Fall der Geflügellandwirt. Nur wenn alle Einflussfaktoren im Einklang sind, kann dauerhaft gewinnbringend gewirtschaftet werden.

Stallklima

Beginnen wir beim Stallklima, welches wiederum maßgeblich von der Kotkonsistenz der Tiere beeinflusst wird. Unter all den anderen Faktoren, wie Stallklima oder Trinkwasserqualität, spielt hierbei die richtige Rezepturwahl eine der wichtigsten Rollen.

Denn aus leichten Verdauungsproblemen werden schnell Durchfallerkrankungen, was wiederum zu vermehrter Wasseraufnahme und zu einer feuchteren Einstreu führt. Bei einer Einstreufeuchtigkeit über 30 Prozent beginnt dann wiederum der Zersetzungsprozess des Eiweißes im ausgeschiedenen Kot, was schlussendlich in einer Ammoniakbelastung endet. Schuld an diesem Missstand könnte womöglich eine unpassende Futterwahl gewesen sein.

Futterstruktur

Egal ob mehliges Futter, gepresstes, selbst gemischtes oder zugekauft. Entscheidend ist, selektives Fressen zu verhindern. Eintagsküken benötigen andere Kalibrierungen als Zehntagesküken oder erwachsene Legehennen, Puten beziehungsweise Zuchttiere. Wer sein Futter zukaufte, darf sich hier auf seinen Lieferanten berufen, jedoch sollte sich jeder über diverse Managementguides der Zuchtfirmen am Laufenden halten. Kommt gepresstes Futter zum Einsatz, ist



Empfohlene Korngrößenverteilung für Kükenstarter, Küken-Alleinfutter, Jung- und Legehennen-Alleinfutter (Mehlform)

Siebgröße	Passierender Anteil	Siebgrößen-Intervall	Anteil im Intervall
0,5 mm	19 %	0–0,5 mm	19 %
1,0 mm	40 %	0,51–1,0 mm	21 %
1,5 mm	75 %	1,01–1,5 mm	35 %
2,0 mm	90 %	1,51–2 mm	15 %
2,5 mm	100 %	> 2 mm	10 %*

*Einzelpartikel nicht größer als 3 mm in Kükenstarter sowie Alleinfutter und 5 mm in Alleinfutter für Jung- sowie Legehennen

Ideale Futterarten und Partikel- bzw. Pelletgrößen

Alter	Futterart	Darreichungsform und Größe
0–10 Tage	Starter	Mehl: 1,5–3,0 mm Durchmesser oder Mini-Pellets: 1,6–2,4 mm Stärke, 4,0–7,0 mm Länge
11–18 Tage	Mast (normalerweise das erste Anbieten von Mast-Futter)	Mehl: 1,5–3,0 mm Durchmesser oder Mini-Pellets: 1,6–2,4 mm Stärke, 4,0–7,0 mm Länge
19–24 Tage	Mast	Pellets: 3–4 mm Durchmesser, 5,0–8,0 mm Länge
25 Tage bis Schlachtung	Endmast	Pellets: 3–4 mm Durchmesser, 5,0–8,0 mm Länge

zusätzlich darauf zu achten, dass das Granulat oder der Pellet nicht zu hart, aber auch nicht zu weich ist. Denn ein zu harter Pellet bewirkt eine verminderte Futteraufnahme, da er Schmerzen verursacht. Ein zu weicher Pellet zerfällt zu Mehl, was ebenso zu einer niedrigeren Futteraufnahme des Geflügels führt. Von technischer Seite her kann vor allem gepresstes Futter negativ beeinflusst werden, indem es zu oft beziehungsweise zu lange bevor es gefressen wird, in der Futterzuführung oder der Futterumlaufkette manipuliert wird.



Fütterungsintervalle verhindern ein zu starkes Selektieren der Tiere

KLAPER

Selbstmischer

Bei jenen Landwirten, die ihr Geflügelfutter selber herstellen, liegt auch die volle Verantwortung in deren eigenen Händen. Beginnend bei der Konservierung, über die Lagerung, die Vielfältigkeit von Futterkomponenten bis hin zur Rezepturerstellung sowie selbstverständlich dem Schrot- und Mischvorgang, spielt auch für den Selbstmischer die Homogenität bei der Futtermittelstruktur eine der maßgeblichsten Rollen. Kann wegen fehlender Technik kein gleichmäßig strukturiertes Futter hergestellt werden, muss das Fütterungsmanagement umso

ausgeklügelter sein. Liegt grobes Futter vor, wie es oftmals bei der Maisganzkornfütterung der Fall ist, dürfen nicht nur die dominanten Tiere im Stall die groben Futterteile fressen beziehungsweise die schwächeren die feinen Futterteile. Das würde innerhalb kurzer Zeit bei beiden Gruppen zu Leistungseinbußen und sogar Organschäden führen. Die groben Futterbestandteile sind vorrangig auch die energiereichen. Was den Tieren dann fehlt, sind Mineralstoffe, Vitamine, Eiweiß etc., die in den Feinteilen enthalten

sind. Genau umgekehrt ist es wiederum bei jenen Tieren, die nur die Feinteile abbekommen. Abhilfe kann hier wiederum der Landwirt selbst mit einem raffinierten Fütterungsintervall schaffen. Hierbei wird in sogenannten Blöcken mehrmals hintereinander gefüttert. Ist die Futterstruktur wiederum zu fein, müssen die Tiere meist zusätzlich zum Fressen animiert werden, was bei einer maschinellen Fütterung durch kurzes, mehrmaliges Anlaufen-Lassen der Fütterung am Tag möglich ist.

Wasserqualität

Ebenso wird das Stallklima, die Einstreu, die Fußballen etc. zusätzlich durch die Wasserqualität sowie die Hygiene des Tränkesystems und damit verbunden dem täglichen Wasserverbrauch beeinflusst. Wenn das tägliche Verhältnis von Futter zu Wasser nicht den Vorgaben der Zuchtfirmen entspricht (*Tabellen unten*), muss bei der Stalltemperatur, der Wasserqualität in den Tränken und den Futtermittelrezepturen nachjustiert werden. Denn dieses Futter-zu-Wasser-Verhältnis stellt einen der wichtigsten Managementparameter für jeden Geflügelhalter dar.





vitakorn[®]
Futtermittel für Biobetriebe

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

Vertrieb:  **LUGITSCH**
FARM FEED FOOD

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

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

Wasserverbrauch von Masthühnern

Alter der Tiere in Tagen	Wasseraufnahme/1.000 Küken/Tag in Liter
7	58–65
14	102–115
21	149–167
28	192–216
35	232–261
42	274–308
49	309–347
56	342–385

Wasserverbrauch von Junghennen für Legezwecke während der Aufzuchtphase (bei 18–22 Grad Stalltemperatur)

Alter der Tiere in Wochen	Wasserverbrauch (Futter : Wasser)
1–8	1:1,2
8–18	1:1,2–1,4

Wasserverbrauch von Legehennen bei unterschiedlichen Umgebungstemperaturen

Futtermittelverzehr g/Tier/Tag	15 °C	20–25°C	25–30°C	30–35°C
82	148	163	227	401
86	155	174	242	424
91	163	182	254	447
95	170	189	265	469
100	182	201	280	492
104	189	208	291	515
109	197	220	307	538
113	204	227	318	560
118	212	238	333	579
122	220	246	344	602
127	227	254	356	625
Wasser : Futter-Verhältnis	1,8:1	2:1	2,8:1	4,9:1

BIO JUNGHENNEN STARK DRAUF

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

Eine Marke der  **LUGITSCH** **Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH**
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | www.h.lugitsch.at



Henriette
AUS GUTEM HAUS



Das Futter-zu-Wasser-Verhältnis stellt einen der wichtigsten Managementparameter für jeden Geflügelhalter dar



AMA

Wasser ist ein essenzieller Nährstoff für unsere Tiere. Probleme mit der Wasserqualität bedeuten immer auch Probleme mit der Leistung und der Gesundheit.

Wasser ist wichtigstes Futtermittel

Wasser ist das wichtigste Nahrungsmittel für Geflügel. Die Tiere trinken doppelt soviel Wasser, als sie Futter aufnehmen. Probleme bei der Wasserqualität oder technische Probleme mit der Tränkebahn wirken sich nicht nur massiv auf die Leistung der Tiere, sondern oft auch auf deren Gesundheit aus. Gutes Wasser sollte klar, farblos, geruch- und geschmacklos sein, auch wenn es direkt aus der Tränkebahn entnommen wird. Wenn Sie als Landwirt es bedenkenlos trinken würden, dann sollte es auch für Ihre Tiere passen. Grundsätzlich darf auf Geflügelbetrieben laut § 7 (1) der Geflügelhygieneverordnung

nur Wasser verwendet werden, das den mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001, entspricht.

Eigenen Brunnen jährlich testen

Der Nachweis hierüber ist – sofern nicht Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage verwendet wird – jährlich zu erbringen und auf Verlangen den behördlichen Kontrollorganen zur Einsicht vorzulegen. Das heißt, Betriebe mit eigenem Brunnen müssen das Wasser einmal pro Jahr mikrobiologisch untersuchen lassen. Beim Ergebnis unterscheidet man Indikatorwerte

und Parameterwerte (*siehe Tabelle auf der nächsten Seite*). Indikatorwerte sind Richtwerte und geben Hinweise, ob das Wasser belastet ist. Auch bei Überschreitung dieser Richtwerte kann das Wasser bei Geflügelbetrieben verwendet werden.

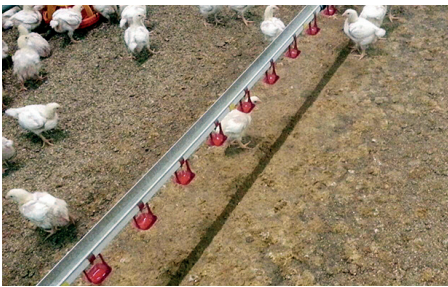
Parameterwerte sind Grenzwerte und müssen verpflichtend eingehalten werden. Beide angeführten Keime dürfen nicht im Tränkewasser nachgewiesen werden. Bei Überschreitung – also dem bloßen Nachweis – müssen Sanierungsmaßnahmen





Biofilm-Partikel in einer Wasserprobe aus einem Geflügelstall

MITSCH



Feuchte Einstreu unter Tränkebahnen wegen zu hoch eingestellter Durchflussmenge

MITSCH



Mikrobiologische Parameter von Wasser			
Parameter	Einheit	Indikatorwert	Parameterwert
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	20	
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	100	
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	0	
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml		0
Enterokokken in 100ml	KBE/100ml		0

Indikatorwerte sind Richtwerte, die überschritten werden dürfen. Parameterwerte müssen eingehalten werden.

gesetzt und auf Ortswasserversorgung gewechselt werden. Für Fragen hinsichtlich Wasseruntersuchung, Befundinterpretation, Sanierungen und Wasseraufbereitungsanlagen sind die Landwirtschaftskammer und Erzeugergemeinschaften zuständig. Bei Überschreitung der Indikator- oder Parameterwerte sollte auch der Betreuungstierarzt verständigt werden.

Biofilm in den Leitungen

Ein ordnungsgemäßes Ergebnis der Wasseruntersuchung (sowie auch Wasser von der regionalen Wasserversorgung) alleine garantiert aber noch nicht, dass die Tiere tatsächlich unbelastetes Wasser aufnehmen. In vielen Wasserleitungen findet sich Biofilm – eine schleimige Ablagerung in den Tränkeleitungen. In diesem Biofilm (über-)leben zahlreiche, oft pathogene (krankmachende) Bakterien wie E. coli, Salmonellen, Campylobacter, Clostridien, Enterokokken oder Pseudomonaden. Biofilm bildet sich, wenn Mikroorganismen auf Ablagerungen von Mineralien und Schmutzpartikeln in der Wasserleitung wachsen. Hohe Gehalte von Eisen, Mangan oder Kalk und der Einsatz von Ergänzungsfuttermitteln über die Wasserlei-

tung (beispielsweise Vitamine) begünstigen die Entstehung genauso wie niedrige Durchflussmengen oder hohe Wassertemperaturen. Dies ist vor allem beim Einstellen von Küken durch die hohe Stalltemperatur und den niedrigen Wasserverbrauch ein Problem. Biofilm kann sehr schnell entstehen und zu Blockaden der Nippeltränken führen beziehungsweise kann der Biofilm losgelöst werden (*Bild oben*) und so die Bakterien darin in die Küken gelangen und schädigen.

Tränkebahn reinigen

Biofilm in den Leitungen kann zu geringerer Wasseraufnahme, verminderter Leistung der Tiere, Blockaden oder auch Undichtheit der Nippel, verminderter Wirksamkeit von oralen Impfungen über das Trinkwasser und auch zu gesundheitlichen Problemen führen. Daher ist die Reinigung und Desinfektion der Tränkebahn in der Leerstehzeit von großer Bedeutung. Nach jedem Durchgang sollte die Leitung mit entsprechenden Mitteln (zum Beispiel Wasserstoffperoxid) gereinigt und mit hohem Druck durchgespült werden. Im besetzten Stall können laufend desinfizierende Mittel wie Chlor oder auch Wasserstoffperoxid (in niedrigerer Konzen-

tration) beigesetzt werden. Damit werden vorhandene Keime im Wasser abgetötet und der Entstehung von Biofilm vorgebeugt. Weitere Möglichkeiten sind stationäre Anlagen wie eine UV-Bestrahlung oder Chlordioxid-Anlagen. Wichtig ist nur, diese Gaben rechtzeitig vor Impfungen zu stoppen, da ansonsten auch der Impfstoff deaktiviert wird. Am besten wäre, drei Tage vor und nach Impfungen keine desinfizierenden Mittel im Trinkwasser einzusetzen. Kurz nach der Installation von Küken ist auch das mehrmalige Spülen der Leitungen pro Tag ein gutes Mittel, um den Tieren immer frisches Wasser anzubieten und der Entstehung von Biofilm vorzubeugen.

Wasserverbrauch als Indikator

Das Kontrollieren der täglich aufgenommenen Wassermenge ist ein hervorragender Weg, das Wohlbefinden der Tiere zu überprüfen. Sinkt der Wasserverbrauch oder steigt er unerwartet stark an, deutet das sehr oft auf ein gesundheitliches oder eventuell auch ein technisches Problem hin. Bei Masthühnern sollte der Wasserverbrauch täglich ansteigen und das Wasser-zu-Futter-Verhältnis sollte 2:1 nicht übersteigen.





**GEFLÜGEL
STÄLLE**

Radersdorf 62
8263 Großwilfersdorf
03385 / 666-0

www.haas-fertigbau.at

Das Kontrollieren
der täglich auf-
genommenen
Wassermenge ist
ein hervorragender
Weg, das Wohlbe-
finden der Tiere zu
überprüfen AMA

Legehennen sollten je nach Witterung 200 bis 250 Milliliter pro Tier und Tag trinken. Sinkender Wasserverbrauch, vor allem bei Masthühnern, wird häufig durch gesundheitliche Probleme ausgelöst. Vor allem bei Herden mit Beinproblemen, wenn die Tiere nicht aufstehen und zu den Tränken gehen, aber auch bei Herden mit viralen Infektionen wie Infektiöser Bronchitis (IB) oder Gumboro, ist sinkender Wasserverbrauch das erste Anzeichen der Erkrankung.

Durchflussmenge kontrollieren

Damit die Tiere die benötigten Mengen auch tatsächlich aufnehmen, muss auch von der technischen Seite her alles passen: Wasserdruck, Durchflussmenge der Nippel oder eingestellte Höhe der Tränkebahn muss immer an die Tiere angepasst werden. Die Durchflussmenge wird in Milliliter pro Minute angegeben, sollte der Spezifikation der Nippel entsprechen und bei Problemen überprüft werden. Eine zu geringe Durchflussmenge (durch zu geringen Wasserdruck oder durch Biofilm verstopfte Nippel) kann gerade im Sommer Ursache für zu geringe Wasseraufnahme und damit auch geringe Futteraufnahme sein und in weite-

rer Folge schlechte Leistungen verursachen oder auch Verhaltensstörungen, bis hin zu Federzupfen und Kannibalismus, auslösen. Eine zu große Durchflussmenge kann Ursache für feuchte Einstreu (*Bild links*) sein und damit ein möglicher Faktor beim Entstehen von Beinproblemen oder vermehrten Fußballenläsionen werden.

Durchfall kennt viele Ursachen

Zu hohe Wasseraufnahme (Wasser-zu-Futter-Verhältnis deutlich über 2:1) verursacht dünnen, oft auch schmierigen Kot beziehungsweise Durchfall. Die möglichen Ursachen können Krankheitserreger – zum Beispiel Parasiten wie Kokzidien oder Würmer oder auch bakterielle Infektionen wie Clostridien oder Brachyspiren – aber auch Futterprobleme sein. Ein klassisches Beispiel ist zu hoher Salzgehalt. Aber auch hohe Proteingehalte, eine schlechte Verdaulichkeit des Futters oder hoher Kaliumgehalt ziehen einen erhöhten Wasserverbrauch nach sich. Verstärkt kann dieses Problem durch hohe Gehalte von Nicht-Stärke-Polysacchariden (NSP) im Futter werden, die die Viskosität erhöhen und damit den Kot schleimig und „pickig“ machen. Zur Abklärung sollte

Kontakt mit dem Betreuungstierarzt beziehungsweise dem Futtermittellieferanten aufgenommen werden.

Fazit zur Wasserqualität

Wasser ist ein essenzieller Nährstoff für unsere Tiere. Probleme mit der Wasserqualität bedeuten immer auch Probleme mit der Leistung und der Gesundheit. Daher ist das regelmäßige Überprüfen der Wasserqualität hinsichtlich mikrobiologischer Anforderungen, aber auch chemischer und physikalischer Werte (Härte, pH-Wert etc.), von großer Bedeutung. Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren der Tränkebahnen und wenn nötig der ständige Zusatz von Desinfektionsmitteln beziehungsweise der Einsatz von Wasseraufbereitungsanlagen sind für gute Wasserqualität unbedingt nötig.

Autor

Peter Mitsch ist Fachtierarzt für Geflügel. Seine Spezialpraxis betreut Betriebe in ganz Österreich.

Wie hängen Stalltemperatur, Fütterung, Leistung und Tierwohl zusammen?

Das Verdauen von Nährstoffen aus dem Futter setzt, je nach Zusammensetzung, unterschiedlich viel Wärme im Tierkörper frei.

Geflügel zählt wie die meisten anderen landwirtschaftlich genutzten Tiere zu den Warmblütern. Diese halten ihre Körpertemperatur über einen weiten Bereich der Umgebungstemperatur gleich. Der Klimawandel und seine Folgen führen in der Geflügelwirtschaft zu einem verstärkten Nachdenken über Anpassungsstrategien. Dabei stehen häufig Möglichkeiten zur Beeinflussung der Lufttemperatur im Stall im Mittelpunkt. Aber auch Fütterungsmaßnahmen können einen wesentlichen Beitrag leisten.

Futter als „Heizmaterial“

Grundsätzlich weisen die Prozesse von Verdauung, Stoffwechsel und Bildung von Produkten (Eier, Fleisch, Federn etc.) energetische Wirkungsgrade von weit unter 100 Prozent auf. Das heißt, dass ein erheblicher Teil der mit dem Futter aufgenommenen Energie nicht als Geflügelprodukt oder in den tierischen Ausscheidungen wieder erscheint, sondern als Stoffwechselwärme frei wird. Diese wird bei niedrigen Umge-

bungstemperaturen zur Aufrechterhaltung der Körpertemperatur genutzt, muss bei hohen Umgebungstemperaturen aber an die Stallumgebung abgegeben werden. Wenn dies nur unzureichend gelingt, trägt sie zum Hitzestress bei, der für das Geflügel je nach Nutzungsrichtung (Fleisch, Eier) und Alter der Tiere unterschiedlich problematisch ist.

Eiweißart ist bedeutend

Grundsätzlich entsteht bei der Verdauung und Weiterverarbeitung von Eiweiß und Kohlehydraten (Stärke, Zucker) im Stoffwechsel mehr Wärme als bei der von Fetten. Die Menge der beim Eiweißabbau entstehenden Stoffwechselwärme hängt wiederum von der Eiweißzusammensetzung, dem Aminosäuren-Muster, ab. Je deutlicher das Aminosäuren-Muster im Futter von dem des Körpereiwisses abweicht, desto höher ist der Wärmeanstieg im Stoffwechsel. Überhöhte Gehalte an Eiweiß im Futter belasten den Stoffwechsel der Tiere und sollten besonders bei hoher Umgebungstemperatur unbedingt vermieden werden.

AMA



Dies gilt noch mehr, wenn das Futterprotein eine ungünstige Aminosäuren-Zusammensetzung aufweist.

Schlechtere Futterverwertung

Während aus Sicht des Tierwohls unausgeglichen zusammengesetzte Rationen vor allem bei hohen Umgebungstemperaturen problematisch sind, hilft die entstehende Stoffwechselwärme bei niedrigen Umgebungstemperaturen, die Körpertemperatur aufrecht zu erhalten. Für die Geflügelhalter macht sich dies in einer schlechteren Futterverwertung bemerkbar, was aus wirtschaftlichen Gründen unerwünscht ist: Der futterkostenfreie Rohertag sinkt.

Reaktion auf Temperatur

Geflügel wird unter den in der Praxis üblichen Bedingungen auf niedrige Umgebungstemperaturen mit Verhaltensanpassungen (Aufplustern des Gefieders, Aufsuchen geschützter Stallbereiche, Zusammendrängen etc.) sowie einer Erhöhung der Futterraufnahme reagieren. Dieser zusätzliche



Futtermittelverzehr wird im Normalfall aber nicht zu einer Erhöhung der tierischen Leistung (Zunahmen, Eibildung) führen, sondern wird für die Aufrechterhaltung der Körperfunktionen und der Körpertemperatur verwendet. Die Wirkung hoher Umgebungstemperaturen auf die Tiere hängt ganz wesentlich auch von der relativen Luftfeuchtigkeit ab: Je höher diese ist, desto belastender wirkt Hitze. Legehennen und Broiler in den letzten ein bis eineinhalb Mastwochen zeigen ab etwa 24 Grad Celsius eine Reihe von Anpassungsreaktionen: Durch Aufsuchen kühlerer Stallbereiche, Seitenlage auf kühleren Bo-

denflächen, Abspreizen der Schwingen und Vergrößerung des Abstandes zu anderen Tieren wird versucht, die Wärmeabstrahlung von der Körperoberfläche zu erhöhen. Das ist für schwere Tiere schwieriger als für leichtere, da sie relativ zu ihrer Körpermasse eine geringere Körperoberfläche (die Wärme abstrahlt) aufweisen. Bei anhaltenden Hitzebedingungen beginnen die Tiere zu „hecheln“ (Steigerung der Atemfrequenz), um die Wasserverdunstung von den Schleimhäuten des Atmungstraktes zu erhöhen. Gleichzeitig versucht das Geflügel, die anfallende Stoffwechselwärme möglichst



ANZEIGE

ActiProt® reduziert Ammoniak-Emissionen in Ihrem Stall um bis zu 65 Prozent!

Unser hochwertiges Eiweißfuttermittel **ActiProt®** ist nicht nur ein zertifiziert GVO-freies Futtermittel, welches in Österreich hergestellt wird: Es wird aufgrund des hohen Proteingehalts von über 30 Prozent zunehmend als heimische Soja-Alternative verfüttert.

ActiProt® wird von allen Nutztierarten äußerst gerne angenommen und kann der Geflügelfuttermittelration bis zu einem Anteil von zehn Prozent beigemischt werden. Durch die Zugabe von **ActiProt®** im Futtermittel wird weniger Stickstoff in flüchtiger Form an die Luft abgegeben, wodurch die Ammoniakemissionen im Hühnerstall um bis zu 65 Prozent reduziert werden können!

stark zu vermindern. Daher reduziert es die Futteraufnahme, was aus Sicht der Verminderung des Hitzestresses doppelt wirkt: Es wird sowohl die beim Abbau der Nährstoffe im Futter freiwerdende Wärme geringer, als auch die Wärmeproduktion, die mit der Bildung von Fleisch und Eimasse einhergeht.

i Autoren

Werner Zollitsch und **Stefan Hortenhuber** vom Institut für Nutztierwissenschaften, Department für nachhaltige Agrarsysteme der Universität für Bodenkultur Wien



Warum soll ich nur SOJA aus ÜBERSEE fressen?

ActiProt® Eiweißfutter reduziert Ammoniak-Emissionen bis zu 65 % in Ihrem Stall!

ActiProt®
EINE MARKE VON AGRANA

AGRANA.COM
Der natürliche Mehrwert



KÜKEN JUNGHENNEN STALLTECHNIK

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

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Verkaufsteam beraten.

Ei love you

Schropper GmbH • Austraße 35 • A-2640 Gloggnitz • T: +43 (0) 2663 83 05 • office@schropper.at • www.schropper.at

Christian Rodax ist Landwirt im niederösterreichischen Edlitz

Eine große Familie

mit Schwerpunkt Milch- und Holzwirtschaft. Mitte August hat für ihn ein neuer Abschnitt begonnen: mit einem Aufzuchtstall für Legehennen statt Milchkühen und als Teil der großen Schropper-Familie.

Mit 15 Milchkühen und 80 Hektar Wald wurde Christian Rodax bisher nicht langweilig. Nun hätte jedoch der Stall umgebaut werden müssen, die Flächen für eine Erweiterung fehlten und die erforderliche Milchzustellung raubte Zeit. Also beschloss die Familie auf Legehennenaufzucht umzusatteln.

Ein Partner wie in einer Familie

„Mein Nachbar hat schon vor fünf Jahren umgesattelt“, erzählt Rodax. „Er hält Elterntiere und beim Stallbau und Aufbau des Geflügelbetriebes habe ich schon damals mitgeholfen. Ich wusste also recht gut, was auf mich zukommt.“ Schon während des eigenen Stallbaus und der Technikmontage bestätigte sich, dass die Entscheidung für die Firma Schropper als Partner die

richtige Wahl war. „Sobald sich eine Frage ergibt, ist auch jemand erreichbar, der weiterhilft“, so Rodax. „Bei meinem Nachbarn habe ich gesehen, dass die Zusammenarbeit mit Schropper wie mit einer großen Familie funktioniert. Alle ziehen an einem Strang. Und genau das ist es, was ich will: keinen großen, anonymen Konzern, sondern ein persönliches familiäres Unternehmen als Partner.“ Während Rodax' Nachbar bebrütete Eier an Schropper liefert, bekommt

Rodax die Eintagsküken fix und fertig tierärztlich versorgt von Schropper geliefert. In seinem Stall entwickeln sich daraus gesunde, kräftige Legehennen.

Vergößerung nicht ausgeschlossen

Nicht nur die 21.000 Eintagsküken, die den neuen Stall bezogen haben, sondern auch die tierärztliche Betreuung und die Stalltechnik stammen von Schropper. Außerdem wurde der junge Landwirt so gut eingeschult, dass er fürs Erste bestens zurechtkommt. Immerhin hat er Vorerfahrung als Halter von Legehennen für den Eigenbedarf. Später wird er die Ausbildung zum Geflügelfacharbeiter machen, um sich weiterzubilden. Was danach kommt, ist noch nicht fix, denn Rodax' Sohn ist ja erst zwölf Jahre alt. „Wenn er sich dafür interessiert, kann ich mir schon vorstellen, mal einen zweiten Stall dazuzubauen, aber das ist noch Zukunftsmusik.“ Die Eltern und Ehefrau des Landwirts helfen eifrig mit, außerdem investiert Rodax als Gemeinderat auch Zeit in die Regionalpolitik. Vielleicht bleibt ihm nun ein wenig mehr Zeit dafür.



Familie Rodax zieht in seinem neuen Stall 21.000 Legehennen auf

SCHROPPER

Nicht alle wirksamen Maßnahmen werden in der Praxis angewendet. Sie erfordern Vorausplanung.

Bei Hitze richtig füttern

Die Zusammenhänge zwischen Stalltemperatur, Fütterung, Leistung und Tierwohl (Seite 8) lassen es naheliegend erscheinen, über Fütterungsmaßnahmen für Situationen mit außergewöhnlichen Temperaturen im Stall nachzudenken. In der wissenschaftlichen Literatur finden sich eine Reihe von Optionen, deren Wirksamkeit grundsätzlich belegt ist. Für die Umsetzung kommen aus Gründen der Praktikabilität meist nicht alle davon infrage.

► **Verhältnis zwischen Aminosäuren und Energie:** Geflügel regelt den Futtermittelverzehr sehr stark über die Menge an aufgenommener Energie. Die Tiere fressen solange, bis sie ihren Energiebedarf gedeckt haben. Deshalb ist grundsätzlich darauf zu achten, dass die Futtermischungen das richtige Verhältnis zwischen den wichtigsten Aminosäuren und Energie aufweisen. Wenn bei länger andauernden niedrigen Umgebungstemperaturen vor allem Legehennen mehr Futter aufnehmen, um ihren erhöhten Energiebedarf zu decken, kann man überlegen, die Protein- und Aminosäuregehalte im Futter etwas abzusenken, was auch wirtschaftliche Vorteile hätte. Die Eigröße ist ein gutes Merkmal, um abzuschätzen, ob diese Maßnahme sinnvoll ist. Bei Masthühnern ist das nicht erfolgversprechend, da deren Futteraufnahme ohnehin an die Grenze des Fassungsvermögens ihres Verdauungstraktes stößt und sich meist nicht mehr steigern lässt.

► **Vermeidung von überhöhten Rohproteingehalten:** Bei hohen Stalltemperaturen ist ein möglichst niedriger Eiweißgehalt bei korrektem Verhältnis zwischen den wichtigsten Aminosäuren einerseits sowie Aminosäuren und Energie andererseits besonders wichtig. Der Abbau von überschüssigen Aminosäuren ist mit einer relativ starken Wärmebildung im Stoffwechsel verbunden, der bei hohen Umgebungstemperaturen stark zum Hitzestress beiträgt. Diese Problematik kann in der Bio-Gezüchtung eine besondere Herausforderung darstellen, da Bio-Futtermischungen meist höhere Eiweißgehalte aufweisen und der Ausgleich des Aminosäuren-Musters mit reinen Aminosäuren nicht möglich ist.

► **Weniger Stärke, dafür mehr Fett im Futter:** Die Nutzung von Fett als Energiequelle führt im Stoffwechsel zu einer geringeren Wärmebildung im Vergleich zu Kohlehydraten (Stärke). Durch Anheben des Fettgehaltes kann auch der mit sinkender Futteraufnahme zurückgehenden Energieversorgung gegengesteuert werden.

► **Einsatz hoch verdaulicher Futtermittel:** Um die Wärmebildung, die mit der Verdauungsarbeit einher-

geht, zu vermindern, sollte bei längeren Hitzeperioden auf die Verfütterung von geringer verdaulichen Futtermitteln verzichtet werden (faserreiche Futtermittel, meist Nebenprodukte wie bestimmte Futtermehle, nicht oder gering entschälte Ölkuchen und Extraktionschrote, Trockenschlempen etc.). Umgekehrt kann in Phasen mit niedrigen Temperaturen durch den Einsatz weniger gut verdaulicher Futtermittel die Wärmebildung während der Verdauung gefördert werden.

► **Verschiebung von Mahlzeiten in kühlere Tageszeiten:** Da das Futter beim Geflügel den Verdauungstrakt sehr rasch durchläuft, beginnt die Wärmebildung durch Verdauungsarbeit schon kurz nach der Futteraufnahme. Soweit dies praktisch möglich ist, kann bei hohen Umgebungstemperaturen durch ein Verschieben der Futterzeiten der tierische Stoffwechsel entlastet werden. Diese Maßnahme muss längerfristig geplant und mit dem Lichtprogramm abgestimmt werden.

► **Einsatz von Futterzusatzstoffen:** Die unterstützende Wirkung von Vitamin-C-Gaben bei Hitzestress (250 Milligramm pro Kilogramm Futter; auch Verabreichung über das Wasser) ist wissenschaftlich gut belegt. Futterzusatzstoffe, die die Verdaulichkeit des Futters verbessern oder eine antioxidative Wirkung haben, können ebenfalls dazu beitragen, dass Geflügel Phasen mit hohen Umgebungstemperaturen besser übersteht.

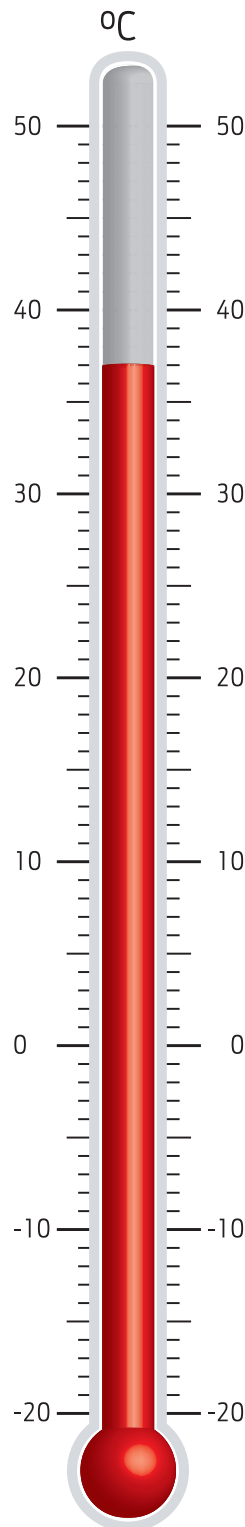
► **Ausreichend Wasser:** Vögel nutzen die Abkühlung durch Wasserverdunstung im Atmungstrakt zur Aufrechterhaltung der Körpertemperatur bei heißen Bedingungen, wodurch auch der Wasserverbrauch entsprechend steigt.

Schlussfolgerung

Die Möglichkeiten, durch spezielle Fütterungsmaßnahmen Produktivität und Tierwohl in Hitzeperioden aufrecht zu erhalten, sind wissenschaftlich gut belegt. In der Praxis werden sie aus verschiedenen Gründen trotzdem häufig nicht umgesetzt. Als eine Anpassungsmaßnahme an den Klimawandel sollten sie aber jedenfalls in Erwägung gezogen werden. Ihre Umsetzung ist im Voraus zu planen und wird nur für länger andauernde Phasen besonderer Temperaturen sinnvoll sein.

Autoren

Werner Zollitsch und **Stefan Hortenhuber** vom Institut für Nutztierwissenschaften, Department für nachhaltige Agrarsysteme der Universität für Bodenkultur Wien



Mais mag's nicht zu heiß

Mais + Soja = Fleisch oder Eier. Diese einfache Formel beschreibt die Bedeutung des „gelben Goldes“ in der Rationsgestaltung von heimischen Legehennen und Masthühnern. Diesen wichtigen Beitrag leisten dabei die vorrangigen Konservierungsverfahren.

Von Hochkulturen als „eine Gabe der Götter“ verehrt ist Mais mit einem weltweiten Produktionsvolumen von jährlich knapp 1,2 Milliarden Tonnen die bedeutendste Getreideart. Das hohe Ertragspotenzial, die einfache Kulturführung sowie die sehr gute nährstoffliche Zusammensetzung machen Mais zu einem der wertvollsten Lebens- wie auch Futtermittel. Speziell in der Geflügelernährung bildet dieses Einzelfuttermittel einen perfekten Mischungspartner mit Soja innerhalb der heimischen Rationsgestaltung von Legehennen und Masthühnern.

Makronährstoffe wie Fett und Stärke bilden eine hoch verdauliche Energiequelle, wobei auch Mikronährstoffe wie Carotinoide (gelber Farbstoff im Maiskorn) und das Vitamin E wesentlichen Einfluss auf die Produktqualität, Haltbarkeit und die Färbung von Haut und Ei üben.

Protein nicht geringschätzen

Mais wird oftmals ein sehr geringer und somit scheinbar vernachlässigbarer Rohprotein- beziehungsweise Aminosäuregehalt unterstellt, jedoch kann Trockenmais bei Einsatzmengen von bis zu 70 Prozent rund ein Drittel des Rohproteinbedarfs in einer Geflügelration decken. Aus ökonomischen, insbesondere aber auch aus ökologischen Gründen wird in der Tierernährung zukünftig noch mehr als bisher auf die nährstoffliche Bewertung von Einzelfuttermitteln zu achten sein.

Neben der Futteraufbereitung (Vermahlung) und Rationsgestaltung beeinflusst speziell

die Art der Konservierung dessen Nähr- und Mineralstoffverfügbarkeit für den tierischen Organismus.

Trocknung: Temperatur und Zeit

Neben der Silierung (*Seite 15*) stellt vor allem die Anwendung trockener Hitze die wichtigste Möglichkeit zur Gewährung der Lagerstabilität von ertefeuchtem Körnermais dar. Speziell die Einwirkdauer und Temperaturintensität üben dabei maßgeblichen Einfluss auf hitzelabile Nährstoffe aus. Ein zu hoher Hitzebeitrag im Zuge der Trocknung resultiert in deren Schädigung und kann in Folge zu einer verminderten Verdaulichkeit wie auch reduzierter tierischer Leistungsfähigkeit und Produktqualität führen.

Die Tatsache, dass Temperatur und Zeit im Hinblick auf deren Auswirkungen nicht simpel zu verrechnen sind (50 Grad für zwei Stunden entspricht nicht 100 Grad für eine Stunde) macht die richtige Bewertung der Einzelfuttermittel hinsichtlich ihres Nährstoffliefervermögens umso spannender. Um den Zusammenhang von Einwirkdauer trockener Hitze und deren Auswirkungen nährstofflich besser einschätzen zu können, wurde am Institut für Tierernährung, tierische Lebensmittel und Ernährungsphysiologie (TTE, Boku Wien) eine Studie durchgeführt.

Trocknungs-Studie

In dieser Studie wurde unvermahlener Mais unterschiedlichen Kombinationen aus Zeit (fünf bis 24 Stunden) und Temperatur (80 bis 150 Grad Celsius) ausgesetzt und mit der ausschließlich luftgetrockneten Kontroll-



AMA

variante verglichen. Folglich wurde der Gehalt an Protein sowie dessen Löslichkeit in Kalilauge (KOH), der Gehalt an Brutto-Aminosäuren, bis hin zur farblichen Veränderung des Maiskorns und dem Gehalt an Carotinoiden analysiert.

Rohproteingehalt sagt wenig

Erwartungsgemäß hat sich der Gehalt des Proteins über alle Zeit- und Temperaturkombinationen nicht verändert. Die Bestimmung dessen basiert auf dem Stickstoffgehalt multipliziert mit dem Faktor 6,25. In der bildlichen Gegenüberstellung (*rechts*) werden die beiden Extremvarianten (acht Stunden bei 80 Grad und 24 Stunden bei 150 Grad) verglichen. Beide Proben weisen auf Basis der Trockenmasse den identen Proteingehalt auf, jedoch kann erwartet werden, dass die Extremvariante eine minimale Nährstoffverdaulichkeit, speziell in puncto Protein, ausweist. Das heißt, der Proteingehalt dient nicht als Indikator einer Hitzeschädigung. Auch der Gehalt an Brutto-Aminosäuren, speziell bei Lysin, Cystein und Arginin, wurde nur geringfügig reduziert. Folglich dient auch der Gehalt an Brutto-Aminosäuren nur sehr begrenzt als Indikator einer Überbehandlung im Zuge der Trocknung.

Verdaulichkeit leidet deutlich

Demgegenüber konnte sehr deutlich nachgewiesen werden, dass die Proteinlöslichkeit in Kalilauge durch die zunehmende Behandlungsintensität sehr stark sinkt. Dies kann als Indiz einer verminderten Verdaulichkeit des Proteins gewertet werden. Mit



der Grafik rechts unten kann deutlich gezeigt werden, dass die Proteinlöslichkeit bei zwölf Stunden Einwirkzeit und bei Einwirktemperaturen zwischen 80 und 100 Grad leicht ansteigt (Kontrolle = 100 Prozent) – dieser Umstand kann auch durch die Literatur bestätigt werden – jedoch ab 110 Grad und einer Einwirkdauer von zwölf Stunden sehr stark abfällt. Dieser Parameter weist auf eine deutliche Reduktion der Verdaulichkeit hin, in dessen Folge mit verminderter tierischer Leistungsfähigkeit zu rechnen ist.

In Versuchen bestätigt

Fütterungsversuche mit hitzegeschädigten Sojaprodukten werden im Bereich „Geflügel“ derzeit intensiv betrieben, demgegenüber wurden Studien zum Thema „Hitze-schädigung von Getreide und dessen Einfluss auf Leistungen der Legehennen und Mastgeflügel“ kaum durchgeführt. In einer Studie von Kaczmarek *et al.* (2013) wurde Mais bei 60, 100 und 140 Grad für fünf Stunden und 50 Minuten, fünf Stunden und 40 Minuten sowie fünf Stunden und zehn Minuten getrocknet. Mit zunehmender Temperatureinwirkung konnte eine signifikante Reduktion der Proteinlöslichkeit in Kalilauge von rund 94 auf 78 bis hin zu 33 Prozent bei Mais festgestellt werden. Die Maisvarianten wurden anschließend in einem Masthühner-versuch getestet, wobei ebenfalls gezeigt werden konnte, dass mit zunehmender Trocknungsintensität die Verdaulichkeit des

Gegenüberstellung der Extreme des Trocknungsversuches

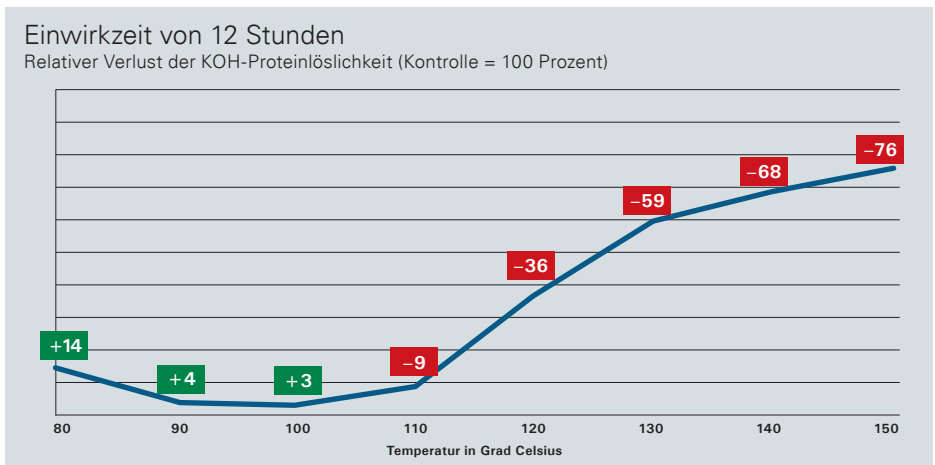
Acht Stunden bei 80 Grad Celsius



24 Stunden bei 150 Grad Celsius



Gegenüberstellung der beiden Extremvarianten. Es herrschte kein Unterschied im Proteingehalt des Körnermaises (Quelle: Puntigam, 2019)



Verdaulichkeit. Effekt einer zwölfstündigen Trocknung bei unterschiedlichen Temperaturen auf die KOH-Proteinlöslichkeit von Körnermais (Quelle: Puntigam, 2019)

Proteins sowie aller Aminosäuren als auch der Gehalt an umsetzbarer Energie von Mais sinkt. Dies wirkte sich dann schlussendlich in einer signifikanten Verschlechterung der Tageszunahmen aus. Diese Ergebnisse konnten aktuell bestätigt werden. Gegenüber einer Kontrollgruppe (sehr schonende Maistrocknung bei 35 Grad) wurde die Futtermittelverwertung bei 120 Grad trotz gleicher Einwirkdauer signifikant verschlechtert (Oviedo-Rondon *et al.* 2019).

Schlecht für Färbung

Auch wer den gelben Farbton von Mais und in weiterer Folge die Dotter- und Hautfarbe bestmöglich aufrechterhalten möchte, sollte auf eine schonende Maistrocknung setzen. Der Gehalt an Carotinoiden des Maiskorns wird bereits bei geringer Temperatureinwirkung stark reduziert (*Grafik unten*). Dies wird auch direkt durch die Farbmessung (*Bild rechts*) offensichtlich. Bei zwölfstündiger Einwirkzeit von 110 Grad halbiert sich im Vergleich zur luftgetrockneten Kontrollvariante (Kontrolle = 100 Prozent) der Gehalt an Carotinoiden fast.

Schonend trocknen

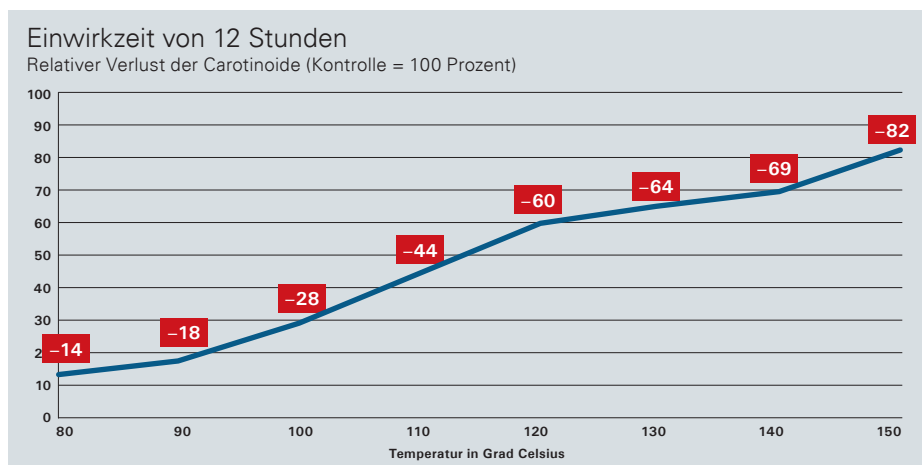
Auf Basis gezeigter Ergebnisse kann zusammenfassend festgehalten werden, dass eine schonende Trocknung bei gesteigerter Einwirkdauer einer intensiven kurzzeitigen Trocknung vorzuziehen ist, um als Ziel die nährstoffliche Qualität von Körnermais und auf Basis dessen die tierische Leistungsfähigkeit aufrechtzuhalten.

i Autoren

Reinhard Puntigam und **Julia Slama** vom TTE-Institut der Universität für Bodenkultur (Boku) Wien.



Farbliche Veränderung von Körnermais durch Hitzeeintrag (Quelle: Puntigam, 2019)



Carotinoid-Gehalt. Effekt einer zwölfstündigen Trocknung bei unterschiedlichen Temperaturen auf den Gehalt an Carotinoiden von Körnermais (Quelle: Puntigam, 2019)

Bakterien wandeln Zucker in konservierende Säuren um und verbessern nebenbei auch die Verfügbarkeit und Verdaulichkeit von Phosphor, Kalzium und weiteren Nährstoffen.

Als Silierung wird jener Vorgang bezeichnet, bei dem Futtermittel – hierzulande vor allem Mais – unter Ausschluss von Luft mikrobiell haltbar gemacht werden. Dabei erfolgt die entscheidende Umwandlung von Zucker in konservierende Säuren, vorrangig Milch- und Essigsäure. Mit zahlreichen Versuchen im Bereich der Schweinehaltung im In- wie auch Ausland konnte bestätigt werden, dass Nährstoffe wie Stärke, Protein und Fett bei optimalen Silierbedingungen aufgeschlossen werden und dadurch besser für das Tier verfügbar sind. Ebenso beeinflusst die Konservierungsform auch Mineralstoffe, wie beispielsweise Phosphor und Kalzium. Der im Maiskorn gespeicherte Phosphor liegt überwiegend in Form von Salzen, der Phytinsäure beziehungsweise auch Phytat genannt, vor. Um den Phosphor, wie auch weitere wichtige Nährstoffe (beispielsweise Kalzium), aus diesen unlöslichen Phosphor-Verbindungen zu lösen, ist das Enzym Phytase erforderlich. Phytase ist sowohl pflanzeigen im Maiskorn (nur in sehr geringen Konzentrationen) enthalten, entsteht teilweise unter mikrobieller Fermentation im Tier selbst, wird jedoch größtenteils über die Mineralstoffmischung zugeführt.

Silierung erhöht Verfügbarkeit

Der Vorteil der Silierung im Zuge der Feuchtmaiskonservierung besteht nun darin, dass phytatgebundener Phosphor und weitere Nährstoffe freigesetzt werden und so für das Tier besser verfügbar sind. Damit kann einerseits der Einsatz von Phytasen reduziert und gleichzeitig die wertvolle Ressource „mineralischer Phosphor“ gespart werden.

Studien im Bereich Geflügel sind eher selten, man erwartet sich jedoch ähnliche Effekte wie beim Schwein. So wurden beispielsweise in einem Maisversuch von Humer *et al.* (2013 und 2014) eine Verdaulich-

Silierung: Ein Zusammenspiel von Mais und Bakterien

keitsstudie von getrocknetem Mais (88,3 Prozent Trockenmasse), Maiskorn (77,5 Prozent Trockenmasse) sowie Maisganzkornsilage (74,5 Prozent Trockenmasse) beim Mastschwein durchgeführt. Die Konservierung von Mais resultierte erwartungsgemäß in einem reduzierten Zuckergehalt, wobei die Maiskornsilage im Vergleich einen gesteigerten Gehalt an Milch- und Essigsäure auswies.

Ebenfalls konnte vorteilig der Gehalt an Phytat im Vergleich zu getrocknetem Mais verringert werden (minus 17 Prozent in Maiskornsilage, minus acht Prozent in Ganzkornsilage). Dadurch konnte unter Versuchsbedingungen eine um zwölf Prozent höhere Tageszunahme und eine um sieben Prozent verbesserte Futtermittelverwertung durch den Einsatz von siliertem im Vergleich zu getrocknetem Mais festgestellt werden. Des Weiteren konnte bezüglich der Mineralstoffe nachgewiesen werden, dass die Phosphor-Verdaulichkeit bei Maiskornsilage um 52 Prozent und bei der Ganzkornsilage um 30 Prozent gesteigert werden konnte.

Internationale Studien

Diese Ansätze werden in Studien mit Mastgeflügel ebenfalls verfolgt. In einer brasilianischen Studie (Cruz-Polycarpo *et al.*, 2014) wurde Trockenmais (rund 60 Prozent in der Ration) zu 20, 40 und 60 Prozent durch Maiskornsilage (83 Prozent Trockenmasse) ersetzt und in der Drei-Phasen-Mast eingesetzt. Obwohl sich die Futtermittelverwertung mit ansteigender Konzentration an Maiskornsilage leicht verschlechterte, wurden Parameter wie die tägliche Zunahme und Futteraufnahme über die Phasen der Mast nicht beeinflusst. Auch die Verdaulichkeit des Proteins und Fetts wurde nicht negativ beeinflusst. Auch in einer zweiten Mastgeflügelstudie konnten die positiven Effekte der Maiskornsilage bestätigt werden. Zusätzlich zu den genannten Vorteilen konnte auch nachge-



LK

wiesen werden, dass in puncto Wohlbefinden der Tiere positive Effekte beobachtet werden konnten. Zum einen wurde die Einstreuqualität, gemessen an deren Trockenmasse, wie auch die Fußballengesundheit der Tiere verbessert.

Speziell beim Einsatz von siliertem Mais in der Geflügelfütterung scheinen jedoch noch spannende Forschungsfragen offen zu stehen. Der positive Einfluss der Silierung auf die Nährstoffqualität sowie deren Verfügbarkeit speziell bei Phosphor wie auch Kalzium nehmen dabei eine zentrale Rolle ein.

Autoren

Reinhard Puntigam und **Julia Slama** vom Institut für Tierernährung, Tierische Lebensmittel und Ernährungsphysiologie (TTE) der Universität für Bodenkultur (Boku) Wien.

Getreide- und Sojamar­ket von Weltgeschehen getrieben

Das Geschehen auf den Getreide- und Ölsaatenmärkten ist für die steirischen Geflügelhalter sehr bedeutsam, da die Futterkostenanteile am Gesamtaufwand meist die größten Brocken ausmachen.



LK/DANNER

Die Futterkosten machen bei Legehennen rund 69 Prozent, bei Masthühnern 55 Prozent und bei der Junghennenaufzucht 35 Prozent der Gesamtkosten aus. Berechnungen der Landwirtschaftskammer zeigen, dass steirisches Geflügel etwa 138.000 Tonnen Getreide und Mais sowie rund 62.000 Tonnen Soja und andere Ölsaaten benötigt. Damit würden über 12.000 Hektar Getreide- sowie Maisfläche und knapp 18.000 Hektar Sojafläche rein für die Geflügelfütterung in der Steiermark gebraucht werden.

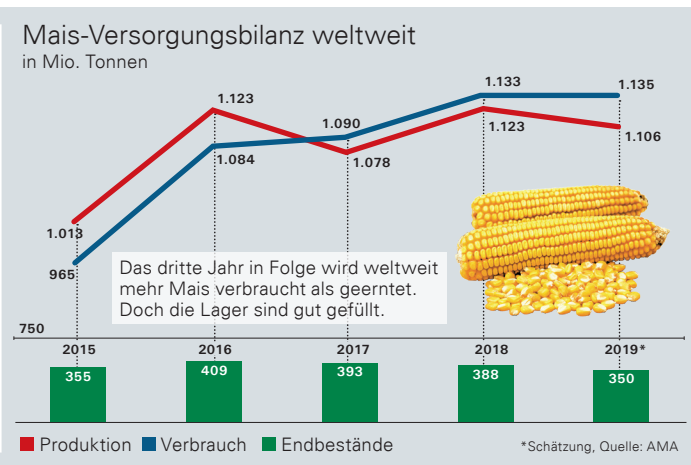
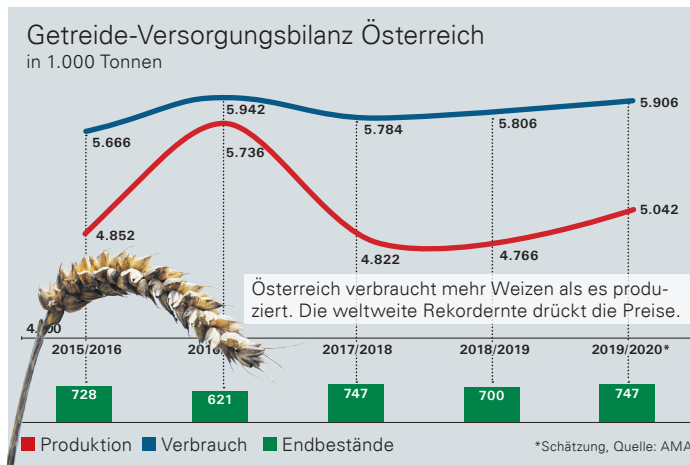
Dennoch muss man in der Marktanalyse meist noch auf die internationale Bilanz und Nachrichtenlage blicken, um ein Bild vom Marktgeschehen zu bekommen, da

die regionalen Marktkreisläufe noch nicht sehr ausgeprägt sind. Dort jagt seit Monaten eine Nachricht die andere. Nicht, dass die Wettermärkte allein nicht genug wären, kommen noch die starken Unsicherheiten der Handelsbeziehungen zwischen den USA, China, Russland und der Europäischen Union erschwerend dazu. Entsprechend sprunghaft agieren die Futtergetreide- und Sojamar­ket und suchen ihre Richtung.

Weniger Mais

Bekanntlich war die Stimmung bis Mitte Mai bei den Getreideverkäufern nicht rosig. Dann aber hat sich das Blatt gewendet, denn der Start der Vegetation in Nordamerika war nicht gut. Dadurch wurde im Juni

die Prognose für die globale Maisernte um 35 Millionen Tonnen nach unten revidiert, um im Juli wieder um acht Millionen Tonnen nach oben hin angepasst zu werden. Zum Vergleich: Österreichs gesamte Körnermaisernte inklusive Corn-Cob-Mix (CCM) liegt bei 2,1 Millionen Tonnen, findet also in der leichten Korrektur bereits vier Mal Platz. Auch wenn die Augustanalysen leichte Anpassungen bringen und sich die Mangelsituation in den USA etwas entspannen sollte, gibt es unter dem Strich global betrachtet also zwischen 1,6 und drei Prozent weniger Maisernte bei gleichbleibendem Verbrauch. Die Endbestände werden um über zehn Prozent schrumpfen. Die EU bleibt massiver Nettoimporteur (2018/19: 24 Millionen Ton-





knapp zehn Millionen Tonnen reduziert. Das heiß-trockene Wetter hat den Ernten in Russland und in Teilen der EU sehr zugesetzt. Dennoch: In der EU werden laut jüngsten Schätzungen der EU-Kommission 310 Millionen Tonnen Getreide geerntet, das sind 6,9 Prozent mehr als im recht trockenen Vorjahr und liegt über dem Fünfjahresschnitt von 306 Millionen Tonnen.

Jede dritte Bohne aus den USA

Analysten zufolge soll die globale Sojaernte deutlich geringer ausfallen. Mit 347 Millionen Tonnen schätzt die Usda im Juli die heurige Ernte um 4,4 Prozent knapper ein als im Vorjahr. Hier muss vor allem die USA in Folge der schwierigen Anbausituation Federn lassen: 104 Millionen Tonnen statt der 124 Millionen Tonnen vom Vorjahr. Dadurch erhöhen Brasilien und Argentinien ihre Exportaktivitäten. Dennoch verliert die USA bei Soja kaum an Marktmacht – quasi jede dritte Bohne wächst in den USA. Die geringere Erntemenge kann den weltweiten Bedarf von etwa 359 Millionen Tonnen nicht decken, es kommt dadurch zur Verringerung der hohen Lagervorräte aus dem Vorjahr. Geradezu marginal liest sich die EU-Sojafläche, die laut Agra Europe allerdings auf einem 25-Jahreshoch ist und voraussichtlich etwa 2,91 Millionen Tonnen Erntemenge ausmachen dürfte. Die EU ist dafür Rapserzeuger Nummer Eins, aber auch da geht die Erntemenge seit 2014 auf rund 18 Millionen Tonnen zurück, wodurch ein höherer Importbedarf (primär aus der Ukraine) erforderlich ist. Nur die Sonnenblumenkern-Ernte steigt auf 10,7 Millionen Tonnen deutlich an.

Trumps Gezwitscher

Vor allem im Zuge der erneuten Eskalation im Handelsstreit der USA mit China mussten die Sojanotierungen kräftig Federn lassen, nachdem Trump einen zehnpromzentigen Zoll

auf Waren über 300 Milliarden US-Dollar ab September angekündigt hat. Eigentlich hat kurz davor das notorisch unterversorgte China Amerika laut Bayerischem Wochenblatt ein zollfreies Kontingent von zwei bis drei Millionen Tonnen Sojaimport eingeräumt. China reagiert nun aber mit einem Handelsstopp für US-Agrarerzeugnisse. China gilt als größter Einkäufer von US-Sojabohnen mit fast 33 Millionen Tonnen. China spielt als weltweit größter Verbraucher an Getreide und Ölsaaten (Weizen 16,9 Prozent, Mais 25,2 Prozent, Sojabohnen 28,9 Prozent) eine entscheidende Rolle. Große Teile davon fließen in die Schweinefleisch- und Geflügelerzeugung, denn auch hier ist dieses Land Weltmeister. Infolge der Afrikanischen Schweinepest, die in China grassiert, verschieben sich die Verhältnisse intern hin zu Geflügel. China hat im Jahresabstand mittlerweile über 25 Prozent der Bestände verloren. Am Gesamtfutterbedarf dürfte sich dennoch nichts Gravierendes ändern.

Alternativen?

Wie agrarheute in der August-Ausgabe berichtet, hat die niederländische Firma Protix unlängst die größte Insektenfarm eröffnet. Dies soll künftig die nachhaltige Alternative zu Soja und Fischmehl sein. Allerdings ist tierisches Eiweiß zur Geflügelfütterung in der EU noch nicht erlaubt, die EU-Kommission prüft dies derzeit.

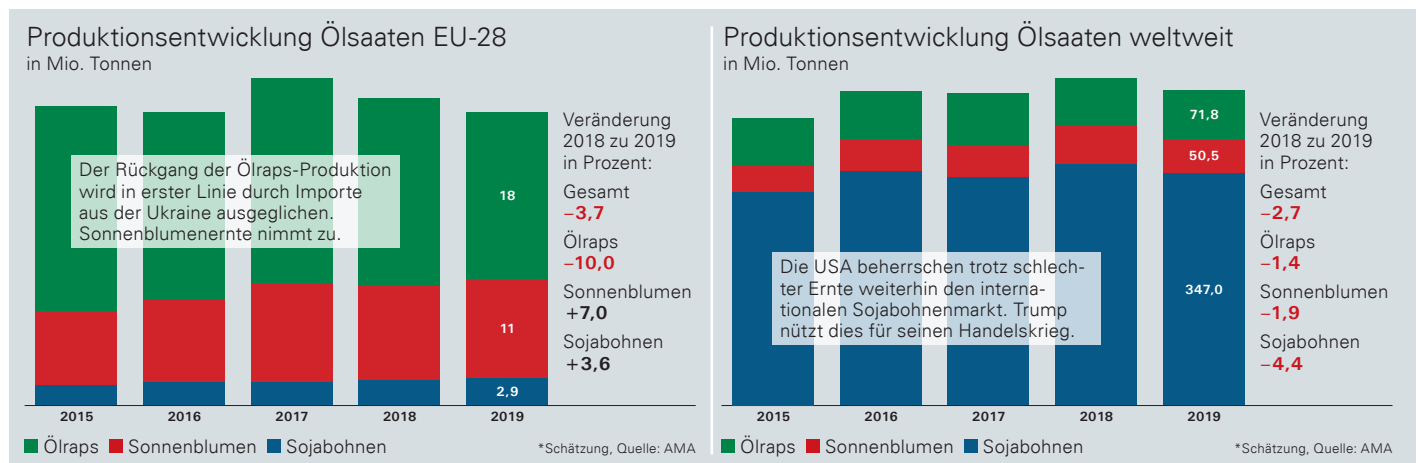
nen, davon 64 Prozent aus der Ukraine), mit einer leicht verbesserten Maisproduktion gegenüber dem Vorjahr.

Größte Weizenernte aller Zeiten

Der Internationale Getreiderat bestätigte im Juli, dass es weltweit die größte Weizenernte aller Zeiten werden dürfte, hat seine euphorische Weizenernteprognosen der Vormonate aber bereits wieder um sechs Millionen Tonnen zurückgefahren. Die globale Versorgungslage bei Weizen wird also als überdurchschnittlich gut bewertet. Die ursprünglich vom US-Landwirtschaftsministerium (Usda) proklamierten Rekord-Weltlagerbestände von 294 Millionen Tonnen wurden in der Julianalyse ebenfalls um

i Autor

Robert Schöttel ist Marktreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark



Durchschnittliche Getreideernte mit guter Qualität

Die Erntemengen bei österreichischem Getreide liegen zwar 18 Prozent unter den Rekordwerten aus dem Jahr 2016, jedoch erreichen sie heuer nach zwei trockenen Jahren wieder eine prognostizierte Gesamtproduktion von fünf Millionen Tonnen.

Auf die immer häufiger auftretenden Trockenheitsphasen reagierten die Landwirte 2019 mit Verschiebungen innerhalb der Getreideanbauflächen. Vor allem die Anbauflächen von Körnermais (plus 8.777 Hektar) und Wintergerste (plus 8.876 Hektar) wurden durch die gute Trockenheits-Beständigkeit ausgeweitet, berichtet die Agrarmarkt Austria in ihrer Ernte-Pressekonferenz. Neben dem Klimawandel führte aber auch die preisliche Attraktivität zu Flächenverschiebungen. Besonders reduziert wurden Weichweizen (minus 10.011 Hektar), wohingegen die Sojabohne nach dem mehrjährigen Aufwärtstrend eine weitere Zunahme von 1.584 Hektar verzeichnet.

Einen neuen Flächenrekord erreichte die biologisch bewirtschaftete Fläche, die bereits 20 Prozent der Gesamtfläche einnimmt. Darunter gab es besondere Zunahmen bei Bio-Weichweizen (plus 5.330 Hektar) und der Bio-Sojabohne (plus 5.088 Hektar). Der steigende Schädlingsdruck hat sich neben der Preissituation auch auf die Rapsflächen ausgewirkt (minus 4.561 Hektar). Die Sonnenblumenfläche bleibt dabei fast auf Vorjahresniveau (minus 250 Hektar).

Die Ernteergebnisse der Getreidesorten liegen dabei im Durchschnitt, wobei Wintergerste durch besonders gute Erträge von 6,3 Tonnen pro Hektar glänzt und auch die Weichweizen-ernte zum Vorjahr leicht steigt. Die zu erwartenden Hektarerträge für den Herbst sind bei Mais und Sojabohne leicht verringert, wobei diese durch die Flächenzuwächse kompensiert werden.

Lisa Schloffer

WEIL SIE EINFACH GUT SIND...



PREM

JUNGHENNEN KG

Wir liefern Junghennen aus Volierenaufzucht
in jeder Größenordnung.

Oberrettenbach 20, 8212 Pischelsdorf
office@prem-junghennen.at

Mobil: 0664/4236754



Geflügelgesundheitsdienst unterstützt Mitglieder bei der Ausmerzung des Salmonellenstammes Infantis. Dieser ist deutlich hartnäckiger als andere Keime.

Infantis ist sehr hartnäckig

Ins Leben gerufen wurde die österreichische Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) als Geflügelgesundheitsdienst vor 20 Jahren mit dem Salmonellenbekämpfungsprogramm. Die Stämme Enteritidis und Typhimurium waren damals die wichtigsten. Grob zusammengefasst, wurde die Salmonellenüberwachung zur Routine. Die Häufigkeit der positiven Proben konnte sowohl in den Hühnerherden als auch beim Menschen (Humanisolate nach Erkrankungen) deutlich reduziert werden. Die Anzahl von Humanerkrankungen konnte um etwas mehr als 80 Prozent zurückgedrängt werden.

Zusätzliche Maßnahmen

Leider hat sich die österreichische Geflügelwirtschaft aber mit dem Stamm Salmonella Infantis einen neuen und unangenehmen Krankheitskeim eingeschleppt. Salmonella Infantis wurde ziemlich sicher aus Ungarn eingeschleppt und macht seit einigen Jahren dem Masthühnersektor sehr zu schaffen. Die Ausmerzung von Salmonella Infantis ist leider viel schwieriger als wir dies von anderen Keimen kennen. Die Stallreinigung

und Desinfektion in der bisher üblichen Form reicht hier nicht aus. Es müssen je nach Betrieb eine Reihe von Zusatzmaßnahmen durchgeführt werden, weil sich der Salmonellenstamm ansonsten als Reservoir hartnäckig hält und die nachfolgende Herde wieder ansteckt. Die Schaffung eines modernen Stallvorraumes, der als funktionierende Hygieneschleuse dient, ist in gut geführten Geflügelbetrieben eine wichtige Maßnahme, um die Einschleppung von verschiedensten Infektionen zu verhindern. Besonders in Zeiten vermehrt auftretender Hühnerpocken oder einer Seuchengefahr (Geflügelpest beziehungsweise Aviäre Influenza) gilt es, die Tierbestände besonders vor Einträgen von außen zu schützen.

Finanzielle Hilfen ohne Anträge

Jeder Geflügelbetrieb, der mehr als 350 Stück Geflügel (egal welches Geflügel) hält und davon Fleisch oder Eier vermarktet, ist gemäß der geltenden Geflügelhygiene-Verordnung verpflichtet, die Salmonellenuntersuchungen über die Datenbank der QGV abzuwickeln. Ausgenommen von dieser Pflicht ist nur die Haltung von Geflügel, dessen

Fleisch und Eier ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch des Tierhalters dient und die Haltung von weniger als 350 Tieren, von denen ausschließlich die direkte Abgabe von Fleisch und Eiern in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben, erfolgt. Bei QGV-Mitgliedsbetrieben übernimmt der Gesundheitsdienst die Kosten für die Untersuchungen auf Salmonellen. Zusätzlich erhalten die Betriebe eine deutliche finanzielle Unterstützung für mehrere Impfstoffe, Tierarztkosten oder die Durchführung von Antibiotogrammen, um vor einer Behandlung mit Antibiotika festzustellen, welche Wirkstoffe am effektivsten sind. Steuerlich pauschalisierte QGV-Mitgliedsbetriebe profitieren zusätzlich vom reduzierten Mehrwertsteuersatz von zehn Prozent.

i Autor

Stefan Weber ist Geschäftsführer der österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV), dem anerkannten Geflügelgesundheitsdienst



Hygieneregeln wie Handdesinfektion müssen konsequent eingehalten werden



Nach Infantis müssen umfangreiche Hygienemaßnahmen folgen



Der Futterhygiene kommt in allen Sparten besondere Bedeutung zu QGV (3)

Skreinig neuer Obmann der Qualitätsgeflügelvereinigung



Gerhard Skreinig (l.) wurde bei der Generalversammlung der österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) am 27. Juni 2019 zum neuen Obmann gewählt. Skreinig folgt auf Martina Glatzl (r.), die die QGV seit 2011 leitete. Genau vor 20 Jahren wurde in Graz die QGV gegründet. Josef Köfer (m.) leitete als Gründungsobmann die QGV von 1999 bis 2003. Ihm folgte Heimo Lassnig bis 2011.

Was die QGV bietet

Auf der Website der QGV unter www.qgv.at sind direkt auf der Startseite eine elektronische Broschüre zum Durchlesen und vier Kurzfilme über die Arbeit und Leistungen der QGV verfügbar.

Kontakt. Österreichische Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV), 3430 Tulln, Bahnhofstraße 9, Tel. 02272/82600-0, office@qgv.at



Gänse haben einen höheren Magendruck als andere Geflügelarten, weshalb sie Pflanzenzellen besser aufschließen können.

AGRARFOTO.COM

Fütterung von Weidegänsen

Legehennen, Masthühner, Trutzhühner, Enten, Gänse sind Allesfresser (lateinisch Omnivore). Dennoch wird in erster Linie derzeit rein pflanzlich gefüttert. Dabei wiederum stehen Mais, Weizen und Soja nebst Mineralstoffen und Vitaminen im Vordergrund. Freilandgeflügel frisst geringe Mengen Gras. Weidegänse hingegen können täglich bis zu einem Kilo Gras fressen. Durch einen bis zum doppelt höheren Magendruck als bei anderen Geflügelarten können sie die Pflanzenzellen optimal aufschließen. Daher nennen wir Gänse auch scherzhafterweise die „Geflügelkuh“.

Mastformen

Grundsätzlich gibt es drei Mastformen:

- Schnell- oder Kurzmast (bis neun Wochen)



i Autor

Martin Mayringer ist Geflügelreferent der Landwirtschaftskammer Oberösterreich

- Mittelmast (bis 16 Wochen)
- Spät- oder Weidemast (bis 32 Wochen)

Die Kurzmast wird überwiegend in Ländern wie Ungarn und Polen betrieben. Die Mittelmast findet sich gleichermaßen in ganz Europa. Die Weidemast findet man überwiegend in Österreich, der Schweiz und in Deutschland. Die Weidemast wird in vier Phasen gegliedert (*Tabelle unten*). In der intensiven Aufzucht wird empfohlen, pro Gössel mindestens sechs bis acht Kilo

zugekauft Starterfutter zu verwenden. Dadurch ist eine optimale Nährstoffversorgung gegeben. Oft ist es ratsam, über das Wasser Vitamine sowie Phosphor und Kalzium zusätzlich zu ergänzen. Fehler in der Aufzucht bis zur achten Woche können in späteren Anschnitten nicht mehr aufgeholt werden. Bereits ab der zweiten bis dritten Woche kann feines Gras zum „Kennenlernen“ angeboten werden. Umso früher Gänse mit Gras gefüttert werden, desto besser entwickelt sich der Magen. Dadurch können im späteren Weidebetrieb wesentlich höheren Grasmengen aufgenommen werden.

Wiese kennenlernen

In der Phase 2 sollen Gänse je nach Witterung an das Grünland gewöhnt werden.

Phasen der Weidemast von Weidegänsen

1	1. bis 3./4. Lebenswoche	Intensives Jugendwachstum in der Aufzucht. Starterfutter ad libitum
2	4. bis 6./7. Lebenswoche	Gänse werden langsam an das Grünland gewöhnt. Starterfutter oder Mastfutter ad libitum, Grasbeifütterung beginnt
3	ab 7./8. Lebenswoche	Körpergröße erreicht, voll befiedert, Weidemast beginnt. Energiezufütterung über Getreide
4	4 bis 6 Wochen vor Schlachtung	Je nach Körpergewicht und Brustfleischanteil Ausmast mit Getreide und wenig Mais, evtl. Hackfrüchte, Konzentrate



Gänse können im Gegensatz zu anderem Freilandgeflügel täglich bis zu einem Kilo Gras fressen. Das gab ihnen den Spitznamen „Geflügelkuh“.

Bei Schlechtwetter bekommen die Gänse das Gras im Stall beigefüttert. Dabei ist das richtige Mittelmaß zu finden. Auf der einen Seite braucht es hochkonzentriertes Futter für den Körperaufbau und den Federnwechsel und auf der anderen Seite soll der Magen auf die spätere Weidemast vorbereitet werden. Aus logistischen Gründen wird häufig kein Mastfutter nach dem Starterfutter verwendet. Durch den Ankauf von höheren Starterfuttermengen kann dieses ab der fünften bis sechsten Lebenswoche (je nach Entwicklungsstand der Tiere) mit hofeigenem Getreide gestreckt werden.

In der Phase 3 sind die Tiere bezogen auf die Körpergröße ausgewachsen. Jetzt beginnt der Fleischansatz. Nur mit Weidegras können wir zwar das Gewicht der Tiere halten, erreichen aber keinen ausreichenden Zuwachs. Die Portionsweiden sollen Grashöhen von zehn bis 15 Zentimeter aufweisen. Am Abend erhalten die Tiere 50 bis 100 Gramm energiereiches Futter in Form von Getreide. Bei Eiweißüberschuss kann es zu

Kippflügel oder Knochenproblemen kommen. Auch diesbezüglich ist die Getreidebeifütterung vorteilhaft.

Ausmast-Entscheidung

In Phase 4 muss über Art und Umfang der Ausmast entschieden werden. Durch die Brustbeinkontrolle oder die Verwiegung von einzelnen Tieren kann der bisherige Mastenerfolg ermittelt werden. Sechs Wochen vor der beabsichtigten Schlachtung ist ein Mindestleibengewicht von 5,5 Kilo erforderlich. Der Weidegang wird auch in der Ausmast aufrechterhalten, die neu zugegebenen Flächen jedoch reduziert. Bei Schlachtungen Ende Oktober/Anfang November ergibt sich das ohnehin durch das geringere Wachstum. Die Getreidegaben im Stall werden angehoben. Der Maisanteil soll 25 Prozent in der Ration nicht überschreiten. Darüber würde das Fett weich und gelb werden. Ziel sind Gänse mit einem Durchschnittsschlachtgewicht von rund vier Kilo und darüber – je nachdem, welche Absatzmärkte bedient werden.

Geflügel rund um gut versorgt

Garant-Futter unterstützt Darmgesundheit

Garant Tiernahrung produziert als führender österreichischer Mischfutterhersteller hochwertige Futtermittel für Legehennen und Mastgeflügel.

Das Garant-Geflügelfutter wird aus streng kontrollierten, vorwiegend österreichischen Rohstoffen hergestellt. Durch Expandieren wird die Keimbelastung reduziert, außerdem werden Futteraufnahme und Verdaulichkeit gesteigert. Alle Aufzucht- und Mastfuttersorten von Garant enthalten ätherische Öle zur Unterstützung der Darmgesundheit. Das gesamte Legefutter-Sortiment ist mit dem Vital-Komplex ausgestattet. Diese Kombination aus Pflanzenextrakten und Antioxidantien verbessert die Futtermittelverwertung und sorgt für eine optimale Eiqualität.

www.garant.co.at



Garant stellt seine Geflügelfuttermischungen aus vorwiegend österreichischen Rohstoffen her

GARANT

Who is



IPUS
Führend mit Migulator Technologie

Mehr Tierwohl und Genuss
mit MIGULATOREN® von IPUS!

8786 Rottenmann | +43 3614 3133 | office@ipus.at | www.ipus.at



Ipus

Familie Lesjak nimmt's persönlich.
Dina Lesjak führt in dritter Generation das steirische Familienunternehmen. Unsere mineralischen Bioregulatoren basieren auf Zeolith aus unseren eigenen Lagerstätten. Ipus Migulatoren stabilisieren den Stoffwechsel und reduzieren Emissionen.



AGRAVA



Agrana

Aus den wertvollen Nebenprodukten unserer Zucker- und Stärkeherstellung werden jährlich etwa 600.000 Tonnen Futter erzeugt – damit sind wir Österreichs größter Einzelfuttermittelproduzent. Für weitere Informationen steht Ihnen unsere Kollegin Barbara Auer gerne zur Verfügung.



Biofutter Gutmann

8345 Straden – 0664/5437981
biogutmann@aon.at



Biofutter Gutmann

Ihr verlässlicher Partner für Geflügel und andere Nutztiere. Die langjährige Erfahrung durch unsere eigene BIO-Junghennenaufzucht und BIO-Legehennenhaltung bietet die besten Voraussetzungen für unsere Rezepturen, welche gezielt den jeweiligen Bedürfnissen angepasst werden können.



Haas
besser bauen.
www.haas-fertigbau.at



Haas Fertigbau

Ihr Partner im Stall- und Hallenbau.
Wir planen und bauen nach Ihren individuellen Ansprüchen und zum Wohle Ihrer Tiere. Durch unsere Holz-Fertigbauweise können wir Gebäude zu einem vernünftigen Preis bei hoher Qualität umsetzen. Wir beraten Sie kompetent und planen nach den neuesten bautechnischen Erkenntnissen.



EINFACH LEICHTER BAUEN. SEIT 1967. DIE FERTIGTEILE.

KAMMEL
KIRCHDORFER CONCRETE SOLUTIONS

Seit über 50 Jahren Ihr verlässlicher Partner
rund ums Bauen!

KAMMEL GES.M.B.H., Gewerbestraße 162, A-8232 Grafendorf
WWW.KAMMEL.EU



Einfach leichter bauen

Ob Stallbau, Hallenbau oder andere landwirtschaftliche Bauten – ganz egal, die Kammel-Fertigteile sind in jedem Fall die optimale Basis. Die Fertigteile werden genau nach Vorstellungen der Landwirte hergestellt. Durch die Vorfertigung der Elemente wird die Bauzeit enorm verkürzt und eine frühere Nutzung ermöglicht.

s who



Know-how ist unsere Stärke

Seit mehr als 60 Jahren beliefert Garant Tiernahrung die Landwirte mit einer breiten Palette an Tierfutter „made in Austria“ – maßgeschneidert und sicher. Somit bildet Garant eine wichtige Basis für eine verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion in Österreich.



Schropfer

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



Geflügelmastgenossenschaft

Interessenvertretung. „Unsere Aufgabe ist die wirtschaftliche Förderung der Mitglieder bei der Produktion und Vermarktung von Geflügel. Die GGÖ ist Bindeglied zwischen den österreichischen Brütereien, Schlachtbetrieben und den heimischen Geflügelmastern“, so Obmann Markus Lukas.



Tschiltsch

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



WBV-Versicherungen

Versicherung. „Wir sind der Spezialist für Epidemie- und Tierkrankenversicherungen, der als einziger Absicherung entlang der ganzen Wertschöpfungskette des Geflügels und anderer Tierarten bietet. Interesse? epidemie@wbv.at oder Tel. 0699/10060112“, so Matthias Wallner.

AMA startet neue Gütesiegel-Kampagne



Kleines Hendl, große Kamera: Drehen mit Tieren ist immer schwierig, die zweibeinigen Schauspieler waren jedoch äußerst unkompliziert



Regisseurin Viviane Blumenscheid (links) prüft jede Szene sofort und akribisch

AMA

Das Ziel der Kampagne auf den Punkt gebracht: Die AMA-Marketing will das hohe Vertrauen ins AMA-Gütesiegel stärken und weiter ausbauen. Dazu vermitteln die neuen Spots den Konsumenten Einblicke in die Land- und Lebensmittelwirtschaft. Der gesamte Auftritt strahlt starke Emotionen aus: Das AMA-Gütesiegel als Leuchtturm für Qualitätssicherung und Herkunft, die in der „Ich schau’ drauf“-Kampagne der letzten Jahre erklärt wurden, vermittelt sich nun auf der Stimmungsebene.

Nichts ist gestellt

Alle Bilder entstammen dem Leben auf unseren Höfen und auf dem Lande, nichts ist gestellt. Die Szenen berühren einfach nur durch die Wahl der Motive und Bildausschnitte, durch Farben und das Licht. Sie liefern den Konsumenten die Bestätigung, dass sie beim Einkauf richtig entscheiden, wenn sie auf ihr ausgeprägteres Qualitätsbewusstsein vertrauen. Dem entspricht der Blickwinkel, den die neue Kampagne einnimmt: Der Blick des Konsumenten richtet sich auf das Produkt mit dem AMA-Gütesiegel und schaut damit auf die Welt, die sich hinter dieser Qualitäts- und Herkunftszusage auftut. Entwickelt wurden ein produktüber-

Am 8. September startete die neue AMA-Gütesiegel-Kampagne. Knapp drei Millionen Euro fließen bis Ende des Jahres in dieses Flaggschiff-Projekt. Die TV-Spots werden von Printanzeigen und Citylights flankiert. Online bildet einen eigenen Schwerpunkt.

greifender 40 Sekunden-Spot und je ein 30 Sekunden-Spot, die sich der Milch- sowie Fleischproduktion widmen. Das entschleunigte Summen der untermalenden Musik, gereimte Texte und eine angenehm ruhige Sprecherinnen-Stimme unterstreichen, dass Qualität bei Lebensmitteln Zeit benötigt. Das schafft einen klaren Kontrapunkt zur oft als schrill wahrgenommenen Produkt- und Markenwerbung.

Neben den breitenwirksamen TV-Spots sind inhaltlich abgestimmte Sujets in Printmedien, auf Online-Kanälen sowie auf Citylights

und Infoscreens Teil der Kampagne. Anzeigen und Advertorials in Printmedien sollen Informationen zu Qualitäts- und Herkunftsaspekten im AMA-Gütesiegel Programm vertiefen, mit den geplanten Onlinemaßnahmen (7,8 Millionen Impressionen und 50.000 Klicks) tritt die AMA ganz stark in direkten Kontakt mit Konsumentinnen und Konsumenten. Die Mediaplanung für die Kampagne ergibt eine rechnerisch ermittelte Nettoreichweite der einzelnen Werbemittel von 20 bis 95 Prozent bei der Zielgruppe aller 18- bis 59-jährigen. Mit 26 OTS (Opportunity to see) bei TV erzielt die Kampagne insgesamt einen hohen Werbedruck, um sich den Konsumenten einzuprägen.

Neue Webseite

► Die Webseite der AMA-Marketing wurde komplett überarbeitet und nutzerfreundlicher gestaltet: www.amainfo.at