

Grünland

Pflege des Dauergrünlandes. Rinder und Hitze.

SEITE 12, 13

Biodiversität

Umweltgerechte Bewirtschaftung. Alles zu den Zahlungsanprüchen

SEITE 14

Borkenkäfer

Flug beginnt ab 16 Grad. Waldhygiene großschreiben!

SEITE 15

Jungzüchter

Nachwuchs besticht mit Wissen, Können und Gefühl.

SEITE 16

ONLINE BESTELLEN

ETIVERA

www.etivera.com
+43(0)3115 / 21 999



Ihr österreichischer Etikettenproduzent

Landwirtschaftliche Mitteilungen

Zeitung der Landwirtschaftskammer Steiermark
www.stmk.lko.at • Ausgabe Nummer 6 • 15. März 2020

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



Begrünungen

Praxisbeispiele: Wie Humusaufbau gelingen kann und Begrünungen eingearbeitet werden.

SEITEN 2, 3

Soziales

Nach der Fusion der Träger: Service der Sozialversicherung der Selbstständigen.

SEITE 7

Kennzeichnung

Durchbruch bei Großküchen. Und: Neue EU-Regeln ab 1. April.

SEITEN 8, 9



Fachbeilage

Wein: DAC, Buschenschank, Pflanzenschutz
ZUM HERAUSNEHMEN

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



Während heimische Schnittsalate bei den Direktvermarktern sehr begehrt sind und wertgeschätzt werden, kommen die Packerl-Salate im Handel meist aus dem Ausland.

Fertig-Salate boomen, Herkunft wird verschleiert

Der Convenience-Markt wächst auch bei Salaten, die Kühlvitriolen im Handel für essfertig geschnittene Packerl-Salate werden immer größer. Die Herkunft dieser gewaschenen und geschnittenen Salate ist aber die andere Seite der Medaille. „Neun von zehn Packerl-Salaten kommen aus dem Ausland. Die Herkunft ist oft ein gut gehütetes Geheimnis“, beleuchtet Kammerdirektor Werner Brugner die traurige Realität. Die Laden-Tester der Kammer haben jüngst 80 Salate wie Rucola, Blattsalate, Mischsalate, Salatherzen und Vogelsalat in Packerln und Bechern unter die Herkunftslupe genommen. Eine

„Neun von zehn Packerl-Salaten sind aus dem Ausland.“

Werner Brugner,
Kammerdirektor

besondere Falle für die Konsumenten sind rot-weiß-roten Fahnen mit dem Zusatz „hergestellt in Österreich“. „Auf der Vorderseite der Packung suggerieren sie die heimische Herkunft, auf der Rückseite ist kleingedruckt die ausländische Salat-Herkunft angegeben“, legt Brugner den Finger in die Wunde einer irreführenden Kennzeichnung.

Fast alle getesteten in Plastik verpackten Salate kommen aus Italien, Spanien, Ungarn, Deutschland oder Frankreich. Und von zwölf Biosalat-Packerln kommt gar nur eines aus Österreich, allerdings ist die Kennzeichnung korrekt.

Beliebte Schnittsalate

Direktvermarkter Markus Hillebrand, der auch Sprecher der Grazer Krauthauptelbauern ist, ortet einen Boom bei den essfertig geschnittenen Salaten. „Geschätzte 100 Gemüse-Direktvermarkter bieten schon ganzjährig verschiedene bunte Schnittsalate, Mixsalate oder begehrte Asia-Salate lose und unverpackt an“. Eine gesunde und klimaschonende Alternative zu über Tausende an Kilometern herangekarrten Salaten ist vor allem der steirische Chinakohl.

Wertschätzende Partner?

Warum finden sich kaum heimische Schnittsalate in den Regalen? „Wir wünschen uns eine wertschätzende Partnerschaft und mehr Bewusstsein für die höheren inländischen Produktionskosten vom Handel und auch von den Konsumenten“, sagt Gemüsebauernobmann Fritz Rauer. Er sieht für dieses Segment Chancen, macht sich aber Sorgen um die Wertschöpfung, zumal in Ungarn und Tschechien große Salatwerke günstig produzieren.

Billigst übertüncht

Beim Salat-Store-Check deckt die Kammer das bisher schlechteste Ergebnis auf: Fast alle Packerl-Salate, ob bio oder konventionell, kommen von irgendwoher und haben lange Transportwege zum Nachteil von Frische, Qualität und Klima auf dem Buckel. Um der Herkunft auf die Spur zu kommen, muss man fast ein Detektiv sein. Selbst bei diesem sehr sensiblen Lebensmittel-Segment lässt der Handel seine Muskeln so richtig spielen: Es kann für ihn nie billig genug sein, ohne Rücksicht auf die logisch höheren Produktionskosten im Inland. Offenbar ist sogar die Qualität ziemlich wurscht. Man übertüncht ausländische Billigware mit unsäglichen rot-weiß-roten Logos und Fähnchen: Die Käufer sollen die bessere, heimische Qualität einfach herbeiphantasieren. Ab 1. April wird dieser Spuk durch lange geforderte neue EU-Regeln hoffentlich ein baldiges Ende finden (Seite 8). Das Corona-Virus jedenfalls hat die Kraft, unnötige Handelsströme lahmzulegen. Die Österreicher sind sensibilisiert. Doch nimmt auch der Handel den Wert regionaler Lebensmittel und die sichere Versorgung mit heimischen Produkten ernst genug?

Nicht durch Lebensmittel

Corona-Virus verbreitet sich von Mensch zu Mensch

„Es gibt derzeit keine Hinweise darauf, dass das Coronavirus durch Lebensmittel übertragen wird.“ Dies stellt die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (Efsa) in einer Mitteilung fest.

Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt zu diesem Thema Folgendes fest: „Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nachzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie Lebensmit-

tel oder Bedarfsgegenstände Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten.“

Zwar seien Tiere in China die wahrscheinliche Quelle der Erstinfektion mit dem Coronavirus, doch der Erreger verbreite sich von Mensch zu Mensch – hauptsächlich über Tröpfchen, die Menschen niesen, husten oder ausatmen, betont das Europäische Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten (Ecdc).

Informationen: Agentur für Ernährungssicherheit www.ages.at

Seite 4

von Chefredakteurin
Rosemarie Wilhelm

KRITISCHE ECKE

Regionalität sollte gelebte Realität sein



Gottfried Loibner
Vorsitzender Pflanzenbau-Ausschuss

Keine Frage, dieses „kleine Ding“, das Corona-Virus, gehört eingedämmt und mit allen Mitteln bekämpft, hat es doch in vielen Familien weltweit Kummer und Verzweiflung ausgelöst. Tausende Menschen haben ihr Leben verloren. Es erfüllt mich mit Schmerz. Es zeigte sich aber auch, wie vernetzt unsere Welt ist, sonst hätte sich das Virus nicht so rasch ausbreiten können. Die Befürworter eines weltweiten uneingeschränkten Warenverkehrs müssen aber erkennen, dass es einem Virus gelungen ist, den Weltwirtschaftsmotor gewaltig ins Stottern zu bringen. Es müssten auch bei denjenigen die Alarmglocken läuten, die uns einreden möchten, zu jeder Zeit ständig weltweit die benötigten Produkte vor die Haustür und Produktionsstätten zu liefern. Wo sind die Bauteile für unsere Hochtechnologiezentren? Wie geht es den Leuten, die ihren Job dadurch verlieren oder in Kurzarbeit geschickt werden? Wie finanziert man einen getätigten Hotelbau, wenn die Gäste ausbleiben. Und jetzt will ich es auf den Punkt bringen: Wie ernähre ich die Bevölkerung, wenn es keine regionale Lebensmittelproduktion sowie Versorgung gibt, wenn alle Versorgungswege abgeschnitten sind? Eine funktionierende Landwirtschaft mit all ihren Facetten in punkto Gebietskulisse und Produktionsmöglichkeiten ist ein wertvoller Baustein für das Funktionieren der Lebensmittelversorgung. Denjenigen sei ins Stammbuch geschrieben, die glauben alles auf dem Rücken der Bauern austragen zu können (Preis, Bewirtschaftungsaufgaben). Die regionale Landwirtschaft ist entscheidend für die gesicherte Versorgung der Bevölkerung. Diese Sicherheit darf und muss zwangsläufig etwas kosten. Wir müssen nicht im Konzert der Großen mitmischen. Möge der Fluch des Coronavirus, der so viele Leben ausgelöscht hat, all jene wachrütteln die in allen Bereichen unseres sozialen und wirtschaftlichen Umfeldes Verantwortung tragen und die Einsicht überhand nehmen, dass Regionalität nicht nur ein Schlagwort und Werbeslogan ist, sondern gelebte Realität sein sollte.

Öpul: Fristen und Auflagen

Teilnehmer an der Öpul-Maßnahme „Begrünung von Ackerflächen“ haben vorgegebene Begrünungsanbau- und Umbruchtermine. Für die winterharte Variante 6 ist der 21. März der früheste Umbruchtermin. Für die Varianten 4, 5 und 6 ist die Mulchsaat bei nachfolgend erosionsgefährdeten Kulturen wie Mais, Hirse, Soja, Ackerbohnen, Kartoffel, Sonnenblume, Gemüse und ähnliche gefährdete Feldfrüchte sowie Erdbeeren vorgeschrieben. Das heißt, ein Pflugeinsatz bis zum Anbau der Folgefrucht ist nicht zulässig. Als nicht erosionsgefährdet gelten Getreide, Gräser und Futterleguminosen. Der Einsatz von Herbiziden darf erst nach mechanischer Beseitigung der Zwischenfrucht erfolgen. Bei der Mulchsaat (nur bei Teilnahme nach der Zwischenfruchtbegrünung) ist zusätzlich darauf zu achten, dass zwischen der ersten Bodenbearbeitung und dem Anbau der Folgekultur maximal vier Wochen verstreichen dürfen.



Johann Koch aus St. Martin im Sulmtal hat gute Erfolge mit Direktsaat bei Mais und Kürbis erzielt.

Mulch- und Direktsaat

Vor etwa fünfzehn Jahren hat Johann Koch mit Mulchsaat bei Mais begonnen, vor zehn Jahren auch bei Kürbis. Inzwischen gibt es auch sehr gute Erfolge mit der Direktsaat (No Till) bei Mais sowie versuchsweise bei Kürbis. Mit dem Zwischenfruchtanbau will er den Humusgehalt und die Bodenfruchtbarkeit steigern.

Für die Saatbettbereitung nach Zwischenfrüchten setzt Koch eine Scheibenegge ein. Anschließend zieht eine Saatbettkombination mit weitem Strichabstand das Stroh wieder an die Oberfläche, um eine bessere Maiskeimung zu gewährleisten. Die Saat erfolgt mit ei-

ner Gaspardo MTR mit Kolterscheibe, schmalen Andruckrollen und Zusatzgewichten. Seit letztem Jahr wird das System „Planting Green“ (Direktsaat in stehende winterharte Begrünung) auf der Hälfte der Maisfläche erfolgreich umgesetzt.

Wer sich näher mit der Bodenfruchtbarkeit auseinandersetzt kommt um das Thema Kationenaustauschkapazität nicht herum. Grundvoraussetzung dazu ist eine entsprechende Bodenbeprobung.

Tipp

Bei der „Planting Green“-Methode wird Mais in die stehende winterharte Begrünung gesät.



Martin Potzer aus Bad Radkersburg verzichtet auf die Anschaffung teurer Spezialmaschinen.

Maschinenkosten sparen

Auf seinen leichten Standorten (überwiegend Lockersedimentbraunerden) legt Manfred Potzer besondere Aufmerksamkeit auf das Wasser- und Nährstoffspeichervermögen. Humusaufbau und die Förderung des Bodenlebens sind daher besondere Schwerpunkte. Wichtig ist es, die Ackerflächen auch über den Winter bedeckt zu halten. Vielfältige Begrünungsmischungen sind für den Humusaufbau und für die Bodenstruktur positiv.

Die Grundbodenbearbeitung wird überwiegend mit Grubber (vierbalkig, schmale Schare) durchgeführt. Der Pflug wird nur vor dem Getreideanbau eingesetzt oder wenn der

Grubber aufgrund feuchter Bodenbedingungen nicht optimale Ergebnisse bringt. Begrünungsbeseitigung und Saatbettbereitung werden in einem Arbeitsgang mit der Kreiselegge oder der Scheibenegge (Amazone Catros in Gemeinschaft) durchgeführt, danach wird im Mulchsaatverfahren gesät. Die Anschaffung von teuren Spezialmaschinen für den Zwischenfruchtbau oder für die Mulchsaat ist auf seinen Flächen nicht zwingend notwendig.

Tipp

Auf leichten Standorten verbessern Begrünungen das Wasser- und Nährstoffspeichervermögen.

Unter der Oberfläche

Die ganze Leistung von Begrünungen ist auf den ersten Blick nicht zu sehen. Erst mit

Heinz Köstenbauer
Josef Pollhammer

Im Sommer oder Herbst angelegte Zwischenfrüchte, die jetzt noch stehen, geben nicht nur dem Wild Deckung. Sie bedecken und schützen auch die darunterliegende Krümelstruktur. Zumindest in den obersten Zentimetern der Krume sind Krümelstruktur und Bodenleben in perfektem Zustand zu finden. Je weiter man in die Tiefe geht, umso klumpiger wird der Boden. Pflanzenwurzeln haben aber auch hier Kanäle für Belüftung und Wasserableitung geschaffen.

Daraus folgt, dass je länger die Begrünung Zeit zum Wachsen und Erschließen des Bodens erhält, umso größer wird die Leistung sein. Nun gilt es zum Anbau die oberflächennahen Krümel zu schonen und jedenfalls keine Klumpen auszugraben, die dann wieder mechanisch in Kleinteile zerdröckeln oder vermahlen werden müssen!

Bodenfeuchte steuern

Begrünungen entziehen dem Boden solange Wasser, solange sie grün sind. Abgestorbene Pflanzenmasse direkt an der Bodenoberfläche wirkt hingegen als Dampfsperre für den Boden. Wasseraufstieg und Verdunstung an die Luft werden minimiert, und der Boden trocknet gegenüber einer Herbstfurche oder einer winterharten Begrünung deutlich langsamer ab.

Feuchten Boden zu bearbeiten bedeutet aber, dass die biologisch gewachsene Krümelstruk-

tur sofort wieder zerstört wird. Lösungsansatz könnte sein, einen ersten Arbeitsgang mit schmalen Werkzeugen und sehr seicht zu machen, sodass die Pflanzenmasse zerkleinert und mit Erde vermischt wird. Damit kann der Boden rasch weiter abtrocknen und der nächste, etwas tiefere Arbeitsgang, erfolgt im Trockenen.

Wie für den Humusgehalt gilt auch hier: Struktur wird im Boden langsam aufgebaut, kann aber schnell ruiniert werden!

„Bodenstruktur baut sich nur langsam auf, ist aber schnell ruiniert.“

Heinz Köstenbauer
Landeskammer

Die Beseitigung von winterharten sowie abfrostenden Begrünungen im Frühjahr und die darauffolgende Aussaat der Hauptkultur war aufgrund fehlender Technik (Scheibenscharsäuger) bis vor einigen Jahren eine Herausforderung im Ackerbau. Durch neuere Technik sollte es bei der Bearbeitung von Begrünungsdecken sowie der nachfolgenden Aussaat im Frühjahr aber keine großen Probleme geben.

Zerkleinerung

Wenn die Pflanzenmasse zerkleinert und nur seicht eingearbeitet werden soll, eignet sich zum Beispiel eine Messerwalze (einfach oder kombiniert mit Wellenscheibenwalze) sehr gut. Man er-



reicht mit diesen Geräten sehr hohe Flächenleistungen. Mit entsprechender Anbautechnik ist danach oft eine Direktsaat oder eine Streifenfräsaat möglich, wenn beispielsweise aus Erosionsschutzüberlegungen keine weitere Bodenbearbeitung geplant ist. Scheibeneggen eignen sich ebenfalls gut zum Zerkleinern von Pflanzendecken und arbeiten das Pflanzenmaterial auch oberflächlich ein. Zum Einarbeiten von Zwischenfrüch-

ten eignen sich zudem Grubber und Kreiseleggen. Hier ist aber vorher meist eine Zerkleinerung des Pflanzenmaterials mittels Messerwalze oder Häcksler nötig, damit es zu keinen Verstopfungen kommt.

Eine Möglichkeit der Zerkleinerung und gleichzeitigen Einarbeitung bieten Fräsen (Flächenfräse oder Streifenfräse). Grundsätzlich, aber speziell bei zapfwelgenretriebenen Bearbeitungsgeräten ist darauf zu achten, dass der



Markus Potzinger aus Großsteinbach bewirtschaftet 45 Hektar Acker biologisch und immergrün.



Josef Schreiber aus St. Margarethen nutzt einen Flügelschargrubber mit Taumelege.

Durchgehend grün

Boden kann nur durch lebende Pflanzen sehr gut geschützt werden. Daher versucht Biobauer Markus Potzinger eine möglichst durchgehende Pflanzendecke zu etablieren. Auch die direkte Einsaat von winterharten Arten in eine Sommerzwischenfrucht mittels Scheibenegge mit Feinsamenstreuer wurde bereits getestet.

Doch auch der Pflug hat seine Berechtigung. Potzinger pflügt einen Bestand aus Winterwicke, Wintererbsen und Winterfutterschnitz im Frühjahr ohne Vorschäler auf 15 Zentimeter Tiefe. Wegen der Pflanzenreste an der Oberfläche wird mit der Kreiselegge ein Saatbett herge-

stellt und Kürbis gesät. Für die meisten Sommerungen kommt ein Kerner Schwergrubber zum Einsatz.

Mit diesem Gerät kann der Boden wenige Zentimeter tief vollständig durchschnitten und die zuvor gehäckselte Zwischenfrucht eingearbeitet werden. Je nach Pflanzenresten an der Oberfläche erfolgt die weitere Bearbeitung mittels zweiter Überfahrt, mit einem Stoppelgrubber (Vibrozinke) oder mit einem Kultivator.

Tipp

Für Böden ist der beste Schutz vor Sonne, Wind und Regen eine lebende Pflanzendecke.

Der Pflug ist selten

Fruchtfolge und Bodenbearbeitung sind am Biohof Schreiber auf die Steigerung von Humusgehalt und Bodenfruchtbarkeit abgestimmt. Der Pflug wird daher nur selten eingesetzt. Wichtige Geräte sind ein Safental Grubber (Flügelschare mit angeschlossener Taumelege und Säkasten) und eine Kurzscheibenegge zum seichten einarbeiten der Zwischenfrüchte.

Abfrostdende Begrünungen werden jetzt mit einer Scheibenegge oberflächlich eingemischt. Wenn es, wie bei Nackthafer, um eine besonders exakte Saatbettbereitung geht, kommt auch eine Kreiselegge zum Einsatz – allerdings nur mit 350

Umdrehungen pro Minute, um die Krümel zu schonen. Vor Mais und Kürbis kann es eine Garezinkenege sein.

Nach späträumenden Kulturen wird Wickroggen eingesät. Die Winterwicke hat inzwischen 30 Zentimeter Wurzeltiefe und viele Knöllchen angesetzt, die jetzt aktiv werden. Dann wird mit Scheibenegge und Safental Grubber in zwei Arbeitsgängen eingearbeitet bevor die angepasste Saatbettbereitung erfolgt.

Tipp

Für exakte Saatbettbereitung eignet sich eine Kreiselegge mit niedriger Drehzahl.

AUS MEINER SICHT

Fit für den Klimawandel



Maria Pein
Vizepräsidentin

Das Team des Kompetenzzentrums für Acker-, Humus- und Erosionsschutz (Kahe) in der Bezirkskammer Südoststeiermark, ist seit Oktober 2019 aktiv. Die Arbeitsschwerpunkte des Teams umfassen die Themen Erosionsschutz, Bodenverdichtung, Humusaufbau, Bodenfruchtbarkeit und Nährstoffeffizienz. Wesentlich dabei ist, dass sich diese Fachbereiche gegenseitig beeinflussen. Ein zentrales Element, um allen Anforderungen gerecht zu werden, ist die humusaufbauende Bewirtschaftung der Böden. Das Interesse der Landwirte, aber auch anderer Organisationen (Modellregionen, Gemeinden) an den Themen ist groß. Projekte wie „Retentionsboden“ als Hochwasserschutz oder alternative Landbewirtschaftungssysteme, die in das Kahe hineingetragen werden, sind herausfordernd. Zentral für die Landwirtschaft ist es aber, eine hohe Bodenfruchtbarkeit zu erhalten oder, wo diese verloren gegangen ist, auch wiederherzustellen. Positive (Neben-) Effekte einer optimalen Bodenbewirtschaftung, wie passiver Hochwasserschutz oder Bindung von CO₂ im Humus sind wertvolle Beiträge für die Probleme unserer Zeit. Für eine optimale Bodenbewirtschaftung gibt es kein Generalrezept. Klimatische Bedingungen, Kulturen, Bodenarten oder auch biologische oder konventionelle Landwirtschaft haben einen wesentlichen Einfluss auf die Bearbeitung der Böden. Um dem Ziel einer optimalen Bodenbewirtschaftung näher zu kommen, wurde ein Praktikerforum ins Leben gerufen. Die Mitglieder des Forums sind Landwirte mit viel Erfahrung und Erfolgen im Humusaufbau oder im Erosionsschutz. Mittels sozialer Medien sind diese Landwirte und die Mitarbeiter des Kompetenzzentrums nun auch „kurzgeschlossen“. Dadurch ist es möglich, zielgerichtet und schnell in der Gruppe zu kommunizieren, Erfahrungen auszutauschen oder es können auch Praxiseinsätze neuer Techniken am Betrieb angekündigt werden. Die Forummitglieder sollen auch als Multiplikatoren fungieren und ihre praktischen Erfahrungen in ihren Regionen weitergeben.

spielt es sich ab

Spaten, Finger und Nase erschließt sich im Untergrund ihr ganzes Potenzial.



Auch wenn Begrünungen oberirdisch nicht viel hermachen, unterirdisch bilden die Wurzeln viel Masse und lockern den Boden auf.

KOCH, POTZER



Ein klimafitter Ackerbau dient dem Humusaufbau, die Regenwürmer sind Anzeiger für einen gesunden Boden LK/DANNER

Begrünungen fördern Humus

Zwischenfrüchte sind auch wertvolle Bienen- und Insektenweiden

Ein humusreicher Boden speichert Wasser, schützt die Pflanzen besser vor Trockenheit, die Böden vor Starkregen, Abschwemmung sowie Erosionen und er ist ein wichtiger Speicher des klimaschädlichen Kohlendioxids (CO₂). Um die Rolle der Landwirtschaft als Teil der Lösung weiter zu stärken, hat die Landwirtschaftskammer ein Kompetenzzentrum für Acker-, Humus- und Erosionsschutz in Feldbach eingerichtet: Vier erfahrene Boden-Experten treiben gemeinsam mit vielen engagierten Bauern den klimafitten Ackerbau voran. Die Schwerpunkte dabei sind:

- Die Humusvermehrung durch Begrünungen und Zwi-

schenfrüchte, die auch als Bienen- und Insektenweiden dienen sowie Regenwürmer fördern,

- gezielte Fruchtfolge
- schonende Bodenbearbeitung sowie
- die Verwendung von Wirtschaftsdünger und Kompost.

Kohlenstoffspeicher

Böden können 250 bis 500 Kilogramm Kohlenstoff je Hektar und Jahr speichern. „Dies wird beispielsweise durch den Anbau von Zwischenfrüchten unmittelbar nach der Ernte erreicht, wenn gleichzeitig die Ernterückstände am Acker bleiben. Dabei arbeitet das vielfältige Bodenleben wie ein Uhrwerk

zusammen und steigert pro Jahr den Humusgehalt um rund 0,1 Prozent.

Die Praxis zeigt, dass schon nach wenigen Jahren die Bodenfruchtbarkeit bemerkenswert steigt und der Aufwand wirtschaftlich vertretbar ist. Voraussichtlich 15.500 Hektar oder 41 Prozent der Ackerfläche waren in der Südoststeiermark im heurigen Winter bereits begrünt.

Kontakt: Kompetenzzentrum für Acker-, Humus- und Erosionsschutz, Bezirkskammer Südoststeiermark. Das Beratersteam: Johannes Maßwohl 0664/602596-4343; Anton Holzerbauer DW -4344; Maria-Luise Schlägl DW -4642; Josef Pollhammer DW -4323

Feldtage zu Begrünungen

- **Einarbeiten** von abfrostdenden und winterharten Begrünungen mit Maschinen-vorführung.
- 27. März**, 14 Uhr, Raabau (direkt an der Landesstraße zwischen Feldbach und Raabau). Witterungsbedingte Verschiebung möglich.
- 5. April**, 14 Uhr, Betrieb Schanes, Pischelsdorf, direkt an der B 54 Ortsteil Hart (neben „Klangdom“). Witterungsbedingte Verschiebung möglich.

- **Flexibles** Begrünungsmanagement im Obst- und Weinbau
- 30. März**, 9 Uhr, Gemeindesaal St. Anna/A.



KURZMITTEILUNGEN



Ernährungssicherheit kann man nicht importieren

Corona-Krise und Regionalität

„Die Coronavirus-Krise führte zu ausgeräumten Regalen in den Supermärkten. Das zeigte den Österreichern drastisch, dass es bei Weitem nicht selbstverständlich ist, Lebensmittel überall und jederzeit zu bekommen, denn Ernährungssicherheit kann man nicht importieren“, sagt Josef Moosbrugger, Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich. Von der Bevölkerung wünsche er sich, dass diese zu heimischen Lebensmitteln greife. Von der Politik fordert Moosbrugger eine rasche Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung. Versorgungsengpässe bei Handys seien ärgerlich sein, solche bei Lebensmitteln hingegen haben eine ganz andere Dimension.

Holzheizer ersparten sich 7 Milliarden

Die heimischen Holzheizer (Pellets, Hackgut und Scheitholz) ersparten sich zwischen 2008 und 2018 rund sieben Milliarden Euro an Brennstoffkosten im Vergleich zu Heizöl-Konsumenten, ergeben die Analysen der Daten der Statistik Austria. Auch ist weiterhin der Brennstoff Holz weitaus günstiger als Heizöl. Beispielsweise beträgt der Kostenvorteil von Pellets gegenüber Heizöl extraleicht im Februar rund 45 Prozent. Auch der Absatz von Biomasse-Kesseln zeigt wieder einen positiven Trend auf. Mit einem Plus von 18 Prozent sind Holzheizungen die großen Gewinner des Jahres 2019, meldet die Vereinigung Österreichischer Kessellieferanten (VÖK). Die Pläne der Bundesregierung verstärken diese Entwicklung.

Kammerwahlen in Niederösterreich

Bei der Landwirtschaftskammerwahl in Niederösterreich kam der niederösterreichische Bauernbund auf 68.503 Stimmen bzw. 85,01 Prozent. Das entspricht einem Zugewinn von 1,29 Prozentpunkten und drei Mandaten in der Vollversammlung der Landeslandwirtschaftskammer auf nunmehr 33 Mandate. Die Freiheitliche Bauernschaft erreichte 3,39 Prozent, das entspricht einem Verlust von 5,54 Prozentpunkten und allen bisherigen Mandaten. Die SPÖ-Bauern erreichten 2,87 Prozent, das entspricht einem Verlust von 1,94 Prozentpunkten. Sie haben damit die auf vier Prozent gesenkte Hürde nicht übersprungen und den Einzug verpasst. Der Unabhängige Bauernverband erreichte 8,73 Prozent und drei Mandate. Auf Bezirksebene entfielen 663 Mandate auf den NÖ Bauernbund, 24 Mandate auf die Freiheitliche Bauernschaft, 17 Mandate auf die SPÖ-Bauern und 38 Mandate auf den Unabhängigen Bauernverband.

Store-Check der Landwirtschaftskammer Steiermark



Aus welchem Land kommt der Salat in diesen drei Hochglanz-Verpackungen? Die Herkunft ist ein gut gehütetes Geheimnis der Anbieter!

Hier tappen viele in die Falle: Solche Fähnchen vermitteln die heimische Herkunft, der Salat ist aber aus Italien (links). FOTO LK

Neun von zehn Packerlsalaten sind aus dem Ausland

Store-Checker der Kammer nahmen essfertig geschnittene Salate unter die Herkunftslupe. Miserable Kennzeichnung!

Die drei zentralen Kritikpunkte fasst Kammerdirektor Werner Brugner so zusammen:

■ Erstens: Die tatsächliche Herkunft der essfertigen Packerl-Salate bleibt vielfach ein gut gehütetes Geheimnis.

■ Zweitens finden sich kaum heimische Salate in den Hochglanz-Verpackungen.

■ Drittens sind die rot-weiß-roten Fähnchen mit der Zusatzinformation „hergestellt in Österreich“ auf den Salatpackerln für die Konsumenten missverständlich. Sie deuten die heimische Herkunft an, obwohl der Salat bei genauer Überprüfung von irgendwoher kommt.

Ausland: 9 von 10

Von Ende Jänner bis Mitte Februar prüften die Store-Checker der steirischen Kammer im Handel 80 essfertig geschnittene Salate im Packerl oder Becher: Vogelsalat, Salat-

herzen, Rucola, junger Blattsalat, Mischsalate sowie verschiedene andere Pflücksalate. Neun von zehn Salaten oder Salatmischungen im Packerl kommen aus dem Ausland. Konkret: 89 Prozent (71 Proben) der untersuchten Essfertig-Salate kommen mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit aus Ländern wie Spanien, Ungarn, Italien, Deutschland oder Frankreich. Nur bei einem von zehn Salat-Packerln kommt der Salat tatsächlich auch aus Österreich.

Herkunft angeben!

Positiv beurteilt die Kammer die korrekte Herkunftskennzeichnung der Bio-Salatpackerln. Herkunftsland und EU-Biologo sind angegeben, wenn 98 Prozent des Salates aus einem bestimmten Land kommt. Präsident Franz Titschenbacher fordert eine generelle Kennzeichnung von verpackten Schnittsalaten: „Bio zeigt vor, dass eine Herkunftskennzeichnung in der Realität möglich ist. Dass soll für alle geschnittenen Salate gelten“.

„Essfertige Schnittsalate im Packerl gehören gekennzeichnet!“

Franz Titschenbacher
Kammerpräsident

„Vorsicht bei rot-weiß-roten Fähnchen: Rohware ist meist aus dem Ausland!“

Werner Brugner
Kammerdirektor

Ergebnisse

89% der Packerl-Salate kommen aus dem Ausland. Kennzeichnung der Mixturen besonders miserabel.

Irreführend sind rot-weiß-rote Fähnchen mit dem Zusatz „Hergestellt in Österreich“. Sie täuschen die heimische Herkunft meist vor, die Rohware kommt oft aus dem Ausland.

Bio-Salate sind vorbildlich gekennzeichnet. Allerdings ist das Angebot sehr rar. Nur einer von zwölf Bio-Packerl-Salaten kommt aus Österreich.

Forderungen

Korrekte Herkunftskennzeichnung. Die Landwirtschaftskammer verlangt daher eine korrekte Herkunftskennzeichnung von allen essfertig verpackten Salaten. Bio zeigt vor, dass eine generelle Herkunftskennzeichnung möglich ist.

Junglandwirte: Top-Up-Prämie beantragen

Seit 2018 Zahlung wieder für fünf Jahre. Abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung notwendig.

Junglandwirte können für maximal fünf Jahre eine zusätzliche Zahlung zur einheitlichen Betriebsprämie durch einen Aufschlag (Top-Up) auf zugeteilte Zahlungsansprüche (ZA) erhalten. Die Führung eines landwirtschaftlichen Betriebs auf eigenen Namen und Rechnung darf frühestens fünf Jahre vor der ersten Beantragung der Basisprämie erfolgt sein.

Berechnungsbeispiel

Wird die Basisprämie 2020 das erste Mal beantragt, ist der früheste Bewirtschaftungsbeginn das Jahr 2015. Junglandwirte dürfen im Jahr der erstmaligen Beantragung nicht älter als 40 Jahre alt werden. Somit gilt für das Antragsjahr 2020 das Geburtsjahr 1980 oder jünger.

Weiters müssen die Antragsteller eine landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen haben beziehungsweise diese binnen zwei Jahren nach Betriebsgründung abschließen.

Bis zum Antragsjahr 2017 hat sich der maximal förderbare Zeitraum von fünf Jahren um die Anzahl der Jahre, die zwischen dem Bewirtschaftungsbeginn und dem Jahr der Erstbeantragung der Zahlung für Junglandwirte liegen, ver-

kürzt. Durch eine Änderung im Artikel 50 (5) der Verordnung (EU) 1307/2013 wird ab dem Jahr 2018 die Anzahl dieser Jahre nicht mehr abgezogen.

Ab 2018 ist die Zahlung für fünf Jahre ab der ersten Antragstellung möglich. Junglandwirte, die in den Antragsjahren 2016 beziehungsweise 2017

aufgrund des Abzuges früherer Bewirtschaftungsjahre nicht mehr anspruchsberechtigt waren, können das „Top-Up“ im

Antragsjahr 2020 wieder beantragen.

Aufgrund der Überschreitung der finanziellen Obergrenze musste das Junglandwirte „Top-Up“ für das Antragsjahr 2019 um 45 Prozent gekürzt werden, ausbezahlt wurden 41,70 Euro je zugeteiltem Zahlungsanspruch für maximal 40 Zahlungsansprüche je Betrieb. Für 2020 ist mit einer deutlich niedrigeren Kürzung als für 2019 zu rechnen, da die Antragsteller, die 2015 erstmalig beantragt haben, die „Top-Up“-Zahlung 2020 nicht mehr erhalten können.

Markus Gölles

Weitere Infos: Zuständige Bezirkskammer und AMA-Merkblätter www.ama.at



Genussvoll und vielfältig durch die Fastenzeit

Fasten liegt im Trend, viele Vorsätze werden gemacht. Eine gute Gelegenheit, unsere Speisen und Ernährungsgewohnheiten näher zu betrachten.

Fasten, also für eine bestimmte Zeit freiwillig und bewusst auf bestimmte Nahrung zu verzichten, ist so alt wie die Menschheit. Beim Fasten geht es nicht darum abzunehmen. Vielmehr ist es ein genialer Anlass sich mit „anderen“ Speisen und Rezepten zu beschäftigen.

Historisch gesehen waren die Speisen in der österlichen Fastenzeit neben dem religiösen Hintergrund schon deshalb Fastengerichte weil gegen Ende des Winters die Vorräte knapp wurden. Fleisch war ohne Kühlmöglichkeiten rar, Sterze, Tommerl, Strudel prä-

ten unsere Region, Buchweizen und Polenta waren im Gegensatz zu heute oft am Speiseplan. Voll Freude erwartete man das Frühjahr und die ersten Pflanzen – ob es nun Wildkräuter, der erste Brennnesselspinat oder der erste Salat vom Garten war.

Heute gibt es das ganze Jahr über alles zu kaufen, die Gründe zum Fasten haben sich geändert. Heute fastet man beispielsweise um abzunehmen, den Körper zu entschlacken oder einfach um Vorsätze durchzuhalten.

Heilfasten

Heilfasten ist in heute aller Munde, unzählige Namen dieser Kuren und Diäten fallen uns dazu ein. Werbewirksam haben sich viele Hotels und Kurhäuser darauf ausgerich-

tet und spezielle Angebote geschnürt. Viele versprechen sich vom Fasten neben dem Gewichtsverlust auch Glücksgefühle, eine Reinigung von Körper, Geist und Seele, mehr Energie oder jugendlich straffere Haut. Doch kann Fasten diese Erwartungen erfüllen? Auch eine Kur und ein Diätplan geht zu Ende, nach dem Zwischenerfolg erfolgt oft der Rückfall in alte Ernährungsgewohnheiten.

Basenküche

Die Basenküche ist ein Einstieg in eine neue und milde Art des Fastens. Hier ist die Auswahl der Lebensmittel entscheidend, im Wesentlichen Obst, Gemüse und Kräuter für einen begrenzten Zeitraum. Die vielfältige Rezeptpalette bietet mannigfaltige Möglichkeiten,

sich genussvoll zu ernähren. Durch den deutlichen Entschlackungseffekt fühlt man sich vitaler und stabiler. Beim Basenfasten wird im Vergleich zum Heilfasten der Körper weniger strapaziert und lässt sich leichter in den Alltag einbinden. Wichtig ist jedoch auch hier ausreichendes Trinken verteilt über den ganzen Tag. Zum Fasten gibt es keine Anleitung für jedermann, im besten Fall aber die Erkenntnis, dass Verzicht kein Genussverlust ist, weil man in dieser Zeit Neues ausprobiert und bisherige Ernährungsgewohnheiten von einer anderen Seite betrachtet. Schlechte versucht man auch langsam langfristig umzustellen. Und man freut sich wieder auf das, dem man entsagt hat.

Magdalena Siegl

BRENNPUNKT

Fit in den Frühling mit Basenfasten



Anita Winkler
Seminarbäuerin

Im Winter, wenn die Nahrung vitamin- und der Mensch bewegungsärmer ist, sammeln sich Schlackenstoffe im Bindegewebe, die den Transport von wichtigen Nährstoffen erschweren. Zeit für eine Entschlackungskur, damit Leber, Niere und andere Ausscheidungsorgane angeregt werden und unser Stoffwechsel wieder in Schwung kommt. Eine milde Form des Fastens ist das Basenfasten. Dabei werden nur Lebensmittel, die dem Körper Basen liefern bzw. basisch verstoffwechselt werden, gegessen. Das wirkt der Übersäuerung entgegen und man fühlt sich fitter.

Was aber sind die „goldenen Regeln“ des Basenfastens? Während einer Kur ist es sehr wichtig, zwei bis drei Liter pro Tag zu trinken, nämlich Wasser und verdünnten Kräutertee. Dazu kommt der Genuss ausschließlich basenbildender Lebensmittel. Das heißt: Gemüse, Obst, Nüsse, Kräuter, Sprossen und Trockenfrüchte. Sie können aufgrund ihrer Nährstoffzusammensetzung Säuren im Körper neutralisieren, die dann ausgeschieden werden. Verzichtet werden muss auf Fleisch, Fisch, Käse, Eier, Hülsenfrüchte und Getreide, da diese starke Säurebildner sind. Dies gilt auch für Softdrinks und Alkohol. Für eine besonders gründliche Entgiftung sollte man auf Wildkräuter zurückgreifen. Vor allem Brennnessel, Bärlauch und Giersch entwässern und entgiften uns. Sie sind eine bewährte Zutat von grünen Smoothies, mit denen ein aktiver Tag beginnen kann. Neben der Auswahl der Lebensmittel sind Bewegung und frische Luft weitere wichtige Faktoren, die uns fit werden lassen. Und: gründlich und bewusst jeden Bissen kauen! Nach einer Basenfastenkur fühlt man sich fitter, aktiver und gesünder. Angenehmer Nebeneffekt: die Haut wird reiner und straffer und das Bindegewebe gestärkt. Auch nach der Fastenkur sollte eine basendominierte Ernährung weitergeführt werden, damit sich das neue Gefühl der Frühlingsleichtigkeit dauerhaft hält

Basische Brühe

Zutaten: Zwei Bund Suppengemüse | 1 Zwiebel | 2 lt. Wasser | 2 Lorbeerblätter | Liebstöckel | Muskat | Salz | Pfefferkörner | Wacholderbeeren. **Zubereitung:** Suppengemüse in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem Topf alle Zutaten aufkochen und bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Absieben.

Basisches Müsli

Zutaten: 2 Bananen | 1 Apfel | 4 TL Erdmandelflocken | Saft einer 1/2 Zitrone | 1 EL Mandelblättchen. **Zubereitung:** Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Apfel fein raspeln und mit den übrigen Zutaten vermischen.



Basische Lebensmittel sind der Grundstoff für eine wohltuende Fastendiät

Wok-Gemüse

Zutaten: 1 EL Sojasoße | 3 EL kalte Gemüsesuppe | 1/2 TL Pfeilwurzelmehl (o. Kartoffelstärke) | 1 EL Öl | 1 roter Paprika (dünne Streifen) | 150 g Karotten (dünne Streifen) | 150 g Lauch (dünne Streifen) | 50 g Mungosprossen | 1 EL gerösteter Sesam | Chilipulver. **Zubereitung:** Sojasoße, Gemüsesuppe und Pfeilwurzelmehl glatt rühren. Öl im Wok erhitzen. Paprika und Karotten dazugeben, mit Chili würzen, unter Rühren zwei Minuten braten. Lauch dazugeben weitere zwei Minuten braten. Sprossen unterheben und unter Rühren eine Minute braten. Soßenmischung unterrühren, kurz erhitzen, bis die Soße bindet. Mit Sesam garnieren.

Für die Wissbegier in Dir

Seit Jahren füllen Landjugendliche neben der Schule die Seminarräume

Deutsch, Mathematik, Englisch, Geschichte oder Geographie – das alles und noch viel mehr steht in den Schulen am Lehrplan. Warum dennoch jährlich hunderte Landjugendliche zusätzlich Kurse besuchen liegt auf der Hand: Weil sie Themen wählen können, die sie gerade interessieren. Bei den kommenden beiden Bildungstagen am 14. März in St. Peter am Kammerberg und Pöllau stehen beispielsweise sieben Kurse zur Auswahl.

Murau und Hartberg

Gregor Walzl lehrt in seinem Kurs das sichere Auftreten und Reden. Bernhard Fink bereitet seine Gruppe auf den Umgang mit Konflikten und schwierigen Typen vor. Dabei wird

auch die eigenen Schlagfertigkeit trainiert. Lena Enge gibt wertvolle Tipps für Bewerbungen für den Berufseinstieg oder Jobwechsel.

Kathrin Zechner lehrt ihren Teilnehmern, wie man mit Spiel, Spaß und Methode

Gruppen leitet. Beim Bildungstag in der Oststeiermark geht es bei Janine Wenzl ebenfalls um Rhetorik sowie bei Margit Kainradl auch um Gruppendynamik. Als weiteres Thema kommt hier Fitness, health und lifestyle mit dem Referen-

ten Benjamin Menyhart hinzu. Er erklärt wie Muskeln funktionieren, was die häufigsten Trainingsfehler sind und warum Zucker der Ernährungsfeind Nummer eins ist.

Roman Musch



Die Bildungstage der Landjugend locken mit Seminarcharakter in Kleingruppen ohne Frontalunterricht.

LANDJUGEND

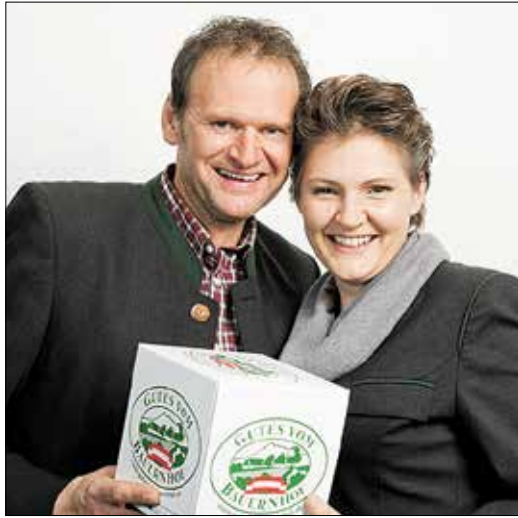
BILDUNG, NICHT SCHULE



Christina Dam
Stellvertretende Bezirksleiterin Landjugend Liezen

Die Mitglieder der Landjugend haben die Chance, sich außerhalb ihrer eigenen Schulbildung weiterzubilden. In unterschiedlichen Kursen, Seminaren oder Schulungen kann man das eigene Wissen nicht nur für die Landjugend, sondern auch für das eigene Leben erweitern. Die Landjugend bietet Seminare zu den Themen Persönlichkeitsbildung und Wissen rund um Rhetorik, Moderation oder Projektmanagement an sowie auch Kurse in sechs Schwerpunktbereichen. Nicht nur auf Bezirks- und Landesebene können sich Jugendliche weiterbilden, auch die einzelnen Ortsgruppen veranstalten viele Weiterbildungsmöglichkeiten. So erlernen zum Beispiel die Frauen den Umgang mit Sticksäge und Hammer und die Männer das perfekte Flechten eines Germstriezels. Neben dem Erlangen von neuem Wissen, steht natürlich auch die Gemeinschaft der Landjugendmitglieder im Vordergrund.

BAUERNPORTRÄT



Power-Paar Trummer-Schöllauf. GUTES VOM BAUERNHOF

Milchmädchen-Hof: Da wird ganz viel gemeckert!

Es war einmal eine Bandagistin, die zog mit ihren Kindern, einem Ziegenbock und sieben „Geißlein“ auf einen Bauernhof und fing dort mit ihrem Mann an, Ziegen zu züchten und Käse zu produzieren...

So begann die märchenhafte Karriere von Sonja Trummer und Günter Schöllauf in St. Anna am Aigen. „Ja“, lacht Sonja Trummer „es hat wirklich alles mit einem Ziegenbock begonnen, den ich im Jahr 2008 geschenkt bekommen habe. Bald gesellten sich einige Ziegen dazu und wir begannen uns selbst mit Milch, Fleisch und Käse zu versorgen. Als ich zu meinem Mann auf den Hof gezogen bin, hatte ich bereits sieben Tiere.“ Und dort ging es dann Schlag auf Schlag: der Hof wurde hergerichtet, ein Stall gebaut, Sonja hat ihren Beruf als Bandagistin an den Nagel gehängt und ist mit ihrem Mann, Günter Schöllauf, voll in die Ziegenkäse-Produktion eingestiegen. Das Käsen war Großteils ein Learning by doing-Prozess, aber „das Milchmädchen“ hat dazu auch einige Kurse besucht. Und ganz „nebenbei“ den Landwirtschaftlichen Facharbeiter und anschließend auch den Landwirtschaftlichen Meister gemacht.

Mittlerweile gibt es am Milchmädchen-Ziegenhof 42 Muttertiere, aktuell 75 Kitze und vier Ziegenböcke, die - so Trummer - separat in einer „Männer-WG“ gehalten werden. 150 Liter Milch produzieren die Tiere, die in der Käse-Manufaktur zu hochwertigen Produkten wie Joghurt, Topfen und vor allem zu verschiedensten Frischkäse-Varianten verarbeitet werden. Trummer: „Unsere Produkte, die ab Hof verkauft werden, gibt es mittlerweile aber auch in vielen gastronomischen Spitzenbetrieben in der Region, in zahlreichen Buschenschenken, Genussläden und Bauernecken. Dazu werden pro Jahr rund 500 Liter Frischmilch verkauft. „Da ist die Nachfrage enorm gestiegen, sie hat sich in den letzten Jahren verdoppelt.“

Jetzt im Frühjahr ist auch Ziegenfrischfleisch, das so genannte Heumilchkitz, im Angebot. Im Herbst gibt es Fleisch vom Weidekitz. Neben der Ziegenzucht und Käseproduktion haben sich Trummer und Schöllauf mit dem Holunderanbau ein weiteres Standbein geschaffen. Es tut sich also was bei dieser Patchworkfamilie zu der fünf Kinder, ein Hund und Katzen gehören. Für Sonja Trummer steht jedenfalls fest: „Ich bereue meine berufliche Veränderung keine Sekunde, ich bin mit Leib und Seele Landwirtin.“

Johanna Vucak

Betrieb und Zahlen:

Familie Sonja Trummer und Günter Schöllauf,
Risola 4, 8354 St. Anna am Aigen
www.milchmaedchen@aon.at

- ▶ 42 Muttertiere und 75 Kitze gibt es aktuell am Milchmädchen-Ziegenhof
- ▶ 4 Ziegenböcke sind extern untergebracht
- ▶ 150 Liter Milch werden pro Tag produziert
- ▶ Rund 500 Liter Ziegenmilch werden pro Jahr als Frischmilch abgegeben.

Regionales Rosé-Kalbfleisch

Lindner fordert volle Transparenz bei der Kennzeichnung von Kalbfleisch ein

Das Thema Tiertransport ist zurzeit großes Thema in der medialen Berichterstattung und wird in der Gesellschaft intensiv diskutiert. Die Bilder aus dem Libanon über den Umgang mit den Tieren – auch aus Österreich – gefallen mir als Bauer nicht. Denn wer sich für den Beruf Bauer oder einen Job in der Landwirtschaft entschieden hat, hat sich auch hierzulande für einen respektvollen und verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren entschieden.

Weniger Rinderbauern

Die Zahl der Rinder und der Betriebe geht stetig zurück, der Erhalt der bäuerlichen Strukturen ist nicht nur für unsere Lebensmittelproduktion, sondern auch für die österreichische Kulturlandschaft und den Tourismus von essentieller Wichtigkeit. Dies muss den Konsumenten noch stärker vermittelt werden. Für die Absicherung des österreichischen Weges der Rinderzucht braucht es gleiche Spielregeln bei den Produktionsstandards, sowie eine Herkunftskennzeichnung, welche die heimische Produktion absichert.

Nachhaltiger Weg

Unsere österreichischen Rinderbäuerinnen und -bauern verfolgen seit Jahren den Weg der Nachhaltigkeit und des Tierwohls. Die Zucht basiert auf Fitness, Gesundheit und Langlebigkeit. 87 Prozent der heimischen Rinderrassen produzieren als Zweinutzungsrasse Milch und Fleisch. Die österreichische Rinderzucht ist seit jeher Vorreiter im Bereich der Verbesserung der Tiergesundheit und somit der Fitness und Langlebigkeit. Mit der Einführung der Zuchtwerthschätzung und somit der konsequenten Zucht auf längere Nutzungsdauer im Jahr 1995 hat Öster-

reich europaweit einen Meilenstein gesetzt. Mit einem österreichweiten Durchschnitt von vier Kälbern je Kuh liegt die österreichische Rinderwirtschaft international im Spitzenfeld. Durch die langlebigen österreichischen Milchkühe ist die Remontierung und somit die eigene Bestandeseergänzung am

„Österreich exportiert keine Schlachtrinder in Drittstaaten.“

Stefan Lindner, Obmann Rinderzucht Austria

Betrieb abgesichert. Weitere weibliche Kälber auf Zuchtbetrieben werden oftmals am Betrieb aufgezogen und als wertvolle Zuchttiere vermarktet.

Zuchtrinder

Aufgrund der großen Nachfrage nach österreichischer Genetik vermarktet Österreich knapp 26.000 Zuchtrinder pro Jahr. Ein Drittel dieser hochwertigen Zuchttiere wird in der EU und zwei Drittel werden im Drittland vermarktet. Das stellt ein wichtiges Zusatzeinkommen für die bäuerlichen Familienbetriebe dar. Die männlichen Kälber werden größtenteils an heimische Rindermäster vermarktet, ein Teil der männlichen Kälber geht nach Spanien, Italien oder Polen. Unsere Tiertransporte laufen

GASTAUTOR

Stefan Lindner ist Obmann der Rinderzucht Österreich. Der Tiroler züchtet Pinzgauer Rinder
E-Mail: info@zar.at

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

unter den strengsten gesetzlichen Regelungen ab und werden von den Behörden kontrolliert. Alle Beteiligten – die Bäuerinnen und Bauern – die ihre Tiere zu der Sammelstelle bringen, die Mitarbeiter der Vermarktungsorganisationen und Exportfirmen verrichten ihre Tätigkeiten im Sinne von höchstem Tierwohl und mit größter Umsicht.

Professionell

Auch die Kälber- und Zuchtrindertransporte, die wir als Zentrale Arbeitsgemeinschaft (ZAR) mitbegleitet und dokumentiert haben, verliefen sehr professionell. Das entstandene Video- und Bildmaterial ist auf unserer Homepage www.zar.at ersichtlich.

Keine Drittlandexporte

Ich sehe es zudem als positiv an, dass in Österreich im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern keine reinen Schlachttierzertifikate ausgestellt werden. Dies soll als Vorbild für andere EU-Staaten dienen. Eine EU-weite Regelung in dieser Hinsicht hätte die Vorfälle im Libanon verhindern können.

Die Rinderzucht Austria

fordert mehr Transparenz speziell im Außer-Haus-Verzehr. Über 60 Prozent des in Österreich verzehrten Kalbfleisches kommt aus dem Ausland – und das im „Land des Wiener Schnitzels“.

Kennzeichnen

Deshalb fordern wir bereits seit Jahren eine durchgehende Herkunftskennzeichnung für die Primärzutaten in der Lebensmittelverarbeitung bis hin zum Tourismus, um mehr Transparenz für die Konsumenten zu schaffen. Der Konsument soll selbst entscheiden können, ob er das Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus den Niederlanden oder doch aus Österreich konsumieren möchte.

Kalbfleisch rosé

Positiv hervorzuheben sind die zahlreichen regionalen Aktivitäten zur Förderung des heimischen Rindfleischabsatzes. Stellvertretend für die vielen Markenprogramme sei hier die Initiative des Kalbfleisches Rosé der Arbeitsgemeinschaft Rind hervorzuheben, das sich durch 100 Prozent regionales Fleisch auszeichnet. Die zartrosa Färbung des „Rosé Kalbs“ stammt von der natürlichen Ernährung der bis zu acht Monate alten Kälber. Sie werden von den Landwirten mit Milch und Mais gefüttert, artgerecht aufgezogen, gehalten und versorgt. Weißes Kalbfleisch kommt von Kälbern, die ausschließlich mit Milch aufgezogen werden. Der Griff zu heimischem Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel oder anderen regionalen Qualitätsfleischprogrammen wäre somit der wichtigste Schritt zu einem wirklichen Systemwechsel.



PERSONELLES

Trauer um Schellnegger und Kneissl

Der ehemalige Landeskammerrat und Obmann des Kontrollausschusses der Landeskammer Andreas Schellnegger verstarb nach langer Krankheit wenige Wochen vor seinem 50. Geburtstag. Schellnegger stammt aus einem Bauernhaus im oststeirischen Mitterdorf, das der freiheitlichen Partei verbunden war. Andreas Schellnegger wurde 1989 Landeskammerrat und war zwei Perioden lang Obmann des Kontrollausschusses der Landeskammer. Der zweifache Vater zeichnete sich durch gute Fachkenntnisse und Fairness aus. (DMo)



Andreas Schellnegger war Landeskammerrat

Der ehemalige Referent der Abteilung Betriebswirtschaft Dipl.-Ing. Franz Kneissl verstarb nach einem arbeitsreichen Leben im 87. Lebensjahr. Der gebürtige Löffelbacher maturierte in Raumberg und studierte anschließend an der Hochschule für Bodenkultur in Wien, die er 1962 abschloss. Anschließend begann Kneissl seinen Kammerdienst zunächst als Beratungsassistent in der Bezirkskammer Hartberg und wurde bald darauf in die Bezirkskammer Fürstenfeld zum Kammersekretär bestellt. Aufgrund seines großen Fachwissens wechselte er schon drei Jahre später in die Zentrale der Landeskammer und wurde erfolgreicher und hochgeschätzter Referent der Abteilung Betriebswirtschaft. (DMo)

Wasseruntersuchungen in St. Michael wie bisher

Service wird vom steirischen Standort angeboten

Kürzlich meldete eine Tageszeitung, dass im Laufe des Jahres 2020 das Qualitätslabor St. Michael und der Milchprüfling Oberösterreich in das Qualitätslabor Österreich eGen zusammengeführt werden. Das hat zu Anfragen geführt, ob die vom Labor in St. Michael gewohnten Analytikangebote wie beispielsweise die Trinkwasseruntersuchungen weiter in Anspruch genommen werden können.

Analytik wie bisher

Dazu stellt das Milchlabor St. Michael klar: Die Trinkwasser-, Lebensmittel- und Abwasseranalytik wird in den nächsten Jahren mit gleichbleibenden

Serviceleistungen weiterhin vom Standort St. Michael aus angeboten. Die in den nächsten Jahren geplante Zusammenführung in ein modernes Zentrallabor in Ostösterreich hat das Ziel, das Angebot in diesem Bereich weiter erfolgreich auszubauen.

Breiteres Angebot

Für die Kunden ergeben sich durch die strukturelle Weiterentwicklung des Labors keine Änderungen – außer, dass die Angebotspalette in Zukunft bei gleich bleibenden Serviceleistungen weiter ausgedehnt werden soll.“

Peter Stückler



Was die neue Versicherung bietet

Unfall- und Pensionsversicherung sämtliche Sparten.

Trotzdem gelten für die verschiedenen Berufsgruppen weiterhin die bisherigen Gesetze, also das Bauernsozialversicherungsgesetz (BSVG) für die Landwirtinnen und das Gewerbliche Sozialversicherungsgesetz (GSVG) für die Gruppe der Gewerbetreibenden. Das Beitrags- und Leistungsrecht ändert sich vorerst aufgrund der unterschiedlichen gesetzlichen Regelungen nicht. Es gibt für die Landwirtinnen und Landwirte weiterhin beispielsweise die kostenlosen FSME-Impfungen, die Sicherheitsberatung und die bewährten Gesundheitsaktionen wie etwa die Gesundheitswochen während bzw. nach der Pflege sowie in belastenden Lebenslagen.

Für Fragen im Zusammenhang mit den Gesundheitsaktionen steht nun das Dienstleistungszentrum Sicherheit & Gesundheit OÖ unter der Telefonnummer (05) 08082082 zur Verfügung.

Neue Angebote

Gewisse Gesundheitsangebote, deren Inanspruchnahme bisher nur den SVA-Versicherten möglich waren, können

jetzt auch von bäuerlichen Versicherten in Anspruch genommen werden wie etwa der sogenannte Gesundheitshundertert sowie diverse SVS-Camps zu Gesundheitsthemen (z.B. „No-Smoking“).

Beratung im Bezirk

Empfehlenswert ist weiterhin die Inanspruchnahme der diversen SVS-Beratungstage (früher Außensprechtag) in den Bezirken. Diese Termine finden Sie auf der SVS-Homepage im Internet und sie liegen in den Bezirkskammern auf bzw. sind in den „Landwirtschaftlichen Mitteilungen“ nachzulesen.

Unverändert geblieben ist, dass die Bescheide sämtlicher Sozialversicherungsträger immer genau durchgelesen werden sollten. Falls die/der Betroffene mit dem Inhalt nicht einverstanden ist, wäre eine Kontaktaufnahme mit der SVS oder mit unserer Rechtsabteilung empfehlenswert.

Entweder mit Mag. Lichtenschopf-Fischer, (0316) 8050-1248 oder mit Mag. Silvia Ornigg (0316) 8050-1255).

Sie können nämlich etwa bei einem negativen Pflegegeldbescheid eine Klage bei Gericht erheben und Kammermitglieder vor Gericht vertreten.

Kontaktdaten der Sozialversicherungsanstalt der Selbstständigen

Per Mail:

- **Versicherungsservice:** vs@svs.at
- **Gesundheitsservice:** gs@svs.at
- **Pensionservice:** pps@svs.at
- **Unfallversicherung:** dlz.uv@svs.at

Telefonisch unter: 050 808 808
Montag bis Donnerstag: 7.30 bis 16.00 Uhr
Freitag: 7.30 bis 14.30 Uhr

Persönliche Erreichbarkeit SVS-Kundencenter Steiermark:
Körblergasse 115, 8010 Graz
Montag bis Donnerstag: 7.30 bis 14.30 Uhr
Freitag: 7.30 bis 13.30 Uhr

KURZMITTEILUNGEN



Rund um die Uhr Milch aus dem Automaten. SPAR/MELBINGER

Milch zapfen und Plastik reduzieren

Ein neues Projekt von Spar ermöglicht es, frische naturbelassene Milch aus dem Almenland rund um die Uhr zu beziehen und dabei Plastik zu sparen. Vor dem Spar-Supermarkt von Manuela Klammler-Almer in Passail und dem Eurospar in Weiz stehen nämlich ab sofort spezielle Milch-Automaten, bei denen man rund um die Uhr und an jedem Tag der Woche Milch selbst zapfen kann. Jeden zweiten Tag wird das Kühlgerät mit Milch aus dem naturpark Almenland neu befüllt. „Die kurze Entfernung zwischen unseren Partnern in der Landwirtschaft und den Spar-Standorten bedeutet echte Regionalität. Wir freuen uns sehr über die tolle Zusammenarbeit mit den regionalen Milchbauern“, betont Christoph Holzer, der Geschäftsführer von Spar Steiermark und Südburgenland. Das neue Milch-Zapfservice schont außerdem Natur und Klima. Klammler-Almer: „Man kauft genau die Menge, die man braucht und bringt selbst Flaschen oder Kannen mit. Milch zapfen ist also sehr nachhaltig.“

Dürre: Ein heißes Thema

Die letzten Jahre haben viele Bäuerinnen und Bauern noch in leidvoller Erinnerung

Monatelange Trockenperioden mit Rekordtemperaturen verursachten Dürreschäden in Millionenhöhe. So gab es in den letzten fünf Jahren vier Mal Dürreschäden aufgrund hoher Temperaturen und mangelnder Niederschläge. Dabei beschränkt sich die Dürre nicht nur auf ein bestimmtes Gebiet. Ganze Landstriche trocknen aus! Die Landwirtschaft ist dabei massiv betroffen: Hitzeperioden und fehlender Niederschlag bedeuten

weniger Ertrag und damit verbunden weniger Einkommen. Derartige Extremsituationen können landwirtschaftliche Betriebe in eine existenzbedrohende Lage bringen. Die Dürreindex-Versicherung der Österreichischen Hagelversicherung hilft, Existenzen zu sichern.

Wie funktioniert die Dürreindex-Versicherung?

In der europaweit einzigartigen Dür-

reindex-Versicherung sind die beiden wichtigsten Parameter für Dürreprobleme, nämlich Wassermangel und Hitze, in einem Versicherungsprodukt zusammengefasst. Entschädigt wird ab einem definierten Wassermangel unter Berücksichtigung von Hitzetagen. Eines vorweg: Es werden die Schäden vor Ort nicht besichtigt, sondern die Entschädigung wird ausschließlich auf Basis von Wetterdaten der ZAMG berech-

net. Der tatsächliche Ertragsausfall auf der Einzelfläche ist in diesem pauschalen Modell nicht berücksichtigt. In jeder Katastralgemeinde ist ein Punkt definiert, von dem die historischen und die aktuellen Wetterdaten herangezogen werden. Der durchschnittliche zehnjährige Niederschlag in dem Quadratmeter einer Katastralgemeinde bildet die Basis für alle versicherten Flächen.

Zwei Varianten: 70/36 oder besser 60/30

In der Variante 70/36 erfolgt eine Entschädigung ab 70 % Niederschlagsdefizit in der Kurzperiode oder 36 % Defizit in der Gesamtperiode. Je Hitzetag (ab 30° C) erhöht sich bei Grünland in der Kurzperiode das Defizit um einen Prozentpunkt. Betrieben in Gebieten mit generell wenig Niederschlag oder schlecht wasserhaltenden Böden auf Südhängen wird dringend die Variante 60/30 empfohlen. Sie hat den Vorteil, dass schon bei geringeren Abweichungen eine Entschädigung bezahlt wird.

Fakten zur Dürreindex-Versicherung:

- Unabhängig und präzise, da die Daten von der ZAMG geliefert werden.
- Transparent, da der Niederschlagsverlauf tagaktuell im Kundenportal ersichtlich ist.
- Unkompliziert, da keine Schadens-

erhebung vor Ort erfolgt.

- Versicherbare Kulturen: Grünland, Mais, Soja, Winterweizen, Winterroggen, Winterdinkel, Wintertriticale, Zuckerrübe
- 55 % Prämienförderung durch Bund und Land: Der Landwirt bezahlt 45 % der Versicherungsprämie. Antragsfrist beachten: Agrar Universal/Dürreindex bis 31. März 2020 Neuanträge und Variantenwechsel

Weitere Informationen:
www.hagel.at oder bei Landesleiter Ing. Josef Kurz, 0664/827 20 56, kurz@hagel.at

Zitiert



„Die Landwirtschaft ist Hauptbetroffene des Klimawandels.“

Wetterextreme haben in den vergangenen Jahren zugenommen. Neben Hagel, Frost und Überschwemmung sind ausbleibender Niederschlag und hohe Temperaturen ein immer größeres Risiko. Die Absicherung der Höfe durch Eigenvorsorge mit 55 Prozent Unterstützung von Bund und Land ist daher sehr wichtig. Die Österreichische Hagelversicherung bietet dazu umfassende Möglichkeiten für ein optimales Risikomanagement.“

Franz Titschenbacher,
Präsident Landwirtschaftskammer



Wenn die Wiese nicht grünt, hilft die Versicherung.

KURZMITTEILUNGEN



Regierung peilt Kennzeichnungspflicht für 2021 an

Verpflichtende Kennzeichnung

Der Gesundheitsausschuss des Nationalrats hat kürzlich eine Entschliessung zur besseren Kennzeichnung von Lebensmitteln gefasst: Die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern soll demnach ab 2021 auch verpflichtend bei verarbeiteten Lebensmitteln sowie in Ausspeisungen wie Schulkantinen und Krankenhäusern angegeben werden. Nur so werde den Konsumenten ermöglicht, bewusste Entscheidungen zu treffen. Dies entspricht den Vorhaben im Regierungsprogramm, muss aber voraussichtlich von der EU bestätigt werden. Die türkis-grüne Regierungskoalition hatte eine entsprechende Initiative eingebracht, die vom Ausschuss mit breiter Mehrheit angenommen wurde.



Milchbäuerinnen und -bauern erwarten Preisweitergabe

Molkereien: Starker Kostendruck

Für 2019 melden die Molkereien ein mageres Ergebnis. Das bereinigte EGT (Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit) der Molkereien bezogen auf den Umsatz lag bei 0,36 Prozent nach 0,44 Prozent im Jahr davor. Die Umsätze stiegen – getrieben vom Export – um 1,3 Prozent auf 2,85 Milliarden Euro. Wegen Kostensteigerungen bei Energie, Verpackung sowie Löhnen und der fehlenden Abgeltung durch die Supermarktketten hätte man den Bauern keine höheren Milchpreise zahlen können, so der Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter.

Die Bauerndemonstrationen Ende Februar hätten offensichtlich Rückenwind für die Preisverhandlungen gebracht. Für die Konsumenten wären moderate Preiserhöhungen bei Molkereiprodukten verkraftbar, so Petschar. Der Verbraucherpreisindex sei in den vergangenen Jahren deutlich stärker gestiegen als die Preise für Milch im Handel. Außerdem mache der Anteil von Milch am gesamten Warenkorb lediglich 1,49 Prozent aus. „Für die österreichischen Molkereien, die großteils genossenschaftlich organisiert sind, ist es selbstverständlich, dass zusätzliche Einnahmen den Milchbauern zugutekommen“, unterstreicht Petschar bezogen auf die erhofften höheren Molkereiabgabepreise.

Herkunft der Hauptzutat ist ab 1. April anzugeben

Jetzt ist Klarheit bei der Verwendung rot-weiß-roten Fahnen angesagt.

Lydia Kreiner

Bei verpacktem Frischfleisch, frischem Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, Fisch, Eiern oder Bio-Produkten ist die Herkunftsangabe bereits verpflichtend. Bei verarbeiteten Lebensmitteln fehlten derartige Vorgaben bislang gänzlich. Diese Lücke soll nun durch die neue EU-Vorgabe, welche ab 1. April 2020 gilt, geschlossen werden.

Generell gilt aber bereits jetzt, dass die Herkunft eines Lebensmittels immer dann anzugeben ist, wenn Verbraucher ohne diese Angabe irreführt werden könnten. Wesentlich ist daher, sich immer die Gesamtaufmachung des Produktes vor Augen zu führen.

1 Was ändert sich mit 1. April 2020?

Ziel der neuen Regelung ist es, die Konsumenten vor Irreführung durch die Produktaufmachung zu schützen. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775 besagt, dass ab 1. April 2020 – zusätzlich zu den bereits verpflichtenden Angaben – das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat eines Lebensmittels anzugeben ist, wenn

- das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels auf dessen Verpackung angegeben ist und
 - nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat übereinstimmt.
- Macht somit ein Lebensmittelunternehmer freiwillig Angaben zum Ursprungsland oder zum Herkunftsort eines Lebensmittels und entspricht die Angabe nicht der tatsächlichen Herkunft der Primärzutat, so ist dies zu deklarieren.

2 Welche Angaben müssen gemäß Durchführungsverordnung gemacht werden?

Die Herkunft der primären Zutat ist immer dann anzugeben, wenn die Aufmachung des Produktes erwarten lässt, dass die Zutat aus dem Land/Gebiet stammt, auf welches hingewiesen wird, dies jedoch nicht der Fall ist.

Im ersten Schritt gilt es somit zu prüfen, ob sich auf der Verpackung des Lebensmittels ein „Auslöser“, wie zum Beispiel „Mehl, hergestellt in der Steiermark“ befindet. Ist ein solcher Auslöser auf dem Produkt ersichtlich und stammt das Getreide (Primärzutat) nicht aus der Steiermark, sondern aus Niederösterreich, so wird hier ab 1. April 2020 eine Klarstellung gefordert. Die Klarstellung (Beispiele: „Getreide aus Niederösterreich“, „Getreide nicht aus der Steiermark“, „Getreide anderer Herkunft“) hat im selben Sichtfeld wie der

geografische Hinweis zu erfolgen.

Flaggen sowie andere nationale Symbole, die auf ein spezifisches geografisches Gebiet verweisen, sind aus der Sicht der Verbraucher, ein wichtiger Hinweis auf die Herkunft und lösen damit auch die Anwendung der neuen Durchführungsverordnung aus. Ebenso verhält es sich mit Begriffen wie „made in“, „hergestellt in“ oder „Erzeugnis aus“ gefolgt von einer geografischen Angabe wie „Österreich“.

3 Welche Angaben lösen keine Kennzeichnungspflicht aus?

Die Angabe von Name, Firma oder Anschrift eines Lebensmittelunternehmens verpflichtet hingegen nicht zur Herkunftskennzeichnung der primären Zutat.

Begriffe wie „inspiriert von“, „à la“, „Art“ oder „Stil“ in Kombination mit einem Land beziehen sich üblicherweise auf das Rezept oder einen Produktionsprozess und verpflichten ebenfalls nicht zur Kennzeichnung der Hauptzutat. Ebenso verhält es sich mit verkehrsüblichen Benennungen (Beispiele: „Wiener Schnitzel“, „Linzer Torte“) oder rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen (Beispiel: „London Gin“).

4 Was ist eine primäre Zutat?

- Eine primäre Zutat ist jene Zutat, die
- über 50 Prozent dieses Lebensmittels ausmachen und/oder
- die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und

für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe (QUID) vorgeschrieben ist. Ein Lebensmittel kann eine, mehrere oder keine primäre Zutat beinhalten.

Rechtlich bindende Aussagen über Primärzutaten einzelner Lebensmittel können erst getroffen werden, wenn gerichtliche Entscheidungen vorliegen. Auf Grund von Leitlinien können zum derzeitigen Zeitpunkt nachfolgende Auslegungen erahnt werden:

- Bei verpacktem Mehl stellt die primäre Zutat das verwendete Getreide dar.
- Erdbeerjoghurt weist zwei primäre Zutaten auf, Joghurt und Erdbeeren. Ausschlagge-



„Neue Regeln sollen die Konsumenten vor Irreführung schützen“

Lydia Kreiner,
LK-Markenspezialistin

gend sind hier die Herkunft der Rohmilch und die der Früchte.

- Käswurst hat ebenfalls zwei primäre Zutaten (Fleisch und Käse). Gleich verhält es sich mit der Leberwurst (Fleisch und Leber, wenn diese unterschiedlicher Herkunft sind).
- Demgegenüber weist ein Mohnstrudel nur eine primäre Zutat auf, nämlich den Rohstoff Mohn.

■ Marmorkuchen hat hingegen keine primäre Zutat.

5 Wie hat die Angabe der primären Zutat zu erfolgen?

Die Herkunftsinformation der primären Zutat muss im selben Sichtfeld, wie der geografische Hinweis angebracht sein und eine bestimmte Mindestschriftgröße aufweisen (75 Prozent der Herkunftsangabe, zumindest 1,2 mm). Im Zutatenverzeichnis darf die Herkunftsinformation nicht angegeben werden.

Zudem muss klar verständlich sein, auf welche Zutat bzw. Zutaten sich die Herkunftsangabe bezieht. Die Angabe „Primäre Zutat aus...“ reicht daher nicht aus, um den Vorgaben zu entsprechen, vielmehr muss die primäre Zutat benannt werden (Beispiel: „Erdbeeren aus Spanien“).

Alternativ zur Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes der primären Zutat (Beispiel: „Erdbeeren aus Spanien“, „Erdbeeren aus der EU“) kann angegeben werden, dass die primäre Zutat nicht aus dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort des Lebensmittels stammt (Beispiel: „Erdbeeren stammen nicht aus Österreich“).

6 Gibt es Übergangsfristen?

Lebensmittel, die vor dem 1. April 2020 in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden, können bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

Kontakt: Nähere Informationen
lydia.kreiner@lk-stmk.at



Wahrheit bei den Fahnen. Solche rot-weiß-roten Fahnen mit Zusatzinformationen wie „hergestellt in Österreich“ oder „typisch österreichisch“ dürfen künftig nur mehr dann angebracht sein, wenn die primäre Zutat auch aus Österreich stammt. Oder dann, wenn im gleichen Sichtfeld das tatsächliche Herkunftsland der Rohware angeführt wird. Die Lebensmittelaufsicht kontrolliert, bei Verstößen kommt es zu Strafen.



Mit dem Herkunftszeichen „Gut zu wissen“ erfahren die Patienten, woher die Rostoffe für das Essen kommen: Die rot-weiß-rote Lupe garantiert die heimische Herkunft der Lebensmittel (l.). Die blaue Lupe verrät die internationale Herkunft (u.). Bereits 70 Großküchen verwenden diese Kennzeichnung.

KURZMITTEILUNGEN



Fälschungssicher unterschreiben

FOTO KOLLER

Ein Durchbruch beim Großküchen-Essen

3.100 Essen täglich: Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Klinikum Theresienhof kennzeichnen Herkunft der Lebensmittel.

Nach dem Bildungshaus Steiermarkhof zeigen es jetzt auch die Geriatrischen Gesundheitszentren der Stadt Graz, die Barmherzigen Brüder Kainbach und das Klinikum Theresienhof in Frohnleiten vor: Sie verwenden heimisches Fleisch und Eier für ihre Speisen und kennzeichnen die Herkunft. Darüberhinaus wird auch Obst und Gemüse aus der Steiermark angeboten.

Gekennzeichnet werden die Fleisch- und Eierspeisen mit dem Herkunftszeichen „Gut zu wissen“, das die Landwirtschaftskammer speziell für Großküchen geschaffen hat (oben). Überprüft wird extern durch staatlich akkreditierte Kontrolleinrichtungen. „Dieser Durchbruch beim Großküchen-Essen ist ein vielversprechendes Signal für Bäuerinnen und Bauern und beispielgebend für alle öffentlichen und privaten Großküchenbetreiber“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Vizepräsidentin Maria Pein hofft, dass weitere Großküchen in der Steiermark diesem Beispiel folgen. Vor allem öffentliche Großküchen in Krankenhäusern, Betreuungseinrichtungen, Schulen oder beim Bundesheer haben hier erheblichen Aufholbedarf.

Großküchenbetreiber

Der Sprung nach vorne gelang mit dem privaten Großküchenbetreiber Contento, der in den drei Einrichtungen die Speisen frisch zubereitet. Geschäftsführer Emanuel Eisl: „Regionaler Einkauf stand für

uns immer im Vordergrund. Wir versuchen Fleisch, Gemüse, Molkereiprodukte und Gebäck aus der jeweiligen Region zu beziehen. Mit der Kennzeichnung und den Kontrollen wissen die Endverbraucher, woher ihr Essen kommt“.

Nach einer guten medizinischen Versorgung und Pflege steht für die Patienten ein gesundes Essen an dritter Stelle.

„Kennzeichnung von Großküchen-Essen ist wichtiges Signal für Bauern

Franz Titschenbacher
Kammerpräsident

Gerd Hartinger, Geschäftsführer der Geriatrischen Gesundheitszentren der Stadt Graz:

„Für ältere Menschen hat das Essen einen sehr hohen Stellenwert“. Hermann Pucher, Geschäftsführer vom Theresienhof, betont: „Mit dem gekennzeichneten Essen haben die Patienten die Sicherheit, dass sich bei uns die Qualität vollständig durch alle Bereiche durchzieht“.

Rosemarie Wilhelm



Freuen sich über diesen großen gemeinsamen Schritt: Hermann Pucher, Maria Pein, Gerd Hartinger, Franz Titschenbacher, Emanuel Eisl (v.l.)

FOTO: DANNER

Interview

Das österreichische Unternehmen Contento betreibt in drei steirischen Kliniken drei Großküchen. Wir sprachen mit dem Geschäftsführer.

Warum kennzeichnen Sie als privater Großküchenbetreiber die Herkunft von Fleisch- und Eierspeisen?

Erstens wollen wir höchste Speisenqualität sicherstellen. Und zweitens wollen wir, dass regionale landwirtschaftliche Produzenten noch stärker eingebunden werden. Mit unseren drei steirischen Großküchen bieten jährlich 1,1 Millio-

nen Essen an. Dazu benötigen wir beispielsweise 35 Tonnen Schweine- und Rindfleisch sowie 28.000 Liter Flüssig-Ei.

Oft scheitert die Verwendung heimischer Lebensmittel in Großküchen am Budget. Wie ist das bei Ihnen?

Der Verpflegungstag pro Person wird mit 15 Euro berechnet, wovon fünf bis acht Euro auf die reinen Lebensmittelkosten entfallen. Wir halten durch bessere Logistik und weniger Verschwendung das

vorgegebene Budget ein.

Findet sich auf den Speiseplänen auch heimisches Kalbfleisch?

Ja, das konnten wir kürzlich mit einem verlässlichen steirischen Lieferanten vereinbaren.

Welche weiteren Schritte planen Sie?

Wir werden die Herkunftskennzeichnung „Gut zu wissen“ in nächster Zeit auf alle unsere zehn steirischen und 45 österreichischen Großküchen erweitern.



Emanuel Eisl, Contento-Geschäftsführer

Pflanzenschutztipps



Unkrautbekämpfung im Getreide



Christine Greimel
Pflanzenschutzexpertin

Zum jetzigen Zeitpunkt kommen vorwiegend Sulfonylharnstoffe in Frage. Diese werden über das Blatt aufgenommen. Aktives Wachstum der Unkräuter zum Anwendungszeitpunkt ist Voraussetzung für die systemisch wirkenden Sulfonylharnstoffe. Diese können bei niedrigen Temperaturen und auch noch bei leichten Nachfrösten verwendet werden. Optimal wirken sie bei noch kleinen Unkräutern. Sind winterharte Unkräuter wie beispielsweise Kamille, Taubnessel, Vogelmiere oder Ackerstiefmütterchen vorherrschend, können diese mit *Concert SX*, *Saracen Max*, *Flame Duo*, *Pointer Plus*, *Sektor Power Set*, *Express SX* bzw. *Tribun*, *Biathlon 4D* oder *Harmony Extra SX* bekämpft werden. Wenn auch Ehrenpreis stärker auftritt, so haben *Express SX* und *Saracen Max* keine ausreichende Wirkung. Kombipräparate von Sulfonylharnstoff und Kontaktmittel (zum Beispiel *Artus*, *Antarktis*, *Dirigent Power Pack*) sind auch bei blühendem Ehrenpreis gut wirksam. Ist auch Windhalm und Einjährige Rispe vorhanden, so kann bei kleinem Windhalm (gute Wirkung bis zum Vier-Blatt-Stadium vom Windhalm) *Lentipur 500* in Wintergerste, Wintertriticale und Winterweizen (Sortenverträglichkeit beachten!) zugemischt werden. Dabei werden Mischungen von *Lentipur 500* mit binfenox- und carfentrazonhaltigen Produkten (*Antarktis*, *Artus*, *Aim 40 WG*, *Aurora 40 WG*) nicht empfohlen. Auch *Artist* in Kombination mit *Sektor OD* kann in diesen Kulturen gegen Windhalm und Einjährige Rispe eingesetzt werden. Auch diese Kombination erfasst blühenden Ehrenpreis und blühende Taubnessel gut. In Wintergetreide kann gegen den Windhalm und Einjähriges Rispengras auch *Husar OD* zum Einsatz kommen. *Axial Komplet* ist in allen Getreidearten außer Hafer zugelassen, mit Schwächen bei Ackerstiefmütterchen, Einjähriger Rispe, Ehrenpreis und Taubnessel aber guter Wirkung auch bei größerem Windhalm. Bei Windhalm und breiter Mischverunkrautung in Winterroggen, Winterweizen und Wintertriticale kann auch *Broadway*, *Husar Plus* oder *Sektor Plus* (nur in Winterweizen und -triticale) eingesetzt werden. In Winterroggen, Winterweizen und Wintertriticale ist auch der Gräserpezialist *Avoxa* zugelassen. In Kombination mit *Saracen Max* oder *Pointer Plus* ist es breit wirksam. Bei Temperaturen über zwei Grad (auch in der Nacht!) kann auch das im Vorjahr zugelassene *Zypar* eingesetzt werden. Bei Vorhandensein von Windhalm wird es in Wintergerste, Roggen, Winterweizen und Triticale mit 0,8 Liter *Artist* und 0,8 Liter *Zypar* pro Hektar empfohlen. Mit *Artist* wird auch der Ehrenpreis gut erfasst. Anstatt *Artist* können in Winterweizen, Roggen und Triticale gegen den Windhalm auch 0,5 Liter *Atlantis* pro Hektar verwendet werden.

Termine FAST Pichl

16.-20.3.	ZLG Motorsägenführung Modul 2
20.3.	Waldimkerei
23.-27.3.	ZLG Baumsteigen Modul 1
24.3.	Grundlagen der Waldbewertung
25.-26.3.	Coach für Waldführungen Modul 2
30.3.-3.4.	Ausbildung zum Forstschutzorgan
31.3.	Schutzwald zahlt sich aus
1.-3.4.	Holzschindelkurs
1.-2.4.	Management- und Waldfachplan
3.-4.4.	Traditioneller Holzbogenbau
14.-15.4.	Traditioneller Holzzaun
14.-17.4.	Waldpädagogik für Einsteiger
16.-17.4.	Bau von sicheren Revierinrichtungen

Mehr unter www.fastpichl.at

Bildung



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

Direktvermarktung

Hygiene und Allergenauszeichnung für Feste, 1.4., 18 Uhr, GH Dokl, Gleisdorf

Trocknen und Dörren für Profis, 15.4., 9 Uhr, GH Hubmann, Pöllau bei Hartberg

Sirup – ein aromatischer Durstlöcher, 15.4., 13 Uhr, LFS Hatzendorf

Gesundheit und Ernährung
Natürlich entgiften – mit basischen Frühlingskräutern, 3.4., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Grüne Kosmetik – natürlich schön!, 3.4., 13 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont

Persönlichkeit/Kreativität

Aufstellungswerkstatt, 15.4., 13:30 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Pflanzenproduktion

Flurbegleichung Murtal – Kobenz, 7.4., 9 Uhr, LFS Kobenz

Tierhaltung

Mit der Kuh auf Du und Du, 15.4., 9 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont

Umwelt und Biolandbau

Düngung im Bio-Ackerbau, 1.4., 9 Uhr, GH Zur alten Mühle, St. Margarethen an der Raab

Unternehmensführung

Betriebskonzept, 2.4., 9 Uhr, Genostar Rinderbesamung GmbH, Gleisdorf

Drohneinsatz in der Landwirtschaft, 1.4., 13 Uhr, LFS Hatzendorf

Termine



Begrünung soll geplant sein.

Begrünungsmanagement.

Seminar am 30. März von 13.30 bis 17 Uhr im Gasthaus Haiden am Jagerberg. Thema: Flexibles Begrünungsmanagement im Obst- und Weinbau.

Info: Tel. 03152/8380-0 oder vulkanland.at, info@vulkanland.at



Erlebnistage für Groß und Klein.

Fohlenerlebnistage. Am 19. und 28. März finden jeweils um 14 Uhr die Fohlenerlebnistage am Lipizzanergestüt Piber statt.

Info: office@piber.at oder Tel. 03144/3323

Osterbrotbacken. Am 5. April von 9 bis 14 Uhr im österreichischen Freilichtmuseum in Stübing.

Info: museum-joanneum.at oder Tel. 03124/53700

Ist Bio Teil der Lösung? Die Veranstaltung findet am 30. März um 18 Uhr im Gemeindezentrum Mitterdorf/Raab und am 31. März um 18 Uhr im Kulturhaus Straden statt. Referenten sind Martin Grassberger und Petra Wähning.

Bauern-TV



Die Hochsteiermark.

Servus TV:

13. März, 8.40 Uhr
TV Hoagascht
Frauen in Handwerksberufen

ORF 2:

14. März, 16.30 Uhr
Land und Leute
Besser essen - länger leben

ORF III:

14. März, 16.30 Uhr
Heimat Österreich
In der Hochsteiermark

ORF 2:

18. März, 14 Uhr
Schmeckt Perfekt
Richard Rauch kocht

Termine



Handbemalte Ostereier.

Ostermarkt im Heimatwerk. Bis 11. April gibt es den Ostermarkt im steirischen Heimatwerk zu sehen. Einzigartige Handwerkskunst im Zentrum von Graz.

Ort: Steirisches Heimatwerk, Sporgasse 3, 8010 Graz

Hobby-Ostermarkt.

Am 21. März von 14 bis 19 Uhr und am 22. März von 10 bis 18 Uhr in der Hügellandhalle in St. Margarethen/Raab.

Info: kunst-a-kumman.at

Seminar artenreiche Almfutterflächen.

Am 16. April von 9 bis 17 Uhr in der LFS Tamsweg in Salzburg.

Info: landentwicklung@oekl.at oder Tel. 01/5051891-25

Übers Wetter gut informiert.

lkonline

Das aktuelle Wetter auf stmk.lko.at



Jugendliche informieren sich über Europa-Themen.

Blick auf Europa

Europatage 2020 in Raumberg-Gumpenstein

Am 3. und 4. April finden an der höheren Bundeslehranstalt Raumberg-Gumpenstein die Europatage 2020 statt. Eine hochkarätige Expertenrunde referiert, analysiert und diskutiert über Wirtschaft, Landwirtschaft, Agrarpolitik und vielen weiteren spannenden Themen rund um Europa. Vortragende sind unter anderem Europaabgeordnete Simone Schmiedtbauer, Peter Ko-

ren von der Industriellenvereinigung, Johannes Fankhauser vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, Bauernbund-Präsident Georg Strasser, Ministerin Margarete Schramböck vom Bundesministerium für Digitalisierung und Christian Purrer von der Energie Steiermark.

Anmeldung: bis 27. März, raumberg-gumpenstein.at



Rund ums Thema Fütterung, Melken und vieles mehr.

Vieh-Fachtagung

Am 1. und 2. April findet die Tagung in Raumberg-Gumpenstein statt.

Info: raumberg-gumpenstein.at oder Tel. 03682/22451263



Futtervielfalt auf der Alm.

ÖKL-Almen

Das Versuchshandbuch zum Thema „Futtervielfalt auf Almen“ ist auf der Homepage des ÖKL verfügbar.

Info: oekl.at oder Tel. 01/505189125



Die vielfältige Kulturlandschaft bietet Platz für viele Arten.

Tagung Biodiversität

Am 22. März findet die Veranstaltung im Hotel Schloss Seggau von 10 bis 16.30 Uhr statt.

Info: unter Tel. 0676/9668378 oder kontakt@naturschutzakademie



Heizwerkführung optimieren.

Effiziente Heizwerke

Am 26. März findet in der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl das Seminar „Effiziente Heizwerkführung“ statt.

Info: unter 03858/2201-0



21. März: Tag der Nützlinge!

In vielen Gärtnereien werden gezielt Nützlinge eingesetzt um Schaderreger wie Blatt oder Spinnmilben zu bekämpfen. Am 21. März hat man die Chance in Gartenbaubetrieben Informationen und Einblicke über Nützlinge, ihren Lebensraum, welche Schädlinge auf ihren Speiseplan stehen und wie man dafür sorgt, dass sich die Tiere wohlfühlen, zu bekommen.

Viele Konsumenten interessieren sich für die Produktion von Pflanzen und möchten mehr über die Produktionsweisen erfahren.

Alle Informationen über die teilnehmenden Betriebe sowie eine umfassende Broschüre zum Thema Nützlinge sind auf der Website nachzulesen.

Anmeldung: Alles Nähere auf tag-des-nuetzlings.at



Holzschindeln verleihen Dächern und Wänden einen ganz besonderen Charakter.
FAST PICHL

Arbeiten mit Holz

Interessante Kurse in der FAST Pichl

Ganz besondere Kurse rund ums Holz gibt es Anfang April in der Forstwirtschaftlichen Ausbildungsstätte Pichl. Im Rahmen eines Holzschindelkurses werden Herstellung und Verwendung von Schindeln erläutert und man kann Techniken wie das Dämpfen und Biegen von Schindeln für Glocken oder Zwiebeltürmchen erlernen. Ein

weiteres Seminar widmet sich dem traditionellen Holzbogenbau, dessen Grundlage das Wissen über die Herstellung, Funktionsweise und die Jahrtausende lang erprobten Eigenschaften der verwendeten Hölzer bildet.

Holzschindelkurs. 1. bis 3. April, FAST-Pichl, St. Barbara im Mürztal
Holzbogenbau. 3. bis 4. April, FAST-Pichl, St. Barbara im Mürztal

Mahlzeit



Rote Rüben Risotto mit Fisch



Maria LeBl
Seminarbäuerin
Markt Hartmannsdorf

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
50 g Butter
300 g gekochte Rote Rüben
400 g Weizen (oder Dinkel) über Nacht in Wasser eingeweicht
300 ml Rotwein
500 ml klare Gemüsesuppe
200 g Zwetschken oder 100 g Dörrzwetschken
200 g geriebener Schnittkäse
Salz, Pfeffer
getrocknete oder frische Kräuter der Saison



BARBARA MAJCAN

Zubereitung:

1 Knoblauch und Zwiebel schälen, würfelig schneiden und in Butter anschwitzen, dann gewürfelte Rote Rüben hinzugeben und mitdünsten.

2 Gequollenen Weizen- oder Dinkelreis hinzugeben und etwas anrösten, mit Rotwein ablöschen und laufend rühren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Je mehr gerührt wird, desto besser wird das Risotto.

3 In der Folge immer wieder Gemüsesuppe aufgießen und unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis der Weizen die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

4 Zum Schluss die Zwetschkenwürfel unterrühren, kurz ziehen lassen, den Käse unterrühren und würzig abschmecken. Mit Kräutern garniert anrichten.

Buchtipps

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch „Frisch aufgetischt“ der steirischen Seminarbäuerinnen. Das 150 Seiten starke Kochbuch kostet 19,90 Euro.

Bestellen: www.gscheitessen.at/broschuerenservice



Mit neuer Ausbildung mehr Jugendliche für die Pflege motivieren

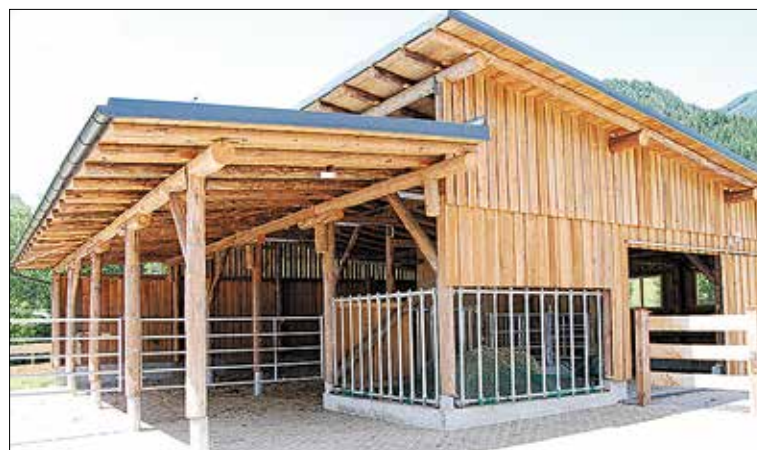
Pflege-Ausbildung

Neues Angebot an der Fachschule Gröbming

Pflege ist der soziale Beruf des 21. Jahrhunderts. Um mehr Jugendliche für einen Pflegeberuf zu motivieren, gibt es nun eine neue Ausbildungsmöglichkeit. Ab dem Schuljahr 2020/2021 wird an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Gröbming in Zusammenarbeit mit der Gesundheits- und Krankenpflegeschule Leoben ein Lehrgang in Pflegeassistenz (vormals

Pflegehilfe) angeboten. Die einjährige Ausbildung zur Pflegeassistenz kann somit gleich während des Besuchs einer dreieinhalbjährigen berufsbildenden mittleren Schule absolviert werden.

Bewerbung: Bis 31. Mai 2020 an die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Gröbming sowie an die Schule für Gesundheits- und Krankenpflege Leoben.
www.gesundheitsausbildungen.at,
www.fs-groebming.at



Musterbeispiel für tierfreundliche Bauten.

Tierschutzpreis

Projekt bis zum 15. Mai 2020 einreichen

Zum elften Mal wird der Preis „Musterbeispiele für besonders tierfreundliches Bauen im ländlichen Raum“ von der Tierschutzombudsstelle ausgeschrieben und gewürdigt. Für das Kriterium „besondere Tierfreundlichkeit“ werden über das gesetzliche Mindestmaß hinausgehende bauliche Maßnahmen anerkannt. Das eingereichte Objekt muss somit sämtliche bau-, um-

welt- und tierschutzrechtlichen Bestimmungen sowie das Kriterium besonderer Tierfreundlichkeit erfüllen. Die von der Jury nominierten Projekte werden vor Ort besichtigt. Im Anschluss findet die Juryentscheidung statt. Zusätzlich gibt es noch einen Preis für das beste Tierfoto.

Info: Walter Breiningner, Tel. 0316/8050-1313 oder unter walter.breiningner@lk-stmk.at



Wissenswertes über Fütterung.



Hamra-Farm der Firma DeLaval.

Biologische Landwirtschaft

Am 26. März findet im Seminarhaus auf der Gugl in Linz das Innovationsforum Biologische Landwirtschaft zum Thema „Neue Herausforderungen in der Bio-Tierhaltung“ statt. Neben interessanten Vorträgen gibt es auch Workshops zu den Themen Weidemanagement und Flächenbedarf, Melkroboter, Hornlosigkeit in der Zucht sowie Auslauf für Wiederkäuer.

Anmeldung: bis 19. März unter www.zukunftstraumland.at

Restplätze für Skandinavien

Noch bis 15. März können Sie sich für die Leserreise der Landwirtschaftlichen Mitteilungen von 15. bis 19. Juni anmelden. Die Reise führt per Flugzeug ab Graz und Fährrfahrten nach Schweden, Finnland und Estland. Das abwechslungsreiche Programm beinhaltet Kultur und Landwirtschaft. Die Reise kostet 1.525 Euro.

Programm: stmk.lko.at/termine
Anmeldung: bis 15. März bei Agria Reisen 03182/626220.



Mit Weiden die Landschaft gestalten.

Weide-Landschaft

Von 27. bis 28. März Seminar über „Landschaftsgestaltung mit Weiden“.

Info: fastpichl.at oder Tel. 03858/22010.



Arbeitsweise wird ober- und unterirdisch betrachtet.

Begrünungs-Feldtage

Vorführung von Einarbeitungsgeräten am 27. März, 14 Uhr, Raabau und am 5. April, 14 Uhr, Pischelsdorf.

Info: ernte-steiermark.at.



Auf was bei der Organisation von Festen zu achten ist

Hygiene für Feste

Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung auf Festen: 17. März Traboch, 25. März Pirkhof, 1. April Gleisdorf, 22. April Gleisdorf.

Info: stmk.lfi.at



Betriebskonzept ist Voraussetzung für Investförderung

Betriebskonzept

Betriebskonzept entwickeln: 17. März Knittelfeld, 2. April Gleisdorf, 16. April Steiermarkhof Graz, 6. Mai Gleisdorf

Info: stmk.lfi.at

Neuansaat und Grünlandpflege mit dem **GRÜNLANDSTRIEGEL GS**

„EIN ARBEITSSCHRITT, VIELE MÖGLICHKEITEN.“

Ansprechpartner vor Ort:
Christian Payer: +43 664 2545052

Märkte

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,55 – 2,90
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 netto ohne Zuschläge

Klasse E2	5,90	Klasse E3	5,30
Klasse U2	5,50	Klasse U3	4,90
Klasse R2	5,10	Klasse R3	4,50
Klasse O2	4,50	Klasse O3	4,10
ZS AMA GS	0,90	ZS Bio-Austria	1,00
Schafmilch-Erzeugerpreis, Februar	1,02		
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	11,90
Stör	14,90	Lachsforelle	12,50
Hecht	19,90	Bachsaibling	12,90

Schlachtgeflügel

Quelle: AMA-Marktbericht	2019	2018
Österr.-Erzeuger-Preis Ø, Dez., je 100 kg	271,25	228,82
EU-Erz.-Preis Ø, Dez., je 100 kg	186,55	182,7
Masthuhn bratfertig zugestellt, lose, Wo 9, je kg	2020: 2,38	2019: 3,26
Schlachtungen in 1.000 Stk., Dezember	8.143	6.878

Qualitätswildfleisch

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

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

Wild

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

Schwarzwild	bis 20 kg	0,50 – 0,80
	21 bis 80 kg	0,80 – 1,00
	über 80 kg	0,50 – 0,80

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

Waldhonig	Großgebinde	7,00 – 9,00
Bio-Waldhonig	je kg	8,00 – 10,00
Blütenhonig	Großgebinde	5,50 – 7,50
Bio-Blütenhonig	je kg	6,00 – 9,00
	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

Biobauernmarkt

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

Hendl, Freiland	6,32
Eier, 10 Stk.	3,30
Topfen, 250 g	1,00
Frischmilch roh, 1 l, o. Pfand	1,00
Butter	10,0
Lauch	6,90
rote Rüben roh	2,50
Weißkraut	2,70
Apfelsaft, 1 l, ohne Pfand	1,20

Grasnarbe speichert

Trockenheit und Engerlinge bringen Grünland unter Druck. Je fitter die Grasnarbe ist,

Die letzten Jahre haben im Grünland einige Herausforderungen geschaffen. Die Grünland-Grasnarbe hat von Natur aus einen hohen Humusgehalt, wenn sie nicht regelmäßig in kurzen Abständen umgebrochen wird. Eben dieses Dauergrünland, mit mehr als 120.000 Hektar flächenmäßig die größte landwirtschaftliche Kultur in der Steiermark, gerät vielerorts unter Druck.

Während die traditionell genutzten Heuwiesen mit bis drei

Nutzungen im Jahr stark abnehmen, nimmt das intensive Grünland mit vier und mehr Nutzungen jährlich zu. Zusätzlich treten Schadereignisse wie Trockenheiten und Engerlingsbefall (*rechts*) vermehrt auf. Um diesen entsprechend begegnen zu können, ist es wichtig, die Grasnarbe widerstandsfähig und fit zu halten.

Aushagerung

Die Grünlandnarbe ist aufgrund des hohen Humusgehaltes ein großer Nährstoffspeicher. Ände-

rungen in diesem Speicher werden erst mit Verzögerung sichtbar, häufig kommt es dann aber zu einem raschen Ertragsabfall. Der Grund dafür ist ein Missverhältnis zwischen abgeführter Ernte (Mahd, Weide) und Düngung, die im Grünland größtenteils in Form von organischem Dünger (Gülle, Mist) geschieht. Wird über Jahre hinweg mehr geerntet, als an Nährstoffen wieder zurückgebracht wird, kommt es zu Aushagerungs-Erscheinungen. Diese bleiben in nieder-

schlagsreichen Zeiten häufig über lange Zeit unerkannt und können bei Trockenheitsereignissen in Form von Ertragsrückgängen und instabilen Grasnarben sichtbar werden.

Fruchtbarkeit erhalten

Grünland benötigt für jeden geernteten Aufwuchs und Hektar zwischen 30 und 60 Kilo Stickstoff, das entspricht etwa zehn bis 15 Kubikmetern Gülle oder zehn bis 20 Kubikmetern Mist. Je besser die Wirtschaftsdün-

Stallklima-Check für den Sommer

In vier Schritten zu einem besseren Stallklima, das sich positiv auf das Wohlbefinden der Rinder auswirkt.

Kühe benötigen viel Frischluft und fühlen sich nach neueren Studien in einem Temperaturbereich zwischen minus acht und plus 15 Grad Celsius am wohlsten. Bereits Temperaturen unter 20 Grad können sich negativ auf die Tiergesundheit und das Leistungsvermögen von laktierenden und trockenstehenden Kühen auswirken.

1 Die Wasserversorgung verbessern.

Eine Herde mit 30 Kühen braucht an einem heißen Sommertag mindestens 3.000 Liter Wasser. Mindestens zwei Tränken pro Tiergruppe (20 Liter Zufluss) sollten es immer sein. Pro zehn weitere Kühe ist eine

zusätzliche Tränke vorzusehen. Trogtränken sind zu bevorzugen, da sie leicht zu reinigen sind und einen größeren Wasservorrat bieten.

4 Ventilatoren gezielt einbauen.

In den meisten Ställen reicht die natürliche Lüftung nicht aus, um den Ansprüchen der Kühe an ein gutes Stallklima gerecht zu werden. Der Einbau von Ventilatoren im Bereich von Liegeboxen, Fressgang, Wartebereich und im Melkstand kann Abhilfe schaffen. Eine Montagehöhe von 2,7 Metern (Ventilator Unterkante) und ein Neigungswinkel von 15 bis 25 Grad nach vorne sind empfehlenswert. Ventilatoren sind so zu positionieren, dass sie frische Luft, wenn möglich mit der Hauptwindrichtung, ansaugen und durch den Stall drücken. Da-

durch wird ein Kühleffekt erreicht und verbrauchte Luft, Schadgase und Keime aus dem Stall ausgeblasen.

2 Massive Stallwände durch Wickellüftungen ersetzen.

Von einer Hochleistungskuh werden an einem warmen Tag rund 30 Kilowatt an Wärme produziert und etwa 40 Liter Wasser über die Atmung und die Haut abgegeben. Je nach Herdengröße ist das eine hohe Menge an Wärme und Wasser, die sich auf das Stallklima auswirkt. Wickellüftungen (Curtains) ermöglichen das großflächige Öffnen der Seitenwände. So wird eine intensive Durchlüftung des Stalles erreicht. Die Temperaturen und die Luftfeuchte im Stall sinken. Die Gebäudestatik und die Frostsicherheit im Stall sind zu beachten.

3 Stalldächer dämmen, Lichtplatten ersetzen.

Nicht gedämmte Dächer aus Blech oder Eternitplatten führen an heißen Tagen zu massiven Temperaturerhöhungen im Stall. Bei Außentemperaturen von 30 Grad können die Temperaturen an der Dachinnenseite bis zu 50 Grad betragen. Dieser Hitzeeintrag über die Dächer belastet die Kühe zusätzlich. Auch Lichtplatten in der Dachfläche heizen das Stallgebäude zusätzlich auf. Dämmmaßnahmen oder das Anbringen von Holzverschalungen an der Dachinnenseite können den Hitzeeintrag von oben wesentlich senken. Im Bedarfsfall sollten Bausachverständige bei der Planung unterstützen. Jetzt ist die ideale Zeit, um den Stall für den Sommer fit zu machen!

Alfred Fischer-Colbrie



Genügend Tränken mit sauberem Wasser sind unverzichtbar.
ARBEITSKREIS MILCH



Beim Einbau von Ventilatoren sollten einige Grundregeln beachtet werden.
ARBEITSKREIS MILCH



Mit einer Untersichtschalung kann der Hitzeeintrag über das Dach wesentlich gemindert werden.
ARBEITSKREIS MILCH



Offene Seitenwände ermöglichen einen intensiven Austausch der Stallluft.
ARBEITSKREIS MILCH

Nährstoffe

desto eher wird sie mit diesem Stress fertig. Mängel werden erst spät sichtbar.

ger aufgeteilt werden können, umso widerstandsfähiger wird die Grasnarbe. Dabei gelten die Grundregeln „im Frühjahr mehr, zum Herbst hin weniger“

5,2 liegen. Auf schweren Böden und bei intensiver Nutzung jedoch deutlich darüber, da die hier eingesetzten Zuchtgräser und Kleearten sensibler reagieren.

Für eine pH-Wert-Stabilisierung ist eine regelmäßige Kalkung notwendig, die für die meisten Grünlandstandorte mit etwa 1.000 bis 1.500 Kilo pro Hektar alle drei bis fünf Jahre in Form von kohlen-sauren Kalken erfolgen kann. Eine notwendige Aufkalkung ist mit Bodenuntersuchungen feststellbar. Erfahrungsgemäß sind viele Grünlandstandorte – auch über Kalkgestein – aufgrund der jahrelangen Vernachlässigung der Kalkung und nicht bedarfsgerechter Düngung im Oberboden auf einen pH-Wert unter 5,0 gefallen. Organischer Dünger wirkt auch als Säurepuffer im Boden und wirkt der Versauerung entgegen.

In Bezug auf Engerlinge ist es wichtig, die auftretenden Käferarten (*rechts*) zu unterscheiden.

Wolfgang Angeringer
Marlene Karrer

Die intensivere Nutzung der Wiesen, Trockenheit und Engerlinge setzen dem Grünland zu.

Wolfgang Angeringer
Landeskammer

und zu jedem Aufwuchs „komm oft, bring wenig“. Die Futterpflanzen benötigen dann für die Nährstoffaufnahme weniger Wasser. Für einen Aufwuchs kommt diese Menge in Form von Leguminosensfixierung, Lufteintrag und Niederschlägen zusammen.

Stabiler pH-Wert

Für eine gute Verfügbarkeit der Nährstoffe im Boden (vor allem Phosphor) soll der pH-Wert als Maß für die Bodenreaktion über

DIE SAAT
MEHR VOM FELD

JETZT NEU!
Fachblatt Grünland mit ÖAG-Infos 2020-22.
Anfordern auf www.diesaat.at.

QUALITÄTS-SAATGUTMISCHUNGEN

Mit den DIE SAAT ÖAG-Qualitätsmischungen säen Sie größte Sicherheit im Grünland. Speziell für Österreich ausgewählte Sorten stehen für hohe Erträge und ausgezeichnete Qualität. Hochwertiges Grundfutter ist die Basis für Ihren Betriebserfolg am Feld und im Stall.

VON DER ÖAG* EMPFOHLEN UND AUF AMPFERFREIHEIT IN 100 G KONTROLLIERT FÜR:

- › Dauer- und Wechselgrünland
- › Nach- und Übersaat
- › Feldfutter

DIE SAAT ist der einzige Produzent von ÖAG-kontrollierten Qualitäts-saatgutmischungen in Österreich.

* Österreichische Arbeitsgemeinschaft für Grünland und Viehwirtschaft

Engerlinge

Engerlinge können ernste Narbenschäden im Grünland verursachen. Es handelt sich dabei um die Larven von Maikäfer, Gartenlaubkäfer sowie des gerippten Brachkäfers (Junikäfer). In Jahren mit starkem Hochzeitsflug können je nach Käferart die Schäden im Grünland bereits im Spätsommer des gleichen Jahres oder mit einer Zeitverzögerung von bis zu vier Jahren auftreten.

Maikäfer

Der Maikäfer besitzt drei Larvenstadien. Der gesamte Entwicklungszyklus beträgt drei bis fünf Jahre. Die Käfer erreichen eine Größe von bis zu 30 Millimeter, ihre Engerlinge bis zu 65 Millimeter. Der Käfer besitzt eine schwarze Grundfärbung, die



Deckflügel, Beine und Fühler sind braun. Die Hauptflugzeit tritt Anfang Mai auf. Fraßschäden entstehen besonders im ersten Jahr ab August bis Oktober; im zweiten und dritten Jahr ab Juni bis Oktober; im vierten Jahr ab Mai bis Juni.

Gartenlaubkäfer

Auch hier gibt es drei Larvenstadien, diese Art benötigt dafür aber nur ein Jahr. Die Deckflügel der erwachsenen Käfer sind braun, Kopf, Halsschild und Unterseite sind metallisch grünlich. Die



Größe der Käfer beträgt bis zu elf Millimeter, Engerlinge erreichen eine Größe von 30 Millimetern. Die Hauptflugzeit ist ab Mitte Mai. Massive Schäden treten bei Befall ab Mitte August auf.

Gerippter Brachkäfer

Der Gerippte Brachkäfer macht einen zweijährigen Entwicklungszyklus durch. Die Käfer sind gelbbraun bis braun gefärbt und erreichen eine Länge bis zu 18 Mil-



limeter. Der Hauptflug findet von Ende Juni bis Mitte August statt. Schäden durch Wurzelfraß treten durch die bis zu 50 Millimeter großen Engerlinge auf: im ersten Jahr ab August; im zweiten Jahr ab Juni bis September.



Grünland braucht nach jedem Aufwuchs zehn bis 15 Kubikmeter Gülle oder zehn bis 20 Kubikmeter Mist.

ANGERINGER

Wiesen gekonnt und richtig rekultivieren

Hinweise für die Frühjahrs-Nachsaat und Qualitätssaatgut.

Ist die Grasnarbe durch Trockenheits- oder Engerlingschäden zerstört und lückig, empfiehlt sich eine Nachsaat mit entsprechenden Grünlandmischungen. Voraussetzung für eine Nachsaat im Frühjahr ist dabei eine offene Grasnarbe (Lückigkeit über 30 Prozent, zwei Handflächenbreit) und ein rechtzeitiger Schröpfschnitt nach etwa vier Wochen. Alternativ kann auch eine Vorweide zur Ansaat durchgeführt werden (innerhalb von zehn Tagen), der Verbiss fördert die Bestockung der Gräser, drückt die Grassamen an und hält die Altnarbe zurück. Für ei-

nen raschen Aufgang ist walzen günstig, was aber besonders am Hang nicht immer gut möglich ist. Hinsichtlich Sätechnik hat sich bei der Nachsaat die breite Ablage knapp über dem Boden bewährt, beispielsweise als Aufbau auf einen Striegel. Bei Grünlandsaaten gibt es mehrere Qualitätsstufen, wobei der Standard „Österreichischer Mischungsrahmen“ dringend empfohlen wird. Erkennbar sind diese Mischungen am rot-weiß-roten Saatgut Austria Logo am Sackanhänger. Bei diesen Mischungen ist die Zusammensetzung hinsichtlich der Arten vorge-

geben. Jene Arten, die in Österreich keine Bedeutung haben, sind hier nicht enthalten. Saatgut-Austria-Mischungen sind an den bekannten Abkürzungen wie A, B, C, NA oder NI erkennbar und werden von allen Firmen, die Grünlandsaatgut vertreiben, angeboten. Zusätz-

liche Standards, wie Kontrolle auf Ampferfreiheit und Sortenauswahl (beispielsweise Anteil österreichischer Sorten) können zwischen den Saatgut anbietern variieren.

Wolfgang Angeringer
Marlene Karrer



Frühjahrsnachsaat benötigt eine offene Grasnarbe und einen rechtzeitigen Schröpfschnitt.

WAGNER

Feldfutter & Dauergrünland

- angepasste Mischungen für alle Lagen
- standortangepasste Sortenwahl
- 100 % Ampferfreiheit in der Saatgutprobe von 100 g

Information und Beratung

Michael TRAXL
Tel: 0732/ 389 00-1279
michael.traxl@saatbau.com

www.saatbau.com



Rindermarkt



Marktvorschau

13. März bis 12. April

Nutzrinder/Kälber	
17.3.	Traboch, 11 Uhr
24.3.	Greinbach, 11 Uhr
31.3.	Traboch, 11 Uhr
7.4.	Greinbach, 11 Uhr
Zuchtschafe	
21.3.	Traboch, 11 Uhr

EU-Marktpreise

Jungstierfleisch R in Euro/100 kg Schlachtgewicht, kalt, Woche vom 24. Februar bis 1. März

		Tendenz/Woche
Dänemark	338,03	+2,79
Deutschland	374,27	+0,66
Spanien	366,85	+0,76
Frankreich	381,44	-1,32
Italien	358,90	-11,0
Österreich	364,08	+0,28
Polen	304,12	-2,98
Portugal	371,05	-6,26
Slowenien	336,13	-0,16
EU-28 Ø	362,07	-1,17

QUELLE: EUROPÄISCHE KOMMISSION

AMA-Preise frei Rampe Schlachthof

24.2. bis 1.3., inkl. Transport sowie Zu- und Abschläge

	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	3,92	3,02	3,88
	Tendenz	±0,00	+0,01	+0,04
U	Durchschnitt	3,86	2,95	3,66
	Tendenz	+0,02	+0,02	+0,02
R	Durchschnitt	3,73	2,80	3,48
	Tendenz	-0,01	+0,03	-0,02
O	Durchschnitt	3,35	2,44	2,83
	Tendenz	+0,02	-0,01	-0,04
E-P	Durchschnitt	3,81	2,66	3,54
	Tendenz	+0,01	+0,01	+0,01

ERMITTLUNG LAUT AMA, VIEHMELDEVO BGBl. 255/2014

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 24. Februar bis 1. März

Kategorie	Ø-Preis	Tendenz
Schlachtkälber	5,75	-0,32

Rindernotierungen, 9. bis 14. März

EZG Rind, Qualitätsklasse R, Fettklasse 2/3, in Euro je kg, exklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	3,43/3,47
Ochsen (300/440)	3,43/3,47
Kühe (300/420)	2,30/2,47
Kalbin (250/370)	2,97
Programmkalbin (245/323)	3,43
Schlachtkälber (80/110)	5,30

Zuschläge in Cent: AMA: Stier: -18 M. 36, -20 M. 29; Ochse -30 M. 25, Kalbin -24 M. 1t. Kalbinnenpreismaske 49; Schlachtkälber 20 Jungstier -21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 57, Kuh 33, Kalbin 65, M gentechn.frei: Kuh 20, Kalbin ab 24 M. 15

Notierung Spezialprogramme

ALMO R3 (340/420), 20-36 Monate	4,40
Aufschlag U	0,15
Styriabeef, Proj. R2 (ab 190 / 200 kg)	4,85
Murbodner-Ochse (EZG)	4,60

Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, März, auflaufend bis KW 10, inklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	3,99	-	-
U	3,81	2,87	3,85
R	3,77	2,61	3,67
O	-	2,24	2,57
Summe E-P	3,81	2,49	3,71
Tendenz	+0,04	+0,14	+0,02

Lebendvermarktung

2. bis 8. März, inkl. Vermarktungsgebühren

Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	757,2	1,36	-0,02
Kalbinnen	430,4	2,04	+0,03
Einsteller	351,3	2,29	-0,13
Stierkälber	121,9	4,04	+0,15
Kuhkälber	114,3	3,45	+0,24
Kälber gesamt	120,5	3,94	+0,18

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE



Biodiversitätsflächen auf Grünland sind einmal zu mähen. Ein flächiger Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist nicht gestattet.

Biodiversitätsflächen richtig bewirtschaften

Was zu tun ist, wenn auf dem Acker oder auf Grünland Biodiversitätsflächen angelegt werden.

Bei der Öpul-Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ ist unter anderem die Anlage einer Biodiversitätsfläche verpflichtend. Ab zwei Hektar Acker- und gemähter Grünlandfläche sind auf zumindest fünf Prozent der gesamten Acker- und gemähten Grünlandflächen Biodiversitätsflächen anzulegen.

Betriebe unter 15 Hektar Ackerfläche können frei wählen, ob sie die geforderten Biodiversitätsflächen von mindestens fünf Prozent entweder am Acker oder auf gemähten Grünlandflächen anlegen. Ab einer Ackerfläche von 15 Hektar sind die Biodiversitätsflächen so anzulegen, dass auf zumindest fünf Prozent der

Ackerflächen Biodiversitätsflächen vorhanden sind. Die Auflagen für Biodiversitätsflächen auf Ackerflächen sind:

Ackerflächen

Die Anlage von Biodiversitätsflächen auf Ackerflächen erfordert eine Neuansaat oder Einsaat mit mindestens vier insektenblütigen Mischungspartnern. Das hat bis spätestens 15. Mai des jeweiligen Kalenderjahres zu erfolgen.

Die Acker-Biodiversitätsfläche muss mindestens einmal, maximal zweimal im Jahr gemäht oder gehäckselt werden. Auf einer Hälfte ist Mähen oder Häckseln frühestens ab 1. August erlaubt, auf den anderen gibt es keine zeitliche Einschränkung. Das Mähgut darf verbracht und genutzt werden.

Auf Acker-Biodiversitätsflächen dürfen Pflanzenschutzmittel und Dünger (inklusive Kalkung) nicht eingesetzt werden. Dies gilt vom 1.

Jänner des Jahres der ersten Angabe als Biodiversitätsfläche im Mehrfachantrag-Flächen bis zum Umbruch oder zur anderweitigen Deklaration der Flächen. Eine Punktbekämpfung mit Pflanzenschutzmitteln ist ebenfalls nicht erlaubt.

Ein Umbruch ist frühestens ab 15. September des zweiten Jahres erlaubt (Beispiel: bei erstmaliger Beantragung im Mehrfachantrag-Flächen 2019 daher frühestens ab 15. September 2020). Wird die Biodiversitätsfläche länger als zwei Jahre im Mehrfachantrag-Flächen beantragt, ist der 15. September des jeweiligen Jahres frühester Umbruchstermin.

Die Beseitigung von geförderten Biodiversitätsflächen darf nur mechanisch erfolgen: Pflug, Grubber, Kreiselegge, Scheibenegge, Messerwalze.

Grünland

Auflagen für Biodiversitätsflächen auf Grünland:

Die erste Mahd darf frühestens mit der zweiten Mahd von vergleichbaren Schlägen erfolgen (frühestens jedoch ab 1. Juni). Unabhängig davon ist eine Mahd ab dem 1. Juli jedenfalls zulässig. Es gibt keine Nutzungsbeschränkungen.

Sie muss zumindest einmal gemäht werden (Mähgut ist abzutransportieren!). Ein Häckseln oder Beweiden vor der ersten Mahd ist nicht erlaubt, danach schon.

Flächiger Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist nicht gestattet, eine Punktbekämpfung ist jedoch erlaubt.

Eine Düngung vor der ersten Mahd ist nicht möglich. Das Düngeverbot gilt vom 1. Jänner bis zur ersten Mahd.

Die Grünland-Biodiversitätsfläche ist während des gesamten Verpflichtungszeitraumes (bis 2020) am gleichen Standort zu belassen.

Markus Gölles

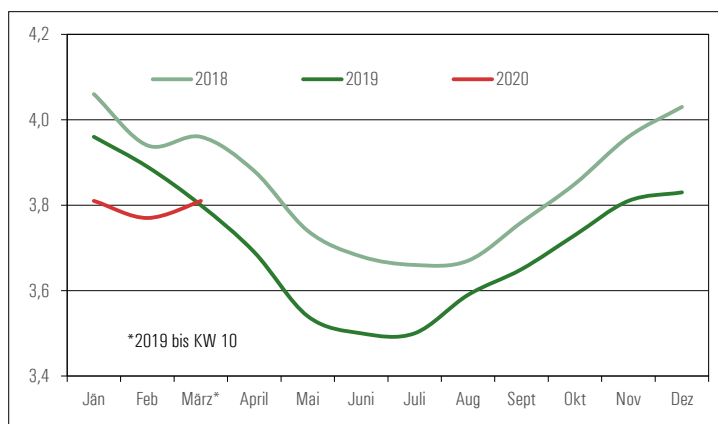
Rindermarkt



Schlachtstiere

in Euro je Kilogramm, Durchschnitt aller Klassen, inkl. Zu-/Abschläge

Grafik: LK



Biokuhsegment aufgewertet

Weiterhin schaumgebremst entwickelt sich der Schlachtstierbereich, der Handel verliert derzeit etwas an Schwung. Der Preisdruck nimmt im Fleischhandel vor allem bei Edelteilen zu, während Faschiertes und

Suppenfleisch gefragter sind. Bei den Schlachtkühen ist das Angebot generell nicht übermäßig groß. Vor allem werden Biotiere immer wieder besser honoriert, dies bestätigen auch die Notierungen.



Ehrung für Almbauern

Präsident Franz Titschenbacher dankte beim steirischen Almbauerntag in Gröbming allen Almbauern für das Engagement, mit dem sie ihre Bergweiden pflegen. Geehrt wurde für zehn Almsommer **Viktoria Brandner**. 20 Sommer auf der Alm verbrachten **Luise** und **Ernst Tadler**. Für stolze 40 Almsommer erhielt **Maria Ebner** eine Ehrenurkunde. **Emma Scherz** wurde für die 24-jährige Mitarbeit bei der Agrargemeinschaft Kainach ausgezeichnet. Weiters wurden die langjährigen Vorstandsmitglieder **Martina Ebenschweiger**, **Walter Schmiedhofer** und **Richard Frena** geehrt.

Waldhygiene bremst die Borkenkäfer-Gefahr

Fehlende Winterniederschläge und einzelne im gesamten Land verteilte Windwürfe erhöhen die Borkenkäfergefahr und machen vor allem der Fichte zu schaffen.

Heuer wurde der wärmste Jänner seit 140 Jahren gemessen. Die fehlende Winterfeuchtigkeit im Waldboden schwächt vor allem die flachwurzelnde Fichte. Durch die Windwurfereignisse der letzten Wochen wird fein verteilt bruttaugliches Material angeboten. Werden diese geworfenen Bäume übersehen, kann sich eine sehr starke erste Borkenkäfergeneration entwickeln.

Die Fichtenborkenkäfer beginnen ihren Flug im Frühjahr ab Temperaturen von 16 Grad Celsius. Der geschwächte oder kranke Baum sendet spezifische Duftstoffe aus, die die Borkenkäfer (männliche Pionierkäfer) anlocken. Diese senden Sexualduftstoffe aus und

locken die weiblichen Käfer an. Die Entwicklungsdauer von der Eiablage bis zum Ausflug der Jungkäfer der ersten Generation dauert witterungsabhängig zwischen sechs bis acht Wochen. Können in diesem Zeitraum befallene Stämme rechtzeitig abtransportiert und im Sägewerk entrindet werden, wird eine Massenvermehrung verhindert. Die erfolgreiche Bekämpfung des Frühjahrsbefalls ist für die Verhinderung einer Massenvermehrung entscheidend.

Waldhygiene

Die Waldbestände sind jetzt sorgfältig auf geworfene oder gebrochene Bäume zu kontrollieren. In gut erreichbaren Lagen können diese Stämme auch als Fangbäume vorbereitet und markiert werden. Eine wöchentliche Kontrolle dieser Bäume ist notwendig und nach erkennbarem Befall (Bohrmehl an der Rinde) sind diese Stämme sofort aus dem

Wald zu entfernen. Jetzt können auch frisch befallene Bäume am Bohrmehlauswurf an der Stammrinde oder an Nadelvergilbungen erkannt werden. Die sorgfältige Aufarbeitung dieser sichtbar gewordenen Käferbäume muss unverzüglich erfolgen.

Bekämpfung

Neben der sofortigen Aufarbeitung und Abfrachtung aus dem Wald können befallene Stämme mit Insektiziden behandelt werden. Dabei ist aber auf die relativ kurze Wirkungsdauer von wenigen Wochen und auf die sorgfältige und umweltschonende Ausbringung zu achten. Am Markt werden auch mit Wirkstoffen verwobene Netze angeboten, mit denen lagerndes Holz verpackt werden kann, um ein Ausfliegen auf angrenzende Waldbestände zu verhindern. Die klassischen Lockstofffallen dienen eher der Überwachung der Schwärmzeiten als der flä-

chigen Bekämpfung. Diese Lockstoffe dürfen auch nicht zu nahe am Waldbestand aufgestellt werden, damit kein Befall an stehenden Bäumen verursacht wird.

Josef Krogger

Was zu tun ist

- 1 Sorgfältige Kontrolle** aller Bestände, besonders wo Einzelwürfe aufgetreten sind und des noch lagernden Rundholzes
- 2 Befallenes Material** sofort aufarbeiten und aus dem Wald abtransportieren.
- 3 Fangbäume** in Absprache mit der Bezirksforstinspektion auslegen
- 4 Weisen** Sie Waldnachbarn auf frische Befalls-herde hin



Ab Temperaturen von rund 16 Grad kommen die Pionierkäfer aus ihrem Winterquartier im Boden und befallen schwächelnde Bäume

MICHAEL SCHWAB

Übertragung von Zahlungsansprüchen

Direktzahlungen: Alles rund über die mögliche Weitergabe von Zahlungsansprüchen

Zahlungsansprüche (ZA) für die Direktzahlungen können bis 15. Mai 2020 übertragen werden. Im Zuge der Nachreichfrist (9. Juni 2020) eingebrachte Übertragungen von Zahlungsansprüchen werden um ein Prozent je Werktag gekürzt, Anträge nach dem 9. Juni können nicht mehr berücksichtigt werden. Zahlungsansprüche können mittels Übertragungsformular oder im Zuge eines Bewirtschafterwechsels übertragen werden. Die Übertragung kann „mit Flächenweitergabe“, „Kauf ohne Flächenweitergabe“ sowie durch eine Kombination „mit und ohne Flächenweitergabe“ erfolgen.

Pacht oder Kauf

Bei Bewirtschaftungsänderung (Zu- oder Verpachtungen, Flächenkauf usw.) kann im Einvernehmen des bisherigen Bewirtschafter der Flächen eine Übertragung von Zahlungsansprüchen mit Flächenweitergabe durchgeführt werden. Damit kann der Übernehmer der Zahlungsansprüche für diese zusätzlichen Flächen auch

Zahlungsansprüche nutzen. Voraussetzung ist, dass diese Flächen vom Übernehmer der Zahlungsansprüche im Mehrfachantrag-Flächen 2020 (MFA) beantragt werden. Ein entsprechender Abgleich (MFA 2019 des Übergebers und MFA 2020 des Übernehmers) wird von der AMA durchgeführt.

Übergabe ohne Fläche

Liegt der Übertragung der Zahlungsansprüche keine Flächenbewegung zugrunde, so wird das als „Übertragung von Zahlungsansprüchen ohne Flächenweitergabe“ bezeichnet. In diesen Fällen erfolgt ein Einbehalt von 30 Prozent der Zahlungsansprüche in die Nationale Reserve. Beispiel: Wird ein Zahlungsanspruch zu 203 Euro ohne Fläche übertragen, erhält der Empfänger 0,7 Zahlungsansprüche à 203 Euro.

„Mit und ohne Fläche“

Werden mehr Zahlungsansprüche als Fläche übertragen, so kann die Übertragung „mit und ohne Flächenweitergabe“ erfolgen. Dabei werden jene Zahlungsansprüche, für

die auch eine Fläche übertragen wird, zur Gänze übertragen. Zahlungsansprüche für die keine Fläche übertragen wird, werden um 30 Prozent gekürzt. Beispiel: Übertragen werden zwei Zahlungsansprüche à 203 Euro mit einem Hektar beihilfefähiger Fläche. Der Empfänger erhält 1,7 Zahlungsansprüche à 203 Euro: ein Zahlungsanspruch für die Übertragung mit Fläche und 0,7 für die Übertragung ohne Fläche.

„Verzögerte Wirkung“

Wurde die Übertragung 2019 nicht durchgeführt, obwohl Flächen im Antragsjahr 2019 übertragen wurden, so besteht für 2020 die Möglichkeit einer Übertragung „mit verzögerter Wirkung“. Hier ist eine Übertragung „mit Flächenweitergabe“ für das Antragsjahr 2020 ohne Einbehalt möglich, obwohl für 2020 keine Flächen übertragen werden. Ein entsprechender Nachweis (Pacht-/Kaufvertrag) muss jedoch der AMA übermittelt werden.

Werden zwei Jahre hintereinander nicht alle Zahlungsansprüche genutzt, verfällt diese

Anzahl der Zahlungsansprüche in die Nationale Reserve. Daher sollten ungenutzte Zahlungsansprüche übertragen werden, weil weniger Flächen als Zahlungsansprüche zur Verfügung stehen.

Formulare im Internet

Das Formular für die Übertragung kann auch vom übernehmenden Bewirtschafter selbstständig über eAMA (www.eama.at) hochgeladen werden. Darüber hinaus können auch die Anträge „Antrag auf Zuweisung von Zahlungsansprüchen aus der Nationalen Reserve“ und „Antrag auf Anerkennung als Härtefall“ direkt über eAMA gestellt werden. Jede Übertragung wird von der AMA als dauerhaft betrachtet.

Eine Rückübertragung ist bei Ende der Übertragung (Beispiel: Pachtende) neuerlich anzuzeigen. Zahlungsansprüche können mit Ausnahme eines Bewirtschafterwechsels nur einmal im Jahr übertragen werden – beim Bewirtschafterwechsel jederzeit.

Markus Gölles

PSS
Pfeiffer Sicherheitssysteme

X-treme Vario



Leicht und anpassungsfähig

Die Stretchjacke **X-treme Vario** ist eine robuste Ganzjahresjacke, die je nach Jahreszeit als Jacke oder Weste getragen werden kann.

Gratis
KATALOG
unter:
Tel. +49 7478
929029-0

X-treme Vectran



Unsere Antwort auf Dornen

Die Schnitzzuschutzhose **X-treme Vectran** besitzt einen stabilen Oberstoff aus **Vectran**. Dies ist eine synthetisch hergestellte Hightech-Faser. Wir erreichen somit eine enorme Reißfestigkeit bei geringstem Gewicht.

Schnitzzuschutz
MADE IN
GERMANY

Erhältlich bei:

FAHRINGER
Technik Center

8951 Trautenfels 59
Tel. +43 3682 222 72
Fax +43 3682 226 25
E-Mail info@fahringer.at

Holzmarkt

Rundholzpreise

frei Straße, Fichte ABC, 2a+ FMO oder FOO

Oststeiermark	83 – 85
Weststeiermark	82 – 85
Mur/Mürztal	83 – 86
Oberes Murtal	83 – 86
Ennstal u. Salzkammergut	83 – 86
Braunbloche, Cx, 2a+	46 – 53
Schwachbloche, 1b	63 – 71
Zerspaner, 1a	40 – 45
Langholz, ABC	87 – 94
Sonstiges Nadelholz ABC 2a+	
Lärche	107–127
Kiefer	50 – 59
Industrieholz, FMM	
Fi/Ta-Schleifholz	40 – 42
Fi/Ta-Faserholz	28 – 33



Gesamtsieger Limousin Stiere Heinrich Ertl BAUMANN

Fleischrinderzucht auf hohem Niveau

Die über 70 Aussteller aus sieben Bundesländern brachten über 120 Tiere zur Genostar Fleischrinderschau. Es wurde dabei die Rassevielfalt der Fleisch- und Generhaltungsrasen durch elf Rassen eindrucksvoll dargestellt. Der Limousin Zuchtbetrieb Ertl Heinrich aus Pöls-Oberkurzheim konnte den Gesamtsieger als auch den Gesamtreservesieger bei den Kalbinnen für sich entscheiden und stellte auch den Gesamtsieger bei den Limousin Stieren. In der großen Gruppe der Charolais Tiere sicherte sich Hyden Franz Gabriel aus Passail den Gesamtreservesieg mit dem Stier *Aaron*. Unter den Fleckvieh Kalbinnen konnte sich Reinbacher Veronika mit *Lilibeth* vor Pirker Franz und Koiner Anna mit *Nikosia* durchsetzen. Bei den seltenen Rassen konnte sich bei der Rasse Murbodner der Betrieb Fuchsbichler Anna aus Geiststhal über den Gesamtsieg mit dem Stier *Aurelian* freuen. Die Gesamtreservesiegerin der Murbodner Kalbinnen kam ebenfalls aus der Steiermark, vom Zuchtbetrieb Reiter Julia aus Tragöss. Bei den Pustertaler Sprintzen stammte die Gesamtsiegerin *Teres PSR* aus dem Zuchtbetrieb Hofer Johann, Wenigzell und die Gesamtreservesiegerin *Ute PSS* aus dem Zuchtbetrieb Eder Birgit und Franz, Mariazell. Die Gruppe der Tux-Zillertaler wurde von Emmerstorfer Barbara, Tragöss präsentiert, *PLK Jonathea* und *PLK Jamilia* wurden zur Gesamtsiegerin und Gesamtreservesiegerin gekürt. (FrPi)

Schweinemarkt

Notierungen EZG Styriabrid

5. bis 11. März, Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge

Basispreis ab Hof	1,89
Basispreis Zuchtsauen	1,57

ST-Ferkel

9. bis 15. März, in Euro je Kilo, bis 25 kg

ST- und System-Ferkel	3,55
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

Erhobene steir. Erzeugerpreise

27. Februar bis 4. März

S	Ø-Preis	2,14
	Tendenz	+0,06
E	Ø-Preis	2,03
	Tendenz	+0,06
U	Ø-Preis	1,80
	Tendenz	+0,05
R	Ø-Preis	1,70
	Tendenz	+0,06
Su	S-P	2,10
	Tendenz	+0,06
Zucht	Ø-Preis	1,59
	Tendenz	+0,06

INKL. EVENTUELLER ZU- UND ABSCHLÄGE

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q; EK

	Woche 9	Vorwoche
EU	192,92	+3,94
Österreich	200,97	+5,76
Deutschland	205,40	+5,89
Niederlande	178,89	+4,38
Dänemark	203,18	+0,82

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Großer Tag der Jung-Züchter

Beim „Tag der Jungzüchter“ in Greinbach bestach der Nachwuchs mit Wissen, Können und Gefühl

Es ist das harmonische Zusammenspiel zwischen Mensch und Tier, was eine professionelle Vorführung ausmacht. Und da wurde den 900 Besuchern im Vermarktungszentrum Greinbach beim zweiten „Tag der Jungzüchter“ einiges geboten. Dementsprechend gefordert waren die beiden Preisrichter Josef Berger aus Salzburg und Hannes Neuner aus Tirol. Sie mussten die besten Vorführer und die schönsten Typ Tiere ermitteln. Und um den Titel des Vorführ-Champions 2020 ritterten nicht weniger als 140 Teilnehmer im Alter zwischen 10 und 28 Jahren. Besonderes Au-

genmerk legten die Preisrichter auf die Einhaltung der österreichische Vorführrichtlinien. Dazu kamen harmonisches Arbeiten, perfektes Handling sowie ruhiges Auftreten mit

dem Tier. Und da war der Jungzüchterclub Braunvieh Murtal unschlagbar. Die Vorführerinnen Loreen Lerch, Magdalena Schachner und Magdalena Paar begeisterten Preisrichter,

Publikum und auch Ehrengäste wie Landtagsabgeordneten Hubert Lang sowie Kammerobmann Herbert Lebitsch. Die Schulwertung entschied die LFS Kobenz für sich.



FRITZ BAUMANN



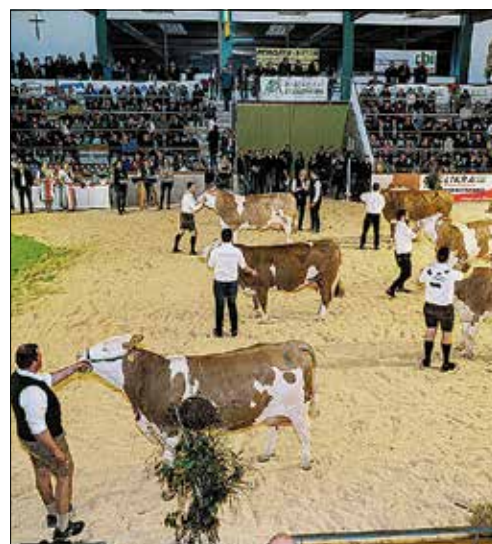
Jungzüchter begeisterten Preisrichter und Publikum mit Vorführ-Wissen und Gespür für die Tiere.

Alle Typ-Champions im Überblick

Vorführer	Rasse	Tier	Besitzer
Thomas Klepeis	Fleckvieh A	BAUXI (HERZBUBE x MANTON)	Landw. Fachschule Hatzendorf (Fehring)
Michael Feldbaumer	Fleckvieh Kreuzungstiere	HAPPYSAY (JU RED x HERZ)	Feldbaumer Andrea und Peter (Seckau)
Paul Tonhofer	Braunvieh	BREXIT (NORWIN x BLOOMING)	Riegler Hubert (Mürzzuschlag)
Magdalena Schachner	Holstein	MILKA- ET (ARINO RED x JOYBOY RED)	Bernhard Schachner (St. Michael)
Sophie Moser	Jersey	MAY (BELLMAN x VJ HUSKY)	Moser Martina und Rene (St. Stefanob Leoben)
Felix Freidl	Fleischrinder	STORY (MAXL x BARI)	Landw. Fachschule Grottenhof (Graz)

64 Top-Kühe und volles Haus

Bei der Wechselland-Schau wurden 64 erstklassige Tiere in 12 Gruppen präsentiert



Aufmarsch der Kühe begeisterte Preisrichter und Publikum.



FOTO BAUMANN

Für passionierte Fleckviehzüchter ist die Wechselland-schau mittlerweile zu einem Pflichttermin geworden. Und das sorgte dafür, dass bei der dritten Auflage am Samstag, 7. März, die Greinbachhalle bis zum Bersten gefüllt war. Nicht zuletzt ist diese Veranstaltung auch eine Kaderschmiede, denn 2013 entstammte der Wechselland-Schau die spätere Bundessiegerin.

Präsentiert wurden insgesamt 64 Tiere aus der Region Wechselland, die die Gebiete von zehn Viehzuchtgenossenschaften des Bezirkes Hartberg in der Steiermark, Ober-

wart im Burgenland und der Buckligen Welt in Niederösterreich umfasst. Die Tiere wurden in 12 verschiedenen Gruppen präsentiert, diese reichten etwa von der Gruppe Jungkühe über Viertkalsbkühe bis hin zu Fleckviehkreuzungs-Kühen.

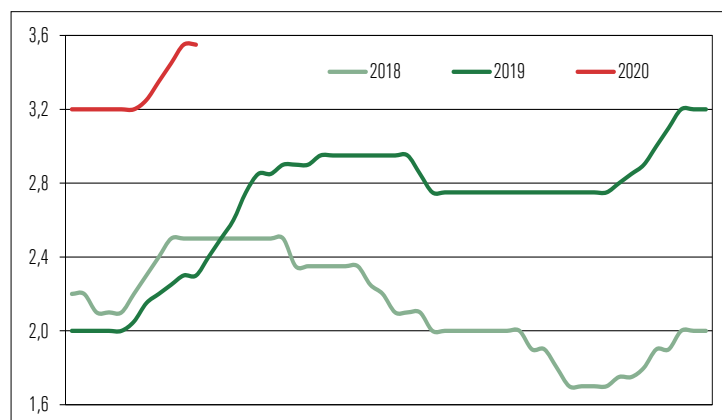
Für große Bewunderung seitens der Preisrichter und des Publikums sorgte eine Gruppe von drei Kühen, die schon neun und elf Kälber geboren haben und deren Lebensleistung bei mehr als 77.000 kg Milch liegt. Gute Voraussetzungen also, für die Bundesfleckschau im September in Freitadt in Oberösterreich.

Schweinemarkt

Ferkelnotierung ST-Basispreis

in Euro je Kilogramm

Grafik: LK



Marktstabilisierung auf hohem Niveau

Nach den mehrmaligen Preisanstiegen bis Anfang März scheint sich der Aufwärtstrend abzuflachen. Daher stabilisieren sich die Preisniveaus innerhalb der EU auf hohem Niveau. Das verfügbare Angebot an

Schlachtschweinen ist weiterhin geringer als das Kaufinteresse. Dennoch hat das Kaufinteresse merklich nachgelassen. Offen ist vor allem, wann sich der Export in Richtung Asien wieder normalisiert.



Gesamtsieger männlich (Widder): Edgar Wernacher, August Hölbling, Peter Zierler, Norbert Flicker, Florian Untersweg (v.l.)

FOTO BAUMANN/SZZV

Steirer-Schafe sind top!

Schafschau: Steirische Qualität hat überzeugt

Rund 50 Zuchtbetriebe, 13 verschiedene Rassen und insgesamt 220 Tiere - das sind die beeindruckenden Zahlen rund um die 2. Steiermark-Schafschau in der Rinderzuchthalle Traboch. Dabei wurde der steirischen Schafzucht von den erfahrenen Preisrichtern ein ausgezeichnetes Zeugnis ausgestellt. Besonders hervorzuheben ist die hervorragende

Qualität der am stärksten vertretenen Rassen Tiroler Bergschaf und Braunes Bergschaf. Aber auch die Rassen Merinolandschaf und Jura stellten hervorragende Siebertiere. Besondere Programmpunkte war wieder die Jungzüchterpräsentation und die Bambinivorführung. Eine Wollausstellung mit Wollworkshop rundete die Schau ab.



Das Beste aus zwei Welten: Digitale Services und persönliche Finanzberatung in den Raiffeisenbanken. RLB

25.000 neue Kunden vertrauen Raiffeisen

2019 brachte erfreuliche Erfolge, die Herausforderungen für regionale Banken werden allerdings nicht geringer.

Sowohl bei den Kundenzahlen als auch beim Kreditvolumen hat Raiffeisen in der Steiermark neue Rekordwerte erreicht. „Es ist Raiffeisen sehr gut gelungen, die anspruchsvollen Rahmenbedingungen wie Nullzinsumfeld, Regulierung und Digitalisierung zu meistern. Eine wichtige Basis für die Zukunft, denn der Druck auf Regionalbanken wird 2020 weiter zunehmen“, so RLB-Generaldirektor Martin Schaller.

Marktführung wurde ausgebaut

Bei den Unternehmen gewann die Bankengruppe über 3.000 neue Kunden dazu, womit nun fast 70.000 Geschäftsbeziehungen zu Unternehmen unterhalten werden.

Bei den Privatkunden ist es ein Zuwachs von 22.000 neuen Kunden, in Summe sind es in diesem Segment rund 756.000 Kundenbeziehungen. „Kunden schätzen es, wenn sie sowohl digitale Services als auch persönliche Beratung bei ihrer Bank in Anspruch nehmen können, wobei die Qualität der Beratung eine sehr hohe sein muss“, erklärt Schaller die erfreuliche Entwicklung. Im Privatkundensegment verstärkt Raiffeisen die persönliche Beratung durch „Digital Coaches“ für die zunehmenden technischen Fragen der Kunden.

Kreditvolumen: sechs Prozent gewachsen

Mit einem Gesamtvolumen von 16,1 Mrd. Euro mit Jahresende haben die gewährten Kredite einen neuen Höchststand

erreicht. Zwei Drittel gingen an Unternehmen, ein Drittel an Private. Damit sind es 2019 um 6% (2018: 7,8 %) oder absolut € 900 Millionen mehr. Pro Tag wurden rund € 12 Mio. Euro an neuen Krediten ermöglicht.

Bausparen: 27 Prozent mehr Darlehen

Das Nullzinsumfeld hat für den beliebten Bausparvertrag zuletzt kein leichtes Umfeld geboten. Nun scheint aber die Talsohle durchschritten, denn 2019 wurden in der RBG Steiermark mit rund 40.000 (+ 1%) wieder mehr neue Bausparverträge abgeschlossen. Mit in Summe 242.000 Bausparkunden und rund 40% Marktanteil hat Raiffeisen die führende Position behauptet. Besonders erfreulich entwickelten sich die Bauspardarlehen, deren Neuvolumen 2019 um 27% auf 183 Mio. Euro gestiegen ist. Kunden

schätzen daran vor allem niedrige Fixzinsen, die auf lange Laufzeiten gesichert sind.

Wertpapiere: Nachhaltigkeit bleibt im Trend

Aufgrund des anhaltenden Nullzins-Niveaus der Europäischen Zentralbank parken viele Kunden verfügbares Geld



„Die Mein ELBA-App ist die Nr. 1 in Österreich.“

Martin Schaller,
RLB Generaldirektor

kurzfristig am Giro- oder Onlinepar-Konto oder investieren es längerfristig in Wertpapiere. So haben einerseits die Giro- und Spareinlagen im Jahr 2019 um 4,5 Prozent zugenommen, andererseits ist das gesamte Wertpapier-Depotvolumen deutlich um 9 Prozent auf 3,85 Mrd. Euro gestiegen. Fast 40% des neuen Investmentvolumens floss 2019 in Nachhaltigkeitsfonds.

Digital und regional in die Zukunft

„Mit der ‚Digitalen Regionalbank‘ verfolgt die Raiffeisen Bankengruppe Steiermark ein sehr gutes Konzept für die Zukunft“, so Schaller und weiter: „Wir investieren in den Ausbau digitaler Lösungen – die Raiffeisen Banking App Mein ELBA ist Österreichs Nr. 1 – setzen aber auch weiterhin stark auf die persönliche Kundenbetreuung.“

Meine Bank

Heute



INTERVIEW

Corona-Virus: Unruhige Zeiten für Anleger?



Rainer Stelzer
Vorstandsdirektor RLB Steiermark

Was bewegt derzeit die Börsen?

Viele Anleger fragen sich derzeit, ob die rund 10-Jahre dauernden positiven Entwicklungen an den Börsen nun vorbei sind. Tatsächlich zeigen die aktuellen Entwicklungen, wie rasch Stimmungen und externe Faktoren auf den Kapitalmarkt einwirken. Den größten Risikofaktor stellt derzeit die COVID-19-Thematik dar. Die aktuell hohe Unsicherheit an den Märkten resultierte zuletzt in einem selten gesehenen Abverkauf verschiedenster Anlageformen, dem sich teilweise nicht einmal das als Krisenwährung gehandelte Gold entziehen konnte. Der Gipfel der negativen Nachrichtenlage zur Epidemie ist wohl noch nicht erreicht, was noch weitere Korrekturen bedeuten könnte.

Was raten Sie Anlegern?

In turbulenten Zeiten hat es sich bewährt, Ruhe zu bewahren und sich die persönlichen Anlageziele in Erinnerung zu rufen. An der Börse zu investieren heißt, langfristig Ertragschancen zu nutzen und zwischenzeitliche Wertschwankungen in Kauf zu nehmen. Langfristiges Anlegen ist kurzfristigem Wertpapierhandel immer vorzuziehen, da es auf Dauer unmöglich ist, den richtigen Ein- und Ausstiegszeitpunkt zu treffen. Wichtig ist zudem, regelmäßig zu investieren, etwa mit Fondssparen, denn damit werden auch günstige Kaufgelegenheiten genutzt. Die aktuellen Schwankungen sind keine neuen Erscheinungen, Kursrückgänge wurden langfristig aufgeholt oder sogar übertroffen. Für die konkrete Geldveranlagung gibt es keine Patentrezepte, denn diese erfolgt auf Basis der individuellen Situation am besten nach eingehender Beratung. Genau das ist der Vorteil für Raiffeisenkunden, die bei Ihrem persönlichen Berater sowie Spezialisten vor Ort Information aus erster Hand erhalten.

Mobil & sicher startet wieder

Die Veranstaltungreihe macht Station in 25 steirischen Gemeinden

Zum 15. Mal klärt Raiffeisen im Rahmen der jährlichen Veranstaltungsreihe „Mobil & Sicher“ Jugendliche über Gefahren

im Alltag auf. Schon mehr als 70.000 steirische Jugendliche im Alter von 13 und 14 Jahren haben teilgenommen,

auch heuer werden wieder rund 5.700 Schüler dabei sein. An den 25 Terminen verteilt auf die ganze Steiermark werden Workshops zu Themen wie Social Media, Verkehrssicherheit, Alkohol und Drogen abgehalten. Das Programm stärkt das Bewusstsein der Jugendlichen für Gefahren und fördert ihre Eigenverantwortung. Ein wichtiger Bereich ist auch die finanzielle Bildung, derer sich Raiffeisen annimmt. Nur 13 Prozent der steirischen Schüler behaupten laut einer Studie von sich, genügend Finanzwissen zu haben. Raiffeisen sensibilisiert bei „Mobil & sicher“ für die Themen Geldsparen und Schulden vermeiden und klärt über Kostenfallen im Internet auf.



Überschlagsimulator bei „Mobil & sicher“

RLB



Springfestival: ermäßigte Karten für Clubmitglieder

Raiffeisen Clubtermine

09.06.	Studentenbrunch, Zinzendorf., Graz
10.06.	RealTalk, Thalia-Bar, Graz
10.-13.06.	Nova Rock Festival, Nickelsdorf
10.-14.06.	Springfestival, Graz
12.06.-12.07.	Public Viewing, Karmeliterplatz, Graz
21.06.	Raiffeisen-Familientag, Mautern
03.07.	Clam Rock, Burg Clam, Oberösterreich
09.-11.07.	Electric Love Festival, Salzburging
20.-22.08.	FM4 Frequency, VAZ St. Pölten

Märkte



Getreideerzeugerpreise Steiermark

Erhoben frei Erfassungslager Großhandel, je t, KW 11

Futtergerste, ab HL 62	145 – 150
Futterweizen, ab HL 78	160 – 165
Mahlweizen, ab HL 78, 12,5 P.	180 – 185
Körnermais, interv.fähig	130 – 135
Sojabohne, Speisequalität	305 – 310

Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steirischen Landesproduktenhandel für die KW 11, ab Lager, je t

Sojaschrot 44% lose	370 – 375
Sojaschrot 44% lose, o.GT	400 – 405
Donausoja 44%	420 – 425
Sojaschrot 48% lose	405 – 410
Rapsschrot 35% lose	245 – 250

Börsenpreise Getreide

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

Mahlweizen	178
Sojaschrot, 45%	405 – 415
Sojaschrot, 44%, GVO	345 – 355
Sojaschrot, 49%, GVO	370 – 380
00Rapsschrot, 35%	225 – 235
Sonnenblumenschrot, 37%	225 – 235

Heu und Stroh

Erzeugerpreise je 100 kg inkl. Ust., Preiserhebung bei steirischen Maschinenringen

Heu Kleinballen ab Hof	19 – 25
Heu Großballen ab Hof	17 – 24
Reg. Zustellkosten je Ballen	7 – 15
Stroh Kleinballen zugestellt	16 – 26
Stroh Großballen geschnitten zugest.	12 – 16
Stroh Großballen gemahlen zugest.	17 – 21

Futtermittelpattform: www.stmk.lko.at

Silage

Erzeugerpreise je Ballen inkl. Ust., Preiserhebung bei steirischen Maschinenringen

Siloballen ab Hof Ø 130 cm	29 – 35
Siloballen ab Hof Ø 125 cm	26 – 32
Reg. Zustellkosten je Ballen	7 – 15
Press- und Wickelkosten	14 – 17,5
Presskosten	6 – 8,20
Wickelkosten 6-fach	8 – 9,30

Erzeugerpreise Bayern

frei SH warm, Quelle: agrarheute.com

	Wo.9	Vorw.
Jungstiere R3	3,72	±0,00
Kalbinnen R3	3,51	+0,01
Kühe R3	2,97	+0,01

Dünger international

Großhandelspreise, FCA Ostseehäfen, je Tonne

Quelle: agrarzeitung.de

	Kurs 6.3.	Vorw.
KAS	196,00	-1,00
Harnstoff granuliert	274,00	+1,00
Ammoniumnitrat-Harnstoff, flüssig	181,00	±0,00
Diammonphosphat	325,00	±0,00
40er Kornkali	250,00	-6,00

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. 0316/8050-0, E-Mail: nicole.jaunik@lk-stmk.at, DW 1281
Chefredakteurin: Mag.ª Rosemarie Wilhelm, DW 1280, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at
Redaktion: Roman Musch, DW 1368, roman.musch@lk-stmk.at
Anzeigenleitung: Emanuel Schwabe, DW 1342, emanuel.schwabe@lk-stmk.at
Beilagen, Anzeigen und Verrechnung: Johanna Gütl, DW 1356, johanna.guetl@lk-stmk.at
Layout und Produktion: Ronald Pfeiler, DW 1341, ronald.pfeiler@lk-stmk.at
Druck: Styria GmbH & CoKG, 8042 Graz
 Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen erscheinen 14-tägig; Jahresbezugspreis im Inland 66 Euro. Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Verlages. Veröffentlichte Texte und Bilder gehen in das Eigentum des Verlages über.
 Seit 1852 die Zeitung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark

Realitäten

Kleine Landwirtschaft Bezirk GU/DL zum Kauf gesucht, Tel. 0661/81353463

PRIVATVERKAUF: Gratwein, **8,2 Hektar Wald**, sehr gut aufgeschlossen. Tel. 0676/87428626 grill.m@a1.net

Eigenjagd in der Weststeiermark für sehr vermögenden Kunden dringend zu kaufen gesucht! Beauftragt NOVA-Realitäten, info@nova-realitaeten.at, Tel. 0664/3820560

Alleinlage-Bauernhof mit eigener Zufahrt von Landwirt zu kaufen gesucht. Tel. 0664/4934875

ZU KAUFEN GESUCHT, Bauerwartungsland, Wirtschaftsgebäude mit rund 3 bis 20 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche für Pferdehaltung, Großraum Graz **BUB-Agrar-Immobilien** Tel. 0664/2829094

ZU KAUFEN GESUCHT, Weingarten mit Weinstöckl, Ackergrundstücke, Großraum Leibnitz **BUB-Agrar-Immobilien** Tel. 0664/2829094

Weichender Erbe sucht **Landwirtschaft** im Murtal, Kauf oder Leibrente, Tel. 0664/6625374

Gesunder Mischwald (1,1 Hektar), südliches Burgenland (Oberwarter Bezirk) zu verkaufen, Auskunft unter folgender Nummer: Tel. 0699/12133727

Bauernhof/Landwirtschaft für vermögenden Unternehmer gesucht! Ihr kompetenter Partner seit 38 Jahren, zuverlässig, professionell, erfahren: info@nova-realitaeten.at, Tel. 0664/3820560

ACKER-, GRÜNLAND, WALD, Sacherl, Reiterhof dringend zu kaufen gesucht. AWZ: **Agarrimmobilien.at**, Tel. 0664/8984000



SUCHE: 5 Hektar Weidefläche in Graz-Umgebung für Pferdehaltung zur Pacht. Tel. 0650/8773244

Landwirtschaft für Gemüsebauer zu kaufen gesucht! Bevorzugt ebene Grundstücke, 4 bis 10 Hektar. Für ein unverbindliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! **info@nova-realitaeten.at** Tel. 0664/3820560

Forst/Jagdbesitz/Privat von 20 bis 300 Hektar zu kaufen gesucht. Auch Beteiligung möglich. Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder an presse@lk-stmk.at mit dem Kennwort: Anonym ohne Makler

Tiere

Verkaufe Eber, Zucht-sauen leer, trüchtig, Ferkel, Schlachtschweine, Zustellung möglich, Tel. 0676/5420484

Verschenke sieben **Amrock-Hähne**, 5 Monate, Tel. 0664/3531948

Aus **Fressererzeugung** (weiblich und männlich) in verschiedenen Größen lieferbar (auch **Ochsen**) Schalk, Tel. 0664/2441852

Besonders **Schlacht- bzw. Futterkühe** und Jungvieh gesucht, Fa. Schalk, Tel. 03115/3879

Fleischrassen **Jung-Kalbinnen** verkauft, Tel. 0664/1702734

Beste fehlerfreie **Melk-kühe** vermittelbar, Tel. 0664/2441852

Einstell **Ochsen** abzugeben, Tel. 0664/5254667

Suchen **Mastplätze** für Jungrinder (Stiere, Ochsen, Kalbinnen) Schalk, Tel. 0664/2441852

Kaufe **Schlacht- und Nutzpferde** zu guten Preisen, sowie Barzahlung und Sofortschlachtung, Tel. 0664/3408033

Partnersuche

Junggebliebener 55-jähriger Jäger, finanziell unabhängig sucht Frau mit Eigenjagd. Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder an presse@lk-stmk.at mit dem Kennwort: Unternehmungslustig

Zu verkaufen

Kreiselschwader Pöttinger Top 340 mit Tastrad, neue Ausführung, Motormäher Reform M2D mit Freischnittbalken, neuwertig, Tel. 0664/5146004

Eismaschine Carpigiani Labo 1218E, Wasserkühlung, Kraftstrom, Sahnemaschine, sehr guter Zustand, sofort abzugeben, Tel. 03857/8237 Vormittag



Holzspalter-Aktion, 30 Tonnen mit Stammheber, versenkbaren Zylinder, mit Zapfwellenantrieb, € 1.950,- 30 Tonnen mit E + Zapfwellenantrieb € 2.190,- Lieferung frei Haus, Tel. 0699/88491441

4 Stück **Heizlüfter**, 3 Stück Ventilatoren, Weber Voitsberg, Tel. 0676/3185276

Verkaufe **Mähdescher** Class Mega 204, Baujahr 1991 mit Maispflücker und Getreideschneid-tisch, Preis auf Anfrage, Tel. 03473/8260, Frau Pock

PKW-Anhänger: Beste Qualität direkt vom Hersteller

Heiserer-Anhänger St. Johann i. S. 0 34 55/62 31 www.heiserer.at



Palms Forstanhänger! 6 - 15 Tonnen Tragkraft, Hubstarke Kräne von 5,4 bis 9,4 m Reichweite Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020



CREINA Güllefässer, als Vakuum- oder Pumpfasser erhältlich, 2,7 bis 25 m³, sofort verfügbar. Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020

Junkkari Holzhacker, von 7 bis 45 cm Durchmesser, mit noStress Einrichtung, variabler Hackschnitzel-Auswurf, Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020

Tajfun RCA Schneidspalter, Marktführer in Österreich, bis 48 cm Durchmesser, 25 Tonnen Spaltkraft, mit Förderband Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020

ZANON Mulcher, Robuste Bauweise, 1,15 – 6 m Arbeitsbreite, viele Modelle auf Lager, Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020

Farmtech Kipper von 5 bis 20 Tonnen hzGG, bis 40 km/h möglich, großes Lager, Tel. 03170/225, www.soma.at, SOMA-Messe & Osterhasenkirtag am 5.4.2020

AGRAR SCHNEEBERGER verkauft Maissilage mit Mantelfolie abgebunden, Musmaissballen, Zustellung möglich, Tel. 0664/88500614

Silorundballen zu verkaufen, Gleisdorf Umgebung, Tel. 0661/105856612

Verkaufe wegen Umstellung KWB **Hackschnitzelanlage** mit Tagesbehälter, 25 KW, Baujahr 1997, noch in Betrieb, in einwandfreiem Zustand, Tel. 03858/2055

Mercedes Vito, 8 Sitz-Bus, FTB/L 4 x 4 320, Baujahr 7/2018, 130.000 Kilometer, € 26.000,- ab Mai, Tel. 0664/3427848

Toyota Hilux, Baujahr 2015, 180.000 Kilometer, 3 Liter, Hardtop, Seilwinde vorne und hinten, Standheizung, servicegepflegt, € 17.000,- ab Mai, Tel. 0664/3427848

Kapp-Gehungssäge Holzprofi SRO305, hohe Schnittqualität, 230 V, Sägeblattdurchmesser 305 mm, Gewicht 23 kg, € 345,- Holzprofi Pichlmann OÖ Tel. 07613/5600, Stmk Tel. 03335/4545, www.holzprofi.com



Rundballenauflöser – Rundballenabwickler, Transportieren, Laden und Auflösen mit einem Gerät. Geeignet für Silageballen, Heu und Strohballen bis 160 cm Durchmesser. Optional auch zum Einstreuen von Liegeboxen. Aktionspreis € 5.900,- inklusive Info unter Tel. 0699/88491441



Kleinsamenstreuer-Nachsaatgerät zum Aufbau auf Wieseneggen, Maissetzmaschinen, Grubber, Eggen etc. Elektroantrieb Arbeitsbreite bis 6 Meter. Aktionspreis inklusive Steuerung und Zubehör, € 1.399,- Tel. 0699/88491441

Fürs Grünland gibt's jetzt Preisvorteile

Mit der Massey-Ferguson-Grünland-Prämie bis zu 1.000 Euro sparen!

Erst kürzlich präsentierte Massey Ferguson das neue Angebot an Grünlandgeräten und Heumaschinen auf der Agritechnica in Hannover. Jetzt gibt es für MF-Grünlandgeräte, genauer für alle Rundballenpressen und Press-Wickel-Kombinationen, Mähwerke, Heuwender und Schwader von Massey Ferguson, die große Grünland-Prämie bei der sich Kunden bis zu 1.000,- Euro ersparen können:

- Minus 1.000 Euro beim Kauf von MF-Rundballenpressen und Press-Wickel-Kombinationen*
 - Minus 400 Euro beim Kauf von MF-Mähwerken*
 - Minus 300 Euro beim Kauf von MF-Heuwendern*
 - Minus 200 Euro beim Kauf von MF-Schwadern*
- *„Unser umfangreiches Sorti-

ment an qualitativ hochwertigen und produktiven Grünlandgeräten ermöglicht es unseren Kunden, bewährte Geräte, alle aus einer Hand und jetzt mit der MF-Grünland-Prämie, bei ihrem Massey-Ferguson-Händler zu kaufen, von dem sie wissen, dass er ihnen exzellente Unterstützung und Service bietet“, erklärt Ing. Johann Gram, geschäftsführender Gesellschafter der Austro Diesel GmbH.

Erfahrung

Die Erfahrung und das Know-how von Massey Ferguson ermöglichen es den Kunden, von neuen Maschinen zu profitieren, die pragmatische Innovationen mit bestehenden, bewährten Funktionen kombinieren. Dazu bietet Massey Ferguson ein brei-

tes Arsenal an Produktneuheiten bei Grünlandgeräten.

*Nur bei teilnehmenden MF-Vertriebspartnern in Österreich. Gilt ausschließlich beim Kauf eines neuen MF-Grünlandgerätes bis 31.03.2020 (Rundballenpressen und Press-Wickel-Kombinationen: minus 1.000 €; Mähwerke:

minus 400 €; Heuwender: minus 300 €; Schwader: minus 200 €). Alle Prämien inkl. MwSt. – Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Irrtum, Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

austrodiesel.at



Mit der Massey-Ferguson-Grünland-Prämie bis zu 1.000,- Euro sparen. AUSTRODIESEL

!!!Sondermodell!!!
Königswieser Seilwinde
KGD 590 EHS
5,9 Tonnen Zugleistung
inklusive Aktionszubehör
€ 5.900,- inkl. MwSt.
Tel. 07245/25358 nur so
lange der Vorrat reicht!
www.koenigswieser.com



Brotbackofen-Bausätze
Brotbacköfen, Teignet-
maschinen, Nudelmaschi-
nen, Räucherschranke
www.ideenabhof.at
5303 Thalgaun,
Ruchtfeld 15
Tel. 0650/8899222
Katalog anfordern!

KÖNIGSWIESER Funkseil-
winde Aktionspaket 6,5
Tonnen mit Endabschalter
€ 7.150,- inklusive, frei
Haus, wir beraten Sie
gerne, auch vor Ort,
Tel. 07245/25358,
www.koenigswieser.com



Zaunpflocke Kiefer –
kesseldruckimprägniert
mit 10 Jahren Garantie.
z.B. 8 x 175 cm € 4,70,-
8 x 200 cm € 5,20,- oder
8 x 220 cm € 5,70,-
weitere Dimensionen 10
cm Durchmesser bis 250
cm Länge auf Lager.
Lieferung möglich.
Tel. 0699/88491441

Fasswein zu ver-
kaufen (steirisch)
Tel. 0664/5135797



Recyclingpfähle mit
langer Haltbarkeit
für Grenzmarkierung und
Weidezaunbau.
4,5 x 130 cm € 2,30,-
5,0 x 150 cm € 2,80,-
6 x 150 cm € 4,50,-
7,0 x 175 cm € 6,90,-
10 x 200 cm € 7,90,-
10 x 230 cm € 8,90,-
Palettenpreise auf
Anfrage.
Tel. 0699/88491441



Kulturschutzzäune,
Schafzäune, Wildzäune,
Metallsteher, Holzpflocke
kesseldruckimprägniert güns-
tig. Tel. 0699/88491441



Trapezbleche und
Sandwichpaneelle für
Dach & Wand
Bichler Metallhandel &
Rohstoffe GmbH
A-4932 Kirchheim im Inn-
kreis (Gemeinde Aspach),
Kasing 3
Tel. +43/7755/20120,
tdw1@aon.at,
www.dachpaneelle.at



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



Schrauben Heckele
GmbH
Ihr Großhandels-
Spezialist für Schrauben,
Befestigungstechnik,
Werkzeuge und
Arbeitsschutz!
Jetzt große
Makita Maschinen-Aktion.
Tel. 0664/843404500
schrauben-heckele.at



TOP QUALITÄT:
WIESENHEU, heißluftge-
trocknete **LUZERNE**,
Luzerne- und Gras Pellets,
Luzerne-Gras-Heu Mix,
STROH (Häckselstroh
entstaubt),
Effektspan-Einstreu mit
Lieferung in ganz Öster-
reich und gratis Futter-
mittelanalyse.
Auch in **BIO QUALITÄT**
DE-ÖKO-034,
Tel. +49(0)174/1849735
oder info@
mk-agrarprodukte.de

Austro Diesel
Wir mobilisieren alles.

- 1000 EUR

- 400 EUR

Bis zu 1000 EUR Grünland-Prämie
beim Kauf eines MF-Gründlandgerätes

- 300 EUR

- 200 EUR

Nutzen Sie die Gelegenheit und sichern Sie sich
bis zu 1000 EUR MF-Grünland-Prämie*

SO EINFACH SICHERN SIE SICH IHRE MF-GRÜNLAND-PRÄMIE:

- 1 Termin bei Ihrem MF-Vertriebspartner vereinbaren
- 2 MF-Grünlandgerät kaufen
- 3 Sofort weniger bezahlen und sparen

*Nur bei teilnehmenden MF-Vertriebspartnern in Österreich. Gilt ausschließlich beim Kauf eines neuen MF-Grünlandgerätes bis 31.3.2020 (Rundballenpressen und Press-Wickel-Kombinationen: -1.000,00 EUR; Mähwerke: -400,00 EUR; Heuwender: -300,00 EUR; Schwader: -200,00 EUR). Alle Prämien inkl. MwSt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Irrtum, Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem MF-Vertriebspartner oder unter www.austrodiesel.at



+43/1/70 120-0 • verkauf@austrodiesel.at • www.austrodiesel.at

Kaufe/Suche

Holz-Ramsauer kauft
laufend Laub- und
Nadelholz zu Bestpreisen,
Tel. 03134/2901 oder
0664/4056443

möglich, 8130 Frohn-
leiten, Tel. 03126/2465-0

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

Verschiedenes

Strohspedition
Fa. Mertlitsch liefert Stroh
geschnitten, gehäckselt,
gemahlen.
Heu, Luzerne, Siloballen
Tel. 0664/5115103 oder
armin@mertlitsch.at

Dohr-Holz:
Nadel-Laubblochholz ab
8 cm. Auch Stockkauf

BORDJAN
Polyester-/Epoxyd-
Beschichtungen für
Melkstand, Futtertisch
und Betonbehälter,
Bodenbeschichtungen
Tel. 0664/4820158
DER-BESCHICHTER.AT



RAUCH
Fahrzeugwaagen in
Aktion!
– Waagen
ab 0,1 µ – 100 Tonnen
– Eichservice
– Kalibrierservice
www.rauch.co.at
Tel. 0316/8168210

Offene Stellen

Landwirte (m/w) für Agrar-
immobilien gesucht. **AWZ:**
Agrarimmobilien.at,
Tel. 0664/8697630

Ik-Stellenangebote

ObstbauberaterIn

mit Schwerpunkt Beerenobst für konventionellen
und biologischen Anbau

Ihre Tätigkeiten umfassen:

- Beratung und Schulungen
- Erstellen von Beratungs- und Schulungsunterlagen
- Organisation von Weiterbildungen
- Erstellen von Fachartikeln für div. Medien

Sie bringen mit:

- Praktische Kenntnisse in der Obstproduktion
- Meistersausbildung, Abschluss einer höheren landwirtschaftlichen Schule (HBLA) oder fachspezifischer Hochschulabschluss (Universität für Bodenkultur, Biologie)
- Abschluss der berufspädagogischen Ausbildung in Wien Ober-St. Veit von Vorteil
- gute organisatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit und Geschick im Umgang mit Menschen
- gute EDV-Kenntnisse (MS-Office Paket, Internet und E-Mail)
- Führerschein der Klasse B

Unser Angebot:

- Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet, Sie treffen viele Menschen und sind in der Natur unterwegs
- Unser Haus pflegt einen wertschätzenden und respektvollen Umgang, wir sehen uns als verlässlichen Arbeitgeber mit klaren Strukturen und Verantwortungen
- Wir bieten vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung der Arbeitszeit (zB Gleitzeit, Konsumation von Urlaub in den Sommermonaten und in den Wintermonaten,...)
- Erfahrene Fachberater begleiten Sie während der Einarbeitungsphase
- Umfassende Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen garantieren Ihren persönlichen Erfolg

Dienstort: 8181 St. Ruprecht/Raab, Wollsdorf 154
Ihr Gehalt orientiert sich an Ihrer Ausbildung und Erfahrung, gemäß der Dienst- und Besoldungsordnung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft beträgt es mindestens € 2.711,- brutto für 40 Stunden

Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Bewerbungsformular (verfügbar unter <http://www.ik-stmk.at/karriere>) richten Sie bitte bis spätestens 1. April 2020 an:

Landwirtschaftskammer Steiermark
Personalabteilung
Hamerlinggasse 3 8010 Graz
personal@ik-stmk.at

Infos auf www.stmk.lko.at/karriere



Gesunde
Trauben bis
zum Schluss
sind die Basis
für Wein mit
Qualität.

Zorvec Zelavin für gesunde Trauben

Sie erinnern sich noch an die Schäden durch Peronospora in den Jahren 2016 und 2018? Andauernde Niederschläge begünstigten Peronospora-Infektionen, die schließlich Qualitäts- und Ertragseinbußen zur Folge hatten. Aber: Das muss nicht sein! Es gibt nämlich eine Möglichkeit, gesunde Trauben bis zum Schluss und somit beste Qualität beim Wein zu erhalten – und zwar durch den Einsatz von Zorvec Zelavin. Dabei handelt es sich um den ersten Vertreter einer neuen Wirkstoffgruppe (Oxysterol-bindende Proteine; OSBP; FRAC Code 49) von Fungiziden zur Kontrolle von Peronospora in Wein.

Mit Zorvec Zelavin sind Sie unabhängig von Niederschlägen, weil der Wirkstoff sehr schnell in die Wachsschicht eingelagert wird und schon nach 20 Minuten regenfest ist und volle Wirkung zeigt. Der Wirkstoff wird im Pflanzengewebe translaminar als auch akropetal verlagert. Dadurch ergibt sich auch ein Schutz des Neuzuwachses. Aufgrund der systemischen Verteilung des Wirkstoffes in der Pflanze, wirkt Zorvec Zelavin auch heilend. Zorvec Zelavin ist trotzdem immer vorbeugend einsetzen, um Primärinfektionen von Anfang an zu verhindern. Bedingt durch die Systemizität des Wirkstoffes wird Zorvec Zelavin idealerweise in der Hauptwachstumsphase und in der gefährlichsten Zeit kurz vor und nach der Blüte eingesetzt.

Zorvec Zelavin weist ein noch nie dagewesenes Leistungspotential auf und hat keine Kreuzresistenz zu anderen fungiziden Wirkstoffklassen. Aus Resistenzmanagement-gründen wird Zorvec Zelavin ausschließlich im Zorvec Zelavin Bria Pack mit Flovine (Folpet) angeboten und ist immer in Tankmischung mit Flovine auszubringen. Weitere Informationen unter

kwizda-agro.at

Leistungsfähiges Grünland sichern

Durch Hitzeperioden und massiven Engerlingfraß wurden Grünlandbestände stark geschädigt

Die Qualität der Futterration aus den Grünland- und Ackerfütterflächen ist entscheidend für hohe Leistungen in der Fleisch- und Milchproduktion. Für eine Neuansaat auf Engerling geschädigten Flächen oder für Nachsaat empfiehlt Saatbau Linz die leistungsstarken Grünlandprofi-Mischungen:

Optimale Mischung

Grünlandprofi EB ist eine ertragsbetonte Dauerwiesenmischung für intensive Nutzung in mittleren Lagen. Einzigartig ist die Zusammensetzung der Mischung – optimal abgestimmte Sorten liefern enorme Erträge mit hohem Futterwert, sind hochverdaulich und bestens für Silage geeignet. Grünlandprofi EB ist eine raschwüchsige und

konkurrenzstarke Mischung mit guter Trockenheitstoleranz und sehr guter Winterhärte. Auf eine entsprechende Stickstoffversorgung ist zu achten.

Für trockenere und rauere Lagen empfehlen wir Grünlandprofi KB, eine Knautgras betonte, intensive Nachsaatmischung. Diese Mischung weist aufgrund des hohen Knautgrasanteils hohe Konkurrenzkraft, beste Trockenheitsverträglichkeit und sehr gute Winterhärte auf.

Unser Qualitätsanspruch

Die Mischungen der Saatbau Linz entsprechen dem österreichischen Mischungsrahmen des Dachverbandes Saatgut Austria. Wir bieten nutzungsangepasste Mischungen für alle Lagen. Mit standortangepas-

ter Sortenwahl und heimischer Saatgutproduktion (350 Hektar Klee- und Gräservermehrung in Oberösterreich) zeigen wir Kompetenz aus Österreich. Sämtliche Mischungen werden amtlich geprüft – zusätzlich garantieren wir eine 100-prozentige Ampferfreiheit in der Saatgutprobe von

100 Gramm und damit Qualität auf höchstem Niveau. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit den Grünland- und Futterprofi-Mischungen der Saatbau Linz. Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram.

saatbau.com



Grünland-
profi EB
liefert enorme
Erträge.
SAATBAU



Bildungsdirektorin Elisabeth Meixner mit estyria-Geschäftsführer Wolfgang Wachmann.

Bienen-Bücher für 12.000 Schulkinder

In Kooperation mit der Bildungsdirektion Steiermark wurde im Rahmen des Projektes „bee happy - Steirerkräft hilft unseren Wildbienen“ ein kindergerechtes Bilderbuch zum Thema Wildbienenförderung gestaltet. „Lotti, die kleine Hummel“ wird steiermarkweit an 12.000 Schüler in der 3. Klasse Volksschule verteilt. Außerdem werden den mehr als 450 Schulen von „bee happy“ knapp 500 Samenpäckchen für Blühwiesen zur Verfügung gestellt. Damit kann eine Blühwiesenfläche von ganzen 25.000 Quadratmetern geschaffen werden. Übrigens: in Österreich leben 696 wildlebende Bienenarten, eine davon ist die bekannte Honigbiene. Von den weltweit 24.000 Arten ist jede zehnte vom Aussterben bedroht. Das Buch zum Downloaden sowie Tipps, was jeder Einzelne zum Wildbienenchutz beitragen kann gibt es unter www.steierkraft.com.



Viel Spaß und viele Gewinner bei den Landeswinterspielen der LJ Steiermark. LJ STEIERMARK

Spaß und Geschick auf der Schipiste

Allein unter dem Motto „Dabeisein ist alles“ an den Start zu gehen war den Schisport-Begeisterten natürlich zu wenig. Bei den Landeswinterspielen der Steirischen Landjugend 2020 in Donnersbachwald wurde natürlich auch hart um jede Zehntel- und Hundertstel-Sekunde gekämpft. Mehr als 280 Teilnehmer duellierten sich in 20 Medaillenentscheidungen. In der Bezirkswertung konnte die Landjugend Voitsberg den Titel aus dem Vorjahr erfolgreich verteidigen.



LJ Tragöß hat 750 Euro für in Not geratene Bauernfamilien übergeben. LJ TRAGÖSS

Landjugend Tragöß: 750 Euro gespendet

Im Rahmen der Generalversammlung der Landesjugend Tragöß hat es auch eine Heilige Messe und eine Spendenübergabe gegeben. Ganze 750 Euro sind für den **Dr. Karl Schwer** Fonds gespendet worden. Der Fonds, der von der Landjugend Steiermark verwaltet wird, hilft unschuldig in Not geratenen Bauernfamilien - allen voran werden die Kinder solcher Familien unterstützt. Die Landjugend Tragöß freut es, diesbezüglich ebenfalls einen Beitrag leisten zu können. Und: Mit **Chiara Petutschnig** und **Christoph Hoffmann** wurde auch die neue Leitung der Landjugend Tragöß für das kommende Jahr festgelegt.



Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2020“ geht an Regina und Anton Zöbl (3.u.2.v.l.): Maria Pein, Franz Titschenbacher und Werner Brugner gratulieren

Kürbis-Flüsterer mit Strom vom eigenen Dach

Regina und Anton Zöbl aus Weitendorf/Wildon sind Gewinner des begehrten Titels „Bauernhof des Jahres 2020“.

Ein gemeinsamer Luftsprung über den Sieg war Regina und Anton Zöbl nicht gegönnt: Trotz des Gips-Fußes hat die Auszeichnung der leidenschaftlichen Kürbiskernöl-Produzentin aber ein Feuerwerk an Freude und tiefer Zufriedenheit am bisherigen Lebenswerk entfacht. „Als Vollerwerbsbauern und Ernährer wollen wir die Bevölkerung mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln in voller Transparenz versorgen“, unterstreichen Regina und Anton Zöbl.

Kürbisflüsterer

Und hier sind sie als Kürbisflüsterer der Steiermark unschlagbar: So sorgt Regina Zöbl als Sensorik-Expertin mit der nahegelegenen Ölmühle Haindl für die feinsten Nuss-Nuancen sowie die typische dunkelgrün-rotbräunlich schimmernde Farbe ihres Kürbiskernöls. Anton Zöbl achtet vom Anbau bis

zur Ernte und Lagerung darauf, dass beste Kernqualität am Acker heranreift. Gemeinsam haben sie als einzige des Kürbiskernöl-Championats diese Königsklasse zweimal gewonnen.

Humusaufbau

In Fruchtfolge mit Raps, Erdäpfel (sie gibt es als Pommes frites bei McDonalds) und Mais kultiviert Anton Zöbl jährlich auf acht bis zehn Hektar Kürbisse. Etwa ein Drittel der gesamt-

„ Wir wollen hochwertige, regionale Lebensmittel in voller Transparenz produzieren.“

Regina und Anton Zöbl

ten Ackerflächen wird im Winter begrünt, „um Humus aufzubauen und den Boden vor Trockenheit und Starkregen zu schützen“. Etwa 20 Prozent des Stromverbrauchs für Haus, Kerntrocknung und Schweinestall kommt direkt von der Photovoltaik-Anlage: „In den nächsten zwei Jahren wollen wir den Eigenstrom-Anteil verdoppeln und hoffen auf grünes Licht vom Netzbetreiber“, sagt Anton Zöbl. Die gelebte Transparenz und Regionalität fasziniert auch die drei landwirtschaftlich ausgebildeten Kinder: Alle drei wollen den Hof übernehmen. Im Hofladen und im Online-Shop zoebloel.at gibt es auch Rapsöl, Pestos, Kürbiskerne und natürlich Kürbiskernöl. Und in speziellen Supermärkten findet sich ihr Schweinefleisch der Marke „absolut steirisch“, die Tiere sind in der Steiermark geboren, gemästet und geschlachtet.

Zweiter und Dritter

Margit und Gerhard Freiggasser aus Weißkirchen liegen auf Platz zwei – sie zählen zu den besten Fleckviehzüchtern Österreichs. Den dritten Stockerplatz eroberten **Christine** und **Martin Reitzer** aus Laßnitzhöhe.

Rosemarie Wilhelm



Die Sieger in ihrem Element



LK/DANNER

Platz 2: Top-Fleckviehzüchter



Margit und Gerhard Freiggasser: Viel Handarbeit auf steilen Flächen KELEKI

Nur 319 Stimmen trennen den Zweitplatzierten vom „Bauernhof des Jahres 2020“. Margit und Gerhard Freiggasser aus Größenberg/Weißkirchen bewirtschaften auf 1.000 Meter Seehöhe einen Bergbaubetrieb mit Rindern und

Forstwirtschaft, die Grünlandflächen sind extrem steil und erfordern besonders viel Handarbeit. Sie verkaufen die Milch ihrer 25 Kühe in Heumilchqualität und zählen zu den besten Fleckviehzuchtbetrieben Österreichs.

Platz 3: Essfertige Wintersalate



Christine und Martin Reitzer: Salatvariationen auch im Winter LK/DANNER

Bei der Wahl zum „Bauernhof des Jahres 2020“ erreichten Christine und Martin Reitzer aus Wöbling/Laßnitzhöhe den dritten Stockerplatz. Sie sind mit Leib und Seele Gemüsebauern sowie Direktvermarkter und versorgen die Steirerinnen und Steirer auch im Win-

ter mit frischen, essfertigen Salatvariationen und vitaminreichem Gemüse wie Pastinaken, Spinat, Mangold oder Lauch. Im Sommer gibt es eine bunte Vielfalt an Paradeisern, Paprika, Pfefferoni und Co. Auch Gemüseboxen können bestellt werden.



Bäuerinnen wurden geehrt. CESCUTTI



Neues System

Bilanz: DAC-System begeistert Weinbauern und Kunden.

SEITE II-III

Neue Wege

Buschenschank: Was Betriebe bieten und Kunden wünschen.

SEITE II



Neuer Schutz

Welche Pflanzenschutzmittel für den Weinbau zugelassen wurden.

SEITE IV

Weinbau 2020

Landwirtschaftliche Mitteilungen 15. März 2020



ALEXANDER HAIDEN, OEWB/STOECHER/FABER, FOTOKUCHL, KLEMENT



SIVANTO® prime – Einzigartig stark und schnell wirksam

- Starke Wirkung gegen zahlreiche saugende Schädlinge und Zikaden
- Schonend gegenüber zahlreichen Nützlingen
- Schnell wirksam – wichtig bei Übertragung von Phytoplasmosen



NEU

Ph.Reg.Nr. 4091

© = e.Vz. der Bayer Gruppe. Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen.

www.agrar.bayer.at



KRITISCHE ECKE

DAC bringt Vorteile im In- und Ausland



Stefan Potzinger
Obmann Wein Steiermark

Das neue DAC-System macht den Steirischen Wein leichter erklärbar – besonders über die Landesgrenzen hinaus! Das ist ein riesiger Vorteil für die Bewerbung unserer Weine im Inland, vor allem aber auch für den Export. Handverlesene, (extra)trockene Weine aus den bekanntesten und qualitativ hochwertigsten Steirischen Weißweinsorten und Schilcher als Weststeirische Besonderheit, mit gemeinsamen Marktstartterminen sind national und international gesucht und gefragt und nun durch das DAC leichter zu kommunizieren. Wir haben es geschafft, die Steirische Herkunft in den Focus zu stellen und zugleich die Vielfalt an Steirischen Sorten sehr einfach zu kommunizieren, gleichzeitig jedoch auch über die DAC Gebiete hinweg viel Gewicht auf die Sorte Sauvignon blanc zu legen, mit der Ausnahme DAC Weststeiermark wo der Schilcher eine wichtige Sonderstellung einnimmt. Denn auch diese regionalen Unterschiede und Besonderheiten – wie etwa auch der Klöcher Traminer – die den Steirischen Wein „besonders“ machen, finden im Steirischen DAC-System ihre Berücksichtigung. Es ist viel Achtsamkeit auf das große Gemeinsame gelegt worden und das unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten des Steirischen Weinlandes und der einzelnen DAC Gebiete. Das Steirische DAC-System ist perfekt auf den Wein-Stil, die Regionen und die Winzer der Steiermark abgestimmt und dadurch schon jetzt ein großer Erfolg! Wir sind nach nur einem Jahr am Markt das von der Flaschenanzahl erfolgreichste DAC Gebiet Österreichs. Sehr glücklich bin ich auch darüber, dass jeder Steirische Winzer der mit seinen Weinen am DAC-System teilnimmt damit auch solidarisch seinen Anteil am Marketing für den Steirischen Wein trägt. Dieser starke gemeinsame Auftritt mit DAC-System und Marketing der Wein Steiermark macht aus dem im internationalen Vergleich gesehen kleinen Steirischen Weinland dann doch ein ganz großes mit einer hervorragenden Zukunftsperspektive.

Umstieg auf DAC war

Erfreuliche Bilanz! Die Einführung des Herkunftssystems DAC erweist sich als großer



Vom DAC-System profitieren Weinbauern und Kunden. Kein Wunder, dass das Herkunftssystem national und mittlerweile auch international für Beachtung sorgt. FOTO KUCHL

Buschenschank: von urig bis edel und Regionales am Jausen-Brett!

Neue Beschäftigungs-Regelung und ein klares Bekenntnis zu Regionalität und nachvollziehbarer Herkunft

Wie schaut die steirische Buschenschank der Zukunft aus?
TINNAUER: Die Buschenschank ist und bleibt ein wichtiges steirisches Kulturgut. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern. Es zeichnet sich jedoch durchaus frischer Wind ab. Und das ist gut so. Zum Weinsortiment kommen beispielsweise vermehrt auch Schaumwein-Angebote oder Wermut dazu, bei den Edelbränden darf es neben

der Zwetschke oder Himbeere mittlerweile auch ein Gin sein. Wichtig ist, dass bei allen Neuerungen der Grundgedanke einer Buschenschank beibehalten wird. Dazu kommt im Speisenbereich ein ganz starker Trend hin zur Regionalität, zu Saisonalem und zur Nachvollziehbarkeit der Herkunft von Produkten.

Da arbeiten die Betriebe grundsätzlich auf zwei Schienen: Die einen produzieren noch weitgehend alles selber. Wir haben die Hirsche im eigenen Gehege, kaufen Schafe und Rinder von Bauern aus der Nachbarschaft zu und verarbeiten die Tiere zu Fleischprodukten, Würsteln, Aufstrichen usw. Andere Betriebe stellen weniger selbst her und kaufen die Produkte zu – aber natürlich auch bei bäuerlichen Selbstvermarktern, sodass der Gast es nachvollziehen und sicher sein kann, dass er beste Qualität aus der Region erhält.



Margret Reinprecht
Buschenschank
Schneeberger,
Heimschuh

Und wohin entwickelt sich der Gaumen der Buschenschank-Gäste?

REINPRECHT: Der Konsument wird auf alle Fälle immer mündiger. Mir persönlich gefällt das, weil es ganz meinem Zugang zur Buschenschank-Arbeit entspricht. Der Gast will ganz genau wissen, woher das Essen stammt, das er auf seinem Jausenbrett hat. Im Idealfall möchte er das Tier sogar noch lebendig sehen. Da kommen dann auch verschiedenste Produkte gut an – wir verarbei-

ten ja „from nose to tail“. Also ein sehr bewusster Zugang zum Thema.

Sind Fleischwaren überhaupt noch der große Renner am Jausenbrett?

REINPRECHT: Sie sind durchaus ein Renner. Aber wie gesagt, die Herkunft muss nachvollziehbar sein und die Qualität muss stimmen. Bei uns wird beispielsweise der Wollschweinteller besonders auffällig oft von jungen Familien bestellt. Sie schauen sich aber, wie gesagt, die Schweine oftmals vorher im Freien an. Das Fleischessen wird dann mit den Kindern bewusst thematisiert und besprochen. Fleisch ja, aber die Leute wollen es einfach mit gutem Gewissen genießen können.

Aber: Es zeichnet sich auch ganz klar ein starker Trend hin zum Vegetarischen ab. Zum Glück bietet die Region eine herrliche Vielfalt an Obst, Gemüse und Käseprodukten an. Selbst Sojabohnen für vegane Gerichte werden direkt bei uns in Heimschuh angebaut. Die Gäste hinterfragen auch hier sehr oft die Herkunft. Stimmt die Qualität, wird das Angebot aber sehr gerne angenommen.

Urig oder edel - wie schaut die Buschenschank von morgen aus?

TINNAUER: Da wird es beides geben. Zum einen will der Gast – zugespitzt formuliert – den Typ Buschenschank mit Tisch in der Wiese, einer urigen Holzbank, einem robusten Krügerl, einem Würstl am Holzbrett! und einem

Laib Brot. Und für andere darf es etwas gediegener sein – mit Glaskultur, aufwendiger aufbereiteten Speisen, etwas Ambiente usw. Die steirische Buschenschank-Szene ist dahingehend sehr breit aufgestellt, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist und individuelle Bedürfnisse gut abgedeckt werden können.

Seit Kurzem ist ja die Beschäftigung von Mitarbeitern in Buschenschanken gesetzlich genau geregelt. Wicht wichtig ist das?

REINPRECHT: Das ist für uns extrem wichtig. Diese Regelung bedeutet für uns zum einen rechtliche Sicherheit und sie stellt vor allem auch eine große Entlastung für die Familien dar.

TINNAUER: Bei vielen Familienbetrieben hat sich die Kapazität einfach erschöpft. Daher ist es dringend notwendig gewesen, dass wir vor allem in den Spitzenzeiten Mitarbeiter ohne allzu große finanzielle Aufwände anstellen können, das heißt, ohne die Zuschläge für Abend- und Sonntagsarbeit.

Gerade zu diesen Zeiten wird aber am dringendsten zusätzliches Personal gebraucht. Mit dem nun ausverhandelten Mischstundensatz, in dem die Zuschläge bereits inkludiert sind, ist es leichter, sich für die Stoßzeiten Mitarbeiter leisten zu können. Das bedeutet für die Familien, die ja meist auch noch mit dem Weinbau beschäftigt sind, eine große Entlastung.

Johanna Vucak

ADAMA

NEU
ZUGELASSEN IN KELLER- UND TAFELTRAUBEN

FOLPAN® 80 WDG
Wirkt Dreifach Gut

- ▶ Sicher gegen Peronospora, Phomopsis und Roter Brenner
- ▶ Botrytis und Schwarzfäule werden miterfasst
- ▶ Drei unterschiedliche Wirkorte – keine Resistenzgefahr

ADAMA Deutschland GmbH, Niederlassung Österreich
www.adama.com/at

Pflanzenschutzmittel vorsichtshalber verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformation lesen. Pfl. Reg. Nr.: 2857-0, FOLPAN® - Reg. WZ ADAMA Unternehmensgruppe.

ein Meilenstein

Erfolg. Kunden und Weinbauern sind begeistert von den vielen Vorteilen



„Keine Austauschbarkeit und für alle gesetzlich festgelegte Spielregeln.“

Florian Dillinger
DAC Südsteiermark



„Dem Kunden kann das DAC-System in wenigen Sätzen erklärt werden.“

Josef Haring-Haring
DAC Weststeiermark



„Der Kunde empfindet die DAC-Bezeichnung ganz klar als Aufwertung.“

Johannes Rauch
DAC Vulkanland



„DAC-System ist derzeit das beste Herkunftssystem für den Wein.“

Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor

Als Punktlandung haben wir das Inkrafttreten des neuen „Herkunftssystems Steiermark“ mit den drei DAC's für unsere steirischen Weinspezialitäten bezeichnet. Wurden doch die Verordnungen zum Weingesetz gerade rechtzeitig Ende November unterfertigt, sodass die Regelungen mit 30. November 2018 rechts-gültig wurden“ blickt Weinbaudirektor Werner Luttenberger auf die erfolgreiche Einführung des DAC-Systems zurück. Und betont: „Auch wenn der Steirische Wein bisher bereits einen entsprechenden Herkunftsschutz durch die strengen EU-Regeln und das strenge Österreichische Weingesetz genoss, stehen nun durch das DAC-Reglement die Herkunft und Typizität der Weine unter einem noch strengeren Schutz. Als sichtbares Zeichen sind seither die drei steirischen DAC Gebiete Südsteiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC und Weststeiermark DAC markant am Vorderetikett jeder Flasche ersichtlich.“

„Beim Kunden kommt das DAC-System sehr gut an, er empfindet es als eine posi-

ve Aufwertung“, zeigt sich Johannes Rauch vom Weinhof Rauch in St. Peter am Ottersbach überaus zufrieden. Einen kleinen Wunsch hätte er trotz aller Begeisterung aber doch: „Ich würde mich sehr freuen, wenn in Zukunft auch die alte steirische Sorte Sämling in die DAC-Liste aufgenommen werden würde.“

Unverwechselbarkeit

Als wichtigste Errungenschaft mit dem DAC-System sieht Luttenberger die Tatsache, „dass wir von einem austauschbaren Sortenmarketing zu einem unverwechselbaren Herkunftsmarketing umgestiegen sind. Für die drei steirischen DAC-Gebiete sind die Weine aus den typischen Rebsorten jedenfalls unaustauschbar! In der Weinwirtschaft ist die Herkunft das wichtigste Element, um sich von Mitbewerbern abheben zu können.“

Das unterstreicht auch Weinbauer Josef Haring-Harin aus Eibiswald: „Dass es nun keine Austauschbarkeit mehr gibt, ist sicher der größte Vorteil den die DAC-Einführung mit sich gebracht hat. Dazu kommt,

dass nun für alle Weinbauern die gleichen Spielregeln herrschen. Deshalb werden wir auch in Zukunft auf das neue Herkunftssystem setzen und schauen, dass es sich noch tiefer in den Köpfen der Konsumenten verankert. Das ist übrigens das Schöne an diesem System - es kann in wenigen Sätzen erklärt werden.“

Qualitätsgarantie

Wenngleich, so Florian Dillinger vom Weingut Dillinger-Sabathihof in Leutschach, Weininteressierte ohnehin längst wissen, was hinter der Bezeichnung DAC steckt. Wir haben unsere Kunden schon früh darauf vorbereitet und unsere Weine bereits vor der DAC-Zeit so positioniert, dass wir dann gut und rasch einsteigen konnten. Und unsere bisherigen Erfahrungen mit diesem Herkunftssystem sind ausgezeichnet. Der Kunde hat eine ganz klar geregelte Qualitätsgarantie, auf die er sich hundertprozentig verlassen kann.“

Das neue Herkunftssystem, betont Luttenberger, streicht auch ganz bewusst die Vorzüge des steirischen Weins hervor: Stammt der Wein doch aus einer einzigartigen Weinkultur-

landschaft mit steilen Hängen und ist zu 100 Prozent von Hand geerntet. Die traditionelle Rebsortenvielfalt bleibt erhalten, wobei auf der Orts- und Riedenebene der Fokus auf lokal vorherrschenden Leitsorten liegt. Die Inverkehrbringungstermine mit 1. März bzw. 1. Mai sind so gewählt, dass die Weine genügend Zeit zur Entwicklung ihres herkunftstypischen Charakters erhalten und ihr Potenzial speziell auf Orts- und Riedenebene voll entfalten können. Mein Resümee nach einem Jahr ist, dass die Weinbauern und Kunden davon begeistert sind, vor allem diejenigen, die sich damit beschäftigt haben. Ich finde das DAC-System ist derzeit das beste Wein-Herkunftssystem. Wir werden damit schon national aber vielleicht auch bald international nachgeahmt. Der Umstieg auf das DAC-System war ein echter Meilenstein in der Weiterentwicklung des Steirischen Weins. Es gibt dem Konsumenten die Sicherheit über die Herkunft des Genussmittels und wird uns über Generationen hinweg noch viel Freude bereiten.

Werner Luttenberger



Der erste Vertreter einer neuen chemischen Klasse

Sivanto Prime: Neues Insektizid

Sivanto Prime enthält den neuen Wirkstoff Flupyradifurone mit 200 Gramm pro Liter und ist als wasserlösliches Konzentrat formuliert. Der Wirkstoff ist der erste Vertreter der neuen chemischen Klasse der Butenolide. Die in der Natur vorkommende Substanz Stemofole, ein Inhaltsstoff der südostasiatischen Heilpflanze Stemona japonica, war das Vorbild und der Ausgangspunkt für die Synthese von Flupyradifurone. Stemofole ist ein natürliches Alkaloid mit insektiziden Eigenschaften. Bayer Forscher gelang es aus Stemofole den aktiven Wirkstoff von Sivanto Prime, Flupyradifurone, zu erzeugen. Als Agonist des Nikotin-Acetylcholine-Rezeptors (nAChR) ist der Wirkungsmechanismus mit dem IRAC-Code 4 D klassifiziert.

Die einzigartige Formulierung von Sivanto Prime mit einem neuartigen Emulgatorsystem sorgt für rasche Wasserlöslichkeit, gute Mischbarkeit, optimales Anhaften an der Pflanze und gleichzeitig für eine rasche Aufnahme in die Pflanze. Damit wird eine hohe Bioverfügbarkeit des Wirkstoffes erreicht. Nach der Aufnahme in die Pflanze wird der Wirkstoff im Xylem im Transpirationsstrom transportiert und translaminar in benachbarte Pflanzenzellen verteilt. So werden auch versteckt sitzende Schädlinge erreicht. Auch Schädlinge an der Blattunterseite werden nach einer Applikation an der Blattoberseite erfasst.

Sivanto Prime erfasst zahlreiche saugende Schädlinge im Obst-, Wein-, Gemüse- und Zierpflanzenbau. Zum Wirkungsspektrum zählen beispielsweise Blattläuse, Weiße Fliegen, Zikaden, Schildläuse, Blattsauger, Käfer, Wanzen, Blattminierer und viele mehr. Die schnelle Anfangswirkung verhindert die Übertragung von Viren oder Phytoplasmen wie zum Beispiel Flavescence Dorée im Weinbau. Der weitere außerordentliche Vorteil von Sivanto Prime sind die nützlingsschonenden Eigenschaften. So werden Honigbienen, Wildbienen, Hummeln, Raubmilben, Marienkäfer und Nicht-Ziel-Organismen wie Vögel, Fische, Wasserorganismen geschont.

PFL. REG. NR. 4091



Schöne, gesunde Trauben dank Zorvec Zelavin

Das könnten Ihre Trauben sein!

Nur gesunde Trauben bis zum Schluss bringen Qualitätsweine hervor. Das erreicht man mit Zorvec Zelavin, dem ersten Vertreter einer neuen Wirkstoffgruppe (Oxysterol-bindende Proteine; OSBP; FRAC Code 49) von Fungiziden zur Kontrolle von Peronospora in Wein. Mit Zorvec Zelavin ist man unabhängig von Niederschlägen, weil der Wirkstoff sehr schnell in die Wachsschicht eingelagert wird und schon nach 20 Minuten regenfest ist und volle Wirkung zeigt. Der Wirkstoff wird im Pflanzengewebe translaminar als auch akropetal verlagert. Dadurch ergibt sich auch ein Schutz des Neuzuwachses. Aufgrund der systemischen Verteilung des Wirkstoffes in der Pflanze, wirkt Zorvec Zelavin auch heilend.

kwizda-agro.at

Zorvec Zelavin® Bria

Lieber Winzer!

Für den Fuchs hängen die Trauben zu hoch für die Peronospora gerade richtig. Darum jetzt auf **Zorvec Zelavin® Bria** setzen. Das neue Fungizid greift an mehreren Stellen in den Lebenszyklus der Peronospora ein und wirkt effizient.

- » Neuer Wirkstoff und Wirkmechanismus
- » zuverlässige Krankheitskontrolle
- » in 20 Minuten regenfest
- » Im Kombipack mit Flovine (Folpet)
- » vorbeugend und kurativ
- » Schutz von Neuzuwachs

Viele Grüße von der gesunden Traube und Kwizda.

Kwizda

Agro

Pfl.Reg. Nr.: 3989 Zorvec Zelavin, 2857-901 Flovine

facebook.com/KwizdaAgroAT/

www.kwizda-agro.at

ADAMA

VINOSTAR® –

Sicherheit gegen Peronospora

- ▶ Tiefenwirksam und lokalsystemische Wirkung
- ▶ Sichere und bewährte Wirkung auch bei hohem Infektionsdruck
- ▶ Wirkstoffkombination mit 3-fach-Wirkung: protektiv, kurativ und sporulationshemmend

ADAMA Deutschland GmbH, Niederlassung Österreich
www.adama.com/at

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformation lesen. Pfl. Reg. Nr.: 3269, VINOSTAR® – Reg. WZ ADAMA Unternehmensgruppe

ANZEIGEN



FOLPAN 80 WDG schützt vor Falschem Mehltau, Phomopsis und Rotem Brenner

Der neue Standard im Weinbau“

Das Belagsfungizid FOLPAN 80 WDG (Reg. Nr. 2857-0) ist der neue Standard im österreichischen Weinbau und löst das bekannte Folpan 500 SC ab der Saison 2020 ab. Der hoch dosierte Wirkstoff Folpet schützt die Weinrebe, Keltertrauben und Tafeltrauben, gegen Falschen Mehltau, Phomopsis und Roter Brenner. Mit gleich drei Wirkmechanismen unterbindet der Multisite-Wirkstoff Folpet die Infektion und die Ausbreitung der Schadpilze nachhaltig. Neben den zugelassenen und registrierten Indikationen werden durch FOLPAN 80 WDG noch die Pilzkrankheiten wie Botrytis und Schwarzfäule miterfasst. FOLPAN 80 WDG zeichnet sich durch seine ausgezeichnete Löslichkeit und Aufwandmengenflexibilität aus. Aufwandmenge: 0,3 kg/ha – 1,6 kg/ha. Die Kombination mit dem vollsystemisch wirkenden Veriphos (Reg. Nr. 3535-901) ergänzt einen vierten Wirkungsmechanismus, der auch den Neuzuwachs schützt.

adama.com/oesterreich/de/



Mit Wita®Net Wrap und Wita®Hüll Wrap Reben vor Verletzungen schützen.

Wirksamer Schutz für die Reben

Der Einsatz von Herbiziden im Weinbau war über lange Zeit Standard in der Unkrautbekämpfung. Jetzt setzt man vielmehr auf dauerhafte Begrünung der Fahrgassen zwischen den Reihen. Der Herbizideinsatz rückt immer mehr in den Hintergrund. Dennoch muss der Begleitwuchs rund um die Weinrebe kurzgehalten werden, was sich mit traktorbetriebenen Anbaugeräten gut umsetzen lässt. Umso mehr ist jetzt der mechanische Schutz der Reben gefordert, da zum einen die Auslösetaster der Geräte, als auch Teile der Geräte (Schlagfäden) die Rebe verletzen können. Für diesen Einsatz wurde der Wita®Net Wrap und Wita®Hüll Wrap entwickelt. Durch das elastische Material und die Form wird der Schutz nicht beeinträchtigt und die Rebe geschützt. Die Wraps können bei Jungreben und Altreben einfach angebracht werden. Durch ihre Eigenspannung lassen sich diese öffnen und rollen sich dann wieder von selbst auf. Eine mehrmalige Verwendung der Wraps ist möglich.

www.witasek.com



Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor der Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten.

CERTIS Stark gegen Peronospora

- Sicherheit durch die Wirkstoffe Cymoxanil und Kupferhydroxid
- Hoher Synergieeffekt durch 2 unterschiedliche Wirkmechanismen
- Kontakt- und lokalsystemische Wirkung
- Aktive Kupferminimierung bei gleicher Wirkung

Beratung (00 800) 83 0033 33 - CERTIS EUROPE B.V. - CERTISEUROPE.AT



Für eine Reihe an Produkten läuft die Zulassung aus, dafür wurde eine Reihe von Pflanzenschutzmitteln für den Weinbau neu zugelassen.

KLEMENT

Neuer Schutz für den Wein

Neue Pflanzenschutzmittel und auslaufende Präparate für den Weinbau im Jahr 2020

Josef Klement

Im Laufe des vergangenen Jahres wurden folgende Pflanzenschutzmittel für den Weinbau neu zugelassen:

■ Das Produkt *Copforce Extra*, bestehend aus den Wirkstoffen Kupferhydroxid und Cymoxanil, es ist ein Mittel zur Bekämpfung der Rebenperonospora. Es darf maximal viermal pro Jahr verwendet werden, die Reinkupfergrenze liegt in Summe mit anderen Kupferpräparaten bei maximal drei Kilogramm pro Hektar und Jahr. Es ist zu beachten, dass das Mittel als bienengefährlich eingestuft ist und dass es eine Wartezeit von 28 Tagen aufweist. Auf Flächen, wo dieses Mittel eingesetzt wurde, darf keine Beweidung mit Schafen vorgenommen werden.

■ Weiters wurde auch das Präparat *Vintec*, bestehend aus dem Pilz *Trichoderma atroviride*, für die Anwendung in Weingärten zugelassen. Es darf maximal zweimal pro Jahr in einem Abstand von mindestens sieben Tagen nach dem Winterschnitt und noch vor Beginn des „Blutens“ verwendet werden. Der im Mittel enthaltene Pilz besiedelt die Schnittwunden und hemmt dadurch das Keimen und Eindringen von Erregern der Escrankheit. Das Mittel soll bei etwa vier Grad Celsius gelagert werden. Bei der Anwendung soll eine Temperatur von mindestens zehn Grad vorherrschen. 48 Stunden nach der Anwendung soll es nicht frieren und regnen.

ren und regnen.

■ *Sivanto prime*, zugelassen zur Bekämpfung der Amerikanischen und der Grünen Rebzikade, weist eine rasche Anfangswirkung und eine gute Dauerwirkung auf. Das Mittel ist nützlingsschonend und darf nur einmal in zwei Jahren gegen die Amerikanische Rebzikade verwendet werden. *Sivanto prime* soll nicht mit Dithianonmitteln wie beispielsweise *Delan Pro*, *Aktuan Gold* oder *Delan WG* und Spiroxaminepräparaten (*Prosper*, *Spirox*, *Spirox D* und *Luna Max*) gemeinsam ausgebracht werden. Die Wartezeit des Insektizides beträgt 14 Tage.

■ Das Herbizid *Focus Ultra*, das ausschließlich gegen einkeimblättrige Unkräuter wirksam ist, wurde ebenfalls im Vorjahr im Weinbau zugelassen und auch schon verwendet. Das Mittel darf in Ertrags- und Junganlagen bis zum Rebstadium „Gescheine voll entwickelt“ BBCH 57 maximal

einmal pro Jahr eingesetzt werden. Da es keine Wirkung auf zweikeimblättrige Pflanzen aufweist, ist eine Kombination mit einem zugelassenen Abbrechmittel sinnvoll.

Auslaufende Zulassung Heuer nicht mehr erlaubt ist beispielsweise der Einsatz von *Legend*, *Arius*, *Legend Power*, *Arius System Plus*, *Runner* sowie *Basta 150 SL*. Das Insektizid *Reldan 2E* verlor am 16. Februar seine Zulassung und darf nur noch bis 16. April 2020 aufgebraucht werden. Bis auf weiteres erlaubt ist dagegen der Einsatz der zugelassenen Glyphosateprodukte.

Mittel, die in nächster Zeit auslaufen und daher nur noch eingeschränkt im chemischen Pflanzenschutz zur Verfügung stehen, sind beispielsweise *Ridomil Gold Combi* (2671), *Folpan Gold Plus* (2671-1), *Optica MP* (2609), *Kupferol* (2162) und andere.

Weiterführende Informationen zu den genannten Pflanzenschutzmitteln finden Sie im amtlichen Pflanzenschutzmittelverzeichnis auf der Homepage des Bundesamtes für Ernährungssicherheit. **Info:** baes.gv.at

Neue Broschüre für Weinbau

Heuer wieder neu aufgelegt wird die Beratungsbroschüre „Richtlinie für den Integrierten Weinbau 2020“ des Österreichischen Bundesweinbauverbandes. Darin enthalten sind eine Darstellung rechtlicher Rahmenbedingungen sowie eine Übersicht aller registrierten Pflanzenschutzmittel für den Integrierten und Biologischen Weinbau mit Stichtag 1. März 2020. Der Aufzeichnungsbogen in der Mitte der Broschüre kann zur Dokumentation aller Tätigkeiten in den Weingärten (Pflanzenschutz, Düngung, Bodenpflegemaßnahmen herangezogen werden. Die Broschüre liegt nach Erscheinen (voraussichtlich ab Ende März) in den Bezirkskammern Deutschlandsberg, Feldbach und Leibnitz auf.

Ausbildungsbescheinigung

Viele Ausbildungsbescheinigungen laufen im Laufe des heurigen Jahres wieder ab. Bitte beantragen Sie zeitgerecht die Verlängerung dieser Bescheinigung bei der zuständigen Bezirkshauptmannschaft. Für die Verlängerung sind ein EU-Passbild, ein amtlicher Lichtbildausweis sowie ein Nachweis über eine fünfstündige Fortbildung gemäß § 6 Abs.11 des Stmk. Pflanzenschutzgesetzes erforderlich.

Wita®Net Wrap – Der verlässliche Schutz für Ihre Alt- und Jungreben!
Art.Nr. 723011

Der Wita®Net Wrap zeichnet sich durch seine **erhöhte Toleranz** und **Widerstandsfähigkeit** gegenüber mechanischen Belastungen aus.

- schützt die Rinde vor Verletzungen bei mechanischer Unkrautbekämpfung
- erhöhte Stabilität
- hält durch Eigenspannung (rollt sich von selber auf)
- einfach in der Anwendung
- wiederverwendbar
- Schutzhöhe: 60 cm, Wuchsraum-Ø: 8–12 cm

NEU!

Wita®Hüll Wrap
Art.Nr. 723111
Der robuste Schutz für hohe Stabilitätsanforderungen für Ihre Reben im Weinbau.

witasek

Alle Produkte sind in Ihrem Lagerhaus und im Fachhandel erhältlich!

ADAMA

Das Dream-Team für starken und sicheren Schutz gegen Peronospora

VERIPHOS®
Das Original
Vollsystemisch – Mehr Kraft für Ihre Reben

FOLPAN® 80 WDG
Wirkt Dreifach Gut
Mit dem Basiskontaktwirkstoff Folpet – gegen Peronospora, Roten Brenner und Phomopsis

ADAMA Deutschland GmbH, Niederlassung Österreich
www.adama.com/at

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. FOLPAN®: PH. Reg. Nr.: 2857-0/VERIPHOS®: PH. Reg. Nr.: 3535-901. FOLPAN® und VERIPHOS® – Reg. WZ ADAMA Unternehmensgruppe