

Ernährung

Neue Lust am Essen und die gesunde Kraft der Lebensmittel.

SEITE 5

Recht

Betriebsteilungen und was dabei besonders wichtig ist.

SEITE 9

Maisspindeln

Statt Kohle zum Grillen: Maisspindeln sind ideal.

SEITE 11

Schweine

Futterengpässe sind kostspielig. Jahresplanung hilft.

SEITE 13



Landwirtschaftliche Mitteilungen



Durchstarten

Direktvermarkter starten voll durch. Auf sie warten kostenlose Vorteile.

SEITEN 2, 3

Mitmachen

Innovationspreis für Land- und Forstwirtschaft ausgeschrieben. Einfach mitmachen!

SEITE 7

Landwirtschaftskammer Steiermark
Ausgabe Nummer 12 • 15. Juni 2020

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



Erntefrische heimische Erdbeeren sind gefragt: Herkunftstest der Landwirtschaftskammer zeigt, dass Handel wieder Wert auf heimische Ware legt.

ALEXANDER DANNER



Gefahr Wolf

Tagsüber in Hofnähe

Mehrere bestätigte Wolfsrisse verunsichern tierhaltende Betriebe im Berggebiet und in den Tallagen. In Gaisorn attackierte der Wolf Tiere sogar tagsüber in Hofnähe. Präsident Franz Titschenbacher: „Die Situation ist untragbar. Unsere Bauern brauchen praktikable Lösungen“. Dazu die Position der Kammer und des Agrarlandesrates.

SEITE 4

Heimische Erdbeeren auch in den Regalen

Gibt es heimische Erdbeeren in den Supermärkten und wieviel Platz wird regionalen Erdbeeren eingeräumt? Wie schaut es mit den Preisen bei heimischen und ausländischen Erdbeeren aus? Diese zentralen Fragen stellten die Store-Checker der Kammer beim brandaktuellen Erdbeer-Herkunftstest. Überprüft wurden 45 Geschäfte der großen Handelsketten inklusive der Diskonter. Das Ergebnis ist ein Lichtblick mit Schatten „Alle getesteten Geschäfte führen heimische Erdbeeren, wobei mehr als zwei Drittel erntefrische steirische Erdbeeren anbieten. Diese sind im Schnitt leicht günstiger als aus-

„ Dank der Konsumenten sind wieder mehr heimische Erdbeeren in den Regalen.

Werner Brugner,
Kammerdirektor

ländische – ein doppelter Vorteil für die Konsumenten“, sagt Kammerdirektor Werner Brugner und ergänzt: „Der Handel legt wieder Wert auf heimische Ware, dank der guten Nachfrage durch die Steirerinnen und Steirer.“ Bisher hat der Handel auf Schleuderaktionen verzichtet. Weil durch

massiven Preisdruck des Handels über viele Jahre keine kostendeckenden Preise zu erzielen waren, schrumpfte die steirische Anbaufläche auf mittlerweile nur mehr 180 Hektar. Bei anhaltender Nachfrage sei eine Flächenausweitung bei klaren Mengen- und Preisvereinbarungen mit dem Handel vorstellbar. Zur Schattenseite beim Store-Check: Drei Viertel der Gesamtregalplätze sind mit ausländischen Himbeeren und Heidelbeeren bestückt. Bei uns beginnt die Saison im Juli. Deshalb testet die Kammer die Herkunft dieser Beeren im Sommer.

Seite 8

Schon gespannt

Es ist noch zu früh, um sagen zu können, die Corona-Krise hätte das Einkaufsverhalten der Bevölkerung nachhaltig verändert. Trotzdem liefert der jüngste Erdbeer-Herkunftstest unserer Store-Checker zumindest ein leises Signal in diese Richtung. Der Handel bietet in seinen Regalen unübersehbar heimische Erdbeeren an. Eine erfreuliche Folge der verstärkten Nachfrage nach regionalen Produkten durch die Konsumenten. Unser Einkaufstest förderte aber auch ein nicht so erfreuliches Faktum ans Tageslicht. Etwa drei Viertel der gesamten Regalplätze in den Supermärkten sind derzeit noch mit weitgereisten Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren aus Marokko, Tunesien, Spanien und Portugal bestückt. Bei uns haben diese Beeren erst etwa ab Juli bis in den Herbst hinein Saison. Die große Frage ist, ob sich die Herkunft dieser beliebten Vitaminbomben in den Supermarktregalen mit Saisonbeginn verändert und vermehrt regionale Beeren angeboten werden. Unsere Herkunftstester jedenfalls werden dies genau unter die Lupe nehmen. Auf die Ergebnisse sind wir jetzt schon gespannt.

von Chefredakteurin
Rosemarie Wilhelm

Novelle zum Forstgesetz

Forstschutz steht im Mittelpunkt

Das österreichische Forstgesetz soll einer Novelle unterzogen werden. Im Brennpunkt steht eine Verordnungsermächtigung zum Forstschutz, in der eine zeitlich befristete Abnahme von Schadholz durch die Holzindustrie vorgesehen ist. Ziel der Novelle ist es, eine nachhaltige Waldbewirtschaftung zu sichern und damit den Wald für die Gesellschaft mit all seinen Wirkungen zu erhalten.

Die Problematik dahinter ist, dass viele Waldbesitzer in den vergangenen Monaten ihr Schadholz aufar-

beiteten, dieses aber nicht zeitgerecht zur verarbeitenden Industrie abtransportiert wurde. Gleichzeitig wurden große Mengen an Schadholz aus dem Ausland importiert. Dazu Präsident Franz Titschenbacher: „Besondere Situationen brauchen besondere Lösungen. Forstschutz braucht die Verantwortung aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten.“ Derzeit ist der Entwurf zur Novelle in Begutachtung. Das Endergebnis zum Änderungsverfahren liegt noch nicht vor.

Seite 6

Kuhsignale richtig deuten

Kühe zeigen uns mit ihrem Verhalten und Aussehen ganz genau, ob sie sich in ihrer Umgebung wohlfühlen oder nicht. Wer genau hinsieht und die Kuhsignale richtig deutet, kann durch einfache Maßnahmen den Haltungskomfort optimieren. Die Tiere danken es uns mit erhöhter Leistungsbereitschaft, längerer Nutzungsdauer und besserer Tiergesundheit. Wie lässt sich der Kuhkomfort in der Liegebox, bei den Laufflächen oder durch das Stallklima verbessern? Wertvolle Tipps helfen weiter.

Seite 12

www.cornvit.at

CORNVIT

Tierisch gute Futtermittel.

LUGITSCH FARM FEED FOOD

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

KRITISCHE ECKE

Ideologien helfen dem Klima nicht



Christian Metschina
Leiter Referat Energie, Klima, Bioressourcen

Immer mehr Staaten bereiten ihre Volkswirtschaften auf einen Ausstieg aus Öl, Gas und Kohle vor. Das Nein zu einer Kaufprämie für Benzin- und Dieselaautos im Konjunkturpaket unseres Nachbarn Deutschland ist ein gutes Beispiel dafür. Man will die Chance nutzen, um eine klimafreundlichere Wirtschaft mit tausenden neuen Arbeitsplätzen aufzubauen. Auch Österreich denkt in diese Richtung. Spätestens im Jahr 2040 will man hierzulande klimaneutral sein. Der „Raus aus Öl“-Bonus, die Arbeiten am „Erneuerbaren Ausbaugesetz“ sowie die Ankündigung einer CO₂-Abgabe ab dem Jahr 2022 lassen darauf schließen, dass man es mit dem Umbau des heimischen Energiesystems ernst meint. So weit, so gut. Bekannt ist, dass die Bioenergie bereits jetzt knapp 60 Prozent aller Erneuerbaren ausmacht und somit aus dem Energiesystem nicht mehr wegzudenken ist. Angesichts der aktuellen Schadholzproblematik gibt es zum forcierten Ausbau der energetischen Biomassenutzung keine Alternativen. Ob Wärme, Strom, synthetisches Gas oder Holzdie, die Einsatzbereiche sind vielfältig. Ziel der Land- und Forstwirtschaft muss es sein, mittelfristig den gesamten Energiebedarf aus dem eigenen Sektor zu decken. Nur so wird die Wertschöpfung in unserer Branche gehalten. Dass nun ausgerechnet Forscher vom Institut der Sozialen Ökologie aufrufen, der Biomassenutzung einen Riegel vorzuschieben, entbehrt deshalb jeglicher Logik. Globale Pauschalbotschaften bringen uns bei den konkreten Problemen durch die Klimaverschlechterung in unseren Regionen nicht weiter. Wir benötigen eine fachlich fundierte Unterstützung durch praxisorientierte Agrar- und Forstwissenschaftler, die sich bei unseren Naturräumen, Betriebsstrukturen und Produktionsbedingungen auskennen. Voreingenommene Experten, welche die Land- und Forstwirtschaft zum Kohlenstoffmuseum beziehungsweise Mistkübel für CO₂-Emissionen aus der Verbrennung von Öl, Gas und Kohle degradieren wollen, verschärfen nur die Probleme, statt zu dringend benötigten Lösungen beizutragen. Wissenschaftlich verpackte Ideologien helfen weder der Forschung, noch der Praxis und schon gar nicht dem Klima.

Direktvermarkter sta

Bevölkerung will nach der Corona-Krise vermehrt beim Bauern einkaufen. Sicherheit

Einfach: Einstieg ins staatliche Gütesiegel

Als Direktvermarkter ist der Einstieg oder Umstieg ins neue staatliche Qualitäts- und Herkunftssystem einfach und vorteilhaft. Wichtige Informationen darüber gibt es bei Webinaren und Gruppenberatungen.

Webinare Termine.

Dienstag, 16. Juni, 9 bis 10 Uhr, Mittwoch, 17. Juni, 8 bis 9 Uhr und 14 bis 15 Uhr. Donnerstag, 18. Juni, 19 bis 20 Uhr. **Spezieller Termin für Grazer Marktfahrer:** Montag, 22. Juni, 19 bis 20 Uhr. Vortragende: Marianne Reinegger, Maria Strohmeier, Julia Göschelbauer. **Anmeldung:** bis spätestens zwei Tage vor dem Termin unter victoria.riegler@lk-stmk.at. Teilnahme wird zugesendet.

Kostenlose Gruppen- und Einzelberatungen.

Zusätzlich bietet das Direktvermarktungsteam der Kammer kostenlose Beratungen an.

Hartberg-Fürstenfeld: Astrid Büchler, 0664/602596-1456

Graz und Umgebung, Murta: Irene Strasser, 0664/602596-4529

Liezen, Leoben, Murau, Bruck-Mürzzuschlag: Sabine Hörmann-Poier, 0664/602596-5132

Südoststeiermark, Weiz: Maria Strohmeier, 0664/602596-4322

Leibnitz: Marianne Reinegger, 0664/602596-4926

Deutschlandsberg, Voitsberg: Renate Edegger, 0664/602596-4261

Gesamte Kulinarik-Branche wird gestärkt. Direktvermarkter erhalten mit kostenlosem staatlichen Qualitäts- und Herkunftssystem (QHS) sehr starken Rückenwind.

Immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen und mehr über Produkt und Herstellung erfahren. Ein Drittel will künftig vermehrt direkt beim Bauern einkaufen. Bäuerliche Direktvermarkter setzen seit Jahren auf die regionale Qualität. Manufakturen und Gastronomie schließen sich nun an und machen so regionale Speisen und Spezialitäten eindeutig erkennbar.

Vertrauen und Sicherheit

Seit heuer gibt es dafür das von der EU genehmigte und staatlich anerkannte Gütezeichen, das genau diesen Anforderungen nachkommt und Vertrauen und Sicherheit gibt. Das einfache, klare und transparente Qualitäts- und Herkunftssystem (QHS-System) wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette angewandt und garantiert so die regionale Herkunft der Lebensmittel. Das QHS-System wird von Direktvermarktern, Gastronomie- und Tourismusbetrieben sowie von Verarbeitungs- und Veredelungsbetrieben umgesetzt und steht so für eine hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität. In Österreich sollen regionale, jedenfalls aber österreichische Lebensmittel, den Vorzug erhalten. Die Koordinierungsplattform „Netzwerk Kulinarik“ hat die Aufgabe, gemeinsame Marketingstrategien zu entwickeln und die Kulinarik-Initiativen in Österreich zu bündeln. Das QHS-System bildet das Fundament für alle kulinarischen Initiativen in Österreich. Markenprogramme

wie etwa „Gutes vom Bauernhof“ oder „Genussregion Österreich“ bauen darauf auf und entwickeln sich anhand der neuen Anforderungen weiter. Die Vernetzung mit Gastronomie, Hotellerie und Verarbeitungsbetrieben bietet zusätzliche Absatzchancen.

Kostenlos teilnehmen

Die Teilnahme am QHS-System ist kostenlos und ein Einstieg ist jederzeit möglich. Pflicht ist die Umsetzung der Richtlinie zur Qualitäts- und Herkunftssicherung für Direktvermarktungsbetriebe. Diese enthält Anforderungen und rechtliche Vorgaben, die bereits jetzt schon ganz selbstverständlich von den Be-

Bestehende Kontrollen werden angerechnet.

Fritz Stocker,
Leiter Abteilung
Betrieb und
Unternehmen

trieben erfüllt werden (müssen). Alle vier Jahre auditiert eine externe Kontrollstelle die regionale Herkunft und Qualität risikobasiert. Das heißt: Je mehr Kontrollpunkte in Ordnung sind, desto weniger oft wird auditiert. Neu ist, dass bestehende Kontrollen, wie Lebensmittelaufsicht, Bio-Kontrolle, EU-Herkunftsschutz etc., anerkannt und somit nicht doppelt geprüft werden. Die Auditkosten von rund 250 bis 300 Euro sind vom Betrieb selbst zu tragen. Betriebe, die ins QHS-System einsteigen, können ihre Auditkosten komplett fördern lassen.

Erleichterte Einstiegsbedingungen genießen auch Betriebe mit einem bestehenden, anerkannten Kontrollsystem wie „Gutes vom Bauernhof“, „Bio“ oder „Genussregionen“ (Audit-

bericht ab 2016). Hier kann das Erstaudit entfallen und der Betrieb wird erst in den nächsten vier Jahren (bis Ende 2023) auditiert. Ziel ist es, mit Kombikontrollen Zeit und Kosten einzusparen.

Teilnahme bestätigen

Die Landwirtschaftskammer Österreich als Inhaberin der Marke „Gutes vom Bauernhof“ hat den Beschluss gefasst, die Kriterien des QHS-Systems in die bestehenden „Gutes vom Bauernhof“-Richtlinien zu integrieren. Damit wurde ein bedeutender Schritt gesetzt, um die Marke weiterzuentwickeln.

Die bisherige „Gutes vom Bauernhof“-Richtlinie und laufende externe Kontrollen erlauben, dass bestehende Mitgliedsbetriebe im QHS-System als anerkannt gelten, wenn sie das wollen.

Ausschlaggebend ist jedoch, dass jeder Betrieb eigenständig die Teilnahme am QHS-System bestätigen muss. Nur dann darf die Marke „Gutes vom Bauernhof“ weiterhin verwendet werden.

Beraterinnen helfen

Die Landwirtschaftskammer übernimmt als zentrale Informations- und Servicestelle die Rolle des Vermittlers zwischen Netzwerk Kulinarik und den steirischen Direktvermarktern. Die Beraterinnen des Referates Direktvermarktung stehen für die Anliegen der Direktvermarkter zur Verfügung und begleiten bei der Umsetzung.

Im Sinne einer flexiblen und raschen Abwicklung der Audit-Förderung werden alle am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmenden Betriebe bestmöglich und kostenlos von der Landwirtschaftskammer unterstützt.

Marianne Reinegger

„Klar, dass ich einsteige“

Bürokratieabbau durch Anerkennung von Kontrollen

Familie Hillebrand baut im Grazerfeld rund 40 verschiedene Gemüsespezialitäten an. Neben der ursprünglichen Belieferung des Handels hat der AMA-Betrieb die Direktvermarktung schrittweise ausgebaut. Markus Hillebrand war schon immer Vorreiter: 2008 gründete er die Genussregion Grazer Krauthäuptel, die österreichweit ein Paradebeispiel für gute, erfolgreiche und innovative Zusammenarbeit ist. 2010 wurde Österreichs erster Genussbauernhof eröffnet. Mittlerweile konzentriert man sich voll auf den direkten Verkauf der eigenen Produkte und von rund 1.300 hochwertigen, saisonalen Spezialitäten von über 70 Bäuerinnen und Bauern aus der Region. Der Verkauf an den Handel wurde eingestellt. Für Markus Hillebrand ist es selbstverständlich,



ins neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) rasch einzusteigen. „Die Anerkennung der bestehenden Kontrollen auf meinem Betrieb sind erstmals ein Zeichen, Bürokratie ernsthaft abbauen zu wollen“, so der Direktvermarkter.

Zeit und Geld

Alle bestehenden Kontrollen werden angerechnet und können zusammengefasst werden. „Dadurch erspare ich mir viel Zeit und Geld und bleibe durch diese Auszeichnung beispielsweise für diverse Veranstaltungen oder Prämierungen förderfähig“, Hillebrand. Mit diesem einfachen, klaren und transparenten Qualitätsprogramm können die Marken „Gutes vom Bauernhof“, „Genussregion Österreich“ sowie alle Direktvermarktungsmarken erfolgreich weiterentwickelt werden.

Marke und Vertrauen im Aufwind

Prämierungen werden künftig besonders unterstützt

Vor 17 Jahren haben Maria und Andreas Pözl als Nebenerwerbsbauern mit der Direktvermarktung begonnen, um ein zusätzliches Standbein zu schaffen. Hergestellt werden traditionelle Fleischspezialitäten und steirisches Kürbiskernöl ggA, aber auch Säfte, Most und edle Brände aus Streuobst sowie Landwein – ein traditionell gemischter Betrieb. Bereits von Beginn an nahmen die Pözls mit ihrem Kürbiskernöl und bald darauf auch mit dem Osterfleisch an den Landesprämierungen teil. „Sie sind ein Spiegel, wir konnten viel daraus lernen und unsere Produktqualität laufend verbessern“, meint Andreas Pözl. Die Goldmedaille beim heurigen „Öl-Kaiser“ und jährliche Top-Auszeichnungen bei der Fleischspezialitäten-Prämierung zeugen davon. Dass künftig für



QHS-geprüfte Betriebe die Prämierungsteilnahme finanziell besonders unterstützt wird, freut Maria Pözl.

Vertrauen wird gestärkt

Familie Pözl hat sich für die Marke „Gutes vom Bauernhof“ entschieden. Herzstück ist der Hofladen, viele Kunden sind inzwischen Stammkunden, das persönliche Gespräch und die Präsenz sind wichtig.

Die Marke „Gutes vom Bauernhof“ stärke das Vertrauen der Kunden, weil garantiert geprüfte Qualität dahintersteckt. „Wir wollen unbedingt ein „Gutes vom Bauernhof“-Betrieb bleiben. Mit der Weiterentwicklung und staatlichen Anerkennung werden die Marke und damit das Kundenvertrauen zusätzlich gestärkt“, sind Andreas und Maria Pözl überzeugt.

Mit Marke ein

Jeder zweite Österreicher erkennt die Marke „Gutes vom Bauernhof“ auf den ersten Blick und verbindet damit „Ab Hof-Verkauf“, regionale Produkte und bäuerliche Direktvermarktung. Zur Weiterentwicklung dieser wertvollen Eigenschaften sollten die rund 800 steirischen „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) nutzen. Dieses staatlich anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem hat für „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe viele Vorteile (oben). Mit der Zertifizierung von Manufakturen und Gastrobetrieben gelingt



rten voll durch

und Vertrauen schafft staatliches Qualitäts- und Herkunftssystem

AUS MEINER SICHT

Eine herzliche Einladung



Fritz Stocker
Leiter Abteilung Betrieb und Unternehmen

In der Steiermark ist ein Großteil der bäuerlichen Betriebe klein- bis mittelstrukturiert und bewirtschaftet im Schnitt knapp 16 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Viele Bäuerinnen und Bauern gehen einem außerlandwirtschaftlichen Nebenerwerb nach, um ein ausreichendes Familieneinkommen zu erwirtschaften. Sehr viele bäuerliche Familien setzen ihre Energie und ihr Herzblut in die Veredelung und Direktvermarktung ihrer Produkte ein und erwirtschaften damit etwa 40 Prozent ihrer Erlöse. Sie sichern ihren Arbeitsplatz am Bauernhof ab, erhalten viel Wertschätzung von den Konsumenten und haben die Steiermark gemeinsam mit vielen tüchtigen Gastronomen zum Kulinarikbundesland Nummer eins gemacht.

Die Corona-Krise zeigt der gesamten Bevölkerung in vielen Bereichen ihre absoluten Grenzen auf. Arbeitslosigkeit und Kurzarbeit führen in vielen Familien zu geringeren Einkommen. Gleichzeitig wurde aber das Bewusstsein für den regionalen Einkauf bäuerlicher Produkte und das Selberkochen geschärft. Unsere Chancen in der bäuerlichen Direktvermarktung sind damit absolut intakt. Wie in vielen anderen Bereichen des täglichen Lebens gibt es Weiterentwicklungen, gibt es Veränderungen. Das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) bedeutet eine solche Veränderung. Es ist eine gute Weiterentwicklung unserer sehr bewährten Marke „Gutes vom Bauernhof“. Jede Neuerung bringt am Anfang Verunsicherung. Um diese zu nehmen, bieten unsere Direktvermarktungsberaterinnen kostenlose Webinare, Gruppen- und Einzelberatungen an. Mit dem erworbenen Wissen und den vielen Vorteilen aus dem neuen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem werden die Direktvermarkter profitieren. Wir unterstützen die Aktivitäten des Netzwerks Kulinarik, da wir in der engen Zusammenarbeit zwischen unseren bäuerlichen Direktvermarktern, vielen engagierten Gastronomen und Verarbeitungsbetrieben gute Chancen für die Weiterentwicklung unserer Regionen sehen. Ich lade Sie daher herzlich ein, unsere Angebote anzunehmen.

Qualität und Herkunft sind kaufentscheidend. Ein gut durchdachtes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem ist Goldes wert.

FOTO LK/DANNER



Kostenlose Vorteile abholen

Das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem bietet Direktvermarktern viele praktische Vorteile.

1 Gutes vom Bauernhof-Betriebe werden Leitbetriebe für Regionalität.

Die Qualitäts- und Herkunftssicherung dient als Grundlage der staatlichen Anerkennung der Marke „Gutes vom Bauernhof“. Mit dieser starken Marke können sich die Direktvermarkter als Leitbetriebe für Regionalität und höchste Qualität positionieren.

2 Kostenlose Bilder vom Hof und Imagebilder.

Ein Bild sagt mehr als tau-

send Worte. Mit Werbefotos können die Qualitätsprodukte und die Produzentenfamilie sympathisch und einzigartig in Szene gesetzt werden. Wer sich schnell anmeldet, bekommt kostenlos Profifotos für die Öffentlichkeitsarbeit und Zugang zur Online-Fotodatenbank.

3 Kommunikation und Bewerbung.

Einzigartige Produkte richtig präsentieren, kann wesentlich zum betrieblichen Erfolg beitragen. Jeder, der beim Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem mitmacht, kann Social Media Kampagnen, aktuelle Kooperationen mit dem ORF sowie gemeinsame Kom-

munikationslinien und hochwertige Werbematerialien nutzen.

4 Präsenz auf digitaler Kulinarik-Landkarte.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten ist enorm gestiegen. Eine bundesweite Bezugsquellendatenbank bietet neue Absatzchancen. Auf der kostenlosen Plattform www.frischzumir.at können das Sortiment präsentiert und neue Kunden gewonnen werden.

5 Weiterbildung und Vernetzung.

Jeder Mitgliedsbetrieb kann an aktuellen kostenlosen Webinaren im Bereich Vertrieb

und Vermarktung teilnehmen. Professionelle Coaches präsentieren Trends in den Bereichen „Neue Medien“, „Vermarktungskoooperationen“, „Wie schaffe ich Genuss erleben“, „Storytelling“ und vieles mehr.

6 Geförderte Veranstaltungen und Prämierungszuschüsse.

Qualitäts- und herkunftsgesicherte Betriebe erhalten für die Teilnahme an Prämierungen und Verkostungen Zuschüsse. Die einzigartigen regionalen Qualitätserzeugnisse können bei Veranstaltungen der breiten Öffentlichkeit und einem brancheneinschlägigen Publikum vorgestellt werden.

steigen

es erstmals, ein durchgängiges System für Qualität und Herkunft entlang der gesamten Wertschöpfungskette umzusetzen. Für bestehende „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe heißt es jetzt: dabei bleiben und mit diesem staatlichen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem als regionaler Nahversorger von hochwertigen Lebensmitteln stark bleiben. Ebenso werden die QHS-zertifizierten „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe weiterhin bundesweit ein starkes Zeichen setzen. Für Neueinsteiger ist das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem Grundlage für ein starkes Gütesiegel.

BILDER: NETZWERK KULINARIK/POV.AT, TOM LAMM, KRUG (2)

Regionalitäts-Leitbetrieb werden

Unsere Erfolgsmarke wird jetzt staatlich anerkannt

Vor gut einem Jahr haben sich Martina und Walter Rudorfer, vulgo Perwein, aus Altdirndn der Milchverarbeitung verschrieben, um ihren Produkten einen angemessenen Wert zu geben. Durch die Milchveredelung wurde die Wertschöpfung erheblich erhöht und ein zusätzlicher Arbeitsplatz am Hof geschaffen.

Die Liebe zum Detail, Nachhaltigkeit und hohe Qualitätsansprüche, dafür steht Familie Rudorfer: alle Produkte sind in Mehrwegglasgebunden und mit wiederverwendbaren Etiketten versehen. Das Hauptaugenmerk liegt in der biologischen Wirtschaftsweise – es werden nur Fruchtzubereitungen verwendet, die frei von Zusatzstoffen sind und weniger Zucker enthalten als industriell erzeugte Produkte. Im Hofladen auf Selbstbedienungsbasis können

die Kunden täglich von 6 bis 20 Uhr einkaufen und nur durch eine Glas-tür getrennt live bei der Verarbeitung dabei sein.

Einfaches System



„Für uns ist es wichtig, dass die Kunden wissen: wir produzieren ehrliche, gute Qualitätsprodukte. Daher lassen wir uns selbstverständlich nach dem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) zertifizieren. Die Erfolgsmarke 'Gutes vom Bauernhof' wird ein staatlich anerkanntes Gütesiegel, die Positionierung als Leitbetrieb für Regionalität und die Aussicht auf professionelle Bilder mit Fotoshooting am Hof haben unsere Entscheidung noch bekräftigt“, freut sich Martina Rudorfer. Sie beschreibt den Einstieg ins QHS als „unkompliziert“.

Tolle Fotos bringen Mehrwert

Kostenlose Profibilder und zusätzlicher Online-Vertrieb

Die im Almenland beheimatete Essigmanufaktur Oswald-Schaffer produziert 60 verschiedene Essigsorten und andere hochwertige Essigspezialitäten. Als Almenland Spezialitäten-essig werden ausschließlich Obst, Kräuter und andere Früchte aus den naturbelassenen Streuobstwiesen verarbeitet. Naturbelassen zu arbeiten, bedeutet für Familie Oswald-Schaffer einen völligen Verzicht auf konventionelle Dünge- und Pflanzenschutzmittel.

Thomas Schaffer und Beate Oswald stellen hohe Ansprüche an Qualität und Herkunft. Sie setzen voll auf Transparenz. Daher sind sie mit ihrer Manufaktur von Beginn an Mitglied bei „Gutes vom Bauernhof“. „Die Weiterentwicklung dieser Marke zu einem staatlich anerkannten Gütesiegel für Qualität- und Herkunfts-

schutz gibt den Kunden Sicherheit, weil die Betriebe nach staatlich anerkannten Prüfnormen kontrolliert werden“, so Thomas Schaffer.

Kostenlose Fotos



Das kostenlose Fotoshooting für am QHS teilnehmende „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe nützen Thomas Schaffer und Beate Oswald gerne. „Tolle Fotos bringen einen Mehrwert für unsere Homepage und die gesamte Öffentlichkeitsarbeit“, sagt Beate Oswald.

Hinsichtlich digitaler Präsenz wird die Essigmanufaktur aus dem Almenland zusätzlich zum bestehenden, eigenen Online-Shop die Präsentation auf der digitalen Kulinarik-Landkarte www.frischzumir.at nützen und ihre Online-Vertriebskanäle weiter ausbauen.

KURZMITTEILUNGEN



Köstinger: Europa darf nicht importabhängiger werden

Köstinger kritisiert Green Deal

Über die beiden geplanten Umweltstrategien der EU-Kommission – „Farm to Fork“ und jene zur Förderung der Artenvielfalt (*wir berichteten*) – äußerten sich zahlreiche EU-Agrarminister in der jüngsten Videokonferenz sehr kritisch. Besonders osteuropäische EU-Mitgliedstaaten forderten weniger Umweltauflagen und dafür mehr finanzielle Anreize für Landwirte. Österreich, Frankreich und Finnland sprachen sich für einen höheren Selbstversorgungsgrad mit Lebensmitteln in der EU zusammen mit einem Schwerpunkt bei der regionalen Erzeugung aus. Dies müsse nach Ansicht der drei Länder eine Lehre aus der Corona-Krise sein, der neue Umweltauflagen nicht zuwiderlaufen dürfen. „Es kann nicht sein, dass wir in Europa durch diese Strategien weniger Lebensmittel selbst produzieren können und wir dadurch importabhängiger von Drittstaaten werden“, warf Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger in die Debatte ein. Die Krise habe gezeigt, dass die Landwirtschaft zur systemrelevanten Infrastruktur gehört. Die Reduktion der Betriebsmittel und der landwirtschaftlichen Nutzfläche ist ein massiver Einschnitt in die europäische Lebensmittelproduktion“, forderte Köstinger von der EU-Kommission eine ehrliche Folgenabschätzung für beide Umweltstrategien, bevor sie in EU-Gesetze gegossen werden. Konkret will die EU-Kommission den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel um 50 Prozent und den Düngemittelsatz um 20 Prozent vermindern. Ein weiteres Ziel ist, dass zehn Prozent der EU-Agrarflächen stillgelegt werden. Weiters soll ein Viertel der EU-Agrarfläche biologisch bewirtschaftet werden. Dies hat Österreich als Vorreiter in der europäischen Biolandwirtschaft erfüllt.

„ Franz Titschenbacher, Kammerpräsident



Die Situation ist untragbar. Unsere Bauern brauchen praktikable Lösungen.

„ Johann Seitingner, Agrarlandesrat



Bejagung des Wolfs in Siedlungs- und agrarisch genutzten Räumen ist notwendig.

„ Peter Kettner, Kammerobmann Liezen



Der Wolf bedroht die Tiere auf den Almen sowie Heimweiden und gefährdet die Betriebe.

Wolf bedroht Tiere sogar tagsüber in Hofnähe

Mehrere bestätigte Wolfsrisse verunsichern tierhaltende Betriebe im Berggebiet und in den Tallagen. Wolf attackiert Tiere bereits in Hofnähe.

Schon zu Beginn der Weidesaison hat der Wolf in der Steiermark zugeschlagen: Mehr als 20 bestätigte Risse, vorwiegend von Schafen und Lämmern in Voitsberg, Spielberg und Gaishorn, sind eine traurige Erstabrechnung. Auch bei einem getöteten Kalb in Gaishorn verdichten sich die Hinweise, zumal nur 300 Meter entfernt ein Wolf zwei Lämmer nachweislich getötet hat. „Risse in unmittelbarer Hofnähe auch tagsüber zeigen, dass Wölfe offenbar ihre Scheu abgelegt haben und unberechenbar ihre Opfer überfallen“, sagt Peter Kettner, Kammerobmann im Bezirk Liezen. Und er betont: „Als Bauern sind wir ohnmächtig, weil der Wolf geschützt ist – wir können uns nicht wehren.“

Entnahme ermöglichen

Für Kammerpräsident Franz Titschenbacher ist die Situation für die heimischen Tierhalter und die Almwirtschaft untragbar. Er geht in die Offensive: „Wir brauchen gemeinsam mit dem Naturschutz für die Bauern praktikable Lösungen. Eine Entnahme von Problemwölfen muss ermöglicht werden“ (*rechts*). Im Schulterschluss mit dem Kammerpräsidenten steht auch für Agrar-



Wolf hat schon zu Beginn der Weidesaison zugeschlagen

PIXABAY

Position der Kammer

Die Landwirtschaftskammer Steiermark nimmt zur Wolf-Problematik folgende klare Positionen ein.

- 1 Vergrämen von Wölfen:** Dies muss möglich werden, wenn sich Wölfe in der Nähe von Weidegebieten sowie von bewohnten Gebieten aufhalten. Dazu ist eine Änderung diverser gesetzlicher Bestimmungen notwendig.
- 2 Wiederansiedlung von Wölfen wird abgelehnt:** Die Landwirtschaftskammer lehnt die Wiederansiedlung von Beutegreifern wie beispielsweise Wölfen oder Goldschakalen ab. Die Bedrohung für tierhaltende Betriebe ist zu groß, denn Herdenschutzmaßnahmen sind großteils unmöglich beziehungsweise nur bedingt umsetzbar.
- 3 Unterstützungen für Herdenschutzmaßnahmen:** Für Betriebe, die Herdenschutzmaßnahmen umsetzen können, verlangt die Kammer eine entsprechende Unterstützung. Das Errichten und Instandhalten von Herdenschutzzäunen ist kosten- und zeitintensiv.
- 4 Frühwarn-System einführen:** Tierhaltende Betriebe müssen rasch und gut über die Präsenz von Beutegreifern informiert werden, um entsprechende Maßnahmen zum Schutz der Tiere einleiten zu können.

landesrat Johann Seitingner fest: „Eine Bejagung des Wolfs in Siedlungs- und landwirtschaftlich genutzten Räumen muss ermöglicht werden.“ Der Wolf sei dort zu schützen, wo er für niemanden eine Bedrohung ist, aber dort zu bejagen, wo von ihm eine Gefährdung ausgeht.

Schutzzäune, Hunde?

Wolfsschützer sehen Herdenschutzzäune als Allheilmittel für die Tiere. „Solche Empfehlungen gaukeln eine heile Welt vor, die von der landwirtschaftlichen Praxis sehr weit entfernt sind“, sagt Peter Kettner. Schafzuchtexperte Siegfried Illmayer bringt es auf den Punkt: „Schutzzäune sind teuer, das Instandhalten arbeitsintensiv und kostspielig. Auf Almen und in exponierten Lagen im benachteiligten Berggebiet sind wolfsichere Zäune technisch nicht machbar oder nur mit extremem Aufwand.“ In Tallagen mit entsprechender Topografie sind Schutzzäune noch eher möglich (*siehe unten*). „Außerdem werden die Gäste ausgesperrt – ein Problem für den Tourismus“, sagt Kettner. Und Herdenschutzhunde sind kein zentrales Thema. Illmayer: „Unsere Herden sind viel zu klein, es gibt kaum verfügbare, gut ausgebildete Herdenschutzhunde. In Tourismusgebieten sind sie praktisch nicht einsetzbar.“

Rosemarie Wilhelm

Herdenschutz-Zäune sind eine Herausforderung

Wölfe scheuen Strom, deshalb sollten Schutzzäune ständig unter Strom stehen. Doch Aufwand, Arbeitsbelastung und Kosten sind enorm.

Die Errichtung eines Herdenschutzzaunes scheint zumindest für einen Teil unserer Weidetierhalter eine der wenigen Möglichkeiten zu sein, ihre Herden zu schützen. Die Mindeststandards für Zäune sind im Merkblatt des Österreichischen Bär-Luchs-Wolf beschrieben (*rechts*).

Unter Strom stehen

Grundsätzlich gilt, dass nicht nur die Zaunhöhe das entscheidende Kriterium ist, sondern vor allem die Elektrifizierung des Zaunes. Bei Zäunen sind 90 Zentimeter als Mindeststandard definiert, wobei dies Weidenetze oder Zäune mit mindestens vier Litzen sein sollten. Wölfe scheuen Strom und überwinden angeblich (Aus-

nahme Problemwölfe) stromführende Zäune nicht. Sie versuchen eher, unter dem Zaun in die Herde einzudringen. Daher ist der Abstand der letzten Litze zum Boden von maximal 20 Zentimetern ein wichtiges Kriterium. Gerade dieser geringe Abstand und das Verhindern von Schlupflöchern – beispielsweise in Form von Bodenunebenheiten – stellt die große Herausforderung bei der Errichtung eines Herdenschutzzaunes dar: So sind bei entsprechender Geländeform deutlich mehr Pfähle notwendig als üblich, um eben diese Unebenheiten auszuschalten. Aber auch das Freihalten des Zaunes vor Bewuchs ist bei einem derart geringem Bodenabstand eine

große Herausforderung und eine zusätzliche Arbeitsbelastung. Nachdem auch der gesamte Zaun ständig unter Strom stehen muss

„ Die Elektrifizierung und nicht nur die Höhe des Zaunes ist das wirklich entscheidende Kriterium.

Siegfried Illmayer, Geschäftsführer Schafzuchtverband

– nicht nur die derzeit beweidete Koppel – ist ein mehrmaliges Freimähen des Zaunes notwendig, um eine ausreichende Stromversorgung zu gewährleisten. Laut

Mindeststandards sollten es mindestens 3.500 Volt sein. Viele Flächen – vor allem Almen und Flächen in exponierten Lagen im benachteiligten Berggebiet – werden somit nicht oder nur mit einem unverhältnismäßigen Aufwand mit einem Herdenschutzzaun zu schützen sein. Betroffene Betriebe könnten jedoch allenfalls Flächen in Hofnähe beziehungsweise in einer möglichen Gunstlage nutzen, um zumindest eine Fläche entsprechend zu schützen. In diese könnten dann gegebenenfalls Tiere über einen gewissen Zeitraum gebracht werden können, wenn Gefahr droht!

Siegfried Illmayer



Herdenschutz. Das Österreichische Zentrum Bär-Wolf-Luchs hat die Broschüre „Technischer Herdenschutz“ erstellt. Sie

informiert über Zaunart, Zaunhöhe, Stromstärke oder Nachrüstungen und dient dazu, sich mit dem Herdenschutz auseinanderzusetzen.

Herunterladen:

<https://baer-wolf-luchs.at/downloads>



Damit es so richtig schmeckt, müssen viele Faktoren zusammenspielen – von der regionalen Herkunft der Produkte über ihren gesundheitlichen Nutzen bis zu deren Nachhaltigkeit.

KK

BRENNPUNKT

Ernährung ist mehr als...



Sandra Holasek
Medizinische Universität Graz

Gerade in Zeiten wie diesen, werden wir wieder aufmerksamer auf das, was wir essen und das ist gut so. Der aktuelle österreichische Ernährungsbericht zeigt, dass bald die Hälfte von uns übergewichtig ist. Wir essen auch vor allem zu wenig Vitamin A, E, D, B, C und Eisen. Genau diese Schlüsselnährstoffe sind aber unter anderem wichtig für die Funktion unseres Immunsystems. Auch die beunruhigende Entwicklung von Übergewicht ist dabei zusätzlich nicht hilfreich. Das steirische Angebot an landwirtschaftlichen Produkten gibt uns nicht nur die große Chance, unsere Bauern und Bäuerinnen zu unterstützen, sondern auch entscheidend etwas für unsere gesunde Immunabwehr zu tun. Hier ein paar Beispiele dazu:

Pflanzliche Farbstoffe, wie Polyphenole und Carotinoide, können neben wichtigen Immunzellen auch die β -Oxidation von Fettsäuren verstärken und damit kommt es zu einer verringerten Körperfettspeicherung bei uns Menschen. Eisen verbessert die Immunantwort vor allem auch bei chronischen Erkrankungen und zu viel Körperfett im Bauchbereich. Vitamin E schützt die Zellwände, ist an der Bildung von Antikörpern beteiligt und stärkt Haut und Schleimhäute als wichtige Abwehrbarriere. Vitamin C ist eines der stärksten wasserlöslichen Antioxidantien und daher auch wichtig in der Immunabwehr. B-Vitamine sind an der Steuerung des Energiestoffwechsels und dem Zellaufbau beteiligt und sind somit auch im Immunsystem wichtig, das einen hohen Zellumsatz hat. Eine ausgewogene, von Achtsamkeit getragene Ernährung ist ein von jedem Einzelnen gestaltbarer, entscheidender Beitrag für die Optimierung unseres Immunsystems. Das unterschiedliche, oft synergistische, aber auch antagonistische Wirkspektrum der einzelnen Nährstoffe macht eine vielfältige Lebensmittelauswahl notwendig. Eine pflanzenbasierte Ernährung mit frischen Lebensmitteln und moderatem Anteil an tierischen Produkten hoher Qualität erfüllt diese Kriterien.

Die neue Lust am Essen

Von Seelentröster bis Wirtschaftsmotor – Essen ist mehr, als nur den Bauch zu füllen!

Ernährung ist eines der ganz großen Zeitgeist-Themen. Und Corona hat da noch ein Schäufchen nachgelegt. Essen hat in der Krise nämlich einen besonderen Stellenwert bekommen. Zunächst hat die Sorge, nicht genug auf den Teller zu bekommen, zu Hamsterkäufen geführt. Die überlebenswichtige Bedeutung der Nahrung ist plötzlich ins Bewusstsein gerückt. Das hat auch den Griff zu hochwertiger, heimischer Qualität verstärkt und dem Thema Essen generell neuen Sinn gegeben.

1 Intakte Körperfunktionen. Damit unser Körper funktioniert, braucht er entsprechend guten „Treibstoff“; also Lebensmittel, die möglichst reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Polyphenolen usw. sind (siehe Infobox und Brennpunkt rechts).

2 Gesundheitsvorsorge. Hochwertige Produkte am Teller,

sind die beste Medizin. Auch da hat die Coronakrise zu einem interessanten Phänomen geführt. Laut AMA-Studie sind im März Aktionskäufe deutlich zurückgegangen. Es war nicht der Preis das Thema, es wurde auf Regionalität, heimische Qualität und Sicherheit geachtet – der Gesundheit zuliebe.

3 Wirtschaftsmotor. Ein vernachlässigtes Argument für den Kauf regionaler Lebensmittel wird seit Corona vermehrt bewusst: Er kurbelt die heimische Wirtschaft an und trägt zur Schaffung neuer Arbeitsplätze bei! Die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern sowie deren Produkte rücken in den Mittelpunkt.

4 Gemeinschaft. Ob in der Familie oder im Freundeskreis, gemeinsam Kochen und Essen liegt voll im Trend. Die Küche ist vielfach wieder der zentrale Platz im Haus – zum Kochen und Kommunizieren.

5 Hobby und Genuss. Kochen und Backen haben Hochkonjunktur. Germ war in der Coronakrise über Wochen Mangelware. Koch- und Backkurse, coronabedingt vielfach online, hatten enormen Zulauf. Essen wurde auch zum Ersatz für vieles, das in dieser Zeit nicht möglich war.

6 Umwelt- und Klimaschutz. Beim Einkauf spielen kurze Transportwege, regionale Herkunft, umweltfreundliche Verpackung usw. verstärkt eine wichtige Rolle – Konsumenten achten auf Kennzeichnung!

7 Tierwohl. Woher kommt das Fleisch? Wie wurde das Tier gehalten? Nachvollziehbarkeit und direkter Kontakt zum Bauern sind für Konsumenten zu zentralen Themen geworden. Weil Essen eben einfach viel mehr ist, als sich nur den Bauch zu füllen.

Johanna Vucak

Gesunde Kraft von Lebensmitteln

■ **Eisen** verbessert Immunantwort: Bohnen, Kürbiskerne, Amaranth, Leinsamen, Hafer, Spinat, Schweinsleber, Rumpsteak.

■ **Vitamin E** schützt etwa Zellwände: Kürbiskernöl, Weizenkeim-, Raps-, Sonnenblumen-, Olivenöl, Mandeln, Grünkohl etc.

■ **Vitamin C:** Kren, gelber Paprika, schwarze Ribisel, Grünkohl, Brokkoli usw.

■ **B-Vitamine**, beteiligt am Zellaufbau: Rindsleber, Ei, Milch, Käse; Folsäure: Spinat, Erdbeeren, Linsen, Kartoffeln, Quinoa usw.

■ **Polyphenole** und Carotinoide bremsen Körperfett-speicherung: Äpfel, Karotten, Aronia, Heidelbeeren, Hollunder, Kicherbohnen, Zimt etc.

Landjugend forciert den Brotback-Trend

Bei der Lebensmittelaktion 2020 werden 13.000 Brot-Backmischungen verteilt

Rund um die Coronakrise ist auch das Brotbacken zu einem riesigen Trend geworden. Die neue Backleidenschaft hat sich über die Generationen hinweg erstreckt und gezeigt, dass das Herstellen von Brot, wenn man einige Grundregeln beachtet, einfacher ist als man glaubt. Und es hat diesem Grundnahrungsmittel auch wieder eine neue Wertigkeit gegeben - wie den heimischen, regionalen Lebensmittel generell.

Sogar in Online-Kursen haben sich die Backfans das Know-how von Profis geholt und in den heimischen Küchen mit Begeisterung mitgebacken. Die Landjugend hat sich daran nicht nur beteiligt, sondern sie begrüßt diese Entwicklung auch und möchte

jetzt einen Beitrag dazu leisten, dass der Back-Trend nicht wieder abflacht. Deshalb wird die diesjährige Aktion von „Der Körper braucht's – der Bauer hat's“, ein Projekt, das ja bereits seit zehn Jahren das Augenmerk auf heimische Lebensmittel legt, dem Thema Brot und Brotbacken gewidmet. Konkret sollen im Rahmen der Lebensmittelaktion 2020 bei den Erntedankfesten 13.000 Brot-Backmischungen an die Bevölkerung verteilt werden.



Brotbacken leicht gemacht!

Regionale Qualität

Der Landesvorstand hat die Ortsgruppen bereits zur Teilnahme aufgerufen und 193 haben ihre Beteiligung zugesagt. Ganze 13.000 Brot-Backmischungen wurden mittlerweile bestellt. Sollten die Corona-Beschränkungen eine Verteilung bei den Erntedankfesten noch nicht ermöglichen, werden die Pakete übrigens vor die Haustüre gebracht.

Dass dabei auf hochwertige heimische Qualität geachtet

wird, ist natürlich selbstverständlich. Die schmackhafte Mischung auf Basis von Roggen-, Weizenmehl und Kräutern stammt von einem Familienbetrieb aus Fehring, der Berghofer-Mühle. In den Packern steckt also zu hundert Prozent heimische Qualität.

Apropos Kulinarik-Trends: Auch beim großen Grillfest bewies die Landjugend kürzlich, dass sie beachtliche Kochkünste und durchaus auch einen sehr feinen Gaumen hat. Warum Grillen angeblich eine Männersache sein soll und Männer am Grill zur Hochform auflaufen, war dabei übrigens auch ein Thema (siehe rechts!)

Johanna Vucak

JUNG UND FRECH



Jakob Pichler
Landjugend Wies
U

Vom Brandstifter über den Feuerwehrmann bis zum Schmied, eines haben sie alle gemeinsam: Die Faszination Feuer. Wahrscheinlich war es ein Mann, der sich in grauer Vorzeit erstmals mit den heißen Flammen beschäftigt hat. Und seitdem man weiß, dass man damit Fleisch schmackhafter und zarter machen kann, müssen sich Ehefrauen den Satz „Schatz, ich würde heute gerne grillen, würdest du Saucen und Salat vorbereiten?“ anhören. Ein weiterer Grund, wieso Männer gerne grillen, ist das Fleisch. Schon seit prähistorischen Zeiten bringt der Mann die edlen Stücke nach Hause und präsentiert sie stolz seiner Familie. Es ist also diese Kombination aus Feuer und Fleisch, die den Mann zum Griller treibt. Wenn Männer schon aus Faszination am Grill stehen, grillen sie dann auch besser als Frauen? Dies Frage muss unbeantwortet bleiben, denn ich fürchte, es hat sich noch kein Mann vom Griller wegbewegt.

BAUERNPORTRÄT

Novelle zum Forstgesetz in Begutachtung



Mehlspeisen, ein Renner im Hofladen der Wippels. KK

Hofladen Wippel: Kartoffel trifft auf Kardinalschnitte

Süß und cremig mag es Gemüsebauer Hubert Wippel am liebsten, wenn er nach den Mehlspeisen seiner Frau Sonja greift. Sie ist gelernte Konditorin und mit ihren Süßigkeiten weithin bekannt. Ihre Striezel, Osterbrote und Krapfen sind mehrfach prämiert, der große Renner am Hofladen sind aber die Kardinalschnitten. Die süße Linie hat sich bei den Wippels übrigens zu einem wichtigen Standbein entwickelt. Das zweite ist der Gemüseanbau. „Wir haben da sprichwörtlich alles quer durch den Gemüsegarten - verschiedene Arten von Kraut, Salat, Paradeisern, Zwiebeln, Gurken, Pfefferoni, Rote Rüben oder auch Zucchini,“ zählt Hubert Wippel die Vielfalt auf. Dazu kommen fünf Hektar Kürbis und Kartoffel. Die „Heurigen“ sind übrigens schon am Markt. „Wir haben Ende Mai mit der Ernte begonnen und ernten pro Jahr rund 170 Tonnen“, gibt Hubert Wippel Einblick in seinen Betrieb. Den hat er übrigens vor 18 Jahren übernommen, als sein Vater verstorben ist. Auch der hat schon Kartoffel und Kraut angebaut, dazu aber auch Schweine und Rinder gezüchtet. Wippel: „Wir sind die Tierzucht heruntergefahren. Ich habe gleich nach der Schule den ersten Tunnel angelegt und dann kontinuierlich den Gemüseanbau weiterentwickelt. Mittlerweile haben wir uns ganz dem Gemüse und den Mehlspeisen verschrieben. Außer im eigenen Hofladen werden die Produkte auch über sieben Lagerhaus-Genussläden vertrieben. Im Hofladen stehen den Kunden mittlerweile rund 400 Produkte zur Verfügung, weil vermehrt auch andere Bauern über die Wippels vermarkten. Und die Nachfrage wächst. „Vor allem jetzt in der Coronakrise“, betont Hubert Wippel, „war der Zulauf deutlich verstärkt. Den Leuten waren heimische Qualitätsprodukte ganz ganz wichtig.“ Um das wachsende Arbeitspensum bewältigen zu können, gibt es neben der Unterstützung der Mutter auch vier Halbtags-Angestellte. Und natürlich geht auch der Nachwuchs immer wieder zur Hand – das sind Anna, 14 und Daniel, 13 Jahre.

Johanna Vucak

Betrieb und Zahlen:

Sonja und Hubert Wippel, Bierbaum 23, 8141 Premstätten, Tel.: 03135/54837

- Der Betrieb umfasst zehn Hektar, wobei zur Hälfte Gemüse bzw. Kartoffeln und Kraut angebaut werden.
- 170 Tonnen Kartoffel und 100 Tonnen Gemüse von Salat über Gurken, Paradeisern bis Pfefferoni werden pro Jahr geerntet.
- 60 Quadratmeter umfasst der Hofladen, es gibt rund 400 Produkte.
- Sieben Lagerhaus-Genussläden werden beliefert.

Im Brennpunkt steht eine Verordnungsermächtigung zum Forstschutz: Befristete verpflichtende Abnahme soll im äußersten Fall ermöglicht werden.

Das österreichische Forstgesetz soll aktuell einer kleinen Novelle unterzogen werden. Der Entwurf wurde am 20. Mai 2020 vom Landwirtschaftsministerium in Begutachtung geschickt. Zentraler Punkt neben

„Besondere Situationen brauchen besondere Lösungen. Forstschutz braucht die Verantwortung aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten.“

Franz Titschenbacher, Kammerpräsident

der Einführung von Ethik als wahlweisen Pflichtgegenstand in der Forstfachschule Traunkirchen und einer Änderung der altersbezogenen Aufnahmeveraussetzung in die Schule, ist eine geplante Verordnungsermächtigung zum Thema Forstschutz.

Schutz vor Schädlingen

Das Forstgesetz 1976 zählt im vierten Abschnitt, der dem Forstschutz gewidmet ist, unter „Schutz vor Forstschädlingen“, in den §43 bis 45 eine Reihe von Pflichten auf, die den Waldbewirtschaftern auferlegt sind, um Schädlingsbefall oder gefährdende Schädlingsvermehrung zu verhindern sowie hintanzuhalten. Zusätzlich werden in der Forstschutzverordnung vom 23. August 2011 Maßnahmen und Veranlassungen präzisiert, um den Wald vor Forstschädlingen zu schützen.

Forstschutz unmöglich

In Zeiten einer gefährdenden Massenvermehrung von Borkenkäfern kann die nachhaltige Waldbewirtschaftung bestimmter Gebiete bereits durch das Entstehen von großen Kahlflächen und durch den Qualitäts- und Wertverlust des befallenen Holzes massiv gefährdet sein. Fehlen darüber hinaus gänzlich die Absatzmöglichkeiten für das aus dem Wald verbrachte Schadholz, ist es für die Waldeigentümerinnen und Waldeigentümer nahezu unmöglich, die verloren gegangenen Wirkungen des Waldes durch Wiederbewaldung der Kahlflächen wiederherzustellen und jene der verbliebenen Waldflächen zu erhalten. Das heißt, dass die Verpflichtung der Waldeigentümer zum Forstschutz damit wirkungslos wird.

Mit der vorliegenden Verordnungsermächtigung soll daher die Möglichkeit geschaffen werden, auf entsprechende Situationen reagieren zu können.

Abnahme ermöglichen

Durch die Verordnung soll eine zeitlich befristete Abnahmeverpflichtung für holzverarbeitende Betriebe eingeführt werden, die sich auf einen näher zu bestimmenden Radius um die jeweilige Betriebsstätte

der Holzverarbeitenden Betriebe bezieht. Dadurch kann eine Absatzmöglichkeit in räumlicher Nähe zu den betroffenen Waldflächen geschaffen werden. Die Regelung einer solchen Abnahmeverpflichtung für Holzverarbeitende Betriebe wäre durch die auf die „Vorbereitung und Verhinderung einer gefährdenden Forstschädlingvermehrung“ abzielende bestehende Verordnung nicht gedeckt, sodass eine eigene Verordnungsermächtigung

dazu erforderlich ist, heißt es in den Erläuterungen des Landwirtschaftsministeriums.

Ergebnis offen

In der Zwischenzeit wurden von unterschiedlichen Organisationen und Institutionen zahlreiche Stellungnahmen abgegeben. Ein Endergebnis zum Änderungsverfahren des Forstgesetzes liegt aktuell noch nicht vor.

Klaus Friedl

Warum die Verordnung wichtig ist

Viele vom Borkenkäfer betroffene Waldbauern sind auf ihrem Käferholz sitzengeblieben, während ausländisches Schadholz importiert wurde. Was sagen Sie dazu?

Die Waldbesitzer und Bewirtschafter sind gesetzlich verpflichtet, befallenes Käferholz rasch und zeitgerecht aufzuarbeiten. Wenn aber die Holzabnahme und der Abtransport nicht funktionieren, dann sind Maßnahmen der Waldbesitzer zwecklos.

Titschenbacher, Forstgesetz-Novelle ist wichtiger Beitrag zum Forstschutz. MELBINGER



Daher muss die Holzverarbeitende Industrie ihre Mitverantwortung am Erhalt des Waldes und seiner nachhaltigen Bewirtschaftung auch in Zukunft wahrnehmen. Der vorliegende Entwurf der Forstgesetz-Novelle ist ein Beitrag zum Forstschutz.

Wie kann die Verordnungsermächtigung der Forstwirtschaft helfen?

Unsere Bundesministerin Elli Köstinger hat mit der Möglichkeit der Verordnungsermächtigung aus Sorge um den österreichischen Wald gehandelt. Für die Waldbesitzer und Bewirtschafter ist diese Verordnungsermächtigung hilfreich, um bei außergewöhnlichen Schäden den Wald tatsächlich schützen zu können. Besondere Situationen brauchen besondere Antworten. Zum Forstschutz sind alle Partner in der Wertschöpfungskette angehalten, an einem gemeinsamen Strang zu ziehen.

Was ist dazu notwendig?

Der österreichische Weg der Wertschöpfungskette „Forst, Holz, Papier“ war in den vergangenen Jahren beispielgebend und von gegenseitiger Wertschätzung und dem Bewusstsein aktive Waldbewirtschaftung zu ermöglichen, getragen. Dadurch konnte auch der Wertstoff Holz in der Gesellschaft einen hohen Stellenwert erreichen. Das sollte auch in Zukunft mit einer umfassenden Holzbaufensive und einem klaren Bekenntnis zum Wald und zum Holz gelingen.

Wie geht es mit der Ermächtigungserverordnung weiter?

Der entsprechende Vorschlag ist derzeit in Begutachtung. Danach sollte eine Regierungsvorlage erstellt werden. Letztlich ist das Parlament in seiner Verantwortung am Zug. Im Sinne eines klimafitten Waldes, einer künftig aktiven Waldbewirtschaftung, und einem klaren Bekenntnis zum Holz, sollte ein gemeinsamer Weg möglich sein.

HERZLICHE GRATULATION

Zum Fünfziger

Der Leiter des Wegebaureferats der Landeskammer, Dipl.-Ing. Hannes Stelzl, feierte dieser Tage seinen 60. Geburtstag. Nach seiner Matura an der höheren forstlichen Lehranstalt Bruck/Mur studierte der gebürtige Grazer, der in Stainz aufgewachsen ist, mit erfolgreichem Abschluss an der Universität für Bodenkultur in Wien. Sein besonderes Interesse gilt der Wildbiologie und der Jagd, die Stelzl nach wie vor mit großer Leidenschaft betreibt. Nach verschiedenen Praktika bei den Forstbetrieben der Benediktiner in Seckau, der Erzdiözese Wien sowie weiters bei Graf Meran, trat er 1988 in den Kammerdienst und wurde schon zehn Jahre später aufgrund seiner Führungsqualitäten zum Leiter dieses Referates der Landeskammer bestellt. Stelzl ist ein besonders erfahrener und sehr versierter Fachmann, der mit seinem großen Verhandlungsgeschick und seinem überzeugenden Auftreten, den Wegebau in der Steiermark erfolgreich weiterentwickelt hat (DiM).



Hannes Stelzl hat Wegebau erfolgreich weiterentwickelt.

Zum Siebziger

Wir gratulieren dem ehemaligen Leiter der Gartenbauabteilung in der Landeskammer, Dipl.-Ing. Josef Weber, zum Siebziger. Der gebürtige Großwilfersdorfer besuchte dort die Volksschule. Nach Absolvierung der bäuerlichen Berufsschule in Fürstenfeld, setzte er seine Ausbildung in der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof fort und maturierte an der höheren Bundeslehranstalt Raumberg. Anschließend studierte er an der Universität für Bodenkultur in Wien, schloss dieses Studium im Jahre 1977 erfolgreich ab und trat zunächst als Gartenbauassistent in den Kammerdienst ein. Aufgrund seines Fachwissens und seines hohen Ansehens bei den heimischen Gartenbaubetrieben, wurde Josef Weber im Jahre 2007 zum Leiter der Abteilung Gartenbau ernannt. 2014 ging er in Pension. Für seine Leistungen wurde der stets engagierte und umsichtig agierende Fachmann mit den Kammermedaillen in Silber und Bronze ausgezeichnet (DiM).



Josef Weber agierte als äußerst umsichtiger Fachmann.

Innovationspreis für Land- und Forstwirtschaft

VIFZACK 2021

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



1. Platz: € 2.500,-
2. Platz: € 1.500,-
3. Platz: € 500,- Bildungsgutschein



Brottaschen und Tücher aus Bienenwachs ersparen Plastik und halten Lebensmittel wunderbar frisch. Und in der Bienen-Hütte der Klaindls kann gesunde Bienenstockluft inhaled werden.

KLAINDL



MEINUNG

Gedächtnisstütze zur Solidarität



Stefan Zwertler
Leiter Abteilung Forst und Energie

In der Vergangenheit wurde kaum ein Thema in der Forst- und Holzbranche so emotional diskutiert wie der vorliegende Entwurf zur Novelle des Forstgesetzes. Ausgelöst wurde die Aufregung durch eine geplante Verordnungsermächtigung, die der zuständigen Bundesministerin die Möglichkeit eröffnet, Anordnungen zu einer zeitlich befristeten Abnahmeverpflichtung von Schadholz durch holzverarbeitende Betriebe zu treffen. Das erklärte Ziel der Gesetzesänderung liegt im Schutz des österreichischen Waldes und der Wahrung öffentlicher Interessen. Die Reaktionen und Protestnoten verschiedener Institutionen und Verbände in der Begutachtung reichen von „Angriff auf die freie Marktwirtschaft“, über „Verletzung des Europarechts“ bis hin zu „katastrophalen Folgen für das Holzland Österreich“.

Der Klimawandel hat in Mitteleuropa Borkenkäferkalamitäten mit bisher ungeahntem Ausmaß ausgelöst, auch in Teilen Österreichs. Die Folgen sind Marktverwerfungen, die für Waldbewirtschaftler unverschuldet ein existenzbedrohendes Ausmaß erreichen. In einer Notsituation muss sichergestellt sein, dass die Aufarbeitungskette von der Fällung bis zum Abtransport reibungslos ohne Verzögerung funktioniert. Trotz rascher Schadholzaufarbeitung stellen nicht abtransportierte Holzmassen neben fatalen wirtschaftlichen Einbußen für die Waldbewirtschaftler ein erhebliches Risiko für den Wald dar. Jegliche Forstschutzmaßnahmen und sogar gesetzlich auferlegte Verpflichtungen zur Schadensabwehr durch die Waldbesitzer werden damit konterkariert. Bei der vorliegenden Gesetzesänderung handelt es sich um eine Bestimmung, die in letzter Konsequenz, aus phytosanitären Gründen, in einer Notsituation zur Sicherung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung, zeitlich, örtlich und von der Absatzmenge eingeschränkt verordnet werden kann. Mit Weitblick aller Beteiligten, aufrichtiger Kooperations- und Hilfsbereitschaft innerhalb der Wertschöpfungskette Holz, bleibt die Ermächtigungsverordnung eine Gedächtnisstütze zur Solidarität, nicht mehr und nicht weniger.

In der Schultasche steckte ein Verkaufsschlager

Kunden schwärmen von den süßen Ideen rund um Bienenprodukte, mit denen die Klaindls den Markt erobern.

Judit und Karl Klaindl schwärmen von Bienen. Und deshalb summen bei ihnen mittlerweile Bienen aus insgesamt 50 Völkern herum.

Aber langsam: Vor fünf Jahren hat die Welt der Klaindls in Sinabelkirchen nämlich noch ganz anders ausgesehen. Judit und Karl haben den Hof übernommen, konnten sich aber mit der Rinderzucht nicht so wirklich anfreunden. Dafür umso mehr mit den Obstbäumen und Sträuchern. Diese waren jedoch nicht wirklich erträglich. Karl Klaindl führte das unter anderem darauf zurück, dass nirgendwo Bienen zu sehen waren. Also wurden kurzerhand zwei Völker gemietet.

Nach getaner Arbeit hat der Imker diese jedoch samt Honig wieder abgeholt. „Nicht wirklich rentabel“, stellten die Klaindls rasch fest und beschlossen deshalb umgehend: „Wir machen das künftig selber.“ Noch im selben Jahr setzten sich die beiden in die „Imkerschule“, absolvierten fortan zahlreiche Kurse, besuchten Vorträge und tauchten immer tiefer in die faszinierende Welt der Bienen ein.

Heute gibt es am Betrieb 50 Völker und viele innovative Ideen rund um Bienen und ihre Produkte. So steht für Wellnessfreunde und Gesundheitsbewusste eine „Bienen-Hütte“ bereit. „Die Besucher können in aller Entspannung gesunde Bienenstockluft inhalieren – eine natürliche und wirkungsvolle Stärkung für das Immunsystem“, erzählt Judit Klaindl. Sie gibt ihr Bienen-Wissen üb-

rigens mit großer Begeisterung weiter – etwa bei einem „Tag des offenen Bienenstocks“ oder im Rahmen von Workshops.

Zu wahren Verkaufsschlagern

„Mit der Leidenschaft kommen auch die Ideen.“

Judit Klaindl, nominiert für den Vifzack 2021

haben sich mittlerweile ihre Brottaschen und Tücher aus Bienenwachs entwickelt. Deren Entstehung liegt übrigens eine durchaus kuriose Geschichte zugrunde, wie Judit erzählt: „Ich habe meinem Sohn an einem letzten Schultag vor den Ferien das Jausenbrot in ein solches Tuch gewickelt. Dort ist es vergessen worden und als ich es irgendwann entdeckte, war es ohne jeglichen Schimmel. Das

hat sich herumgesprochen und rasch wollte auch die Verwandtschaft solche Taschen und Tücher. Nicht zuletzt, weil damit auch auf Plastik verzichtet werden kann. Mittlerweile wurde darauf ein Gewerbe angemeldet und Judit Klaindl wird überhäuft von begeisterten Rückmeldungen ihrer Kunden. Käse, Zwiebel, Wurst etc. werden in die Bienenwachs-Tücher eingewickelt - und alles bleibt wunderbar frisch.

Frische Ideen gehen dem bienenbegeisterten Paar übrigens nicht aus: „Wenn man etwas mit derart großer Leidenschaft macht, dann kommt das alles von selber“. Nicht von selber, aber Dank der Bienen, entwickeln sich bei den Klaindls inzwischen übrigens auch die Obstbäume und das Gemüse prächtigst.

Johanna Vucak

Rückgang bei Bienensterblichkeit

In der Steiermark haben überdurchschnittlich viele Bienen den letzten Winter überlebt

Nur 12,6 Prozent der 373.000 Bienenvölker, die es aktuell in Österreich gibt, haben den letzten Winter nicht überlebt – das ist eine vergleichsweise gute Zahl. Denn in der Saison 2018/19 waren es immerhin 15,2 Prozent.

„Damit fällt das heurige Ergebnis ins beste Drittel der von uns seit 2007/08 erhobenen Daten“, berichtet Robert Brodschneider vom Institut für Biologie an der Universität Graz. Die Steiermark liegt mit einem Verlust von 11,1 Prozent sogar noch unter dem bundesweiten Schnitt. Im Osten und Süden Österreichs sind die Bienen generell sehr gut über den Winter gekommen und haben sich seither auch gut entwickelt. Den traurigen Spitzen-

wert hält mit einer Bienensterblichkeit von 20,1 Prozent übrigens Wien. „Diese Völker werden aber üblicherweise im Laufe des Jahres wieder aufgebaut“, erklärt Brodschneider.

Die Basis für die aktuelle Erhebung haben übrigens mehr als 1.500 Imker mit mehr als 30.000 Bienenvölkern zur Verfügung gestellt. Aus der Detailauswertung können die Grazer Wissenschaftler Handlungsempfehlungen für die Imkerei ableiten, um so zu

gewährleisten, dass die Insekten die bestmögliche Pflege erhalten.

Zukunft Biene

Grundsätzlich hat sich die Zahl der Bienenhalter und Völker in Österreich seit 2006 kontinuierlich nach oben entwickelt. Zum Vergleich: 1990 gab es in Österreich 30.802 Bienenhalter und 457.061 Völker – diese Zahlen gingen bis zum Jahr 2006 laufend zurück. Damals zählte man einen Tiefststand von 23.000 Halter und 311.000 Völker. Mittlerweile gibt es jedoch wieder 28.000 Bienenhalter und 373.412 Völker (2018).



Tag und Nacht gut informiert.

lkonline

Jetzt noch besser!
www.stmk.lko.at

Bodentipp

Gülleausbringung
im Sommer

Christian Werni
Fachberater Landwirtschaft
und Umwelt

Die im Verlauf der Wirtschaftsdünger- ausbringung entstehende „Landluft“ wird von der Bevölkerung zunehmend als störend empfunden. Sie ist außerdem ein Indiz dafür, dass Nährstoffverluste auftreten, die die Wirtschaftlichkeit der Düngung schmälern. Rechtlich ist die Ausbringung durch die Nitrataktionsprogramm-Verordnung 2018 (NAPV 2018) und das Bodenschutzrecht geregelt. Die NAPV 2018 enthält unter anderem die Regel, dass auf Flächen ohne Bodenbedeckung die Gülle innerhalb eines Tages eingearbeitet werden muss. Sie enthält aber auch Vorschriften zu Gabenteilung, die die Aufteilung der Jahres-Düngermenge auf mehrere Teilgaben in vielen Fällen – speziell auch im Grünland – zwingend fordern. Generell ist es günstig, Wirtschaftsdünger bei möglichst windstiller und kühler Witterung auszubringen. Optimal wäre auch, wenn bald nach der Ausbringung ein leichter Niederschlag folgt.

Die gesetzlich vorgeschriebene Einarbeitung innerhalb eines Tages auf unbedeckten Ackerflächen ist unbedingt einzuhalten, anzustreben ist jedoch eine Einarbeitung innerhalb von vier Stunden, da in diesem Zeitraum die größten Ammoniakverluste auftreten. Technisch kann die rasche Einarbeitung entweder durch eine möglichst knappe Abfolge zwischen Ausbringung und Einarbeitung (mit Grubber, Kreiselegge etc.) oder durch ein direkt injizierendes Gerät (Injektor) gelöst werden. Beim Nacheinander-Einsatz unterschiedlicher Maschinen ist darauf zu achten, dass der Boden nicht verschmiert wird. Im Grünland wäre die Ausbringung der Gülle mit einem Schleppschuhgerät die ideale technische Lösung. Für betriebsnahe Flächen (wo etwa eine Verschlauchung möglich ist), kann zudem die Verdünnung mit Wasser eine Reduktion der Emissionen bewirken, für weiter entfernte Flächen sind auch Vorbehandlungen der Gülle (etwa durch Separierung) denkbar. Wichtig ist, dass Maßnahmen zur Geruchsreduktion ergriffen werden. Denn die Umwelt, die Brieftasche und vor allem auch die Nachbarn werden es Ihnen danken!



Nach dem Store-Check bei Erdbeeren nimmt die Kammer im Sommer die Herkunft sämtlicher Beeren unter die Lupe LK 00

Herkunftstest Erdbeeren

Dank der Konsumenten finden sich vermehrt heimische Erdbeeren in den Supermarkt-Regalen

Die Kammer hat Anfang Juni in den Supermärkten die Herkunft der Erdbeeren unter die Lupe genommen (rechts). „Dank der guten Nachfrage nach heimischen Erdbeeren durch die Steirerinnen und Steirer, legt der Handel wieder Wert auf heimische Ware“, fasst Kammerdirektor Werner Brugner das Ergebnis zusammen. Der Lichtblick: Alle getesteten Geschäfte führen heimische Erdbeeren, wobei mehr als zwei Drittel der Geschäfte erntefrische steirische Erdbeeren anbieten. Mit Ausnahme eines Diskonters, bei dem es nur steirische Erdbeeren gibt, haben alle anderen Geschäfte parallel auch ausländische Erdbeeren. Allerdings werden für heimische mehr Regalplätze bereitgestellt. Brugner: „Etwa zwei Drittel der Regalplätze stehen für heimische Erdbeeren zur Verfügung, ein gutes Drittel für ausländische.“

Bisher keine Aktionen

„Bisher sind keine Schleuderaktionen und kein Preisdumping wie teilweise in den Vorjahren feststellbar“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates, der mit Manfred Wiesenhofer für den Store-Check verantwortlich zeich-

net. Weil durch massiven Preisdruck des Handels über viele Jahre keine kostendeckenden Preise zu erzielen waren, schrumpfte der Anbau auf etwa 180 Hektar. In der intensiven Suche nach alternativer Vermarktung sattelten einzelne Betriebe auf Direktvermarktung und Selbstpflücke um.

„Hält die Nachfrage nach saisonalen Erdbeeren an, dann weiten die steirischen Produzenten ihre Flächen in der nächstjährigen Saison aus. Allerdings brauchen sie klare Mengen- und Preisvereinbarungen mit dem Handel“, sagt Brugner.

Schatten

„Betrachtet man allerdings die Gesamtregalflächen für Beeren, so zeigt sich ein deutliches Missverhältnis: Etwa Dreiviertel der Regalfläche (76 Prozent) ist für ausländische Beeren vorgesehen, nur etwa ein Viertel (24 Prozent) für heimische“, betont Muster, der auf eine regionale Wende mit der beginnenden Beerensaison ab Juli hofft. In diesem Zusammenhang kündigt er den nächsten Store-Check bei Beeren für Sommer an.

Rosemarie Wilhelm

Lichtblick mit Schatten

Überprüft wurde die Erdbeerherkunft in 45 Geschäften der großen Ketten und Diskonter. Die Ergebnisse:

1. Heimische Erdbeeren. Alle überprüften Geschäfte bieten heimische Erdbeeren an. In fast drei Viertel der Geschäfte (71 Prozent) stehen steirische Erdbeeren in den Regalen. Eine Alleinstellung Er bietet nur steirische Erdbeeren an.

2. Mehr Regalplatz für heimische Erdbeeren. Für saisonale heimische Erdbeeren gibt es auch mehr Regalplätze. Fast zwei Drittel der Regalplätze für Erdbeeren (64 Prozent) sind für heimische Erdbeeren vorgesehen. Ein gutes Drittel (36 Prozent) der Regalfläche ist ausländischen Erdbeeren zugeordnet. Die parallel zu den heimischen angebotenen ausländischen Erdbeeren kommen vorwie-

gend aus Ländern wie Spanien, Slowakei und unserem Nachbarland Italien.

3. Heimische Erdbeeren sind günstiger. Neben der Frische, dem guten Geschmack und den kurzen Transportwegen überzeugen den Konsumenten auch die Preise der heimischen Erdbeeren. Sie sind in den Supermärkten im Durchschnitt um zwölf Prozent günstiger als die angebotenen ausländischen Erdbeeren. Bisher hat der Handel auf Schleuder-Aktionen verzichtet.

4. Krasses Missverhältnis bei den Gesamt-Regalplätzen. Betrachtet man die Gesamtregalplätze für Beeren, ist ein krasses Missverhältnis festzustellen. Etwa drei Viertel der Gesamtregal-Plätze (76 Prozent) ist für ausländische Beeren vorgesehen, nur etwa ein Viertel (24 Prozent) ist mit heimischen bestückt.



Nach Mehrfachantrag folgt Agrarstruktur-Erhebung

Unter bit.ly/3dviW4k können alle Betriebe die verpflichtende Struktur-Erhebung vervollständigen. Hilfe durch Kammer möglich.

Die abgeschickten Daten des Mehrfachantrages werden im Agrarstruktur-Erhebungsbogen automatisch übernommen. Daher kann die Agrarstruktur-Erhebung 2020 erst nach Fertigstellung des Mehrfachantrages vollständig ausgeführt werden.

Direktmelder

Online ist dies unter <https://bit.ly/3dviW4k> möglich und sollte rasch durchgeführt werden. Etwa die Hälfte der Erhebungspflichtigen füllt den Erhebungsbogen selbstständig aus. Bei offenen Fragen können sich alle Mehrfachantragsteller an die zuständige Bezirkskammer melden. Wer keinen Mehrfachantrag abgeschickt hat und erhebungspflichtig ist,

kann sich gerne an die Hotline der Statistik Austria, Tel. 01/800 799 766 wenden, um Unterstützung zu bekommen.

Bezirkskammer hilft

Wer Unterstützung durch die Bezirkskammer wünscht und dies bei der Mehrfachantragstellung gemeldet hat, erhält einen persönlichen Erfassungstermin oder hat diesen schon erhalten. Es wird ersucht, diesen Termin unbedingt zu wahren. Verpflichtend mitzubringen für die Dateneingabe in der Bezirkskammer sind:

■ Aktivierungscode für den Einstieg in die Erfassungsmaske der Statistik Austria. Dieser ist in den zugesandten Unterlagen der Statistik Austria enthalten.

■ Ausgefüllter Vorbereitungsbogen. Besonders wichtig: Größe der Haus- und Hoffläche; bei Tierhaltung Kubikmeterangabe von Festmist und Gülle und dazugehörige Daten. Für den Bereich Arbeitskräfte ist auszufüllen, wer die landwirtschaftlichen Tätigkeiten und in welchem wöchentlichen oder jährlichen Stundenmaß durchführt.

Persönlicher Schutz

Für den Parteienverkehr in den Bezirkskammern gelten aufgrund der Coronakrise strenge Schutzmaßnahmen:

■ Krankheitssymptome. Haben im Haushalt lebende Personen Krankheitssymptome wie beispielsweise Fieber oder Husten,



Einfach online ausfüllen

PFEILER

dann bitte die Bezirkskammer nicht aufsuchen, sondern telefonisch informieren.

■ Schutzmaske. Das Betreten der Bezirkskammer ist ausschließlich mit mitgebrachter Schutzmaske erlaubt. Die Hände sind im Eingangsbereich zu desinfizieren.

■ Nur eine Person. Wenn möglich soll nur eine Person, die die betrieblichen Gegebenheiten kennt, zum Erfassungstermin in die Bezirkskammer oder Servicestelle kommen

■ Warten vermeiden. Bitte möglichst pünktlich zum Termin kommen. Allerdings nicht zu früh, um längere Wartezeiten und Menschenansammlungen zu vermeiden

Betriebsteilung nicht nur auf dem Papier

Die Teilung eines Betriebes ist grundsätzlich möglich, jedoch ist Vorsicht geboten: Leichtfertige Abwicklungen können nämlich ins Auge gehen.

Seit 1. Jänner 2015 gibt es für die Anwendbarkeit der vollpauschalierten Gewinnermittlung zusätzliche Kriterien. Neben einem Einheitswert von maximal 75.000 Euro darf die reduzierte landwirtschaftliche Nutzfläche 60 Hektar nicht übersteigen. Und die Zahl der tatsächlich erzeugten oder gehaltenen Vieheinheiten darf höchstens 120 betragen. Bei Überschreitung auch nur einer dieser Grenzen ist eine Gewinnermittlung aus dem Einheitswert heraus (ohne Registrierkasse-, Einzlaufzeichnungs- und Belegerteilungspflicht für den vollpauschalierten Bereich) nicht mehr zulässig.

Die Maßnahmen

Um weiter in den Genuss der Vollpauschalierung zu kommen beziehungsweise in der Vollpauschalierung bleiben zu können, werden seit dem Inkrafttreten der „Pauschalierungsverordnung 2015“ seitens der Betriebe unterschiedliche Maßnahmen gesetzt. Dies reicht von der Flächenverpachtung, der Auslagerung einzelner Betriebszweige in eigene Gewerbebetriebe, der Aufteilung der Bewirtschaftung zwischen Familienmitgliedern bis hin zur sogenannten Betriebsteilung. Mit Hilfe der Betriebsteilung wird versucht, ein Überschreiten der Pauschalierungsgrenzen zu umgehen. Die geteilten Betriebe sollen, für sich betrachtet, vollpauschaliert bleiben können.

Erfolgt diese Teilung jedoch

nach dem Inkrafttreten wesentlicher steuerlicher Änderungen (etwa durch die Festlegung neuer Pauschalierungsgrenzen) wird eine solche von der Abgabenbehörde besonders kritisch gesehen.

Die Teilung

Der Verwaltungsgerichtshof sagt dazu folgendes: Der Steuerpflichtige ist grundsätzlich nicht gehindert, Formen und Gestaltungsmöglichkeiten des bürgerlichen Rechts so einzusetzen, um die geringste Steuerbelastung zu erzielen. Als Missbrauch ist hingegen eine rechtliche Gestaltung anzusehen, die im Hinblick auf den angestrebten wirtschaftlichen Erfolg ungewöhnlich und unangemessen ist und ihre Erklärung nur in der Absicht der Steuervermeidung findet. Dann ist zu prüfen, ob der gewählte Weg noch sinnvoll erscheint, wenn man den abgabensparenden Effekt bedenkt oder ob er ohne das Resultat der Steuererminderung einfach unverständlich wäre. Etwa, wenn ein minderjähriger naher Angehöriger als Pächter eingesetzt wird und dieser keine landwirtschaftlichen Kenntnisse hat. Wenn eine Betriebsteilung nur am Papier besteht und rückwirkend nicht anerkannt wird, kann dies schwerwiegende steuerrechtliche Konsequenzen haben.

Die Teilung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes in zwei oder mehrere Betriebe ist grundsätzlich möglich. Aber Vorsicht: Eine schriftliche Vereinbarung allein reicht nicht aus. Was zählt ist, ob die Teilung auch tatsächlich gelebt wird. Dabei gibt es Vieles zu beachten! (siehe Infobox)

Walter Zapfl



Ohne gelebte Praxis, kann Teilung steuerrechtlich problematisch werden

Das ist zu beachten

Schriftliche Verträge

Verträge zwischen nahen Angehörigen werden, auch wenn sie den Gültigkeitserfordernissen des Zivilrechtes entsprechen, steuerlich nur dann anerkannt, wenn sie

- nach außen ausreichend zum Ausdruck kommen (Schriftlichkeit) und einen eindeutigen, klaren und jeden Zweifel ausschließenden Inhalt haben. Und wenn sie auch zwischen Familienfremden (Fremdvergleich) unter gleichen Bedingungen abgeschlossen worden wären (Fremdüblichkeit).

Das ist ein eigenständiger Teilbetrieb

Ob ein Teilbetrieb besteht, wird nach dem Gesamtbild der Verhältnisse beurteilt. Als Kriterien dafür, ob eine selbstständige Bewirtschaftung der Teilbetriebe anzunehmen ist, gelten nach den Richtlinien der Abgabenbehörde:

- Eigenes Anlagevermögen, insbesondere bei mehreren Produktionszweigen, eigenes Warenlager, unterschiedliches Warenangebot, Brancheneinheitlichkeit und örtliche Distanz zwischen Tätigkeitsbereichen.
- Zudem muss es sich um eine selbstständige Organisation handeln, mit eigener Verwaltung, eigenem (im jeweiligen Betriebszweig unmittelbar tätigem) Personal, eigene Buchführung und Kostenrechnung, eigener Rechnung und eigenem Geschäftspapier.
- Weitere Merkmale sind: die eigenständige Gestaltung des

Einkaufs, eigene Preisgestaltung, eigener Kundenkreis, eigene Werbetätigkeit und eigene Gewerbeberechtigung. Die überwiegende Mehrheit der Kriterien, etwa elf gegenüber vier oder zehn gegenüber fünf, muss erfüllt sein.

Realteilung beachten

Eine Betriebsteilung muss grundsätzlich unter Beachtung der Bestimmungen des sogenannten Umgründungssteuergesetzes (Realteilung) erfolgen. Andernfalls könnte es zur Aufdeckung stiller Reserven und damit verbunden zu einer größeren Steuerbelastung kommen. Auf den Teilungsstichtag ist eine „Stichtagsbilanz“ der teilenden Mitunternehmerschaft aufzustellen.

Problem Betriebsauflösung

Sowohl die Betriebsteilung als auch eine in weiterer Folge stattfindende Auflösung der Teilung kann umsatzsteuerliche und einkommensteuerliche Folgen nach sich ziehen. Auch andere negative Folgen wie etwa in den Bereichen Sozialversicherung oder Förderungen sind zu hinterfragen. Alle Vor- und Nachteile sind umfassend abzuwiegen!

Fazit

Keine Betriebsteilung sollte auf Eigenregie durchgeführt werden. Nur die Beziehung eines mit land- und forstwirtschaftlichen Fragen vertrauten Steuerberaters stellt sicher, dass auf lange Sicht gesehen die beste Lösung gefunden wird.

KURZMITTEILUNGEN



Gefragt: Bio-Produkte direkt vom Bauern oder Markt

Bio darf gerne etwas kosten

Der Boom bei Bio-Lebensmitteln ist ungebrochen, auch wenn die Produkte mit höheren Preisen verbunden sind. Denn, und das ergibt jetzt eine aktuelle Studie der Universität für Bodenkultur, die Konsumenten lassen sich Umwelt und Gesundheit gerne etwas kosten. Das sind nämlich die entscheidenden Faktoren, warum zu Bio-Lebensmitteln gegriffen wird. Auch Regionalität und Qualität spielen beim Kaufentscheid eine wesentliche Rolle. Gefragt ist besonders, was direkt vom Bauern oder vom Markt kommt. Die Vorliebe für Bio-Produkte ist allerdings keine Frage von Alter, Geschlecht oder Einkommen, sie geht quer durch alle Schichten.

Holzeinsatz kurbelt Wirtschaft an

Gerade jetzt in Coronazeiten kann durch eine verstärkte Holzverwendung zur Ankurbelung der regionalen Wirtschaft beigetragen werden. Die gesamte Wertschöpfungskette Holz mit mehr als 300.000 Einkommensbeziehern profitiert nämlich von einem verstärkten Holzeinsatz. Nur ein Aspekt, mit dem bei der Woche des Waldes, von 8. bis 14. Juni, die wachsende Bedeutung von Holz unterstrichen wurde. Unter dem Motto „Der Wald ist ein Multitalent!“ hat man aufgezeigt, wie sehr Holz unser tägliches Leben begleitet. Egal, ob bei den alltäglichen Einrichtungsgesamtheiten, bei modernsten Holzbauten oder als Verpackungsmaterial aus CO₂-neutraler Zellulose. Auch in Sachen Energie ist Holz ein zunehmend starkes Thema.

Wir brauchen den Boden, wie die Luft zum Atmen

Seit dem Vorjahr steigt der Flächenverbrauch in Österreich wieder merklich an. 2019 wurden täglich 13 Hektar wertvolle Wiesen und Äcker für Straßen, Siedlungen, Shoppingcenter und Industriehallen verbaut. Das ist das Fünffache des Zielwertes von 2,5 Hektar pro Tag. Dieses Zubetonieren hat jedoch dramatische Auswirkungen: Durch die Verbauung sinkt Tag für Tag der Selbstversorgungsgrad und Österreich wird zunehmend von Importen abhängig und somit verletzlich. Wie bedeutend der Boden für die Selbstversorgung ist, hat nicht zuletzt Corona gezeigt. Aber auch die Kulturlandschaft und damit der Tourismus leiden unter der Verbauung; ebenso wie die Artenvielfalt, die stetig abnimmt. „Wir brauchen den Boden zum Leben wie die Luft zum Atmen“, betont Kurt Weinberger, Vorstandsvorsitzender der Hagelversicherung und mahnt: „Eine zweite Chance gibt es nicht.“

Übers Wetter gut informiert.

Ikonline

Das aktuelle Wetter auf stmk.lko.at



Holzmarkt



Rundholzpreise April

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

Oststeiermark	75 – 78
Weststeiermark	75 – 78
Mur/Mürztal	73 – 78
Oberes Murtal	74 – 76
Ennstal u. Salzkammergut	73 – 75
Braunbloche, Cx, 2a+	45 – 50
Schwachbloche, 1b	58 – 63
Zerspaner, 1a	39 – 43
Langholz, ABC	79 – 88
Sonstiges Nadelholz ABC 2a+	
Lärche	105 – 124
Kiefer	50 – 58
Industrieholz, FMM	
Fi/Ta-Schleifholz	38 – 42
Fi/Ta-Faserholz	27 – 32

Energieholz

Preise April

Brennholz, hart, 1 m, RM	56 – 64
Brennholz, weich, 1 m, RM	40 – 45
Qualitätshackgut (frei Heizwerk), P16 – P63 Nh, Lh gemischt, je t atro	72 – 84
Energieholz-Index, 1. Quartal 2020	1,444

Borkenkäferferradar



Regelmäßige Informationen über die aktuelle Situation der Borkenkäferaktivitäten. Klimamessdaten und Fangzahlen aus dem Borkenkäfermonitoring. Die Mur-Mürz-Furche ist Grenze zwischen Nord und Süd.

Die wechselhafte Witterung der letzten Wochen mit großen Temperaturschwankungen hat die Borkenkäferentwicklung generell verlangsamt. Kleinräumig haben auch Niederschläge zur Entspannung beigetragen und die Wasserversorgung der Bäume verbessert. **Kontrolle der Bestände ist aber nach wie vor sehr wichtig! Befallene Fangbäume sind jetzt zu entfernen!**

NORD: Trotz niedriger Temperaturen ist Schwärmflug weit fortgeschritten

SÜD: Käfer haben liegendes und stehendes Holz befallen, Eiablage und Larvengänge begonnen

N leichte Entspannung nach teilweise ergiebigen Niederschlagsmengen

S Regenmengen leider nicht ausreichend

Niederschlag

● = hat geregnet
● = hat wenig geregnet
● = ist sehr trocken

Käferflugwetter

● = kein Flug möglich
● = ungünstig für Flug
● = ideales Flugwetter



Paul Lang,
Obmann Waldverband

Aufgrund der gesetzten Maßnahmen konnten bereits große Mengen abtransportiert werden



Bernd Poinsett,
Geschäftsführer Waldverband

Unsere Zwischenlager sind zurzeit mit rund 40.000 Festmeter Holz befüllt

Markt bleibt angespannt, doch Holz hat Zukunft

Obmann und Geschäftsführer des Waldverbandes Steiermark zur aktuellen Lage und zur Entwicklung des Holzmarktes.

Der Holzmarkt ist in Turbulenzen. Was raten Sie den Waldbesitzern und Forstwirten?

Bernd Poinsett: Aufgrund der Covid-19 Auswirkungen ist der Holzmarkt weiterhin sehr angespannt. Die Bautätigkeit und der Export von Holzprodukten sind stark betroffen. Das sorgt für massive Einschränkungen in den Holzverarbeitenden Betrieben.

Daher raten wir unseren Mitgliedsbetrieben, in nächster Zeit die Holznutzung vorübergehend auf die Kalamitätsnutzung zu beschränken und die Vermarktung mit uns abzustimmen, damit die produzierten Holz mengen umgehend der Industrie zugeführt werden können.

Säge- und Papierindustrie wird vorgeworfen, gültige Verträge für bereits geerntetes Holz einseitig gekündigt zu haben. Bei uns blieb Holz liegen, aus Nachbarländern wurde aber Schadholz importiert? Inwieweit war der Waldverband Steiermark als größter heimischer Vermarkter davon betroffen?

Paul Lang: Der kurzfristige Lock-down der gesamten Wirtschaft führte zu einer noch nie dagewesenen Situation in der gesamten Wertschöpfungskette. Auch der Waldverband Steiermark war mit unterschiedlichen Situationen bei unseren Abnehmern konfrontiert, die bilateral zu klären sind. Die Importmengen in einem gesättigten heimischen Sägerundholzmarkt wird entlang der Wertschöpfungskette immer für Verstimmung sorgen.

Der Waldverband hat Nasslager errichtet. Eine erste wichtige Hilfe. Wie groß sind die Kapazitäten? Sind diese bereits befüllt?

Poinsett: Ja, der Waldverband hat umgehend Nass- und Trockenlagerkapazitäten gesichert. Diese wurden mit Beginn der Zufuhreinschränkungen zu den Weiterverarbeitungsbetrieben hochgefahren. Unsere Zwischenlager sind jetzt mit rund 40.000 Festmeter Holz befüllt. Wir gehen davon aus, dass diese im dritten und vierten Quartal dieses Jahres wieder abgebaut werden können.

Das Land Steiermark fördert die Errichtung von Nass- und Trockenlagern. Sind die Weichen dafür gestellt und welche Marktwirksamkeit erwartet man sich davon? Welche Mengen können dadurch vom Markt genommen werden?

Lang: In den letzten Jahren wurde aus dem Programm der ländlichen Entwicklung die Errichtung von Nass- und Trockenlagerprojekten gefördert. Die besondere Herausforderung stellt dabei die Verteilung und Verfügbarkeit dieser Nasslager in der Steiermark dar. Auch in Zukunft wird es wichtig sein, die verfügbaren Nasslagerkapazitäten auszubauen.

Lang: Aufgrund der gesetzten Maßnahmen konnten in den letzten Wochen bereits große Mengen abtransportiert werden. Die Abfuhr wird in den nächsten Wochen so rasch wie möglich erfolgen.

Welche Sortimente können dort gelagert werden?

Poinsett: Die Nasslager sind für Sägerundholz vorgesehen, die Beregnung dient dem Werterhalt des Holzes. In den Trockenlagern liegt Holz für die Zellstoff- und Papierindustrie.

Was sagen Sie den Waldbesitzern, deren geerntetes Holz bisher nicht abgeholt wurde?

Lang: Aufgrund der gesetzten Maßnahmen konnten in den letzten Wochen bereits große Mengen abtransportiert werden. Die Abfuhr wird in den nächsten Wochen so rasch wie möglich erfolgen.

Die Steiermark ist in punkto Borkenkäferholz nicht so stark betroffen, allerdings ist Schadholz von Windwürfen und Schnebruch vorhanden. Droht dadurch Borkenkäfergefahr?

Lang: Die Witterung im Mai hat dem Borkenkäfer-Befall entgegengewirkt, da es sehr kühl und regnerisch war. Bei einem normalen Witterungsverlauf ist auch nicht davon auszugehen, dass es in nächster Zeit zu einer wesentlichen Vermehrung in der Steiermark kommen wird.

Wichtig ist allerdings, dass die Waldbesitzer auf die Vitalität ihrer Bestände achten. Das heißt vor allem Käfernester umgehend aufarbeiten und das betroffene Holz rasch aus dem Wald entfernen. Damit wird sich der Befall wohl an den letzten Jahren orientieren und lässt sich somit als eher gering einschätzen.

Wie schätzen Sie die weitere Entwicklung des Marktes ein?

Wie schätzen Sie die weitere Entwicklung des Marktes ein?

Poinsett: Der Schadholzanteil wird in gesamt Mitteleuropa in den nächsten Monaten anhaltend hoch bleiben. Das heißt, wir werden auch in der Steiermark weiterhin eine angespannte Situation haben. Allerdings kann ab etwa September mit einer leichten Erholung des Marktes gerechnet werden. Was uns jedoch auf alle Fälle positiv stimmt ist die wachsende Bedeutung des nachwachsenden Werkstoffs Holz. Da wird sich in Zukunft noch viel tun, vor allem auch deshalb, weil man immer mehr neue Produkte aus Holz gewinnen kann.

Interview: Johanna Vucak



Die Nasslager sind für Sägerundholz vorgesehen. Die Beregnung dient dem Werterhalt des Holzes.

WALDVERBAND

Eschlböck: Weniger CO₂ beim Holzhacken

Um CO₂ in der Hackguterzeugung zu verringern, wird der Fokus bei Eschlböck auch auf besonders sparsame Biber gelegt.

Der oberösterreichische Holzhackmaschinenspezialist Eschlböck rüstete seine Fabrik bereits vor 20 Jahren von Öl komplett auf Hackgut um und baute als einer der ersten eine Niedertemperatur-Bodenheizung in seinen Produktionshallen ein. Das neue Bürogebäude wurde vor 10 Jahren schon mit 50 cm dicken Energiesparziegeln errichtet. Das neue Produktionswerk wurde mit Holzleimbinder, Holzriegelwänden und Mineralputzfassade errichtet. Derzeit wird auf diesen Dächern eine PV-Anlage installiert. Der Strombedarf

der Firma soll zukünftig aus erneuerbarer Energie gedeckt werden.

Besonders sparsame Biber

2014 war Eschlböck nach der Einführung der neuen abgasreduzierten Motorengeneration EURO 6 der erste Hersteller, der einen Hacker, den Biber 84 RBZ, angetrieben von einem MAN mit EURO 6 Motor vorstellte. Mit der Biber Powertruck-Technik entwickelte Eschlböck ein neues einstufiges Getriebe und überträgt, ohne den am Markt bei Großhackern üblichen Leistungsverlust, die volle

Kraft auf den Hacker und spart damit Kraftstoff und CO₂ ein.

MAROX, das neueste Modell von Eschlböck, mit der energieeffizienten Biber Powertruck Technik ist der 1. Hacker am Markt, der mit der neu-

en EURO 6d Motoren generation auf MAN-Basis ausgerüstet ist. 510 PS und 2600 Nm Drehmoment lassen auf höchste Leistungswerte im Hackbetrieb schließen. Der neue MAROX besticht durch seine Geländetaug-

lichkeit mit der 6 x 6 Achskonfiguration, dem 12-Gang Automatikgetriebe und dem Fahren und Hacken vom Bedienplatz aus.

www.eschlböck.at



Biber Powertruck VICAN mit kraftstoffsparender Antriebstechnik von Eschlböck

Gästen und Umwelt zuliebe: Grillen mit Maisspindeln

Gesund, umweltfreundlich, regional – Maisspindeln sind beim Grillen eine schonende Alternative und für Bauern eine interessante Reststoff-Verwertung.

In früheren Zeiten waren Maisspindel als Brennstoff gang und gäbe. Über die Jahrzehnte in Vergessenheit geraten, kommt dieser Reststoff, der bei der Körnermaisernte anfällt, jetzt wieder verstärkt ins Gespräch – nämlich als regionaler, nachhaltiger Ersatz für den Klimakiller Grillkohle.

Während sich die kulinarischen Trends beim Grillen nämlich laufend ändern, ist die Befuerung eher konservativ und alternativlos. Man könnte zwar meinen, dass die Grillkohle eine umweltfreundliche Alternative ist – in der jetzigen Form stimmt das jedoch nicht. Dennoch werden in Europa jährlich 850.000 Tonnen Holzkohle zum Grillen genutzt.

Holzkohle killt Wälder

Der Großteil davon kommt aus dem EU-Ausland. Das Problem: In den Säcken steckt oft Kohle aus Tropenholz. Der hohe Holzkohlebedarf hat dazu geführt, dass etwa Nigeria nur noch zu vier Prozent mit Wald bedeckt ist. Der jährliche Flächenverlust durch Rodung beläuft sich auf etwa 350.000 Hektar. Dabei sind weltweit rund 15 Prozent der klimaschädlichen Treibhausgasemissionen auf Waldzerstörung (Brandrodung) und Walddegradation zurückzuführen. Für die Produktion einer Tonne Holzkohle werden nämlich bis zu zwölf Tonnen Holz benötigt, wobei der Großteil des im Holz gespeicherten Kohlenstoffs ungenutzt entweicht. Neben dem Verlust der Wald-

fläche bedroht die Holzkohlenproduktion die Lebensgrundlage der Bauern – den fruchtbaren Boden. Durch das Schwelen entstehen Gase, die nicht nur für die Menschen schädlich sind, sondern auch den Boden unfruchtbar machen, das Grundwasser vergiften und die Biodiversität gefährden.

Es spricht also sehr viel für die Verwendung von Maisspindeln, die es mittlerweile ja auch bereits in einigen Supermärkten zu kaufen gibt. Sie machen das Grillen einfacher, schneller, sauberer, gesünder und vor allem nachhaltiger – und zwar bei vollem Grillenerlebnis. Die großen Vorteile liegen darin, dass sie in 15 Minuten grillbereit sind, höhe-

re Temperaturen als Holzkohle erreichen und weder Schmutz noch unangenehme Gerüche produzieren. Zudem ist ihre Verwendung emissionsärmer als jene von Holzkohle.

Für heimische Landwirte steckt in diesem Reststoff also durchaus Potenzial. Denn immerhin bleiben bei der Krönermaisernte österreichweit rund 213.000 Tonnen Maisspindeln zurück. Abpackung und Vertrieb für das Supermarkt-Angebot laufen zurzeit jedoch nur über Deutschland. Dazu kann man bei lokalen Bauern oder bei Tschiggerl Agrar in Halbenrain Maisspindeln direkt beziehen.

Alfred Kindler



Maisspindeln sind nicht nur eine umweltfreundliche Alternative zur Grillkohle, sie stellen auch ein interessantes Vermarktungspotenzial dar. Übrigens: am besten flüssigen Grillanzünder verwenden, dann gibt es keine Rauchentwicklung

KINDLER

Viele Vorteile

1 Sauber: Beim Grillen mit Maisspindeln macht man sich keine Hände schmutzig.

2 Gesund: Die Rauchentwicklung ist nur minimal: die Grillzeit ist wesentlich kürzer.

3 Umweltfreundlich: Verwendung ist weitaus emissionsärmer als jene von Holzkohle, kein unangenehmer Geruch.

4 Regional: keine langen Transportwege, Wertschöpfung in der Region.

5 Nachhaltig: Die anfallende Asche stellt einen hervorragenden Dünger dar.

Märkte

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

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

Weizer Schafbauern

Erzeuger-Preisbasis für Schlachtkörper 18 bis 23 kg warm, ohne Innereien, je kg netto ohne Zuschläge, ab KW 24

Klasse E2	5,70	Klasse E3	5,10
Klasse U2	5,30	Klasse U3	4,70
Klasse R2	4,90	Klasse R3	4,30
Klasse O2	4,30	Klasse O3	3,90
ZS AMA GS	0,90	ZS Bio-Austria	1,00
Schafmilch-Erzeugerpreis, April			0,91
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

	2020	2019
Österr.-Erzeuger-Preis Ø, März, je 100 kg	273,57	230,5
EU-Erz.Preis Ø, März, je 100 kg	193,61	184,34
Masthuhn bratfertig zugestellt, lose, Wo.22, je kg	2,45	2,44
Schlachtungen in 1.000 Stk., März	7.827	7.253

Wild

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

Schwarzwild (in der Schwarte)	bis 20 kg	0,50
	20 bis 80 kg	0,80–1,00
	über 80 kg	0,50
Rehwild (in der Decke o. Haupt)	bis 8 kg	1,00
	8 bis 12 kg	1,50
	über 12 kg	2,20
Rotwild (in der Decke o. Haupt)	I.Q.	2,00
	II.Q.	1,50–2,00

Schweinemarkt

Notierungen EZG Styriabrid

4. bis 10. Juni, Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge

Basispreis ab Hof	1,53
Basispreis Zuchtsauen	1,26

ST-Ferkel

8. bis 14. Juni, in Euro je Kilo, bis 25 kg

ST- und System-Ferkel	2,70
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

28. Mai bis 3. Juni

S	Ø-Preis	1,76
	Tendenz	±0,00
E	Ø-Preis	1,64
	Tendenz	±0,00
U	Ø-Preis	1,46
	Tendenz	-0,02
R	Ø-Preis	-
	Tendenz	-
Su	S-P	1,71
	Tendenz	±0,00
Zucht	Ø-Preis	1,28
	Tendenz	±0,00

INKL. EVENTUELLER ZU- UND ABSCHLÄGE

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK

	Woche 22	Vorwoche
EU	162,91	+3,49
Österreich	165,21	+3,24
Deutschland	171,21	+2,38
Niederlande	145,78	+4,31
Dänemark	173,96	-4,67

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

PROFI-GRILL

Grillen in Perfektion mit dem Multitalent. Der Edelstahl Profi Grill aus Österreich.

Der Cube: unser Event-Profi

Individualisieren Sie Ihren Profi-Grill jetzt mit ihrem Logo.

PG 600 adventure

MADE IN AUSTRIA

Grillenerlebnis Grillfeuerstelle

Vielfältig professionell mit dem cleveren 4-Zonen Grill-Aufsatz.

PG 600 adventure

GRILLERLEBENS GARANTIE 10 JAHRE

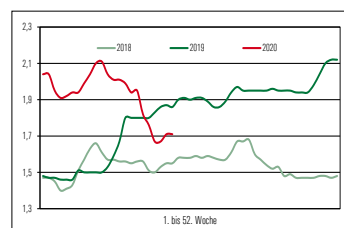
Grillen in Perfektion mit dem Multitalent. Alle Profi Grill Modelle sind auch für den Einbau in eine Outdoor Küche geeignet.

Besuchen Sie uns auf www.profi-grill.at

Schweine

Keine Überhänge

Sauber geräumt zeigt sich aktuell der heimische Schlachtschweinemarkt. Aktionen im Einzelhandel regten die Kaufbereitschaft der Verbraucher trotz durchwachsenem Grillwetter an. Dieses Bild herrscht EU-weit vor, denn es werden keine Überhänge und folglich auch kein Preisdruck gemeldet. Wirtschaftliche Lockerungen unterstützen, dennoch existieren nach wie vor zahlreiche Hindernisse.



PERFEKT FÜR JEDEN RINDERBAUER!

Das tierfreundlichste, geräuschloseste Sicherheitsregal der Welt mit der größten Kopffreiheit im Fressbereich für Rinder und behörnte Tiere. Jetzt neu - auch für Kälber und Jungvieh!



Bräuer A-4441 Behamberg, T: +437252/73853 office@braeuer.cc, www.braeuer.cc



SCHURR
SCHURR-GERÄTEBAU.DE
07374 91160
SCHURR BIL RSTEN BIL RSTEN BESSER



In diesem Stall wird Kuhkomfort groß geschrieben. Wichtig ist, Kuhsignale richtig zu deuten und entsprechend zu reagieren.

AK MILCHPRODUKTION

Milchviehstall: hinschauen, verstehen und reagieren

Rindermarkt

AMA-Preise frei Rampe Schlachthof

25. bis 31. Mai, inkl. Transport sowie Zu- und Abschläge

	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	3,66	2,87	3,66
	Tendenz	+0,02	+0,03	-0,02
U	Durchschnitt	3,59	2,73	3,44
	Tendenz	+0,01	+0,16	+0,06
R	Durchschnitt	3,48	2,59	3,27
	Tendenz	-0,01	+0,14	+0,07
O	Durchschnitt	3,14	2,28	2,69
	Tendenz	+0,07	+0,05	+0,24
E-P	Durchschnitt	3,55	2,47	3,33
	Tendenz	±0,00	+0,13	+0,09

ERMITTLUNG LAUT AMA, VIEHMEDEL-VO BGGL 255/2014

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 25. bis 31. Mai

Kategorie	Ø-Preis	Tendenz
Schlachtkälber	5,03	-0,18

Rindernotierungen, 8. bis 13. Juni

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

Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	3,20/3,24
Ochsen (300/440)	3,20/3,24
Kühe (300/420)	2,21/2,38
Kalbin (250/370)	2,93
Programmkalbin (245/323)	3,20
Schlachtkälber (80/110)	4,80

Zuschläge in Cent: AMA: Stier: -18 M. 36, -20 M. 29; Ochse -30 M. 25, Kalbin -24 M. lt. Kalbinnenpreismaske 49; Schlachtkälber 20 Jungstier -21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 82, Kuh 68, Kalbin 90, M GT-frei: Kuh M+ 15, M++ 20; Kalbin ab 24 M. 15

Notierung Spezialprogramme

ALMO R3 (340/420), 20-36 Monate	4,25
Aufschlag U	0,15
Styriabeef, JN-Proj. R2/3, ab 190/200 kg	4,75
Murbodner-Ochse (EZG)	4,50

Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, Juni, auflaufend bis KW 23, inklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	-	-	-
U	3,54	2,62	3,53
R	3,35	2,46	3,38
O	3,00	2,25	2,70
Summe E-P	3,47	2,36	3,44
Tendenz	-0,05	+0,15	+0,24

Lebendvermarktung

1. bis 7. Juni, inkl. Vermarktungsgebühren

Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	793,2	1,45	+0,12
Kalbinnen	367,5	2,09	+0,19
Einsteller	339,0	2,40	±0,00
Stierkälber	124,8	4,39	+0,21
Kuhkälber	122,7	3,66	+0,06
Kälber gesamt	124,4	4,25	+0,18

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Wer Kuhsignale richtig deutet, kann mit einfachen Maßnahmen den Haltekomfort deutlich verbessern.

Kühe zeigen uns mit ihrem Verhalten und Aussehen ganz genau, ob sie sich in ihrer Umgebung wohlfühlen oder nicht. Wer genau hinsieht und die Kuhsignale richtig deutet, kann durch einfache Maßnahmen den Haltekomfort optimieren. Die Tiere danken es uns mit erhöhter Leistungsbeurteilung, längerer Nutzungsdauer und besserer Tiergesundheit.

Neben der Laufflächenreini-

gung und Liegeboxenpflege ist die Tierbeobachtung ein wichtiger Fixpunkt bei der täglichen Stallarbeit. Eine gute Beobachtung liefert entscheidende Informationen zum Wohlbefinden der Tiere. So können aus dem Liege-, Lauf-, und Fressverhalten sowie dem äußeren Erscheinungsbild der Kühe Rückschlüsse auf den Haltungskomfort abgeleitet und mögliche Schwachstellen aufgedeckt werden.

Ein ausgiebiges Liegeverhalten sorgt nicht nur für eine Entlastung der Klauen, sondern auch für eine bessere Durchblutung des Euters und fördert somit die Milchbil-

dung. Es sollten pro Tag Liegezeiten von zwölf bis 14 Stunden erreicht werden. Dazu soll drei Stunden nach der Hauptfütterung der Großteil der Tiere liegen. Das Abliegen und Aufstehen erfolgt zügig und es können verschiedene Liegepositionen eingenommen werden. Trifft dies nicht zu und stehen zudem viele Kühe mit zwei oder vier Beinen in den Liegeboxen, sind Optimierungen in der Gestaltung und Pflege der Liegeflächen notwendig. Liegeboxen werden etwa nicht gerne angenommen, wenn diese zu klein oder zu wenig eingestreut sind oder ein Stirnrohr den Kopfschwung behindert.

Unsicherer Gang

Aus dem Laufverhalten können Rückschlüsse auf die Klauengesundheit und die Bodenbeschaffenheit gezogen werden. Bewegen sich die Tiere mit einer geraden Rückenlinie und erhobener Kopfhaltung vorwärts und zeigen ein ausgeprägtes Brunstverhalten, ist die Lauffläche in Ordnung und die Kühe sind fit. Ist die Lauffläche rutschig, zeigen die Tiere einen unsicheren Gang mit einer gesenkten Kopfhaltung. Bei Klauenproblemen sind ein gekrümmter Rücken, gesenkter Kopf und ein unruhiger Stand zu beobachten.

Bei guter Haltungshygiene sind die Tiere sauber und haben keine haltungsbedingten Verletzungen oder Abschürfungen. Weisen die Unterbeine, Euter und Schwänze allerdings starke Verschmutzungen auf, muss die Stallhygiene durch häufigeres Entmisten und konsequente Liegeboxenpflege verbessert werden. Bei Technopathien an Gelenken oder im Schulterbereich ist abzuklären, wodurch diese hervorgerufen werden. Anpassungen der Liegeboxen- oder Fressplatzgestaltung sind notwendig. Abschürfungen an den Sprunggelenken entstehen durch unzureichend eingestreute Liegeboxen. Bei haarlosen oder offenen Stellen im Schulterbereich ist die Gestaltung des Fressplatzes nicht optimal.

Alina Kofler

Komfort verbessern

1 Liegebox für jede einzelne Kuh! Diese ist durch tägliche Pflege und regelmäßiges Nachstreuen sauber und trocken zu halten. Liegeflächen von mindestens 185 Zentimeter und ein Kopfraum von 100 Zentimeter sind Voraussetzungen für eine attraktive Liegeboxengestaltung. Stirnrohre blockieren ungehindertes Aufstehen - sie sind zu entfernen. Das Nackenrohr benötigt einen vertikalen Abstand zur Liegefläche von 122 bis 125 Zentimeter.

2 Laufflächen sind durch täglich mehrmaliges Abschieben (acht bis zwölf mal) sauber zu halten. Bei rutschigen Böden sind Sanierungsmaßnahmen, wie Aufrauen oder Anbringen von Gummimatten unabdingbar. Sackgassen und Engstellen sind für einen stressfreien Tierverkehr unbedingt zu vermeiden.

3 Stallklima optimales, sorgt für hohes Wohlbefinden der Tiere. Das Temperaturoptimum liegt zwischen vier und 16 Grad. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu erreichen, sind Fenster, Curtains und Tore zu öffnen. Bei Bedarf sind Ventilatoren nachzurüsten.

4 Wasserversorgung: Für eine gute Wasserversorgung sind immer mindestens zwei gut erreichbare Troglitränken im Stall notwendig. Bei weiteren 20 Kühen eine weitere, wobei eine Troglänge von durchschnittlich zehn Zentimeter pro Kuh erreicht werden soll. Weiters ist ein ausreichender Zufluss von mindestens 20 Litern pro Minute und eine tägliche Reinigung notwendig.



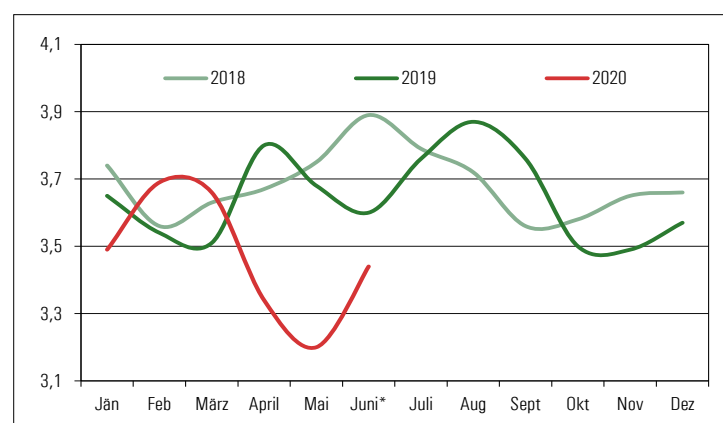
So nicht! Stirnrohre behindern den Kopfschwung beim Aufstehen.

Rindermarkt

Schlachtkalbinnen

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

Grafik: LK



Deutliche Preisaufschläge

Der heimische Markt für weibliche Schlachtrinder zeigt sich deutlich belebter. So steigen die Notierungen der Erzeugergemeinschaft für Schlachtkühe um 15 Cent und jene für Schlachtkalbinnen um zehn

Cent. Europaweit scheint sich also der Markt mit der Wiederaufnahme der Geschäftstätigkeiten wieder zu normalisieren. Am Schlachtstiermarkt stocken die Preise, dies ist aber stark saisonbedingt.

Futtermittel-Engpässe sind kostspielig

Die Jahresfutterplanung sollte rechtzeitig gemacht werden. Dadurch können Engpässe im Jahresverlauf verhindert werden.

Diese sind teuer, wenn starke Preisschwankungen am Futtermittelmarkt vorkommen. Gehen Futtermittel schon vor der Herbststernte zur Neige, dann sind frühzeitig mögliche Optionen zu prüfen und rasch zu reagieren.

Jahresbedarf

Für die Ermittlung des Jahresbedarfs der Einzelfuttermittel sind die Futtermengen pro Schwein (Tabelle 1) und die jeweiligen Rationen für jede Tierkategorie ausschlaggebend. Dadurch kann der Bedarf an Einzelfuttermitteln rasch errechnet werden. Eine Reserve von zehn bis 20 Prozent ist sinnvoll, um betriebliche Schwankungen im Ernte- und Tierbereich auszugleichen.

Eine gute Futtermittelplanung garantiert auch gleichbleibende Rationen, denn rasche Futterumstellungen können auch zu Fressproblemen und eingeschränkten Tierleistungen führen.

Feuchtmals-Anteil

Feuchtmals (Mus und Ganzkornmaissilage) ist auf vielen Betrieben die Hauptfutterkomponente und wird in nahezu allen Rationen eingesetzt. Die eingelagerte Menge an Feuchtmals kann durch das Silo-Nettovolumen ermittelt werden. Ein Kubikmeter eingelagertes Mus (Mais Kornsilage) wiegt rund 925 Kilogramm, während Ganzkornmaissilage nur auf rund 770 Kilogramm kommt.

Reicht eingelagerter Feuchtmals nicht bis zur Herbststernte, kann der Schweinehalter andere Futtermittel verstärkt einsetzen. Welche Futtermittel in Frage kommen, hängt beispielsweise vom Nährstoffwert, der Futterqualität, dem Marktpreis, der Verfügbarkeit, der vorhandenen Futtertechnik am Betrieb, den Kosten für das Mahlen und Mischen sowie Arbeitskapazität ab.

Zukauf Feuchtmals

Wenn in unmittelbarer Nähe bei Berufskollegen Feuchtmals tagesfrisch erhältlich ist, wäre dies eine mögliche Option. Zwar steigt der Arbeitsaufwand durch den täglichen Transport, aber man erspart sich Rationsänderungen. Arbeits- und Transportkosten müssen berücksichtigt werden. Die Kosten pro Kilogramm Feuchtmals ermitteln sich je nach Preis zur Herbststernte, Trockenmassegehalt sowie Aufschläge für Lagerung, Zinsen, Schwund und Kosten für Mahlen und Mischen.

Zukauf Getreide, Mais

Um bestehende Feuchtmalsrationen nicht komplett ändern

zu müssen, kann der Feuchtmalsanteil zeitgerecht reduziert und teilweise durch Trockenmais und/oder Getreide ersetzt werden. Bei der Entscheidung zwischen Körnermais und Getreide sind Nährstoffwerte und Marktpreise zu vergleichen. Bis zu einem Mehrpreis von 15 Euro pro Tonne ist beispielsweise Weizen dem Mais vorzuziehen.

Zukauf Konzentrate

Eiweißkonzentrate mit einem variablen Getreideanteil wären eine gute Option, vor allem dann, wenn der Betrieb über keine zusätzliche Mahl- und Mischtechnik verfügt. Ist der Feuchtmals gänzlich

verbraucht, ist eine Umstellung auf Trockenfutterrationen mit Mais oder Getreide möglich.

Trockenfutter

Der Anteil der Einzelfuttermittel richtet sich nach deren Wirtschaftlichkeit. Allerdings ist vor allem in der Mast zu berücksichtigen, dass recht hohe Tagesmengen anfallen, die regelmäßig geschrotet und gemischt werden müssen. Dabei könnte auch betriebseigenes Getreide – geerntet um die Jahresmitte – stärker eingesetzt werden. Leere Ganzkornsilos könnten als Zwischenlager samt Futtertechnik genutzt werden. Eine Ablagerung

des frisch geernteten Getreides von drei bis vier Wochen ist aber zu empfehlen, um Verdauungsprobleme bei den Schweinen zu vermeiden.

Fertigfutter

Eine gute Möglichkeit für den meist kurzen Zeitraum wäre auch die teilweise oder vollständige Umstellung auf Fertigfutter. Dies kommt meist etwas teurer als die Eigenmischungen. Aber dafür erspart man sich viel Arbeit, den Heimtransport von zahlreichen Einzelfuttermitteln und auch die Mahl- und Mischkosten von rund 20 Euro pro Tonne.

Rudolf Schmied



Jahresfuttermenge sollte gut geplant sein, um teure Überraschungen zu vermeiden.

ADOBE STOCK

Was bei knappen Futtermitteln zu tun ist

Wenn Futtermittel auf den Schweinebetrieb schon vor der Herbststernte zur Neige gehen, dann sollten rasch Auswege überlegt und umgehend gehandelt werden. Dazu hier einige wertvolle Tipps:

■ **Rechnen und Reserven einplanen.** Die Jahresfuttermenge soll rechtzeitig berechnet werden. Empfohlen

werden jedenfalls Futterreserven von zehn bis 20 Prozent.

■ **Verbräuche mitschreiben.** Eine sehr bewährte Möglichkeit ist auch, die Verbräuche regelmäßig abzuschätzen und diese auch mitschreiben.

■ **Futtermittelmarkt beobachten.** Entscheidend ist auch, über die Futtermittelmärkte gut informiert zu sein. So sollte der Futtermittelmarkt

laufend beobachtet und rechtzeitig gehandelt werden.

■ **Vorsicht bei Futterumstellungen.** Radikale Futterumstellungen können Fressverhalten und Tierleistungen beeinträchtigen.

■ **Den Arbeitsaufwand mitbedenken.** Auch der Arbeitsaufwand bei Futterumstellungen darf nicht unterschätzt werden.

Richtwerte Futtermengenbedarf in Kilogramm

Tierkategorie	Trockenfutter 88% TM	Rationen mit % Feuchtmalsanteil		
		50%	66,6%	75%
Tragezeitfutter pro Zuchtsau/Jahr	840	950	980	-
Säugezeitfutter pro Zuchtsau/Jahr	430	495	515	-
Prästarter pro Ferkel	0,5	-	-	-
Absetzfutter pro Ferkel	7,5	8,5	-	-
Ferkelaufzuchtfutter pro Ferkel	38	44	46	47
Mastfutter * (32 - 120 kg LG) pro MS	260	299	313	319

* davon Mast I = 38 %, Mast II = 62 %, Quelle: Berechnungen Ing. Rudolf Schmied, Juni 2020



ANZEIGE

PIG Austria GmbH

ZUCHT - BESAMUNG - ZUBEHÖR

Mit Qualität und Leistung punkten!

„An der Besamungsstation Gleisdorf erzeugen wir Spermata höchster Qualität. Die Gesundheit der Eber sowie die Spermaqualität im Labor werden regelmäßig tierärztlich überwacht. Externe



Qualitätskontrollen bestätigen das hohe Niveau. Wir bieten die beste Eberauswahl bei allen Rassen: leistungsgeprüft und genomisch selektiert. Bei den unterschiedlichsten Ansprüchen unserer Kunden ist für jeden der passende Eber dabei. Die klar definierten Qualitätsstandards und die Einteilung in Nutzungsrichtungen helfen dabei. Die Kundenzufriedenheit steht für unser motiviertes und verlässliches Team an erster Stelle. Nutzen Sie dazu auch unser neues Angebot: nützliches Zubehör zu attraktiven Preisen aus dem PIG Austria Shop kombiniert mit dem flexiblen Zustellservice in der gesamten Steiermark. Unser Team steht Ihnen unter 03112 3522 gerne zur Verfügung.

Verena Doppelhofer,
Standortleitung Gleisdorf

Märkte

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

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

Waldhonig	Großbinde	7,00 – 9,00
Bio-Waldhonig	je kg	8,00–10,00
Blütenhonig	Großbinde	5,50 – 7,50
Bio-Blütenhonig	je kg	6,00 – 9,00
	1000 g	10,0 – 13,0
	Bio 1000 g	11,0 – 14,0
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

Steirische Erdbeeren

Preisfeststellung je kg inkl. Ust. vom 8. Juni

Gepflückt ab Hof	4,50 – 8,00
Selbstplücke ab Feld	2,80 – 3,90

Steirisches Gemüse

Erhobene Preise je kg, Großmarkt Graz, für die Woche vom 8. bis 14. Juni

Freilandgurken	2,00
Broccoli	3,00
Karfiol, Stk.	1,20–1,30
Karotten, Bund	1,60
Knoblauch	7,00
Weißkraut, Stk.	0,60
Grazer Krauthauptel, Stk.	0,80
Eichblattsalat, Stk.	0,50
Vogerlsalat	9,00
Paradeiser Kl.I	1,50
Rispenparadeiser	2,50
Petersilie, grün, Bund	3,50
Radieschen, Bund	1,00
Spargel	7,00–8,00
Schnittlauch, Bund	3,50
Jungzwiebeln, Bund	1,00

Steirisches Kürbiskern(öl)

Unverbindl. erhobene Preise ab Hof inkl. Ust.

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

Unverbindl. Preise inkl. Ust., Vertragsware frei Rampe

Kürbiskerne g.g.A., freier Markt	ab 3,50
Kürbiskerne Bio g.g.A.	4,70 – 5,00



Brotbackofen-Bausätze
Brotbacköfen,
Teigknetmaschinen,
Nudelmaschinen,
Räucherschranke,
www.ideenabhof.at
5303 Thalgau,
Ruchtfeld 15
Tel. 0650/8899222
Katalog anfordern!



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



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

Kaufe/Suche

Europaletten
Suche laufend gebrauchte Europaletten, Aufsatzrahmen und Gitterboxen Barzahlung,
Tel. 06544/6575

Verschiedenes

Forstservice Neumeister
Beratung/Stockkauf/
Rundholzankauf
Tel. 0664/5008795



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



RAUCH
Stallkühlung
mit Wasserrauch – senkt die Temperatur um bis zu 10 Grad Celsius und steigert die Luftfeuchte,
Web: www.rauch.co.at,
Tel. 0316/8168210

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

Offene Stellen

Mitarbeiter (m/w) für Verkauf von Immobilien gesucht, Agrarimmobilien.
at, Tel. 0664/8697630

Märkte

Getreideerzeugerpreise Steiermark

Erhoben frei Erfassungslager Großhandel, je t, KW 24

Futtergerste, ab HL 62	145 – 150
Futterweizen, ab HL 78	175 – 180
Mahlweizen, ab HL 78, 12,5 P.	185 – 190
Körnermais, interv.fähig	135 – 140
Sojabohne, Speisequalität, E*20	285 – 290

Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steirischen Landesproduktenhandel für die KW 24, ab Lager, je t

Sojaschrot 44% lose	345 – 350
Sojaschrot 44% lose, o.GT	420 – 425
Donausoja 44%	440 – 445
Sojaschrot 48% lose	380 – 385
Rapsschrot 35% lose	250 – 255

Börsenpreise Getreide

Notierungen der Börse für landw. Produkte, 3. Juni, ab Raum Wien, Großhandelsabgabepreise je Tonne

Mahlgroggen	154 – 156
Futtergerste	128 – 135
Futterhafer	170 – 172
Futtermais	145
Sojaschrot, 45%	410 – 420
Sojaschrot, 44%, GVO	330 – 340
Sojaschrot, 49%, GVO	355 – 365
00Rapsschrot, 35%	235 – 245

Heu und Stroh

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

Heu Kleinballen ab Hof	18 – 24
Heu Großballen ab Hof	16 – 23
Reg. Zustellkosten je Ballen	7 – 15
Stroh Kleinballen zugestellt	16 – 26
Stroh Großballen geschnitten zugest.	12 – 16
Stroh Großballen gemahlen zugest.	17 – 21

Silage

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

Siloballen ab Hof Ø 130 cm	28 – 34
Siloballen ab Hof Ø 125 cm	25 – 31
Reg. Zustellkosten je Ballen	7 – 15
Press- u. Wickelkosten	14 – 17,5

EPI Elektro Planung Installation

Inh. Patrick Knotz
Anton - Mühlmann - Platz 1
8077 Gersdorf
+43 3135 47065
office@epi-elektrotechnik.at
www.epi-elektrotechnik.at

JETZT FÖRDERUNG FÜR LANDWIRTE SICHERN

- € 275.- / kWp Photovoltaikanlage
- bis zu € 350.- / kWh Stromspeicher
- PHOTOVOLTAIK
- STROMSPEICHER
- NOTSTROMUMSCHALTUNG
- INSELFÄHIGKEIT

ALLES aus einer HAND
Terminvereinbarungen
03135 47 065
office@epi-elektrotechnik.at

Tag und Nacht gut informiert.

lkonline

Jetzt noch besser!
www.stmk.lko.at

DR. KLAUS HIRTLER
RECHTSANWALT GESELLSCHAFT M.B.H.
WWW.RA-HIRTLER.COM

**Baurecht – Raumordnung
Agrarrecht – Wasserrecht
Wirtschaftsrecht
Insolvenzrecht
Schadenersatzrecht**

8700 Leoben
Krottendorfer Gasse 5/1
Tel 03842/42145-0
Fax 42145-4
office@ra-hirtler.com



Sojabohne ist ein Bodenverbesserer.

RWA

Sojabohne als Zweitfrucht?

Viele Landwirte überlegen nach früh räumen den Kulturen wie Frühkartoffel oder Wintergerste „Was mache ich mit dem Acker bis zum Vegetationsende?“ Gleiches gilt, wenn ein Unwetter die Kultur zerstört oder Getreidebestände als Ganzpflanze siliert wurden.

Neben der Möglichkeit einer Begrünung haben in den letzten Jahren immer mehr Landwirte bis Anfang Juli Sojabohne der Reifegruppe 000 gesät. Bei etwas höheren Ausgaben besteht hier die Möglichkeit, durchschnittliche Sojaerträge und zusätzliches Einkommen zu erzielen. Die Sojabohne braucht unkrautfreie, gut durchlüftete Böden und eine gute Kalkversorgung, hat aber ansonsten keinen besonderen Düngungsbedarf. Die Herausforderung bei diesem Anbauzeitpunkt ist es, einen guten Feldaufgang zu erzielen. Dazu darf nicht zu viel organische Substanz im Keimhorizont sein. Der Boden sollte gut gelockert sein und eine gute Struktur haben. Bei der Bodenbearbeitung muss die Bodenfeuchte erhalten bleiben. Walzen nach dem Anbau fördert den kapillaren Wasseranstieg. Es kann um diese Zeit bei Trockenheit tiefer gesät werden, weil die Bodentemperatur bereits höher ist. Sehr gute Erfahrungen gibt es beim Zweitfruchtanbau mit der Sorte OBÉLIX, einer sehr frühen 000er-Sorte mit sehr guter Jugendentwicklung und Hitzetoleranz, sowie GL MELANIE, ebenfalls eine 000-Sorte. Klar ist natürlich, dass ein Sojaanbau im Juni eine kürzere Vegetationszeit und damit ein höheres Risiko bringt, aber die Sojabohne ist immer ein Stickstoffsammler und ein Bodenverbesserer!

Veredelungsbetriebe bevorzugen Mais als Zweitfrucht bei Anbau bis Anfang Juli. Die Vorteile wären hier die Wirtschaftsdüngerverwertung und die Verfütterungsmöglichkeit am eigenen Betrieb. Als Körnermais geerntet, wirken sich die Ernterückstände auch positiv auf die Humusbilanz aus. Das Risiko bei Mais sind die Frühfröste und der Maiswurzelbohrer.

Sehr gute Erfahrungen gibt es hier mit den Sorten LG 30.179 (Rz 210), LG 30.215 (Rz 250), ES SEA-FOX (Rz 260) und ES INVENTIVE (Rz 290).

Ing. Josef Plösch – DIE SAAT Fachberater

www.diesaat.at

Glasklar!
die Nr. 1 in Sachen Glas,
Verpackung & Zubehör

Tausende Artikel im Stückverkauf

Top-Preise & beste Beratung

Abholmarkt in Wildon

muellerglas.at
Online-Shop 0-24 Uhr

Müller Glas & Co
Ihr Partner für Glas und so



Online-Regionalitätswoche – kochen@home



Tolle Preise für die kreative Auseinandersetzung mit dem Thema Milch

Milch beflügelte die Kreativität

Viktoria Brandner, Bezirksbäuerin von Liezen, Peter Kettner, Kammerobmann in Liezen und die Ennstal Milch haben zu einem Kreativbewerb rund um das Thema Milch aufgerufen – eine Vielzahl an Milchfreunden ist dieser Einladung gefolgt. Pünktlich zum Weltmilchtag, am 1. Juni, wurden die Sieger der jeweiligen Kategorien ermittelt. Gewinnerin in der Gruppe bis sechs Jahre ist Theresa Stiegler, bis zehn Jahre Alina Grill und in der Kategorie „10+“ siegte Thomas Schüler. Über tolle Geschenke dürfen sich jedoch alle Teilnehmer freuen, diese konnten direkt bei der Landgenossenschaft Ennstal abgeholt werden. Der Dank der Initiatoren gilt neben allen kreativen Köpfen generell den Bäuerinnen und Bauern, die 365 Tage im Einsatz sind und hochwertige Lebensmittel erzeugen.

Mit einem Paukenschlag in Sachen Konsumenteninformation lassen Ernährungs-Expertinnen der Landwirtschaftskammer aufhorchen! Andrea Muster, Eva Maria Lipp, Nicole Zöhrer und Stephanie Riedler haben eine Online-Regionalitätswoche ins Leben gerufen und geben damit heimischen Lebensmitteln eine breite und völlig neue Bühne. Ab 29. Juni wird eine Woche lang jeden Tag ein regionales „Produkt des Tages“ in den Mittelpunkt gestellt. Fleisch, Milch, Getreide,

Obst und Gemüse sowie „Innovationen“ bilden dabei die Schwerpunktthemen, anhand derer bäuerliche regionale Produktion veranschaulicht wird.

„Wir stellen regionale Lebensmittel auf eine völlig neue Weise ins Rampenlicht.“

Andrea Muster, Initiatorin

Und das geschieht über verschiedene Kanäle und aus erster Hand. Bäuerinnen geben etwa per Video Einblick in ihre Arbeit, Expertinnen steuern fundiertes Fachwissen bei. So wird den Konsumenten etwa bewusst gemacht, dass es vom Anbau des Getreides bis zum backfertigen Mehl ein ganzes Jahr braucht. Zum Tages-Abschluss steht als

Höhepunkt Live-Kochen auf dem Programm! Beim Webinar „kochen@home“ wird das jeweilige Tages-Produkt unter Profianleitung zu einem köstlichen Gericht verarbeitet. Wie man von zuhause mitkochen

kann? Siehe Infobox unten!

Andrea Muster, Teamleiterin der Online-Initiative: „Corona hat die ganze Vielfalt und Qualität heimischer Lebensmittel und ihrer Vorzüge bewusst gemacht. Wir wollen dieses Bewusstsein beim Konsumenten aufrechterhalten und weiter verstärken. Und deshalb gehen wir nun offensiv an die Öffentlichkeit und machen die Wertigkeit heimischer Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes begreifbar.“

Johanna Vucak

Fünf Tage im Zeichen regionaler Lebensmittel



Barbara Friedmann zeigt, wie harmonisch Mensch und Tier zusammenleben können. Das Fleisch ihrer Rinder ist bei Konsumenten sehr begehrt.

KK

Fleisch

In Zusammenhang mit ausländischem Fleisch werden den Konsumenten immer wieder Bilder gezeigt, die verstören. Wie gut Mensch und Tier sich jedoch tatsächlich verstehen können und was gelebtes Tierwohl bedeutet, zeigt Barbara Friedmann auf ihrem Styria Beef-Betrieb in Frohnleiten. Dass sich tierfreundliche, regionale Haltung auch auf die Fleischqualität niederschlägt, versteht sich von selbst. Und das freut auch Andrea Muster, Teamleiterin der Online-Regionalitätswoche: „Es ist großartig, dass unsere Bäuerinnen mit soviel Liebe und Engagement ihre Arbeit am Hof erledigen. Und zusätzlich nehmen sie sich auch oft noch Zeit dafür, sich als Funktionärinnen ins Zeug zu legen, um ihren Berufsstand zu vertreten.“

Milch

„Hart für etwas zu arbeiten, das man liebt, nennt man Leidenschaft! Deshalb mit Herz und ganzer Kraft für unsere Landwirtschaft“ – das ist das Motto von Milchbäuerin Eva König aus Weißkirchen. Sie zeigt in ihrem Video, wie die Milch von den Kühen in unsere Kühlschränke wandert, sie vermittelt bei Führungen in der regionalen Molkerei interessantes Wissen rund um die Milch und gibt im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ Kindern Einblick, wie Landwirtschaft „funktioniert“. Stephanie Riedler, zuständige Fachberaterin für „Schule am Bauernhof“ meint dazu voll Überzeugung: „Wir müssen bei den Konsumenten von morgen beginnen, um echtes Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu schaffen!“

Getreide

Das tägliche Brot ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Längst sind wir es gewohnt, aus einer Fülle von unterschiedlichen Backwaren auszusuchen. Kaum bewusst ist jedoch der enorme Aufwand, den unsere Landwirte dafür betreiben müssen, bis das Mehl für unser tägliches Brot verarbeitungsbereit ist. Die Biobäuerin und Brotbäckerin Monika Kappel macht daher die Konsumenten in ihrem Video auf etwas Wesentliches aufmerksam: „Vom Anbau des Getreides bis zum Zeitpunkt, an dem man mit diesem eigenen Mehl Brot backen kann, dauert es mehr als ein Jahr. Getreide braucht Zeit und Brot ebenso. Nicht zuletzt deshalb ist es auch so besonders wertvoll!“ Zum Mitbacken lädt an diesem Abend die steirische Brotikone Eva Maria Lipp (siehe Infobox rechts).

Obst & Gemüse

Die Werkstatt der Bäuerinnen und Bauern ist die freie Natur. So mancher Konsument sieht darin aber oft nur die wildromantische Seite und weniger etwa die witterungsbedingten Nachteile und Risiken, die „dank“ Klimawandel immer größer werden. Wie drastisch es sein kann, wenn das Wetter nicht mitspielt, zeigt ein Besuch bei der Obstbäuerin und Obfrau der steirischen Seminarbäuerinnen Grete Auer in Kumberg: „Als Obstbauern arbeiten wir unter freiem Himmel und sind daher sehr vom Wetter abhängig. Heuer haben wir beispielsweise auf rund einem Hektar Anbaufläche wohl nur 100 Stück Marillen zu ernten!“ Der Frost hat zugeschlagen! Aber, betont Diätologin Elisabeth Pucher Lanz, „ohne frisches Obst gibt es keinen optimalen Speiseplan.“

Innovationen

Ohne Innovationen gibt es Stillstand. Deshalb machen sich unsere Bäuerinnen und Bauern immer wieder auf die Suche nach Neuem und stoßen dabei auf interessante noch unentdeckte Potenziale. Wie etwa Fritz Rauer aus Blumau, Obmann der Gemüsebauern: „Man braucht Mut dazu, immer wieder etwas Neues zu probieren – und man muss schließlich den Markt beobachten und zeitgerecht reagieren, um diesen auch beliefern zu können. So kam ich zu Sprossen und Keimlingen, aber auch zu alternativen Mehlen wie etwa von der Käferbohne oder der Aronia.“ Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin der Landwirtschaftskammer, nennt viele dieser innovativen Lebensmittel übrigens gerne „Steirisches Superfood“. Dazu gehören auch der steirische Kren und der Kürbis.

Eva König, Milchbäuerin mit voller Leidenschaft, macht den langen Weg der Milch von der Kuh in den Kühlschrank bewusst.

KK



Monika Kappel führt den Konsumenten vor Augen, dass es vom Getreideanbau bis zum backfertigen Mehl ein ganzes Jahr braucht.

KK

Grete Auer informiert die Verbraucher darüber, was es heißt, den Arbeitsplatz unter freiem Himmel zu haben.

KK



Fritz Rauer zeigt, wie man mit Mut zu Neuem interessante Nischen-Produkte finden kann.

KK

So bin ich dabei

Die „kochen@home“-Webinare starten jeweils um 18 Uhr und dauern eine gute Stunde. Alle Informationen zu Anmeldung, Rezepten usw. findet man auf: www.gscheitessen.at Live-Kochen macht übrigens jede Menge Spaß!

■ **Mo., 29.6., Rindsbällchen in Erdäpfelkruste mit Frühkraut.** Geleitet wird dieses kochen@home-Webinar von Seminarbäuerin und Diätologin Dagmar Engel.

■ **Di., 30.6., Marillen-Mürbeig-Schnitte.** Barbara Hubmann, Seminarbäuerin aus Möderbrugg, zeigt vor, wie dieser saftige Kuchen zubereitet wird.

■ **Mi., 1.7., Vollkornbrot und Kornspitz.** Die steirische Brotikone Eva Maria Lipp: „Wir werden ein gutes und für alle machbares Vollkornbrot mit Ölsaaten backen. Und weil viele danach fragen, auch einen Kornspitz.“

■ **Do., 2.7., Dunkler Kirschkuchen und Marillensorbet.** Mit Seminarbäuerin Grete Auer können diese Köstlichkeiten nach Online-Anweisung zubereitet werden.

■ **Fr., 3.7., Kürbiskernmehlwrap.** Seminarbäuerin Judith Lichtenegger mag es, neue Produkte auszuprobieren. Sie bereitet eine Gemüsvorspeise mit frischen Sprossen und einen Kürbiskernmehlwrap mit Sommergemüse zu.