

Vifzack

Junges Trio ist
Anwärter auf Agrar-
innovationspreis.

SEITE 7

Digitales Lernen

Online-Kurse und
Webinare erleben
einen Boom.

SEITE 10

Hygiene

Direktvermarkter:
Tipps für Eigenkon-
trolle und Haltbarkeit.

SEITE 11

Biomasse

Moderne
Holzheizungen auf der
Überholspur.

SEITE 12



Landwirtschaftliche Mitteilungen

Zeitung der Landwirtschaftskammer Steiermark
www.stmk.lko.at • Ausgabe Nummer 11 • 1. Juni 2021

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



Wolf: Kein Platz

Bauern erwarten
sich Entnahme von
Problemwölfen. Ball
liegt bei Ländern.

SEITEN 2, 3

Verlust-Ersatz

Bodenhaltung:
Legehennenbetriebe
können ab sofort
Anträge stellen.

SEITE 4



Andreas Klingbacher (r.) aus St. Radegund stellt entlang eines Wanderweges mit Johannes Wieser (m.) und Rudolf Grabner die Hinweisschilder auf.

ALEXANDER DANNER / GRAFIK LK



Brennpunkt Obstbau

Interview Kohlfürst

Bundesobstbau-Präsident
Manfred Kohlfürst zur aktuel-
len Marktlage, zur steirischen
Marktkonstellation, zum Green
Deal und Klimawandel. Und wir
fragten den Quereinsteiger, wie
man junge Menschen für den
Obstbau motivieren kann.

SEITE 6

Neue Tafeln: Gefahr vor Hundekot und Müll bannen

Tierwohl braucht Mitverantwor-
tung – Hundekot und Müll im Fut-
ter gefährden die Weidetiere. „Mit
Tafeln dieser Aufschrift appellieren
wir an die Vernunft und Mitver-
antwortung der Hundehalter und
Naturnutzer, Wiesen und Weiden
sauber zu halten“, betont Kammer-
direktor Werner Brugner. Immer
häufiger führen Hundebesitzer ihre
Hunde respektlos zum „Gassigeh-
en“ auf die Wiesen, Weiden und
Almen. Immer öfter finden Bauern
auch Plastikabfälle sowie Geträn-
kedosen auf den Feldern und Wie-
sen. In jüngster Zeit macht sich so-
gar die Unsitte breit, dass Hundebe-
sitzer zwar die Hundesackerln ver-

„Wiesen und Weiden
sind weder Hundeklos,
noch Müllhalden.“

Werner Brugner,
Kammerdirektor

wenden, dann diese aber mit In-
halt einfach liegen lassen oder in
die Wiesen werfen.

Die Bedrohung ist groß. „Hun-
dekot und Müll im Futter gefähr-
den die Gesundheit der Weidetie-
re. Dies kann zu Fehlgeburten bei
den Weidetieren und im Extrem-
fall sogar zum Tod der Tiere füh-
ren“, umreißt Brugner das Tierleid,

das durch Hundekot oder sorglo-
ses Wegwerfen von Plastikflaschen
und Aludosen bei den Wiederkäu-
ern angerichtet wird.

Tafeln bestellen

Private Wiesen dürfen von Spazier-
gängern und Freizeitnutzern gene-
rell nicht betreten werden. Mög-
lich wären auch Besitzstörungs-
oder Unterlassungsklagen. „Doch
soweit wollen wir es nicht kom-
men lassen, sondern mit den Ta-
feln auf sympathische Weise die Er-
holungssuchenden auf die Proble-
matik hinweisen“, so Brugner. Die
Tafeln können bei der Firma Print
und Präg bestellt werden. Seite 4

Giftpfeile, die schockieren

Zurecht hat Landwirtschafts-
ministerin Elisabeth Köstlin-
ger die zu niedrigen Fleisch-
preise öffentlich kritisiert und
es als pervers bezeichnet, wenn
auf einem 800-Euro-Griller ein
80-Cent-Würstel liegt. Sie
plädiert dafür, dass Fleisch
im Sinne betriebswirtschaft-
lich vertretbarer Erzeugerpreise
und der Tierwohlkosten um ein
Drittel teurer sein müsste. Die
daraufhin auf die Ministerin
ausgerechnet von Tierschutz-
organisationen abgelassenen
Giftpfeile schockieren außer-
ordentlich. Vor allem, wenn es
heißt, dass von einer Anhebung
des Fleischpreises am wenig-
sten die Tiere profitieren würden.
Ein Beweis mehr für die reflex-
artigen Schwarzmalereien der
Aktivisten. Auch der Handels-
verband enttarnte sich in dieser
Frage als Anwalt für Mindest-
standards: Hauptsache Fleisch
ist billig, wo auch immer es
schließlich herkommt. Damit
sind wir bei der Kostenwahr-
heit: Ein Mercedes kostet logi-
scherweise mehr als ein Dacia.
Dasselbe muss auch für unser
Essen gelten. Verschärfte na-
tionale Produktionsstandards
dürfen die Preis-Kosten-Sche-
re nicht noch stärker auseinan-
derklaffen lassen. Werden sie
nachgefragt, dann sind sie auch
zu bezahlen.

Seite 4

Milch: Starker Marktdruck

Einkauf entscheidet, ob kleine Höfe aufgeben müssen

Zum bevorstehenden Weltmilch-
tag am 1. Juni fragten wir die Chefs
aller in der Steiermark tätigen Mol-
kereien, wie sie die Lage auf dem
Milchmarkt in den nächsten Mo-
naten einschätzen, wie sich die
Corona-Pandemie auf die jewei-
lige Molkerei auswirkt und was die
künftigen Herausforderungen für
die Betriebe sein werden. Der gene-
relle Tenor: Wachstum hat für die
Betriebe Grenzen.

Unser jüngster Store-Check bei
Eigenmarken-Butter zeigt, wie
durch Austauschbarkeit und aus-

ländische Billigstbutter im Inland
massiver Marktdruck auf dem Rü-
cken der Bauern aufgebaut wird.
Präsident Franz Titschenbacher
bringt es auf den Punkt: „Die Ent-
scheidung für oder gegen kleine Be-
triebe fällt beim Einkaufen vor dem
Supermarktregal.“ Und weiter:
„Die Bauern brauchen wirtschaft-
lich vertretbare Erzeugerpreise,
sonst sind die kleinstrukturierten
Betriebe im Berggebiet in ernster
Gefahr.“ In den vergangenen zehn
Jahren haben rund 1.800 Betriebe
aufgegeben. Das sind 30 Prozent.



Schwein, Huhn & Kuh. Mit den
Themen Schweinepest,
Bio-Geflügel und Kalb rosé etc.
Zum Herausnehmen

Rosemarie Wilhelm
Chefredakteurin

Tierisch gute
Futtermittel.

CORN VIT

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

www.cornvit.at

CornVit. Tierisch gute Futtermittel.
Jetzt informieren und bestellen!
T: +43 3152 2222-995 | bestellung@h.lugitsch.at

KRITISCHE ECKE

Eigentum und Hausverstand



Matthias Bischof
Milchbauer und Landeskammerrat, Oberwölz

Die Definition von Eigentum ist, in der bäuerlichen Sprache ausgedrückt, ein Besitz, verbunden mit Rechten, aber auch Pflichten. Zu den Rechten zählt zum Beispiel die Bewirtschaftung, im Bereich der Pflichten sind es vor allem die Steuer- oder auch die Sozialversicherungspflicht. Um seinen Besitz, der über Generationen anvertraut wird, abzusichern, sind Grenzen unerlässlich! Mit dem Respektieren von Grenzen kann ein immer größer werdender Teil der Bevölkerung nicht umgehen. Dabei geht es nicht um blindes Verbieten, sondern um ein behutsames Bewahren von Respekt! Wichtig ist dabei aber auch, der Natur jenen Schutz zu geben, der, wenn es nicht die eigene Freizeitnutzung betrifft, permanent gefordert wird. Wir Bäuerinnen und Bauern wissen um unsere Grenzen, wir sind aber tagtäglich damit konfrontiert, dass es immer schwieriger wird, diese aufrecht zu halten. Aus meiner Sicht braucht es ein klares Nein, wenn permanent versucht wird, Eigentum regelrecht auszuhöhlen. Österreich und vor allem die Steiermark ist natürlich ein Tourismusland, aber nur geformt durch den Fleiß unserer bäuerlichen Familien! Wir gestalten die wunderbaren Bilder unserer Heimat und decken dabei den Tisch mit wertvollsten Lebensmitteln. Wir sind aber nicht bereit, mit einer geradezu oft frech anmutenden Freizeitgesellschaft im permanenten Abwehrkampf zu stehen. Es braucht klare gesetzliche Vorgaben, die auch kontrollierbar sind! Wir als Bauernschaft sind besonders davon betroffen, wenn es um den gesetzlichen Schutz von Prädatoren, aber vor allem auch um den Wolf geht. Hier wird mit zweierlei Maß gemessen! Auf der einen Seite werden Tiere unter strengsten gesetzlichen Schutz gestellt, die, wie die Wölfe, gar nicht vom Aussterben bedroht sind! Auf der anderen Seite wird von so manch politischer Seite eine weitere Öffnung für die Allgemeinnutzung von Freizeitsuchenden gefordert. Es kann nicht funktionieren, dem Freizeitdruck nachzugeben, aber auch gleichzeitig dem Wildnis-Gedanken immer mehr Raum zu geben. Hausverstand ist gefragt – eine bäuerliche Tugend, die auch für unsere Gesellschaft als der Schlüssel für die Zukunft genannt werden kann!

Verboten: Campieren und Lagerfeuer

Das Entzünden eines Lagerfeuers sowie Campieren sind im Wald grundsätzlich verboten. Der Waldeigentümer kann aber eine schriftliche Erlaubnis erteilen. Bei erhöhter Waldbrandgefahr, etwa durch trockene Witterung, kann die Behörde in einem Gebiet alle Feuer und auch das Rauchen in Wäldern ausnahmslos verbieten. Waldbrände sorgen immer häufiger für schwere Schäden am Wald. Ebenfalls verboten ist das Wegwerfen von Abfall – das kann – ebenso wie unerlaubtes Zelten – mit bis zu 150 Euro Bußgeld bestraft werden.



Rauchen im Wald oder Lagerfeuer sorgen immer häufiger für Waldbrände.

Nachgefragt



Hans Seitinger,
Landesrat für Land- und Forstwirtschaft, sowie Wohnbau.

„Die grausamen Wolfsrisse und die dramatischen Folgen von Herdenversprengungen offenbaren die massive Gefahr, die von diesen Raubtieren ausgeht. Es braucht eine Möglichkeit zur Entnahme von Problemwölfen, denn der Tierschutz muss auch für unsere Nutztiere gelten. Ansonsten laufen wir Gefahr, nicht nur unserer Almwirtschaft, sondern mit ihr auch dem Tourismus und der Biodiversität den Todesstoß zu versetzen.“



Simone Schmiedtbauer,
Abgeordnete zum EU-Parlament.

„Die heimische Landwirtschaft verdient einen mindestens so hohen Schutzstatus wie die Wölfe. Darum müssen die EU-Länder den Rahmen der Möglichkeiten, den die FFH-Richtlinie vorgibt, auch ausschöpfen. Entnahmen sind möglich. Im Moment warten wir auf Leitlinien der EU-Kommission, die für's erste Quartal 2021 angekündigt waren. Sie sollen den rechtlichen Grauzonen der FFH-Richtlinie entgegenwirken.“



Anton Hafellner, Obmann steirischer Almwirtschaftsverein.

„Wölfe reißen Nutztiere auf Weiden und Almen und bedrohen bereits gefährdete Wildtiere wie Auer- und Birkhahn. Sie verursachen bei Nutz- und Wildtieren viel Tierleid und erobern unsere Kulturräume! Wölfe gefährden unsere seit Jahrtausenden bestehende Almwirtschaft und bedrohen die ohnehin nicht so rosige Existenz vieler Bergbauern! Sie spalten unsere Gesellschaft! Was muss noch alles passieren, damit endlich etwas passiert?!“



Andreas Steinegger, Rinderhalter, Kammerobmann Leoben.

„2020 wüteten Wölfe in Leoben. Der Schaden von 30.000 Euro löste nur 4.000 Euro an Entschädigung aus. Der Entschädigungsantrag sollte nicht vom Geschädigten, sondern vom Wolfsbeauftragten erledigt werden. Das Wolfskompetenzzentrum konnte nicht helfen. Heuer riss ein Schakal in einem Stall Schafe. Dank der neuen Verordnung des Landes konnte dieser zeitnah erlegt werden. So sollte das auch beim Problemwolf gehen.“

Steiermark:

Bauern erwarten sich Entnahme von

Bisher sind Wölfe nur vereinzelt durch die Steiermark gezogen und haben dabei eine deutliche Blutsprache hinterlassen – im Vorjahr sind in der Steiermark etwa 25 Nutztiere den Wölfen zum Opfer gefallen. Der Druck zur Entnahme von Problemwölfen wächst.

Die bei uns durchziehenden Wölfe haben bereits gelernt, dass von den Menschen keine Gefahr ausgeht. So wurden im Vorjahr Schafe in der Nähe von Ställen und Häusern gerissen. Salzburger Videoaufnahmen bestätigen, dass ein Wolf keine Angst vor Autos oder Menschen hat. Ein gefährliches Wildtier, das sich nahe an Menschen heranwagt, ist abnormal – solche Tiere werden Probleme bereiten.

Zäune und Hunde

In den weitläufigen und oft unzugänglichen steirischen Almen weiden im Sommer über 50.000 Nutztiere. Für Erschütterung sorgte im Vorjahr ein Wolf, der eine Jungkalbin gerissen hat. Auf vielen Almen ist es für Wölfe leicht, Nutztiere zu reißen oder über Felsen zu jagen. Es ist praktisch unmöglich, Almen wolfsicher einzuzäunen. Nicht einmal kleine Pferche für die Nacht sind wolfsicher zu errichten, abgesehen davon, dass es praktisch unmöglich ist, die Tiere jede Nacht

in den Pferch zu treiben. In der Theorie gibt es diese Zäune, die Praxis zeigt aber, dass sie in vielen Fällen nicht möglich sind. In der Regel werden elektrische Zäune gebaut, die für Schafe eine Mindesthöhe von 90 Zentimetern haben sollen und permanent unter Strom sind. Für Rinder wird das schon wesent-

In der Praxis sind wolfsichere Zäune und Herdenschutzhunde ungeeignet.

Rudolf Grabner, Rinderexperte

lich schwieriger und der große Haken dabei ist, dass die elektrischen Zäune am Boden vom Bewuchs freigehalten werden müssen. Das ist ein beträchtlicher Mehraufwand, der bei großen Weiden oder Almen nicht zu machen ist.

Erfahrungen mit Herdenschutzhunden in der Schweiz und Frankreich zeigen zwar grundsätzlich einen wirksamen Schutz. Aber: Unsere sehr klein strukturierten Herden sind nicht mit Hirten und Hunden begleitet. Ein ausgebildeter Herdenschutzhund ist sehr teuer und würde die Kosten der Schafhaltung enorm erhöhen. Weil

Fairplay im Wald: Was erlaubt und was

Wälder und landwirtschaftliche Nutzflächen sind kein Freizeitpark ohne Regeln

Freizeitaktivitäten in der Natur und im Wald erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Durch die Lockdowns im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie wurde dieser Trend noch weiter verstärkt. Gebietsweise wurden die Wälder und Almen regelrecht von Menschenmassen überflutet, Forststraßen und

Hofzufahrten durch parkende Fahrzeuge blockiert.

Klare Regeln

Der Wald darf zu Erholungszwecken betreten werden, wobei zwingend Grenzen und Regeln gelten. Neben den Betretungsverboten der behördlich gesperrten Bereiche (Beispiel:

Wildschutzgebiete) und Jungwäldern bis zu drei Meter Höhe sind unter anderem befristete forstliche Sperrgebiete zu beachten. Hier lauern Gefahren durch Forstarbeiten sowie durch Wind- oder Schneebrüche. Wer diese Zonen widerrechtlich betritt, mit Touren-Skiern oder Mountainbikes befährt, begibt sich in

akute Lebensgefahr und riskiert hohe Strafen! Im Gegensatz zum Betretungsrecht, ist das Befahren mit Mountainbikes oder E-Bikes sowie das Reiten nur auf freigegebenen Routen oder unter ausdrücklicher Zustimmung des Grundeigentümers erlaubt. Ein respektvoller Umgang mit der Natur (keinen Müll hinter-

Richtig verhalten



Respektvoll betreten. Der Wald ist seit 1975 für jedermann zu Erholungszwecken frei zu betreten, aber keinesfalls Allgemeineigentum. Es gibt bei der Betretung klare Ausnahmen: Jungwälder mit Bäumen bis drei Meter Höhe sind ebenso tabu wie Forstgärten oder gekennzeichnete Bannwälder oder wegen Waldbrandgefahr gesperrte Flächen. Es muss auf vieles Rücksicht genommen werden (Wildtiere, Pflanzenwelt, Eigentümer, Jäger). Ruhe und respektvolles Verhalten sind oberstes Gebot, ebenso wie die Reinhaltung der Wälder vor Müll.

Sperrgebiet



Hinweistafeln. Befristete Sperren gibt es dort, wo Holz gefällt und abtransportiert wird, in Wäldern, in denen Bäume in großer Anzahl geworfen oder gebrochen wurden sowie auf Baustellen im Wald. Die Sperren sind vom Eigentümer durch Hinweistafeln „befristetes forstliches Sperrgebiet“ mit dem Zusatz „Gefahr durch Walдарbeit“ und der Dauer der Sperre zu kennzeichnen. Diese sind dort anzubringen, wo Straßen, Forststraßen, markierte Wege oder Loipen in die gesperrte Fläche führen oder an diese unmittelbar angrenzen.

Hunde



Maulkorb oder Leine. Hunde müssen laut Landessicherheitsgesetz an öffentlich zugänglichen Orten einen Maulkorb tragen oder angeleint sein. Alleine schon aus Rücksicht vor Wildtieren, die vor Hunden Angst haben oder schlimmstenfalls gerissen werden, die abseits von Häusern oder Herden allein jagend angetroffen werden und Katzen, die im Wald umherstreifen, dürfen von Jägern gefangen oder in letzter Konsequenz getötet werden. Hundekot in Plastiksäcken gehört im Restmüll, nicht im Wald entsorgt.

Schwarzbeere & Co.



Maximal zwei Kilo. Die Pilze und Beeren gehören dem Waldeigentümer. Wird das Sammeln jedoch nicht klar ersichtlich verboten (was ihm zusteht), wird es geduldet. Es gibt aber eine Zwei-Kilo-Grenze pro Person und Tag für alle Pilze und Beeren, unabhängig von der Zustimmung des Waldeigentümers. Wer dagegen oder gegen ein Sammelverbot verstößt, dem kann der Besitzer die Ware abnehmen und zivilrechtlich klagen. Streng verboten sind Sammelveranstaltungen. Wer mitmacht, muss mit 730 Euro Strafe rechnen.

Kein Platz für Wölfe

Problemwölfen. EU stellt klar, dass der Ball bei den Ländern liegt.

Herdenschutzhunde keinen Spaß verstehen, würden sie in Tourismusregionen Wanderer, die mit und ohne Hund durch die Weiden gehen, gefährden.

Versicherung

Das Land Steiermark hat eine Haftpflichtversicherung abgeschlossen, die für Schäden an Nutztieren aufkommt. Sie deckt aber nicht den Mehraufwand für das Suchen von versprengten Tieren, die besondere Betreuung der Tiere nach Rissen und die Kosten für die Bergung ab. Problematisch sind auch Fälle von gejagten Tieren, die zum Teil abstürzen und nicht eindeutig nachgewiesen werden kann, dass dies ein Wolf verursacht hat.

Politische Lösung?

Die EU hat klargestellt, dass die Behörden in den Ländern über Problemwölfe entscheiden. Eine Entnahme ist möglich, aber es braucht klare Kompetenzen und schnelle Entscheidungen. Weiters ist es möglich, dass länderübergreifend Regeln für das Wolfsmanagement getroffen werden. So könnten sich die Alpenregionen zusammenschließen und einen Aktionsplan ausarbeiten und in Brüssel vorlegen.

Rudolf Grabner

nicht erlaubt ist

lassen!) und mit den Grundeigentümern – schließlich ist man zu Gast – sollte selbstverständlich sein. Das Betreten, Befahren und Parken auf Wiesen und Weiden (landwirtschaftliche Nutzflächen) sowie das Rodeln auf diesen Flächen und im Wald sind im Sommer und Winter verboten und nur mit ausdrück-

Mountainbiker



Gekennzeichnete Routen.

Das Biken im Wald ist nur auf gekennzeichneten Wegen erlaubt oder wenn der Waldeigentümer dies dem Radfahrer persönlich erlaubt. Unkontrolliertes Mountainbiken schadet dem Wald und dem Wild. Daher ist die Landwirtschaftskammer strikt gegen eine generelle Öffnung der Forststraßen für Mountainbiker. Vertragliche Lösungen gegen Entgelt, abgeschlossen zwischen Grundeigentümern und einem Projektträger wie Tourismusverbänden oder Gemeinden, sind hier klar die bessere Wahl. Im Musterver-



Die FFH-RL ermöglicht es den EU-Ländern auch sich zusammenzuschließen und grenzüberschreitende Wolfspopulationen gemeinsam mit den Nachbarländern zu überwachen, zu bewerten und an die EU-Kommission zu berichten. Die EU-Kommission fördert diesen Ansatz auch und ermutigt die EU-Länder sich zusammenzuschließen und in Zukunft gemeinsam zu berichten.

EU-Kommissionsvertreter schlagen vor, dass sich AT, IT, FR, SI (und CH) beim Überwachen der Wolfspopulation zusammenschließen könnten.

Der EUGH hat geurteilt, dass auch ohne GEZ Tiere entnommen werden dürfen. Die Entnahme soll möglichst neutral auf die Populationsentwicklung wirken und keinen negativen Effekt für das Erreichen des GEZ nach sich ziehen.

Für eine Entnahme muss ein signifikanter Schaden nachgewiesen werden, der GEZ = Günstiger Erhaltungszustand

Fakten-Check Wolf: Sämtliche EU-Vorgaben wurden durchforstet. Klar ist: Der Erhaltungszustand kann länderübergreifend betrachtet werden. Und die Entnahme von Problemwölfen ist möglich.

PIXABAY

Pragmatische Lösungen notwendig

Fischotter bedroht die Teichwirtschaft. Immer größere Schäden richtet auch der Biber an.

Otter und andere Fischräuber dezimieren die Fischbestände massiv, weshalb immer mehr Teichwirte das Handtuch werfen wollen. Auch Fischereivereine beklagen leer geräumte Gewässer. Die Kammer fordert deshalb pragmatische Lösungen zur Hintanhaltung einer Eskalation. Aus Sicht der Kammer ist der gesetzlich geforderte günstige Erhaltungszustand des Fischotters längst überschritten und somit eine Regulierung auf ein verträgliches Maß unumgänglich. Ziel ist eine Fischotterverordnung zur Abwendung erheblicher Schäden an Fischgewässern und zum Schutz wild lebender Tiere, insbesondere der Fische. In anderen Bundesländern gibt es schon positive Beispiele. Durch gezielte, per Verordnung festgelegte Entnahmemöglichkeiten, soll ein verträgliches Nebeneinander von Otter, Teichwirtschaft und Fischerei ermöglicht werden.

Auch der Biber verursacht seit geraumer Zeit immer mehr

Schäden, wobei insbesondere land- und forstwirtschaftliche Kulturen betroffen sind.

Biber: Forderungen

Betroffene Grundeigentümer haben aufgrund der bestehenden Gesetze keine Möglichkeit, die Schäden – mitunter mehr als 10.000 Euro – ersetzt zu bekommen oder zu vermeiden. Die Situation in der Steiermark ist für Betroffene im Vergleich zu anderen Bundesländern äußerst unbefriedigend. Vom Land Steiermark wurde zwar eine Dialoggruppe eingerichtet, jedoch gibt es noch keine praktikablen Ergebnisse. Die Kammer hat bereits viele Forderungen und Vorschläge bei dieser Dialoggruppe eingebracht, darunter die vollständige und angemessene Abgeltung sämtlicher Schäden so wie die gemeinsame Ausarbeitung von Entschädigungsleitlinien. Zudem sollte es möglich werden, Biberdämme (auch Wohndämme) zu entfernen, wenn landwirtschaftliche Flächen gefährdet sind. Wesentlich ist auch die Schaffung von Anlaufstellen in den Bezirken.

Johannes Pommer

AUS MEINER SICHT

Eigentum ist zu respektieren



Franz Titschenbacher
Präsident Landwirtschaftskammer

Auch wenn die Nutzungsinteressen zwischen Freizeit- und Naturnutzern, Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und Eigentümern unterschiedlich sind, gibt es in unserem Rechtsstaat doch einen gemeinsamen Nenner: Der Respekt vor dem Eigentum. Bezeichnend für Vor- und Verstöße ist die jährlich aufflackernde Debatte um die generelle Öffnung der Forststraßen, die manchmal sogar so weit geht, den Wald überhaupt für alles freizugeben. Solche Irrwege wollen wir Bauern nicht zulassen, dies ginge zulasten der Bewirtschaftung, der Natur, der Jagd und dem Wild. Bayern ist das beste Beispiel für eine bereits eingesetzte Gegenbewegung. Das von den Freizeitsportlern viel gelobte Mountainbike-Paradies, in dem alle Forststraßen frei befahrbar sind, ist auf dem Weg, dieser (Fehl-)Entscheidung den Rücken zu kehren. Es geht wieder in Richtung Besucherlenkung – Forststraßen sind ja in erster Linie Arbeitsplatz und kein Fitnessstudio. Und genau das verfolgen wir seit Jahren: Eine generelle Öffnung der Forststraßen für Mountainbiker ist nicht vorstellbar. Stattdessen sind wir für gemeinsam zwischen Grundeigentümern, Gemeinden und Tourismus getragene, freiwillige Vertragslösungen mit entsprechender Entschädigung. So ist höchstmögliche Sicherheit für alle gewährleistet. Ein Schulterchluss zwischen EU, Bund und Ländern ist auch beim gefährlichen Raubtier Wolf erforderlich. Es kann nicht sein, dass die Bauern als Leidtragende zwischen den unterschiedlichsten ideologischen Interessenslagen der Einrichtungen und Behörden aufgerieben werden. Ein klares Wort: Die Alm- und Weidebewirtschaftler brauchen dringend eine Lösung: Diese kann nur heißen, Problemwölfe ohne langwierige Bürokratie entnehmen zu dürfen. Ein wirklich effizienter Herdenschutz ist außer auf kleineren Koppeln auf steilen und weitläufigen Almen praktisch undurchführbar! Lösungen im Sinne der Regionalität brauchen auch unsere Teichwirte. Wenn die Eigenversorgung mit Fischen am 21. Jänner des jeweiligen Jahres endet, die Nachfrage ständig steigt und jährlich etwa tausend Tonnen Fische den Fischräubern zum Opfer fallen, ist der vorhandene Handlungsspielraum endlich umzusetzen.

Umfrage: Koexistenz Wolf-Mensch – was tun bei Wolfsriss?

Umfrage. Das Life-Projekt „Wolfsalps EU“ (www.lifewolfsalps.eu) verfolgt das Ziel, die Koexistenz von Wölfen und Menschen zu verbessern. Derzeit läuft in diesem Zusammenhang eine Meinungsumfrage, um bei der Bevölkerung die Einstellung zu Wölfen und den verschiedenen Managementoptionen zu erfragen. Die Bauern als Hauptbetroffene sollten sich daran beteiligen, damit die Meinung der Bauernschaft entsprechend repräsentiert ist. Link zur Umfrage: <https://bit.ly/3wz4uS6>
Was bei Wolfsriss zu tun ist. Bitte unbedingt Fotos machen und sofort den Bezirkskammer-Obmann, den Almobmann, den Rissbegutachter sowie die Bezirksverwaltungsbehörde, den Aufsichtsjäger und die Gemeinde verständigen. Der Rissbegutachter erstellt an Ort und Stelle ein Gutachten. Dieses und allfällige DNA-Proben gehen an die Veterinärmedizinische Universität. Ein bestätigter Fall kann dann an die Versicherung gemeldet werden.



Seitinger: Rabattschlachten der Lebensmittelhändler auf Bauern-Kosten.
OLIVER WOLF



Köstinger: Fleisch müsste eigentlich um ein Drittel teurer sein.
SIMONIS



Titschenbacher: Heimisches Fleisch braucht Kostenwahrheit.
BERGMANN

Köstinger: Fleisch muss teurer werden!

Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger fordert einen deutlich höheren Fleischpreis. „Fleisch müsste eigentlich um ein Drittel teurer sein, nur so können die Bauern vernünftig wirtschaften“, sagte Köstinger dem Nachrichtenmagazin profil. Aber der Handel drücke die Preise, dies müsse sich ändern. Die Ministerin appellierte auch an die Bevölkerung, ihre Konsumgewohnheiten zu überdenken. „Wir haben Griller um 800 Euro im Garten stehen und legen eine Bratwurst um 80 Cent drauf. Das ist pervers“, so Köstinger. Landesrat Johann Seitinger und Präsident Franz Titschenbacher unterstützten die Ministerin, während es bei Tierschutzverbänden und dem Handelsverband Kritik hagelte. Präsident Franz Titschenbacher: „Hochwertiges heimisches Fleisch braucht Kostenwahrheit.“ Und er warnte: „Können die Bauern ihre Tiere nicht mehr kostendeckend halten, müssen sie gezwungenermaßen ihre Stalltüren schließen. Damit ist auch die sichere Versorgung mit hochwertigem Fleisch aus Österreich in Gefahr.“ Auch die Rohstoffpreise wie Futtermittel, Baukosten, Eisen-, Holzpreise und Energiekosten haben stark zugelegt. Damit steigen auch die Kosten für Tierwohl weiter an. „Die Mehrleistungen der Bauern dafür kann es nicht zum Null-Tarif geben, sondern diese müssen seitens des Marktes abgegolten werden“, hob Titschenbacher weiters hervor. Auch Agrarlandesrat Johann Seitinger bekräftigte: „Während immer mehr Geld für Freizeit und Konsum ausgegeben wird, geht die Wertschätzung für wertvolle Lebensmittel zurück.“ Die Rabattschlachten, die sich die Lebensmittelhändler auf dem Rücken der Bauern lieferten, seien mit Corona nicht besser geworden. Und Landwirtschaftskammer Österreich-Präsident Josef Moosbrugger betonte in Richtung Handelsverband: „Billig ist schädlich – für Mensch, Tier und Natur, denn oft steckt in solchen Packungen Importware, wie wir sie von der österreichischen Landwirtschaft nicht wollen.“

Hundekot und Müll im Futter

Neue Tafeln: Appell für saubere Wiesen und Weiden, um Tierleid durch Hundekot und Müll im Futter zu vermeiden.

Vielbegangene Spazier- und Wanderwege sind eine Gefahr für die Wiederkäuer. Achtloses Wegwerfen von Müll in Wiesen und Weiden sowie Hundekot im Futter führen zu immer mehr Tierleid. Im Extremfall führt dies zu Fehlgeburten oder zum Tod der Wiederkäuer. Zum Schutz der Weidetiere hat die Kammer die Aktion „Tierwohl braucht Mitverantwortung – Hundekot und Müll im Futter gefährden unsere Tiere“ gestartet. Kammerdirektor Werner Brugner: „Damit wollen wir Hundebesitzer und Naturnutzer freundlich erinnern, die Gesundheit der Tiere zu schützen sowie Tierwohl und Umweltschutz durch eigenes Tun ernst zu nehmen.“

Fehlgeburten, Tod

Achtlos weggeworfen dauert es oft Jahre, bis solche Abfälle vollständig abgebaut sind. Wenn das Gras für die Futter- und Heugewinnung durch die Erntemaschinen geschnitten wird, werden nicht nur die Halme, sondern auch der Abfall, wie Plastik oder Dosen, zerkleinert und der Hundekot verteilt. Dieser Unrat landet in der Folge im Verdauungstrakt der Tiere. Das kann zu schweren Verdauungsstörungen und bei Metallteilen auch zu inneren Verletzungen führen, was im Extremfall den Tod der Tiere zur Folge hat. Die Hunde-Exkremente können Krankheitserreger enthalten, die unter Umständen bei Kühen zu Fehlgeburten führen und so auch einen erheblichen wirtschaftlichen Schaden verursachen können. Die ordnungsmäßige Entsorgung von Hundekot ist

damit auch tierschutzrelevant. Private Wiesen dürfen von Spaziergängern und Freizeitnutzern generell nicht betreten werden, sagt das Gesetz.

Betretungsverbot

Die Grundeigentümer können gegen ein solches Verhalten mit einer Besitzstörungs- sowie

Hinweistafeln direkt bestellen

Die Aluschilder im Format 40,9 cm breit, 24 cm hoch und 2 mm Stärke gibt es direkt bei der Firma Print und Präg unter Tel. 0316/402526, E-Mail office@printpraeg.at. Sammelbestellungen sind günstiger. Zehn Stück kosten inklusive Porto 177 Euro, fünf 94,50, drei Stück 61,50, eine Tafel 28,50 Euro.

Info: stmk.lko.at



Brugner: Diese Tafeln sind ein freundlicher Appell an die Naturnutzer. RW

Glyphosat-Teilverbot

Für sensible Flächen im nicht-beruflichen Bereich

Der Nationalrat sprach sich einstimmig für ein Teilverbot von Glyphosat aus. Damit darf das Pflanzenschutzmittel nicht mehr in Bereichen verwendet werden, die in der Öffentlichkeit als besonders sensibel wahrgenommen werden.

Haus- und Kleingarten

Konkret von dem Verbot umfasst sind die nicht berufliche Verwendung, der Haus- und Kleingartenbereich sowie das Inverkehrbringen zur Vorerntebehandlung, sofern das Erntegut für Lebens- oder Futtermittelzwecke bestimmt ist. Aber auch auf Flächen, die

von der Allgemeinheit oder von gefährdeten Personengruppen genutzt werden, darf Glyphosat nicht mehr eingesetzt werden. Eine Mehrheit fand auch ein neues Düngemittelgesetz, das den gesamtösterreichischen Markt sowie die Nachhaltigkeit fördern soll. Weiters sprach sich der Nationalrat für den verstärkten Einsatz von gentechnikfreiem Soja im Rahmen des AMA-Gütesiegels aus. Mit dem Düngemittelgesetz nehme man Anpassungen an EU-Vorgaben zum Schutz von Mensch, Tier, Boden vor, so Agrarministerin Elisabeth Köstinger.

Verlustersatz für Bodenhaltungslegehennen ist fixiert

Die Antragstellung startete am 25. Mai und läuft bis 15. Juni 2021! Achtung: gilt nicht für Freilandlegehennen und Biolegehennen

Zur Abfederung der Verluste durch die Covid-Maßnahmen konnte für die Bodenhaltungsbetriebe ein spezifischer Verlustausgleich geschaffen werden. Die Antragstellung ist ausschließlich für Betriebe mit Bodenhaltungslegehennen möglich und nicht für Halter von Freilandlegehennen und Halter von Biolegehennen. Bei diesen Sparten ist es nämlich zu keinen so gravierenden Umsatzeinbußen gekommen. Die Antragstellung ist ab sofort und bis spätestens 15. Juni 2021 möglich – und zwar ausschließlich über eAMA. Es wird jedoch eine zeitgerechte Beantragung über das eAMA-Portal empfohlen! Der ursprüngliche Betrachtungszeitraum für den Verlustersatz für



Verlust für Bodenhaltungshennen kann ab sofort beantragt werden. AMA

Bodenhaltungslegehennen hat sich auf die Monate Februar und März 2021 bezogen – dieser Zeitraum wurde nun auf die Monate April und Mai 2021 erweitert. Durch diese Maßnahme kann ein Abfederungsvolumen im Ausmaß von insgesamt sechs Millionen Euro für Bodenhaltungsbetriebe erzielt werden.

Hilfe zur Antragstellung

Von der AMA wurden eine Ausfüllhilfe und ein Merkblatt erstellt. Eine Information über Fragen und Antworten zur Abwicklung des Verlustersatzes Bodenhaltungseier, – eine Zusammenarbeit von Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus sowie der Landwirtschaftskam-

mer Österreich – bietet Antragstellern einen sehr guten Überblick. Abzurufen und herunterzuladen unter: <https://bit.ly/3bRktTB>.

Auszahlung Ende August

Für die Berechnung der Förderhöhe müssen keine einzelbetrieblichen Daten angegeben werden. Voraussetzung für die Inanspruchnahme des Verlustersatzes ist, dass die Legehennen im Legehennenregister registriert sind. Für die Monate Februar und März bedeutet das Zuschüsse von 38,72 und 40,66 Euro je 100 Legehennen. Für April und Mai rechnet man ebenfalls mit einem Zuschussbeitrag von je 40,66 Euro für 100 Hennen. Die Höhe des Verlustersatzes für die Monate Ap-

ril und Mai 2021 kann erst im Juli veröffentlicht werden, wird aber jenem von März entsprechen. Die Auszahlung ist für Ende August 2021 vorgesehen.

Praktisches Beispiel

Ein Betrieb mit 1.200 registrierten Bodenhaltungslegehennen erhält für Februar 38,72 Euro pro 100 Hennen, für März 40,66 Euro pro 100 Hennen und – wovon man derzeit ausgehen kann – für April und Mai ebenfalls je Monat 40,66 Euro für 100 Hennen. In Summe würde der Beispiel-Betrieb für den Betrachtungszeitraum also 1.928,40 Euro ausbezahlt bekommen.

Mindesthaltbarkeit überschritten, Genuss ist meist noch maximal!

Pro Haushalt und Jahr werden in Österreich 133 Kilo Lebensmittel entsorgt, die noch genießbar sind – oft auch „irrtümlich“!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist überschritten, also weg damit! So handeln viele Österreicher und werfen damit so viele, teils unverdorbene Lebensmittel, in den Müll, wie eine halbe Million Menschen in einem Jahr konsumiert. Was gerade jetzt rund um den Weltmilchtag zu denken gibt: Jeder fünfte Österreicher entsorgt ein Joghurt, nachdem das Mindesthaltbarkeitsdatum „abgelaufen“ ist – weil er es für ungenießbar hält. Darin liegt ein großer Irrtum: Konsumenten

verwechseln oftmals das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Verbrauchsdatum! Aber nicht nur Joghurt, auch andere Milchprodukte und generell viele Lebensmittel sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch einwandfrei zu essen. Wichtig: die Produkte auf ihren Zustand zu prüfen – durch Ansehen, Riechen, Kos-

ten. Die Landwirtschaftskammer wirkt der Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln mit einem breiten Angebot an Informationen, Rezeptideen und Kochworkshops entgegen – um so das Bewusstsein bei den Konsumenten zu schärfen. Hier ein kleiner Leitfaden!

Johanna Vucak

Prüfen statt wegwerfen

Sinne und Hausverstand einsetzen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist überschritten – das Lebensmittel ist also umgangssprachlich „abgelaufen“. Dann heißt es, auf die Sinne und den Hausverstand vertrauen.

Prüfen – allen voran durch Ansehen, dann durch Riechen und schließlich auch durch Verkosten, in welchem Zustand sich das Produkt befindet. Und dann mit Hausverstand entscheiden, ob es in den Magen oder in den Müll gehört! Vielfach erweisen sich Joghurt und Co. als tadellos genießbar.



1 Joghurt: Hinweis am Etikett, wo sich das Mindesthaltbarkeitsdatum befindet 2 Datum am Deckel

Mindestens haltbar bis...

Mindestens heißt nicht maximal. Ein Irrtum, dem viele Konsumenten unterliegen: Sie halten Lebensmittel für ungenießbar, sobald das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist. Mindestens heißt aber, dass das Lebensmittel bis zu diesem Datum seine produkttypischen Eigenschaften, also Geruch, Geschmack, Konsistenz und Nährstoffgehalt, garantiert behält!

Vorausgesetzt, es ist original verpackt und produktgerecht gelagert. Wie lange das Produkt tatsächlich genießbar ist, verrät das Datum allerdings nicht!

Zu verbrauchen bis ...

Verwechslung mit Verbrauchsdatum. Konsumenten verwechseln das Mindesthaltbarkeitsdatum sehr häufig mit dem Verbrauchsdatum. Letzteres ist jedoch auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, rohen Würsten usw. zu finden.

Lebensmittel sollten tatsächlich nicht mehr konsumiert werden, wenn das angegebene Verbrauchsdatum bereits überschritten ist. Denn bei diesen Produkten kann dann ein Verderb tatsächlich nicht völlig ausgeschlossen werden – hier empfiehlt es sich, auf den Genuss zu verzichten!



Nach dem Verbrauchsdatum Fleischwaren nicht mehr verzehren!

Zwei Monate einwandfrei

Joghurt hält besonders lang. Die fermentierte Form von Milch ist im Kühlschrank bis zu zwei Monate über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus haltbar. Voraussetzung: einwandfreie Verpackung und richtige Lagerung! Dass sich ein wenig gelbliche Flüssigkeit absetzt, ist kein Zeichen für Verderbnis.

Wölbt sich der Deckel eines Joghurtbechers, ist das nur ein Hinweis, dass die Milchsäurebakterien noch arbeiten. Dosennahrung ist in einem solchen Fall jedoch umgehend zu entsorgen.

Wege aus der Müllfalle

Auf Frische achten. Ob Milchprodukte oder andere Lebensmittel: Frische Ware hält länger! Also schon beim Einkaufen auf das Mindesthaltbarkeitsdatum schauen. Lebensmittel richtig lagern! Nicht aus der Milchpackung trinken und Joghurt sowie Sauerrahm immer mit einem sauberen Löffel entnehmen.

Wochenplan erstellen, so kauft man weniger benötigte Lebensmittel ein und vermeidet, dass Produkte dann im Müll landen. Und auch die Geldtasche wird es einem danken!

Rezepte und Kochworkshop

Kreativ kochen. Eine gute Möglichkeit, damit möglichst wenig Lebensmittel im Müll landen ist es, seine Vorräte regelmäßig zu kontrollieren. Gibt es Produkte, wo das Mindesthaltbarkeitsdatum demnächst abläuft oder schon überschritten ist, sollte man seinen Kochplan danach ausrichten und die Lebensmittel rasch verarbeiten.

Kochworkshops, wie sie von der Landwirtschaftskammer angeboten werden, zeigen anhand zahlreicher Rezeptideen, wie kreativ man dabei vorgehen und welche köstlichen Gerichte man zaubern kann.

Info: www.gscheitessen.at

BRENNPUNKT

Auf Sinne vertrauen statt wegwerfen



Nicole Zöhrer
LK-Fachberaterin

Erst ein Blick auf die Verpackung, dann auf den Kalender. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, wandert das Lebensmittel häufig in den Müll. Das ist nicht nur „rausgeworfenes“ Geld, sondern auch ökologisch und ethisch problematisch: Ein Lebensmittel wird produziert, verarbeitet, verpackt, transportiert und gelagert, um dann (meist noch genießbar) entsorgt zu werden. Zu rund zehn Prozent ist diese Lebensmittelverschwendung auf Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum zurückzuführen. Zweifelsfrei bietet dieses Kennzeichnungselement auf verpackten Lebensmitteln eine unverzichtbare Orientierung für die Genusstauglichkeit. Was aber in erster Linie ein Qualitätsversprechen der Hersteller für diesen abgesteckten Zeitraum ist, wird durch die umgangssprachliche Bezeichnung „Ablaufdatum“ gerne mit dem unmittelbaren Todesurteil für das Produkt gleichgesetzt. Das ist in etwa damit zu vergleichen, wie wenn man seinen Fernseher nach Ablauf der Garantie entsorgt, obwohl er einwandfrei funktioniert. Mehr als 50 Prozent der Lebensmittelverschwendung gehen auf das Konto privater Haushalte. Mag sein, dass es für den Einzelnen nur ab und zu ein übersehenes Joghurt oder ein zu viel gekauftes Semmel ist, das frühzeitig im Müll landet. Über das Jahr summiert sich das aber im Schnitt zu rund 130 kg ungenutzter Lebensmittel pro Haushalt, in einem Wert von rund 300 Euro. Supermärkte und Restaurants arbeiten mit sozialen Organisationen an gangbaren Lösungen. Es gilt aber auch, in den eigenen vier Wänden Verantwortung zu übernehmen. Wenn wir also das nächste Mal nach einem Lebensmittel greifen, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum schon überschritten ist, stellen wir uns bitte die Frage, ob wir die Genusstauglichkeit eines Lebensmittels wirklich an einem Datum festmachen wollen oder ob wir uns zutrauen, mit Hilfe unserer Sinne selbst zu beurteilen, ob das Produkt denn nicht doch noch in Ordnung ist.

Hätte, hätte, Motorsägenkette

Beim Alternativwettbewerb zum Landjugend-Forstentscheid ging es nicht um die Schnelligkeit.

Der Weltrekord im Motorsägen-Kettenwechsel liegt bei 8,38 Sekunden. „Wir haben in der Landjugend Steiermark drei, vier Mitglieder, die an diese Zeit ran kommen. Weil wir bei unserer Challenge mehreren Landjugendlichen eine Chance geben wollten, war die Mittelzeit aus allen Teilnehmern entscheidend“, erklärt Manuel Repolusk von der Landjugend Steiermark.

Video-Challenge

Und tatsächlich schaffte Markus Buchebner aus Langenwang eine Zeit von 8,54 Sekunden, was aber nur Platz 19 bedeutete. Die Mittelzeit aller 23 Kettenwechsler (ein Drittel waren Mädchen) lag nämlich bei 25,30 Sekunden. Mar-

tin Hochegger von der Landjugend Krottendorf-Thannhausen-Naas lag mit 24,66 Sekunden am nächsten. Sein Video ist am Instagram-Kanal der Landjugend Steiermark zu sehen. Hochegger darf sich über einen Gutschein vom Maschinenring Steiermark freuen.

Der Spaß zählt

A Gaudi war es für alle und das zählte. Auch der schnellste, Buchebner, fand den Modus gut: „Sonst wäre es nicht spannend gewesen. Ich bin froh, dass sich die Landjugend Alternativen zu den Wettbewerben einfallen lässt. Aber ich vermisse schon den echten Wettkampf, wo man alles geben muss.“

Roman Musch



Florian Pöllauer war einer von 23 Kettenwechslern.

STADT, LAND, FLUSS



Joachim Fladerer
Schriftführer Landjugend Fürstenfeld

Durch den Lockdown haben wir oft mehr Zeit vor elektronischen Geräten verbracht als uns lieb ist. Der Ausbruch der Corona-Pandemie hat mir, als in Graz lebender Student, so richtig vor Augen geführt, wie wichtig Auszeiten in der Natur sind. Viel lieber verbrachte ich meine Zeit während des ersten Lockdowns zu Hause am Land bei meiner Familie. Dort haben wir zusammen Spaziergänge im Grünen unternommen und einige Projekte im Garten fertiggestellt. Außerdem habe ich in unserer kleinen Landwirtschaft einiges an Holz gearbeitet. Viele Leute haben die Zeit in der Natur wieder richtig zu schätzen gelernt und sind dafür kurzerhand von der Stadt aufs Land gefahren, um dort die Ruhe der Natur zu genießen und sich auch psychisch zu erholen. Die Pandemie hat mir und wahrscheinlich vielen anderen deutlich gemacht, wie entscheidend der Erhalt unserer Umwelt und des ländlichen Raumes für uns Menschen ist.

BAUERNPORTRÄT



Konrad-Wolf: tierfreundlich, naturnah, erfolgreich

Credo: arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie!

Der Azenbauerhof in Graz ist ein Kleinod am Rande der Stadt. Und genau so wollen Karl Konrad-Wolf und seine Frau Anna ihren Betrieb auch verstanden wissen. Ihr Credo: „Arbeiten und leben mit der Natur und nicht gegen die Natur. Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sind unser oberstes Gebot.“ Seit 2005 führt Karl Konrad-Wolf den Betrieb, der bereits seit 1949 im Familienbesitz ist, im Vollerwerb. Seine große Leidenschaft gehört dem Streuobst: „Das ist unser wichtigster Betriebszweig und die Basis für alles andere, was wir hier machen.“ Auf knapp fünf Hektar stehen rund 400 Bäume, ausschließlich alte Apfelsorten wie Gravensteiner, Welschbruner oder Schafnasen. Das Obst wird zu Apfelsaft, sortenreinem Apfelmost und sortenreinen Edelbränden verarbeitet und ab Hof verkauft. Das bietet den Kunden auch die Möglichkeit, Einblick in die Arbeit zu nehmen. „Und“, so der ambitionierte Landwirt, „die Leute nehmen das immer mehr und sehr gerne in Anspruch. Sie wollen den Produzenten und seine Produkte kennen lernen. Wir sind dafür sehr offen, denn für uns ist es ohnehin grundlegend, ehrlich zu arbeiten. Da kann sich jeder gerne anschauen, was wir machen.“ Das gilt auch für das zweite große Standbein, die Zucht von Kamerunschafen: „Das ist eine ganz spezielle Fleischrasse, die in Österreich seit März dieses Jahres eine anerkannte Schafrasse ist. Das heißt, es gibt jetzt auch ein Zuchtprogramm für Kamerunschafe.“ Zurzeit stehen am Hof 40 Muttertiere und etwa 50 Lämmer. Die Tiere werden lebend verkauft. Zweimal im Jahr lässt Konrad-Wolf jedoch auch auf einem Schlachthof schlachten und verkauft das Fleisch auf Vorbestellung ab Hof – ebenso wie Kamerun-Lammwürstel. Neben Kamerunschafen werden auch spezielle Hühnerrassen gezüchtet, wie das Sulmtaler Huhn, das Brabanter Bauernhuhn und das Barbezieux. Ökostromerzeugung mittels Photovoltaik sowie „Zimmervermietung im Grünen“ machen das vielfältige Programm komplett. Die Teichwirtschaft, die so genannten Erlenteiche, wurde an einen gemeinnützigen Verein verpachtet. Was Karl und Anna Konrad-Wolf besonders freut: Dank Sohn Christian, 33, wird der Azenbauerhof in der nächsten Generation weitergeführt. Bis dahin hat der „Senior“ aber noch einiges vor, zurzeit macht er gerade den Obstbaumeister.

Johanna Vucak

Betrieb und Zahlen:
Karl und Anna Konrad-Wolf, vlg.
Azenbauerhof, Riesstraße 254, 8047 Graz
■ 7,4 Hektar, davon 5 Hektar Streuobst-Wiesen
■ 400 Obstbäume
■ Insgesamt 90 Kameunschafe
■ Ab Hof-Verkauf: Saft, Most, Edelbrände, Lammfleisch

Wer einen Mercedes will, muss ihn auch bezahlen

Bundesobstbau-Präsident Manfred Kohlfürst zum Green Deal: Beim Dünge- und Pflanzenschutzmitteleinsatz sind wir am untersten Limit.

Wie schaut die Lage auf dem Apfelmarkt aus?

MANFRED KOHLFÜRST: Die Saison 2020 rechnen wir sicher mit guten Preisen ab. Wir hoffen auf Durchschnittspreise von etwa 40 bis 45 Cent. Das brauchen wir auch, um langfristig die Produktion zu halten. Der große Wermutstropfen war aber leider der Frost.

Und die neue Saison?

Es wird eine große Ernte geben. Der Frost hat Österreich und den Südosten erwischt, aber keine große Anbauregion wie beispielsweise Polen. In Österreich gehen wir von einer durchschnittlichen Ernte aus, wobei es herausfordernd sein wird, gute Preise zu lukrieren. Uns ist der Heimmarkt am Allerwichtigsten. Wir brauchen aber faire Preise vom Handel und den Konsumenten. Dasselbe gilt für den Export, weil unsere hohen Umwelt- und Sozialstandards ihren Preis haben. Unsere Vermarktungsorganisationen sind gefordert.

Welche Apfelsorten erwarten sich die Konsumenten?

Sie müssen trendy sein. Gut im Rennen sind Gala oder auch Golden Delicious, während Idared oder Jonagold eher auslaufende Sorten sind. Grundsätzlich sind rote Sorten und ein süßlicher Geschmack sehr gefragt. Sie müssen gut lagerfähig und eine gute Qualität haben. Evelina wird von den rot-sortigen Äpfeln derzeit gut beworben, wobei aber zu bedenken ist, dass Clubsorten höhere Kosten haben. Eine besondere Spezialität ist die steirische Sorte Kronprinz Rudolf, die gut verkaufbar und noch ausbaufähig ist. Wir sind dabei, für diese Sorte einen EU-Herkunftsschutz zu bekommen. Allerdings ist die Sorte Kronprinz Rudolf nicht für jede Lage geeignet, sie zu kultivieren ist risikoreich und mit viel Mehrarbeit behaftet.

An der Markenpflege „frisch-saftig-steirisch“ hapert es. Werden Sie einen neuen Anlauf nehmen?

Durch die Zersplitterung am Markt ist die Werbung für diese Marke eingeschlafen. Das Angebot der steirischen Obstbauern ist mittlerweile viel breiter geworden. Wir kultivieren nicht nur Äpfel, sondern auch Beeren oder Birnen, die einen neuen Boom erleben, sowie Steinobst. Deshalb setzen wir auf die Wortbildmarke „Obstland Steiermark“, der wir ein neues, frisches Gesicht geben und die das Schaffen der Obstbauern viel besser präsentiert.

Den neuen Außenauftritt werden wir beim Verbandstag im Jänner 2022 präsentieren. Er wird für Obstbauern und Konsumenten interessant sein.

Können Sie dazu mehr sagen?

Wir arbeiten an einer Produzenten- und Konsumentenplattform. Erstere ist inhaltlich

Die psychischen Belastungen der Obstbauern sind sehr groß.

Manfred Kohlfürst
Obstbau-Präsident

tiefergehend und ist mit einem Login versehen. Die Konsumenten-Plattform beantwortet zentrale Fragen wie „Warum ist Pflanzenschutz notwendig?“

Wie sehen Sie die aktuelle Marktkonstellation in der Steiermark, gibt es Fortschritte in die positive Richtung?

Gemeinsam sind wir ja gut bei den Sortenentwicklungen, aber auch beim Export unter-

wegs. Insgesamt ist die steirische Obstwirtschaft und der Obsthandel sehr inhomogen mit vielfältigen Zugängen zu den Konsumenten: private und genossenschaftlich organisierte Händler sowie Direktverkäufer und Ab-Hof-Verkauf.

Ein großes Thema von Brüsseler Seite ist der Green Deal. Wie wird die Obstwirtschaft damit umgehen?

Der Green Deal ist eine Riesen-Herausforderung, weil wir ja beim Dünge- und Pflanzenschutzmitteleinsatz ohnehin schon im untersten Limit sind. Es ist für die Produzenten untragbar, zusätzliche Maßnahmen zu setzen. Außerdem haben wir für Resistenzen und Pilze ohnehin nur begrenzte Mittel. Die Sortenzüchtung wird sehr gefordert sein, widerstandsfähige Sorten zu entwickeln, die aber geschmacklich passen müssen. Ich hoffe auch auf die Chemie, die noch rückstandsärmere Mittel entwickeln muss. Sie hat ja beispielsweise beim Covid-Impfstoff vorbildlich gearbeitet. Gleich-

zeitig haben wir aber auch eine Messtechnik, die minimalste Spuren nachweist.

Inwieweit versuchen Sie, bei diesen Fragen spartenübergreifend zu wirken?

Da sind wir auf einem sehr guten Weg, weil wir bundesweit mit dem Branchenverband Obst und Gemüse eine starke branchenübergreifende Stoßrichtung entwickeln. Neben Pflanzenschutz beschäftigen wir uns mit dem Arbeits- und Sozialrecht, der Arbeitskräfte-Thematik, der Herkunftskennzeichnung oder aktuell mit der neuen Arbeitsstätten-Verordnung. Höchste Standards in diesem Zusammenhang müssen sich im Produktpreis wiederfinden.

Der Klimawandel hält die Obstbauern in Atem. Wie versucht man gegenzusteuern?

Um die Produktion abzusichern, brauchen wir einen besseren Zugang zum Wasser für die Frostberegung und für Trockenphasen. Es muss möglich werden, dass wir zu gewissen Zeiten Wasser aus Flüssen entnehmen dürfen, um es für den Fall der Fälle in unseren Teichen zu speichern. Wir haben zwar ein gutes, herzenswertes und unbürokratisches Versicherungsmodell, dennoch sind ein niedrigerer Selbstbehalt oder höherer Prämienzuschuss wünschenswert. Im Speziellen bei Steinobst ist es unumgänglich, die Zuschüsse der öffentlichen Hand auf etwa 70 Prozent zu erhöhen.

Was sind Ihrer Meinung nach die größten Herausforderungen für die Obstbauern?

Der Klimawandel mit seinen bösen Gesichtern wie Frost, Hagel, Stürme oder Trockenheit. Und damit einhergehende psychischen Belastungen der Produzenten. Weiters die Verfügbarkeit der Arbeitskräfte – wir brauchen den Zugang zum EU-Ausland!

Die hohen Lohnnebenkosten sind ein großes Thema, das nur über den Produktpreis gelöst werden kann: Wer einen Mercedes haben will, muss ihn auch bezahlen.

Wie werden Sie junge Mensch für den Obstbau motivieren?

Wenn die Nachfolger sehen, dass durch die Arbeit am Betrieb Einkommen erwirtschaftet wird, dann gelingt die Nachfolge.

Erfreulich ist, dass in Silberberg wieder mehr junge Obstbauern mit der Ausbildung beginnen. Als Quereinsteiger aus der Privatwirtschaft kann ich nur bestätigen, dass die Arbeit in der Landwirtschaft viele positive Seiten hat. Das Schöne ist die Freiheit und das Arbeiten in der Natur.

Interview: Rosemarie Wilhelm



Manfred Kohlfürst ist Bundeschef der Obstbauern

DANNER

ZUR PERSON

Manfred Kohlfürst ist neuer Präsident des Bundesobstbauverbandes und seit 2020 Obmann der steirischen Erwerbsobstbauern. Kohlfürst (49) ist Quereinsteiger, absolvierte die BULME in Graz und war sieben Jahre in der Funk- und Telekombranche im Service und Vertrieb tätig. 1999 stieg der vierfache Familienvater in den Obstbaubetrieb seiner Schwiegereltern in St. Marein/Graz ein, den er 2004 übernahm. Kohlfürst machte 2008 den Obstbaumeister und ließ sich zuvor zum Versicherungsfachmann ausbilden. Seit 2017 ist er Obmann der Bezirkskammer Graz/Umgebung. Von 2016 bis 2020 war er auch Obmann der Erzeugergemeinschaft Obst Steiermark (OGS). Am 27. Mai feiert Kohlfürst seinen 49. Geburtstag.

Innovationspreis für Land- und Forstwirtschaft VIFZACK 2022

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

Reichen Sie Ihr Projekt unter **stmk.lko.at** oder **presse@lk-stmk.at** ein!



Die vomLand-App unterstützt Bauern dabei, ihre Produkte effizient zu vermarkten und stellt einen zeitgemäßen Service für die Kunden dar.

FREIINGER

KURZMITTEILUNGEN



Anmeldung zur Prämierung bis 15. Juni.

KRUG

Prämierung für Fleisch- und Milchspezialitäten

Bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe haben die Möglichkeit, ihre Milch- und Fleischspezialitäten von einer unabhängigen Fachjury verkosten und bewerten zu lassen. Anmeldeschluss ist der 15. Juni. Die Probenabgabe für Fleischspezialitäten ist am 24. Juni, 8 bis 9 Uhr, für Milchspezialitäten am 28. Juni, 8 bis 9 Uhr in den Bezirkskammern. Nähere Infos bei Irene Strasser, 0664/602596-4529 (Fleisch) sowie Sabine Hörmann-Poier, 0664/602596-5132 (Milch).

Einreichunterlagen auf stmk.lko.at oder per E-Mail an direktvermarktung@lk-stmk.at

Ideen-Check: Wie reif ist meine Idee?

Wer eine Idee hat und sich nicht sicher ist, wie erfolgversprechend sie ist, kann den kostenlosen Ideen-Check machen. In wenigen Minuten erhält man ein erstes Feedback. Beim Ideencheck kommt man der Umsetzung seiner Idee Stück für Stück näher und erfährt, wo man derzeit steht und wie man die Erfolgchancen seiner Idee weiter verbessern kann. 15 Fragen, die in fünf Minuten beantwortet werden können, sind im Check enthalten. Am Ende kann man seine Kontaktdaten eingeben, damit der jeweilige Innovationsberater der Landwirtschaftskammer Kontakt aufnehmen kann. Oder man ruft gleich direkt bei der Innovationsberatung an.

Link: www.ideencheck.meinhof-meinweg.at

Beratung: peter.stachel@lk-stmk.at, Tel. 0316/8050-1298

Ziemlich vif und zack – dieses Männer-Trio!

Die vomLand-App ist eine Plattform, von der Landwirte und Konsumenten gleichsam profitieren.

Was entsteht, wenn ein Netzwerktechniker und Landwirtschaftlicher Facharbeiter sich mit zwei gleichsam kreativen Köpfen auf ein Packl hauen? Genau: Ein rundum innovatives Projekt wie die vomLand-App – eine Möglichkeit für Bauern, ihre Produkte nach dem Click und Collect-Prinzip an Kunden in der Region zu verkaufen.

Projektitiator Markus Freiinger zu den Überlegungen, die zur App geführt haben: „Ich habe am eigenen Betrieb gesehen, dass in Sachen Vertrieb etwas gemacht werden muss. Wir hatten nur ganz spezifische Kundschaft; es gab etwa keine jungen Leute, die bei uns eingekauft haben. Zu denken

gaben mir auch Statistiken darüber, wie viele Bauern in den nächsten Jahren ihre Betriebe aufgeben werden. Und ich habe gesehen, dass sich die Gesellschaft die Landwirtschaft meist ganz anders vorstellt, als sie tatsächlich ist.“ Hier wurde mit den Projekt-Partnern Wolfgang Konrad und Christian Unger angesetzt. Der Anspruch: Ein System schaffen, damit Bauern Lebensmittel so günstig wie möglich anbieten können. Und Landwirte mit Konsumenten wieder näher zusammenbringen.

Gewinn für alle

Mit der vomLand-App findet der Kunde alle Standorte in der Region, die Bauern selbst bewirtschaften – vom Erdbeerefeld über den Hofladen bis zum Selbstbedienungsautomaten. Er kann Produkte, die online gestellt werden, reservieren



„Markus Freiinger, nominiert für den Vifzack 2022“

Wir unterstützen die Bauern gerne in allen Fragen rund um Anwendung und Nutzung der App.“

und zu vereinbarten Terminen direkt beim Bauern abholen und bezahlen. Die App übernimmt aber auch Dienste wie Neukundengewinnung, Kundenbindung oder Bewusstseinsbildung. Dem Landwirt kostet die vomLand-App 290 Euro im Jahr, dafür bekommt er ein Gesamtpaket aus Marketing- und diversen Social-Media-Aktivitäten. Freiinger: „Außerdem liefern wir auch diverse Analysen. Jeder Landwirt kann sich etwa anschauen, wie viele Leute er erreicht und welche Personen sich für sein Angebot interessieren. Er weiß also: Was kommt an? Was wird gesucht? Wo gibt

es für mich Potenzial usw. Unser Ziel ist es, solche Bedürfniserhebungen über ganz Österreich zu machen und so Landwirte in ihren Entscheidungen zu unterstützen.“

Wie wirkungsvoll die App ist, zeigt übrigens das hauseigene Beispiel von Freiinger: „Seit wir die App haben, werden unsere Himmelreichschweine zwischen 8.000 und 12.000 Mal im Monat über Google gefunden.“ Das Projekt läuft seit Dezember 2020. Es sind 100 Betriebe registriert, 50 sind bereits online.

Johanna Vucak

Info: freiinger@vomland.eu

PERSONELLES

Gratulation dem Energiepionier

Heinz Kopetz feierte seinen Achtziger und ist in Energiefragen hochaktiv.

Der langjährige Direktor der steirischen Landwirtschaftskammer, Dipl.-Ing. Dr. Heinz Kopetz, feierte kürzlich seinen 80iger. Der gebürtige Kärntner absolvierte die Hochschule für Bodenkultur in Wien, studierte in Amerika und ist auch Master of Science in economics der Iowa State University. Beruflich war er anfänglich im Bildungsbereich der Kammer Kärnten, beim Österreichischen Institut für Wirtschaftsforschung und im Landwirt-

schaftsministerium tätig, ehe er von 1974 bis 2006 Kammeramtsdirektor wurde. Schon in seinen ersten Berufsjahren in der Kammer erkannte er die Bedrohungen des Klimawandels.

Energiepionier

Ab 1980 war Dr. Kopetz Leiter der Arbeitsgruppe „Energie und Landwirtschaft“ im Verband der europäischen Landwirtschaft, ebenso Vorsitzender des Europäischen Biomasse-Verbandes (Aebiom) und erster Präsident des österreichischen Biomasse-Verbandes. Kopetz, der fließend mehrere Sprachen beherrscht, war auch Mitglied des Ausschus-

ses für Energiefragen in Brüssel und von 2012 bis 2016 Präsident des Weltbiomasseverbandes mit Sitz in Stockholm. Als Initiator der in Graz periodisch tagenden „Mitteleuropäischen Biomassekonferenz“ und des Vereins „Energypeace“ tritt er für eine nachhaltige Energiewende und ökologische Steuerreform ein. Als angesehener und kompetenter Autor zahlreicher Bücher und vieler Fachpublikationen ist er auch weltweit gefragter Referent und gern gesehener Gast bei den weltweiten UNO-Klimakonferenzen. Ad multos annos!

Dietmar Moser



Wir trauern um Landeskammerrat a.D. Vinzenz Sackl

Der ehemalige Landeskammerrat Ök.-Rat Vinzenz Sackl verstarb wenige Tage nach seinem 97. Geburtstag. Der gebürtige Stallhofner besuchte die bäuerliche Berufsschule sowie verschiedene Fortbildungskurse und arbeitete zunächst im elterlichen Betrieb. Sackl war besonders mit dem Genossenschaftswesen verbunden: er war Obmann der Landwirtegenossenschaft Voitsberg und des Maschinenrings Södingtal, Vorstandsmitglied des steirischen Landwirteverbandes, des Raiffeisenverbandes und der Waldbauerngenossenschaft Weststeiermark. Der angesehene Funktionär war 23 Jahre Landeskammerrat, viele Jahre davon leitete er den Kontrollausschuss mit großem Fachwissen und hoher Menschenkenntnis. Unser Beileid gehört seinen Angehörigen.



Landeskammerrat a.D. Vinzenz Sackl ist verstorben.
HIEBLER

KURZMITTEILUNGEN



Technische Innovationen werden vorgestellt BERGMANN

Obst- und Weinbau: Tag der Technik

Der steirische Tag der Technik im Obst- und Weinbau findet am 17. Juni im Bildungszentrum Silberberg bei Leibnitz statt. Die praktische Vorführung von Maschinen und Geräten im Obst- und Weingarten bietet für Landwirte die ideale Gelegenheit, sich über technische Innovationen zu informieren und die Arbeitsweise der Geräte zu vergleichen. Die Kombination der Outdoor-Veranstaltungen mit digitaler Produktschau wird zeitgemäß durchgeführt. Es gelten die bestehenden Covid-Vorsichtsmaßnahmen.

TERMINE

Webinar Ideenacker. Innovative Betriebe und Persönlichkeiten präsentieren am 14. Juni, 8.30 bis 9.30 Uhr, ihre Ideen und Geschäftsmodelle. Anmeldung bis 11. Juni unter <https://oe.lfi.at/webinar-ideenacker2>

Pichl-Termine. Anmeldung auf www.fastpichl.at:

- Steuerwebinar, 9. Juni
- Der Baum an der Grundstücksgrenze, 14. Juni
- Waldpädagogik Wald und Wasser, 17., 18. Juni
- Waldimkerei, 23. Juni
- Waldpädagogik Spiele, 24., 25. Juni
- Motorsägenschnitzkurs, 24., 25. Juni

Wein Gruppenberatung.

- 31. Mai, 8.30 Uhr, Weingut Potzinger, Ratsch
- 31. Mai, 10 Uhr, LVZ Haidegg, Glanz
- 2. Juni, 13 Uhr, Buschenschank Klug, Eichberg
- 2. Juni, 15 Uhr, Landesgut, Kitzeck

ÖKL Webinar Bodenbearbeitung. 8. Juni, 18 bis 20 Uhr. Anmeldungen auf <https://oe.kl.at/webshop/veranstaltungen/> oder 01/5051891.

Landjugend-Online-Termine. Anmeldung im LJ-Büro:

- Joghurt selbst gemacht, 9. Juni
- Alternative zu Sommerspielen, 26., 27. Juni

Online Landfrauentagung. 11. Juni, 18.30 bis 21 Uhr. Anmeldung unter info@vp-frauen.at oder 0316/60744 6410.

Tag der Technik in Obst- und Weinbau wurde für heuer abgesagt und auf 9. Juni 2022 verschoben.

Starker Marktdruck z

Präsident Franz Titschenbacher: Die Entscheidung für oder gegen kleinere Betriebe f

Ob die Betriebe zum Wach-sen gezwungen werden und die kleineren aufhören müs-sen, fällt vor dem Regal.



Franz Titschenbacher, Präsident Landwirtschaftskammer

Bauern brauchen wirtschaftlich vertretbare Erzeugerpreise, sonst sind die die klein strukturieren Betriebe im Berggebiet in ernster Gefahr.

„Obwohl die Milchbauern auch während der Corona-Pandemie verlässliche Partner waren und dafür viel Applaus erhielten, sind die Milchpreise für die Bauern aktuell niedriger als zu Jahresende 2020“, ist Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher enttäuscht. Die Kosten für die Bauern, insbesondere die Futter-, Energie- und Baukosten steigen stark, die Erzeugermilchpreis-Entwicklung kann dem nicht Schritt halten, wie die jüngsten Berechnungen der Landwirtschaftskammer zeigen.

Vernünftige Preise

„Die Bauern brauchen vernünftige, betriebswirtschaftlich vertretbare Erzeugerpreise, ansonsten ist die wirtschaftliche Absicherung der vorwiegend klein strukturierten Betriebe im Berggebiet in ernster Gefahr“, betont der Kammerpräsident.

Wie dramatisch die Lage ist, zeigt die Abnahme der Milchlieferanten. In den vergangenen zehn Jahren haben etwa 30 Prozent der Milchviehhalter, die Milch an die Molkereien geliefert haben, ihre Stalltüren geschlossen. So ist während eines Dezenniums die Zahl der steirischen Milchlieferanten von 5.815 auf 4.055 zurückgegangen. „Der massive Preisdruck, der die für die Bauern höheren Kosten für Tierwohl und für die hohen heimischen Produktionsstandards meist unberücksichtigt lässt, zwingt die Betriebe zum Wachsen, während kleinere Betriebe aufgeben“, erläutert der Kammerpräsident. Im Gegensatz dazu, wünscht sich die Bevölkerung aber kleiner strukturierte Milchviehbetriebe mit noch mehr Tierwohl. „Die Ent-

scheidung für oder gegen kleinere Betriebe fällt beim Einkaufen. Vor dem Supermarkt-Regal fällt die Wahl, ob die Betriebe zum Wachstum gezwungen werden und die kleineren aufhören müssen“, stellt der Kammerpräsident klar. Die aktuellen Rabattschlachten um jedes Zehntel Cent und der Verdrängungswettbewerb durch die Eigenmarken des Handels verstärken den ohnehin schon enormen Preisdruck. Doch das Wachstum hat für die bäuerlichen Familienbetriebe Grenzen, weil die Arbeitsbelastung und der Kapitaleinsatz kaum mehr tragbar sind. Außerdem haben Großbetriebe wie in Tschechien oder in Dänemark bei uns kaum Akzeptanz. Bei der Erzeugung von einem Kilo-

ogramm Milch entsteht bei österreichischen Milchkühen rund ein Kilogramm CO₂, im EU-Schnitt sind es 1,4 Kilogramm CO₂.

Klimafreundlich

Damit sind die Treibhausgasemissionen einer österreichischen Milchkuh um 28,6 Prozent niedriger als jene einer EU-Durchschnittskuh. Die heimische Milcherzeugung zählt weltweit zu den klimafreundlichsten, weil österreichische Milchkühe viel hofeigenes Futter fressen und die Milch GVO-frei produziert wird. Das heißt: Es werden keine Eiweißfuttermittel aus Südamerika importiert – damit wird auch der Regenwald geschützt.

Rosemarie Wilhelm

Storecheck Butter

1 Kritik: Eigenmarken-Butter setzt Negativ-Preisspirale für Bauern in Gang. Jede 4. Eigenmarken-Buttersorte wird aus ausländischer Milch hergestellt.

Woher kommt die Milch in Eigenmarken-Butter? Dieser Frage gingen unsere Store-Checker nach. Das Ergebnis wühlt auf, denn mindestens jede vierte Eigenmarken-Buttersorte (26 Prozent) wird aus ausländischer Milch hergestellt. „Wenn tschechische oder holländische Billigstmilch nach langen Transportwegen in Bayern verarbeitet und bei uns verkauft wird, wird für unsere Bauern eine Negativ-Preisspirale in Gang gesetzt. Unsere Bauern und Molkereien werden dadurch preislich massiv unter Druck gesetzt“, erklärt Titschenbacher.



2 Kritik: Bei der Milch-Herkunft in Eigenmarken-Butter tappen die Konsumenten völlig im Dunkeln.

Für die Konsumenten gibt die tatsächliche Herkunft der Milch in Eigenmarken-Butter große Rätsel auf.

* Die Eigenmarken-Butter der größten Supermarktkette gibt zwar eine Molkerei in Bayern an: Unsere Store-Checker habe nach akribischer Recherche herausgefunden, dass die Milch aus Tschechien und aus Deutschland kommen kann. Bei einer anderen Buttersorte desselben Unternehmens kommt die Milch zwar aus Deutschland, die Butter wird aber in den Niederlanden hergestellt. * Die zweitgrößte Supermarktkette stellt die Eigenmarkenbutter zwar in Deutschland her, verarbeitet aber Milch aus den Niederlanden.

Fakten Store-Check Eigenmarken-Butter. Zwischen 17. und 21. Mai haben die Store-Checker der Landwirtschaftskammer die Herkunft der Milch in Eigenmarken-Butter untersucht. Getestet wurden insgesamt 27 Eigenmarken-Buttersorten in insgesamt zwölf Märkten von neun Handelsunternehmen.

SPRECHTAGE IM JUNI

RECHT

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

LI: Mo. 14.6.; VO: Mi. 2.6., bitte voranmelden unter 0316/8050-1251; GU: Fr. 4.6., 18.6., bitte voranmelden unter 0316/8050-1251; Ober-Stmk, Bruck: Mo. 21.6.; SO, FB: Do. 17.6.; HB-FF, HB: Mo. 28.6.; LB: Mi. 23.6., bitte voranmelden unter 0316/8050-1251

STEUER

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag, telefonische Voranmeldung: Tel. 0316/8050-1256. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem Sprechtag.

DL: Mo. 7.6.; HB-FF, HB: Do. 17.6.; LI: Mo. 14.6.; Murtal, Judenburg: Mi. 9.6., bitte in BK Murtal voranmelden; Ober-Stmk., Bruck: Mi. 9.6., bitte in BK Ober-Stmk voranmelden; SO, FB: Mi. 2.6.; VO: Mi. 2.6.; WZ: Mi. 23.6.

SOZIALES

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag, telefonische Voranmeldung: Tel.

0316/8050-1427. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem Sprechtag.

LI: Mo. 14.6.; WZ: Mo. 7.6.

DIREKTVERMARKTUNG

BK Murtal: Do. 10.6., ausschließlich nach telefonischer Terminvereinbarung: 0664/602596-5132; BK DL: 03462/2264-4261; BK Graz, GU: Fr. 0664/602596-4529; BK LB: Di., 8 bis 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung in der BK LB; BK LI: ausschließlich nach telefonischer Terminvereinbarung: 0664/602596-5132; BK HB-FF: Fr., 8 bis 12 Uhr, 0664/602596-4644; BK Bruck: Di. 22.6., 8.30 bis 11.30 Uhr, ausschließlich nach telefonischer Terminvereinbarung: 0664/602596-5128; BK SO: jeden 1. und 3. Di. im Monat, 8.30 bis 12.30 Uhr, 0664/602596-4322; BK VO: 03462/2264-4261, BK WZ: jeden 2. und 4. Di. im Monat, 8 bis 12.30 Uhr, 0664/602596-4322

BIOZENTRUM STMK

Ackerbau, Schweine: Heinz Köstenbauer unter 0676/84221-4401. Ackerbau, Geflügel: Wolfgang Kober unter 0676/84221-4405. Grünland, Rinderhaltung: Martin Gosch

unter 0676/84221-4402 (auch Schafe und Ziegen) oder Wolfgang Angeringer unter 0676/84221-4413. Mur- und Mürztal: Georg Neumann unter 0676/84221-4403. Bezirk LI: Hermann Trinker unter 0664/602596-5125.

PFLANZENBAU

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

DL: Terminvereinbarung unter 03462/2264; SO: Terminvereinbarung unter 03152/2766-4311 oder 0664/602596-4344; Graz: Terminvereinbarung unter 0664/602596-8048; BK HB-FF: Termin unter 03332/62623-4611 oder 0664/602596-4642; Murtal: Termin bei Wolfgang Angeringer unter 0676/84221-4413; LB: Termin unter 0664/602596-4923; LI: Terminvereinbarung 03612/22531; SO, Servicestelle Radkersburg: Terminvereinbarung unter 03476/2436-5411 (Servicestelle) oder 0664/602596-4344; VO: Terminvereinbarung 03142/21565; WZ: Terminvereinbarung unter 03172/2684

FORST

Obersteiermark: jeden Di., 8 bis 12 Uhr;

DL: jeden Fr., 8 bis 12 Uhr; FB: jeden Di., 8 bis 12 Uhr; FF: nach Terminvereinbarung; Graz, GU: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr; HB: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr; Murtal: jeden Fr., 8 bis 12 Uhr; Knittelfeld: jeden 3. Do. im Monat, 8 bis 12 Uhr; LB: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr; LI: jeden Mo., 8 bis 12 Uhr; Murau: jeden Do., 8 bis 12 Uhr; RA: nach Terminvereinbarung; VO: jeden Di. und Fr., 8 bis 12 Uhr; WZ: jeden Di., 8 bis 12 Uhr; Anfragen bezüglich Hofwegebau: jeden Montagvormittag in der Forstabteilung der LWK unter 0316/8050-1274; für die Bezirke Bruck/Mur, Mürzzuschlag, FB, FF, RA, WZ und HB unter DW 1425, für die Obersteiermark unter DW 1300 und für die Weststeiermark unter DW 1276.

SVS-TERMINE

Arnfels: GA, Do. 24.6., 8 bis 10.30 Uhr | Bad Aussee: WK, Do. 10.6., 8.30 bis 13 Uhr | RA: WK, Fr. 11.6., 25.6., 8.30 bis 12 Uhr | Birkfeld: GA, Mo. 14.6., 11.30 bis 14.30 Uhr | Bruck: BK, Di. 15.6.; WK, Di. 1.6., 29.6., 8 bis 13.30 Uhr | DL: WK, Do. 17.6., 8 bis 12.30 Uhr | Eibiswald: GA, Do. 24.6., 11 bis 13 Uhr | FB: BK, Mi. 2.6., 16.6., 30.6.; WK, Mi. 9.6., 8 bis 13.30 Uhr | Friedberg: Rathaus, Mo. 28.6., 8.15 bis 11 Uhr | FF: WK, Mo. 7.6., 21.6., 8 bis 13 Uhr | Gröbming: WK,

Do. 10.6., 8.30 bis 12.30 Uhr | HB: BK, Do. 10.6., 24.6.; WK, Fr. 18.6., 8 bis 13 Uhr | JU: BK, Mi. 30.6.; WK, Mi. 16.6., 8.15 bis 11.30 Uhr | Kalsdorf: GA, Di. 1.6., 29.6., 8 bis 11 Uhr | Kirchbach: GA, Fr. 18.6., 8 bis 12.30 Uhr | Knittelfeld: BK-SSt, Mi. 23.6., 8 bis 13 Uhr | LB: BK, Di. 8.6., 22.6.; WK, Di. 15.6., 8 bis 12.30 Uhr | LE: WK, Di. 8.6., 22.6., 8.30 bis 13 Uhr | LI: WK, Mi. 9.6., 8.30 bis 13 Uhr | Mariazell: WK, Di. 1.6., 29.6., 9 bis 12 Uhr | MU: BK, Do. 17.6., 8 bis 11.30 Uhr | MZ: WK, Fr. 25.6., 8.30 bis 13 Uhr | Neumarkt: GA, Do. 17.6., 12.30 bis 14.30 Uhr | Oberwölz: GA, Mi. 16.6., 30.6., 13 bis 14 Uhr | Schladming: Stadtamt, Fr. 11.6., 8.30 bis 13.00 Uhr | St. Peter/Ottersbach: GA, Mi. 23.6., 8 bis 12 Uhr | Stubenberg: GA, Mo. 14.6., 8 bis 10 Uhr | VO: BK, Mo. 21.6.; WK: Mo. 7.6., 8 bis 12.30 Uhr | Vorau: Rathaus, Mo. 28.6., 12 bis 14.30 Uhr | WZ: BK, Mo. 14.6.; WK: Mo. 28.6., 8 bis 13 Uhr

WK = Wirtschaftskammer, GA = Gemeindeamt, BK-SSt = Bezirkskammer-Servicestelle

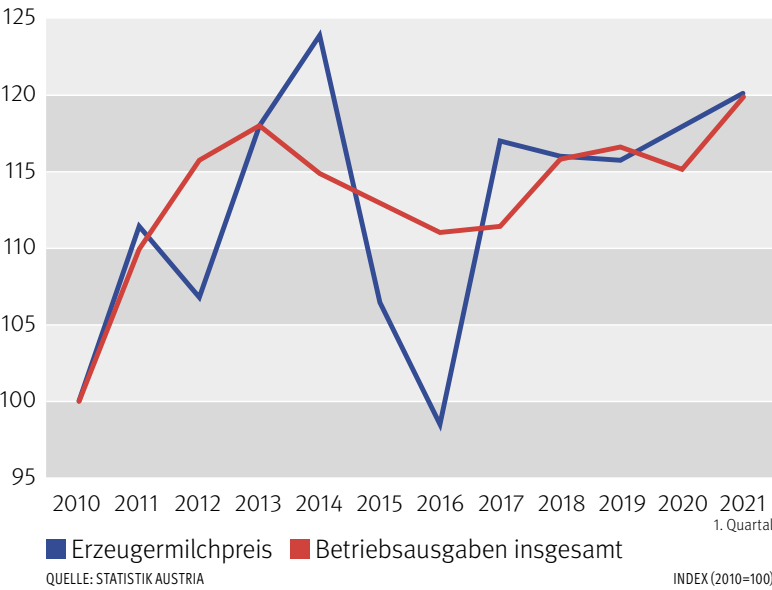
Mehr Infos in Ihrer Bezirkskammer.

wingt Betriebe zum Wachsen

Fällt beim Einkaufen vor dem Supermarkt-Regal.

Rosemarie Wilhelm sprach mit den Verantwortlichen aller in der Steiermark tätigen Molkereien:		Wie schätzen Sie den Milchmarkt in den nächsten Monaten ein?	Wie werden sich die Produzentenpreise entwickeln?	Wie hat sich Corona auf Ihr Unternehmen ausgewirkt?	Was ist die wichtigste Maßnahme für die Milchwirtschaft in der GAP?	Was sind künftig die größten Herausforderungen für die Betriebe?	Zum Export: Welche Chancen und Herausforderungen sehen Sie?	Innovationen: Was tun Sie, um die Molkerei zukunftsfit zu halten?
	Johann Loibner ist Vorstand der Berglandmilch.	Ich hoffe auf einen stabilen Markt, wenn durch die Pandemie der Großhandelsabsatz nicht wieder gestört wird. Mit den Öffnungen ist dieser gerade angesprungen.	Die Berglandmilch zahlt derzeit 36,6 Cent für konventionelle Milch und für Biomilch 46,8 Cent. Ich hoffe auf stabile Erzeugermilchpreise und bin diesbezüglich optimistisch.	Wir haben massiv gelitten, weil wir in Tirol für den Großhandel bis zu 90 Prozent weniger absetzen konnten. Das betraf unser gesamtes Produktangebot.	Die Förderungen müssen auf alle Fälle in der bisherigen Höhe erhalten bleiben. Die kleineren Betriebe müssen bei den Ausgleichszahlungen verstärkt in den Fokus rücken.	Die steigenden Kosten bei Investitionen, Betriebsmitteln oder Maschinen. Die Kosten laufen davon und die Preise gehen nicht in die Höhe. Wachsen ist nicht der Weg.	Mit einem Anteil von 50 Prozent hat der Export eine große Bedeutung. Für unsere Grünlandgebiete ist die Milchwirtschaft der einzig sinnvolle Weg.	Wir arbeiten ständig an Innovationen. Die Glasflasche kommt sehr gut an. Wir arbeiten daran, auch andere Produkte in Glas abzufüllen und entwickeln Verpackungsalternativen.
	Jakob Karner ist Obmann der Obersteirischen Molkerei (OM).	Ich rechne mit einem stabilen, tendenziell anziehenden Markt. Die Gastro-Öffnung und auch die beginnende Urlaubssaison werden sicher einen Mehrabsatz bewirken.	Ich hoffe, dass im Herbst die Milchpreise um ein paar Cent anziehen werden. Das ist für die Produzenten dringend notwendig. Derzeit zahlen wir 36,38 Cent pro Kilo.	Wir sind relativ glimpflich davongekommen, weil wir fast nur den Einzelhandel beliefern. Die Wertschätzung für Regionalität hat sich leider nicht im Preis niedergeschlagen.	Starke Bergbauernförderung, eine zumindest gleichbleibende Investförderung, um Tierwohlauflagen zu bewältigen, sowie die Bioförderung in bisheriger Höhe.	Neben den GAP-Maßnahmen braucht es kontinuierlich steigende Bauernpreise, um die Preis-Kostenschere in Griff zu haben. Die Abnehmer haben wenig Verständnis.	Der Export ist ein entscheidender Faktor. Die Hälfte unseres Käses oder 30 Prozent unserer Milch exportieren wir. Bei Mehranlieferungen müssen wir mehr exportieren.	Unsere Innovationsstrategie liegt in der Käseerzeugung. Wir entwickeln derzeit neue Käsesorten mit neuen Geschmacksrichtungen.
	Andreas Radlingmaier ist Aufsichtsratsvorsitzender der Landgenossenschaft Ennstal/Ennstal-Milch.	Grundsätzlich relativ stabil, aber mit berechtigtem Optimismus. Nachdem uns die Pandemie stärker erwischt hat, erwarten wir auch im Export wieder Verbesserungen.	Im Mai mussten wir um einen Cent auf 36,06 Cent netto absenken, haben aber die berechnete Annahme, im Juli diesen Cent dazulegen zu können. Bio: 46,86 Cent (+0,6 C.)	Sehr stark. Vor allem unsere innovativen Getränke aus der umweltfreundlichen Karton-Dose haben sehr gelitten. Erstmals hatten wir 2020 ein negatives Betriebsergebnis.	Das Wachstum hat seine Grenzen und ist kein Patentrezept. Es ist notwendig, dass die kleineren Familienbetriebe gut unterstützt werden. Auch Bio ist eine Chance.	Das Grundproblem sind die Preisschwankungen und die weitgehend gleichbleibenden Produzentenpreise bei gleichzeitig steigenden Produktionskosten.	Der Export spielt für uns eine große Rolle, insbesondere bei Käse. Wir freuen uns teils über neue Aufträge. Für heuer und nächstes Jahr erwarten wir keine Mehranlieferung.	Im Spätsommer nehmen wir die Glasaseptik-Anlage in Betrieb. Damit füllen wir Bio-Vollmilch und Milchlischgetränke ab. Mit diesen Glasflaschen liegen wir im Trend.
	Leopold Gruber-Doberer ist Geschäftsführer der Milchgenossenschaft Niederösterreich (MGN).	Wir brauchen vom Handel Preissteigerungen, weil die Futter-, Energie- und Verpackungskosten gestiegen sind. Grundsätzlich schätze ich den Markt als stabil ein.	Unser Auszahlungspreis liegt bei 36 Cent netto. Ich erwarte mir bis spätestens Sommerbeginn steigende Preise, vorausgesetzt, der Handel zahlt für die Produkte mehr.	Insgesamt ist der Absatz etwas zurückgegangen. Der Export unserer hochveredelten Produkte nach Italien und Deutschland ist sehr wichtig. Wir haben uns da gut gehalten.	Direktzahlungen wie bisher und einen vernünftigen, betriebswirtschaftlich vertretbaren Preis. Großer Widerspruch: Mehr Tierwohl, aber seit 10 Jahren gleiche Preise.	Den gesellschaftspolitischen Anforderungen gerecht werden. Das wird zur Belastung, weil die Produktion kaum etwas kosten darf. Konsumenteninformation ist wichtig.	Österreichische Milchprodukte haben in Europa einen guten Namen. Wichtig ist uns der Heimmarkt und wir werden unsere Handelsbeziehungen zu Italien vertiefen.	Wir wollen mit unseren Joghurts und Joghurt drinks in allen Variationen neue Kundenschichten ansprechen. Wir sehen im Ausbau dieser Märkte eine gute Zukunft.
	Helmut Petschar ist Geschäftsführer der Kärntnermilch, die von oststeirischen Betrieben Milch abnimmt.	Positiv. Durch die Öffnungsschritte der Gastronomie erwarten wir wieder eine stabile Abnahme sowie einen stabilen Milchmarkt. Preisanpassungen geben wir weiter.	Kostenbedingt müssen wir Anpassungen durchsetzen. Ich erwarte leicht steigende Erzeugerpreise. Aktuell zahlen wir 34 Cent für konventionelle und 47,35 für Biomilch.	Ich bin froh, dass die Gastronomie wieder offen hat. In diesem Bereich hatten wir einen Einbruch von bis zu 80 Prozent. Diese Verluste konnten wir im Handel nicht ausgleichen.	Die kleinstrukturierten Betriebe im Berggebiet sind abzusichern. Wichtig ist auch ein Transportkostenausgleich sowie eine Investförderung für Bauern und Molkereien.	Wir müssen von der „Geiz-ist-geil-Mentalität“ wegkommen und die bäuerlichen Strukturen in den Berggebieten erhalten. Die höheren Standards brauchen ihren Preis.	Der Export ist sehr wichtig, weil wir mit höherwertigen Produkten Wertschöpfung erzielen. Wir exportieren in 16 Länder und wollen den Exportanteil weiter erhöhen.	Innovationen sind uns sehr wichtig. Wir sind in verschiedenen Bereichen tätig. Beispiele: Joghurt mit Protein-Anreicherung, naturgereifte Käse, Desserts.

Kosten steigen für Bauern stark



Stark steigende Kosten. Die Kosten für die Bauern, insbesondere die Futter-, Energie- und Baukosten steigen stark. Die Erzeugermilchpreis-Entwicklung kann dem nicht Schritt halten, wie die jüngsten Berechnungen der Landwirtschaftskammer zeigen. Die Folgen: Die Betriebe sind gezwungen größer zu werden, kleinere Betriebe schließen für immer die Stalltüren. Seit 2010 haben 30 Prozent der tierhaltenden Betriebe oder knapp 1.800 Betriebe die Milchviehhaltung aufgegeben.

Ein Herz für Milch.



www.oml.at



Der Weltmilchtag am 1. Juni ist der beste Anlass, um den **Konsumentinnen und Konsumenten** Danke zu sagen, dass sie täglich auf unsere Produktqualität vertrauen und hochwertige Milchprodukte konsumieren. All jene, die mehr über die Milch der Obersteirischen Molkerei wissen wollen, sind ab sofort in der **OM Milcherlebniswelt** wieder herzlich willkommen.

OM Milcherlebniswelt wieder geöffnet!

Obersteirische Molkerei eGen • Hautzenbichlstraße 1 • 8720 Knittelfeld

Erster schwerer Hagel in Graz/Umgebung und Radkersburg

Die ersten Hagelunwetter im heurigen Jahr haben Mitte Mai die steirischen Bezirke Graz-Umgebung und Südoststeiermark getroffen, insbesondere die Gemeinden Premstätten und Bad Radkersburg, wie die Hagelversicherung mitteilte. Demnach sind knapp 1.000 Hektar betroffen, der Schaden beläuft sich auf 300.000 Euro. „Nach den Frostschäden Mitte April ist die Landwirtschaft in der Steiermark nun vom Hagel schwer getroffen worden“, so der zuständige Landesleiter der Österreichischen Hagelversicherung in der Steiermark, Josef Kurz, in einer ersten Bilanz. Betroffen waren demnach vor allem Kulturen von Ölkürbis, Sojabohne, Mais, Salat sowie Kraut. Die Hagelversicherung garantiert jedem betroffenen Landwirt eine schnellstmögliche Abwicklung der Schadensfälle durch bestens geschulte Sachverständige.

Märkte

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,75 – 3,10
Qualitätsklasse II	2,55 – 2,70
Qualitätsklasse III	2,20 – 2,50
Qualitätsklasse IV	1,70 – 2,15
Altschafe und Widder	0,40 – 0,80

Weizer Schafbauern

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

Klasse E2	5,90	Klasse E3	5,30
Klasse U2	5,50	Klasse U3	4,90
Klasse R2	5,10	Klasse R3	4,50
Klasse O2	4,50	Klasse O3	4,10
ZS AMA GS	0,90	ZS Bio-Austria	1,00
Schafmilch-Erzeugerpreis, April			0,92
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

Qualitätswildfleisch

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

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

Wild

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

Wildschwein (in der Schwarte)	bis 20 kg	0,50
	20 bis 80 kg	1,20
	über 80 kg	0,50
Rehwild (in der Decke o. Haupt)	bis 8 kg	1,50
	8 bis 12 kg	2,50
	ab 12 kg	4,00
Rotwild (in der Decke o. Haupt)	I.Q.	2,40 – 2,70
	II.Q.	2,20

Schlachtgeflügel

Quelle: AMA-Marktbericht

	2021	2020
Österr.-Erz.Preis Ø, Apr, je 100 kg	281,88	271,54
EU-Erz.Preis Ø, Apr.	197,89	181,20
Masth. bratfertig zugestellt, lose, Wo.19, je kg	2,49	2,42
Schlachtungen in 1.000 Stk., Mrz.	8.965	7.827

Steirische Erdbeeren

Preisfeststellung je kg inkl. Ust. vom 25. Mai

Gepflückt ab Hof	5,00 – 8,00
------------------	-------------

Steirisches Kürbiskern(öl)

Unverbindl. erhobene Preise ab Hof inkl. Ust.

Kernöl g.g.A. 1/4 Liter	5,50 – 8,00
Kernöl g.g.A. 1/2 Liter	9,00 – 12,0
Kernöl g.g.A. 1 Liter	17,0 – 22,0

Unverbindl. Preise inkl. Ust., frei Rampe

Kürbiskerne g.g.A., Vertragsware	3,40 – 3,60
Kürbiskerne g.g.A., freier Markt	ab 3,50
Kürbiskerne Bio g.g.A.	5,00

Großmarkt Wien

Erhobene Großhandelspreise je kg bei Abholung, für die Woche vom 17. bis 23. Mai, österreichische Erzeugnisse

Gemüsepaprika	1,69
Gurken, Stk.	0,72
Kartoffeln	0,45–0,85
Karotten	0,55–0,76
Kohlrabi	0,73
Radieschen, Bund	0,65
Rotkraut	0,55
Weißkraut	0,50
Sellerie	0,90–1,00
Spargel weiß	8,60
Kopfsalat, Stk.	0,50–0,85
Äpfel	0,75–1,38
Zwiebel	0,55–0,80
Eier (Boden/Freiland), 10 Stk.	1,60–1,80
Eier (Bio), 10 Stk.	2,70–3,00



Kurse von zu Hause aus zu machen, hat seine Vor- und Nachteile – das zeigte die Pandemie klar auf. In Zukunft werden dennoch mehr digitale Angebote zur Verfügung stehen, als früher.

PIXABAY

Digitales Lernen: Notlösung oder Zukunftsweg?

Im ersten Quartal mehr als 4.100 Teilnehmer bei Onlinekursen und Webinaren des Ländlichen Fortbildungsinstitutes.

Bereits seit einigen Jahren stellen Onlinekurse eine beliebter werdende Ergänzung zum bestehenden Präsenzkursangebot des Ländlichen Fortbildungsinsitutes (LFI) dar. Haben sich im Jahr 2015 in der Steiermark 260 Personen für diese Art der Weiterbildung

Digitales Lernen

■ Ein Onlinekurs kann jederzeit an jedem Ort absolviert werden. Die Teilnehmenden wählen ihr eigenes Tempo und können die Inhalte beliebig oft wiederholen.

■ Ein Webinar oder Farminar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar. Die Teilnehmenden können über ein Chatfenster live an den Vortragenden Fragen richten und mitdiskutieren.

Kursangebot online auf www.stmk.lfi.at

entschieden, so gab es 2020 bereits fast 2.000 Anmeldungen. Derzeit werden 30 Onlinekurse zu unterschiedlichen Themenbereichen angeboten.

Seit Herbst 2019 werden in der Steiermark auch Webinare angeboten. Da aufgrund der Corona-Beschränkungen seit März 2020 die sozialen Kontakte eingeschränkt werden mussten, verlagerten sich viele ursprünglich in Präsenz geplanten Kurse ins Netz. Allein seit Jahresbeginn wurden 45 Webinare mit 3.319 Teilnehmern durchgeführt. Die Bildungsangebote sind vielfältig und reichen von Kochkursen über verpflichtende Weiterbildungen bis hin zu Online-Tagungen.

Sowohl für Onlinekurse als auch für Webinare (*Kasten*) gilt: Nicht nur die junge Generation findet Gefallen an dieser Form der Weiterbildung. Das Durchschnittsalter der Kursbesucher liegt zwischen 40 und 50 Jahren. Das Verhältnis der Geschlechter ist ebenfalls ziemlich ausgewogen, wobei hier überwiegend das Thema ausschlaggebend ist. Die Pandemie hat in der Erwachsenenbildung keine neuen Trends geschaffen, aber die Entwicklung wurde stark beschleunigt.

Die Weiterbildung in den eigenen vier Wänden absolvieren zu können, spart Zeit und Kosten. Aber alle freuen sich wieder auf den persönlichen Kontakt und Austausch beim Kurs.

Die Erwachsenenbildung wird in Zukunft eine Mischung aus Präsenzkursen und digitalen Kursangeboten sein.

Gabriele Schaller

Online und Präsenz ergänzen sich

Sie absolvieren gerade den Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier. Wie läuft es bisher?

Bisher wurden elf Kurstage durchgeführt, zwei davon mit persönlicher Anwesenheit, der Rest online. Vier Kurstage sind noch ausständig, diese sind ab Mitte Mai in Präsenz geplant.

Wie kann man sich einen digitalen Kurstag vorstellen?

Die meisten steigen bereits 15 Minuten vor Kursstart in den Onlineraum ein. Auch Referenten und Kursleitung sind meist schon da. Da kann man organisatorische Fragen stellen und sich austauschen. Falls was nicht funktioniert, gibt es einen technischen Support.

Hat dieses digitale Lernformat Zukunft?

Ich habe bereits vor ei-

nigen Jahren einen Zertifikatslehrgang absolviert. Ich sehe bei digitalen Methoden Vorteile, aber auch Grenzen. Bei Online-Kurstagen fällt die An- und Abreise weg. Dies spart Zeit und Kosten. Da die Vorträge auch aufgezeichnet werden, kann ich den Kurs später nachschauen.

Rein theoretische Inhalte sind hierfür sicher geeignet. Aber für praxisorientierte Sachen, wie gemeinsame Verkostungen oder Betriebsbesichtigungen, braucht es ausreichend Präsenzphasen. Besonders wichtig sind die persönlichen Kontakte in der Gruppe und die gibt es nur live. Für die Zukunft glaube ich, dass sich online und Präsenz sehr gut ergänzen können.

Bernhard Edlinger, Spielberg.

Interview G. Schaller

Ährenfusarium in Weizen, Triticale und Dinkel

Wenn viele Ernterückstände an der Oberfläche sind, ist die Infektionsgefahr potenziell höher.

Bei wechselfeuchter Witterung mit Temperaturen über 15 Grad kann Weizen, Triticale und auch der Dinkel in der Blüte (zu erkennen an den heraushängenden Staubbeuteln) von Fusarien infiziert werden. Fusarien bilden auf den Spelzen lachsfarbene Sporenlager. Dringt der Pilz bis zur Spindel vor, wird die Nährstoffzufuhr des darüber liegenden Teils der Weizenähre unterbunden, was zum Ausbleichen des Ährenabschnittes führt.

Ernterückstände

Partielle Taubährigkeit, Schmachtkörner und schlussendlich Mykotoxine im Erntegut, wie beispielsweise Zearalenon (ZON) und Deoxynivalenol (DON), können zur Ge-

fahr für Mensch und Tier werden. Insbesondere bei Anbauverfahren, wo große Mengen an Ernterückständen an der Erdoberfläche liegen bleiben, kann es zu hohen Belastungen kommen. Eine wendende Bodenbearbeitung ist die wichtigste vorbeugende Maßnahme, um Ährenfusarium zu reduzieren. Auch ungleiche Bestände und somit unterschiedliche Blütezeitpunkte erhöhen bei gleichzeitigen Niederschlägen in der Blütezeit die Fusariumbela-

stung. Zur direkten Bekämpfung während der Blüte haben sich Produkte wie *Prosaro* und *Osiris* (nur mehr bis 30. Oktober 2021 verwendbar) bewährt. Aber auch Tebuconazol-Produkte wie beispielsweise *Folicur*, *Pronto Plus*, *Magnello*, *Tebusha 25 EW*, *Tebu Super 250 EW*, *Tebucur 250 EW* und *Mystic 250 EW* und auch Metconazol-Produkte wie *Caramba* und *Sirena* haben Wirkung gegen Ährenfusariosen. Auch das wieder im Handel erhältliche *Input Classic* hat eine

sehr gute Fusariumwirksamkeit. Mit der Fusariumbehandlung in der Blüte wird auch der Braunrost miterfasst.

Enges Zeitfenster

Das Einsatzfenster der dafür registrierten Produkte reicht von ein bis zwei Tage vorbeugender und zwei bis drei Tage heilender Wirkung. Die Zeit vor und nach dem infektionsauslösenden Niederschlag ist also relativ kurz, um gute Wirkungen zu bekommen. Unter den klimatischen Bedingungen in der Steiermark und dem ebenfalls meist hohen Maisanteil in der Fruchtfolge sollte die Ährenbehandlung eine fixe Fungizidmaßnahme sein!

Christine Greimel



Fusariumpilze produzieren Giftstoffe.

KLUG

Wertvolle Hygiene-Tipps für Direktvermarkter

Aufzeichnungen gehören dazu. Im Krisenfall müssen die betroffenen Produkte aus dem Verkehr gezogen werden können.

Hygiene ist bei der Produktion und Veredelung von Lebensmitteln das Um und Auf. Jeder Landwirt ist Lebensmittelun-

ternehmer und daher für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Produkte verantwortlich.

Lieferanten und Abnehmer sind zu ermitteln, um im Krisenfall die Lebensmittel aus dem Verkehr ziehen zu können. Hygienerechtliche Rahmenbedingungen müssen da-

her strikt eingehalten und dokumentiert werden. Ziel der Lebensmittelhygiene ist es, zu gewährleisten, dass sichere, einwandfreie, gesunde und bekömmliche Erzeugnisse hergestellt werden, die für den menschlichen Genuss tauglich sind. Entsprechende Vorkehrungen und Maßnahmen, die

alle Schritte von der Herstellung der Rohware über die Behandlung, Verpackung, Lagerung und schließlich den Vertrieb des Endproduktes umfassen, sind zu setzen.

Irene Strasser
Beratung: direktvermarktung@lk-stmk.at, Tel. 0316/8050-1374

Haltbarkeit



Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist jenes Datum, bis zu dem die Ware bei richtiger Aufbewahrung ihre spezifischen Eigenschaften behält. Viele Lebensmittel können noch verzehrt werden, wenn dieses abgelaufen ist. Festgelegt wird das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller selbst, da die Haltbarkeit der Produkte abhängig ist vom verwendeten Rohstoff, der Herstellungsart, Lagerung und Hygiene etc. Sehr leicht verderbliche Produkte können nach kurzer Zeit eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Hier ist ein Verbrauchsdatum anzugeben. Zusätzlich sind Aufbewahrungsbedingungen und Hinweise zur Küchenhygiene anzuführen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Eigenkontrollsystem



Jeder Lebensmittelunternehmer ist in seinem Bereich für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Damit einher geht die Verpflichtung, ein betriebliches Eigenkontrollsystem am Betrieb umzusetzen. Hilfe bei der Erstellung der gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentationen bieten Hygiene-Handbücher, produktspezifische Hygieneleitlinien und das Beratungsteam Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer. Für alle im Bereich der Lebensmittelverarbeitung Beschäftigten besteht eine Schulungspflicht. Hygieneschulungen sind in regelmäßigen Abständen zu absolvieren und die Teilnahmebestätigungen sind aufzubewahren! Die Schulung kann, nach Absolvierung einer externen Schulung, auch betriebsintern durchgeführt werden.

Lagerhinweise



Neben der Hygiene bei Herstellung und Verpackung spielt die richtige Lagerung eine wesentliche Rolle für die Haltbarkeit der Lebensmittel. Ist die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig, beispielsweise bei Teigwaren „trocken und lichtgeschützt lagern“, so ist dies auf dem Etikett vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben. Bei einem Produkt mit Verbrauchsdatum hat die Angabe nach dem Verbrauchsdatum zu erfolgen. Die Reihenfolge der Angaben muss eingehalten werden! Der Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen ist anzubringen, damit Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung richtig aufbewahrt oder verwendet werden und beinhaltet die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fruchtaufstrichen zum Beispiel „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“.

April-Inflation sinkt auf 1,9 Prozent

Fleischpreise im Jahresvergleich gesunken

Nach einer Teuerungsrate von zwei Prozent im März 2021 ist die österreichische Inflationsrate im April auf 1,9 Prozent gesunken. „Höhere Ausgaben für Wohnen und Treibstoffe sind für mehr als die Hälfte der Inflation verantwortlich. Die Treibstoffpreise sind binnen Jahresfrist um 12,7 Prozent gestiegen und haben nun wieder das Vorkrisenniveau vom Februar 2020 erreicht.

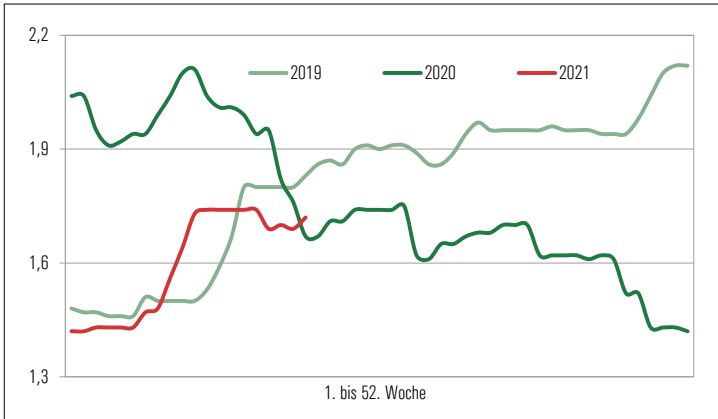
Fleischpreise sanken

Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke verteuerten sich kaum (durchschnittlich +0,2 Prozent) und damit merklich weniger als noch im März (+1,2 Prozent). Die Preise

für Nahrungsmittel allein erhöhten sich insgesamt um 0,3 Prozent. Ausschlaggebend dafür war insbesondere die Entwicklung der Fleischpreise (-1 Prozent). Auch die Fischpreise gingen im April zurück (-5,8 Prozent), ebenso jene für Öle und Fette (-3,4 Prozent). Brot und Getreideerzeugnisse sowie Milch, Käse und Eier waren nahezu preiskonstant (jeweils +0,1 Prozent). Deutliche Verteuerungen zeigten sich nur bei Gemüse (+5,3 Prozent) und bei Obst (+3,1 Prozent). Alkoholfreie Getränke kosteten um 0,3 Prozent mehr. Im Jahresvergleich stiegen die Preise für Wohnung, Wasser, Energie im Schnitt um 2,9 Prozent.

Schweinemarkt

Schlachtschweine
in Euro je Kilogramm, Klasse S-P



Belebte Nachfrage am EU-Schweinemarkt

Am EU-Markt kommt durch Hoffnungen auf einen einigermaßen normalen Sommertourismus Belebung in den Markt. Spanien berichtet allerdings von zunehmendem Preisdruck im Chinageschäft, ähnlich äußern

sich heimische Exporteure. Der heimische Lebendmarkt zeigt sich trotz der Feiertage gut geräumt, die Gastroöffnungen wirken belebend. Angesichts dieser Vorzeichen wurde die Notierung weiter angehoben.

Märkte

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

Futtermittelplattform: www.stmk.lko.at

Silage

Erzeugerpreise je Ballen inkl. Ust., Preiserhebung bei steirischen Maschinenringen	
Siloballen ab Hof Ø 130 cm	31 – 37
Siloballen ab Hof Ø 125 cm	28 – 34
Reg. Zustellkosten je Ballen	7 – 15
Press- u. Wickelkosten	14,5 – 18
Presskosten	6 – 8,20
Wickelkosten 6-fach	8,5 – 9,80

Internationaler Milchpreisvergleich

je 100 Kilo, 4,2% Fett, 3,4% Eiweiß	
*Arithm. Mittel; Quelle: LTO, AMA	Feb.21 Feb.20
Führende EU-Molkereien, Premium bei 500.000 kg*	33,98 34,20
Österreich AMA, Ø aller Qual., Mrz.	37,80 36,86
Neuseeland	34,58 31,84
USA	31,98 38,81

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.	
Waldhonig	Großgebinde 7,00 – 9,00
Bio-Waldhonig	je kg 8,00 – 10,0
Blütenhonig	Großgebinde 5,50 – 7,50
Bio-Blütenhonig	je kg 6,00 – 9,00
Wald- und Blütenhonig ab Hof	1000 g 10,0 – 13,0
	500 g 6,00 – 7,00
	250 g 3,50 – 4,50
Bio-Blütenhonig ab Hof	1000 g 11,0 – 14,0
	500 g 6,00 – 7,50
	250 g 3,90 – 4,90
Bio-Waldhonig ab Hof	1000 g 12,0 – 15,0
	500 g 6,50 – 8,00
	250 g 4,20 – 5,20

Schweinemarkt

Notierungen EZG Styriabrid

20. bis 26. Mai, Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge	
Basispreis ab Hof	1,56
Basispreis Zuchtsauen	1,11

ST-Ferkel

24. bis 30. Mai, in Euro je Kilo, bis 25 kg	
ST- und System-Ferkel	2,80
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

13. bis 19. Mai	
S	Ø-Preis 1,75
	Tendenz +0,01
E	Ø-Preis 1,65
	Tendenz +0,03
U	Ø-Preis 1,58
	Tendenz +0,20
R	Ø-Preis 1,31
	Tendenz +0,06
Su	S-P 1,72
	Tendenz +0,03
Zucht	Ø-Preis 1,12
	Tendenz -0,02

INKL. EVENTUELLER ZU- UND ABSCHLÄGE

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK	
	Woche 19 Vorwoche
EU	155,75 +1,72
Österreich	163,70 +1,32
Deutschland	150,37 +2,61
Niederlande	144,09 +0,03
Dänemark	165,14 +0,54

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Rindermarkt

Marktvorschau

28. Mai bis 27. Juni

Zuchtrinder	
10.6.	Greinbach, 10.30 Uhr
15.6.	St. Donat, 11 Uhr
Nutzrinder/Kälber	
1.6.	Greinbach, 11 Uhr
8.8.	Traboch, 11 Uhr
15.6.	Greinbach, 11 Uhr
22.6.	Traboch, 11 Uhr

EU-Marktpreise

Jungstierfleisch R in Euro/100 kg Schlachtgewicht, kalt, Woche vom 10. bis 16. Mai

		Tendenz/Woche
Deutschland	386,50	-2,18
Spanien	368,37	-5,41
Frankreich	378,79	-0,63
Italien	363,97	+17,8
Österreich	370,17	-2,44
Polen	328,79	+7,29
Slowenien	325,13	+3,40
EU-28 Ø	373,13	+0,36

QUELLE: EUROPÄISCHE KOMMISSION

AMA-Preise frei Rampe Schlachthof

10. bis 16. Mai, inkl. Transport, Zu- u. Abschläge

	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	3,94	3,34	3,92
	Tendenz	-0,03	-0,03	+0,37
U	Durchschnitt	3,91	3,19	3,74
	Tendenz	-0,03	+0,02	+0,06
R	Durchschnitt	3,80	3,07	3,66
	Tendenz	-0,02	+0,03	+0,05
O	Durchschnitt	3,34	2,82	3,01
	Tendenz	-0,09	+0,03	±0,00
E-P	Durchschnitt	3,88	2,96	3,68
	Tendenz	-0,02	+0,02	+0,07

ERMITTLUNG LAUT AMA, VIEHMELDE-VO BGBL.255/2014

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 10. bis 16. Mai

Kategorie	Ø-Preis	Tendenz
Schlachtkälber	5,65	-0,02

Rindernotierungen, 24. bis 29. Mai

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

Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	3,48/3,52
Ochsen (300/440)	3,48/3,52
Kühe (300/420)	2,46/2,63
Kalbin (250/370)	2,90
Programmkalbin (245/323)	3,48
Schlachtkälber (80/110)	5,30

Zuschläge in Cent: AMA: Stier: bis 18 M. 35, bis 20 M. 28; Ochse bis 30 M. 25, Kalbin bis 24 M. lt. Kalbinnenpreismaske 49; Schlachtkälber 20 Jungstier bis 21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 89, Kuh 88, Kalbin 122, M GT-frei: Kuh M+ 15, M++ 20; Kalbin ab 24 M. 15

Notierung Spezialprogramme

ALMO R3 (340/420), 20-36 M., o. ZS	4,38
Aufschlag U	0,15
Styriabeef, JN-Proj. R2/3, 200 kg kalt	4,89
Murbodner-Ochse (EZG)	4,55

Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, Mai, auflaufend bis KW 20 inklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	-	-	-
U	3,86	2,98	3,95
R	3,71	2,83	3,58
O	3,36	2,66	2,58
Summe E-P	3,79	2,77	3,81
Tendenz	-0,10	+0,06	+0,06

Lebendvermarktung

17. bis 23. Mai, inkl. Vermarktungsgebühren

Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	740,2	1,46	+0,03
Kalbinnen	466,7	2,11	±0,00
Einsteller	307,8	2,61	+0,06
Stierkälber	124,9	4,57	+0,04
Kuhkälber	135,2	3,87	+0,03
Kälber gesamt	126,5	4,46	+0,05

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Biomasse bei neuen Heizungen klarer Gewinner

Mehr als 3.300 Biomasse-Zentralheizungen wurden 2020 in den steirischen Kellern errichtet. Ein Plus von 23 Prozent.

Mit einem Zuwachs von 23 Prozent liegt die Steiermark im Bundesländervergleich auf Platz 1 beim Anteil neu installierter Biomasse-Zentralheizungen. Österreichweit wurden rund 13.400 Biomasse-Heizungen verkauft. Ein Absatzplus von 18 Prozent zu 2019.

60 Prozent Pellets

Rund 60 Prozent der neu installierten Holzheizungen werden mit Pellets befeuert. Im vergangenen Jahr wurden knapp 2.000 Anlagen errichtet. Ein Plus von 28 Prozent. Einen starken Zuwachs von über 30 Prozent verzeichnen Scheitholz-Pellets-Kombiheizungen. Die Nachfrage nach Stückholzheizungen ist um 14 Prozent gestiegen. Bei Hackgutanlagen stieg der Absatz mit 413 Stück um sieben Prozent.

Einbruch bei Öl

Ölheizungen verzeichneten einen starken Rückgang um 35 Prozent auf rund 2.900 verkaufte Kessel in ganz Österreich. Mit dem Verbot von Ölheizungen im Neubau und dem geplanten Verbot von Ölheizungen beim Heizungswechsel ab 2021 ist das Ende des Ölzeitalters im Raumwärmebereich definitiv besiegelt. Fossile Gasheizungen stagnieren bei österreichweit 43.500 verkauften Stück.

Wärmepumpen

Laut Marktstatistik wurden im Jahr 2020 in Österreich rund 25.000 Heizungswärmepumpen errichtet. Ein Plus von 10 Prozent im Vergleich zum Vor-

jahr. Luft-Wärmepumpen sind mit einem Marktanteil von 81 Prozent am beliebtesten, aber auch am ineffizientesten. Studien zeigen, dass Luft-Wärmepumpen in Bestandsgebäuden ebenso viel Emissionen verursachen, wie fossile Gasheizungen. Effizientere Wärmepumpen, wie Grundwasser- oder

Erd-Wärmepumpen verlieren immer mehr an Bedeutung. Rund 126.000 steirische Haushalte heizen mit Biomasse-Kleinf Feuerungen, dazu kommen noch mehr als 90.000 Haushalte, welche über Biomasse-Nahwärmeanlagen versorgt werden. Insgesamt wird mit der Hilfe des nachwach-

senden Rohstoffs Holz jährlich 2,4 Millionen Tonnen CO₂ allein in der Steiermark eingespart. Der Sektor Bioenergie ist aber auch ein wichtiger Arbeitgeber geworden. Über 4.500 Steirerinnen und Steirer arbeiten bereits in diesem Bereich.

Klaus Engelmann



Moderne Biomassefeuerungen sind auf der Überholspur. Ölheizungen haben das Nachsehen. ADOBE STOCK

Wald im Vorjahr weiter gewachsen

Nicht einmal die Hälfte des Zuwachses wurde im Vorjahr genutzt

Die jüngste steirische Holzeinschlagsmeldung bestätigt, dass der Waldbestand auch im Jahr 2020 weiter gewachsen ist. Bei einem jährlichen Zuwachs von rund acht Millionen Festmetern Holz wurden rund 3,8 Millionen Festmeter aus unseren Wäldern entnommen. Darunter befinden sich rund zwei Millionen Festmeter Sägerundholz und 1,5 Millionen Festmeter Schadholz. Durch diesen Waldzuwachs können jedes Jahr weitere 7.400 Tonnen Kohlendioxid (CO₂) zusätzlich gespeichert werden. Die steirischen Wälder sind somit wichtige Klimaschützer.

Insgesamt beziehen durch den heimischen Wald 70.000 Personen ein Einkommen.

Mehr Holz für Bau

In diesem Verantwortungsbewusstsein forciert die Landwirtschaftskammer die vermehrte Verwendung von Holz als erneuerbaren, nachwachsenden Rohstoff. Präsident Franz Titschenbacher: „Selbst der steirische Wald könnte die vom Wirtschaftsforschungsinstitut kalkulierte Mehrmenge von einer Million Festmeter für den Holzbau aufbringen, ohne nur im Geringsten die Nachhaltigkeit zu gefährden. Damit

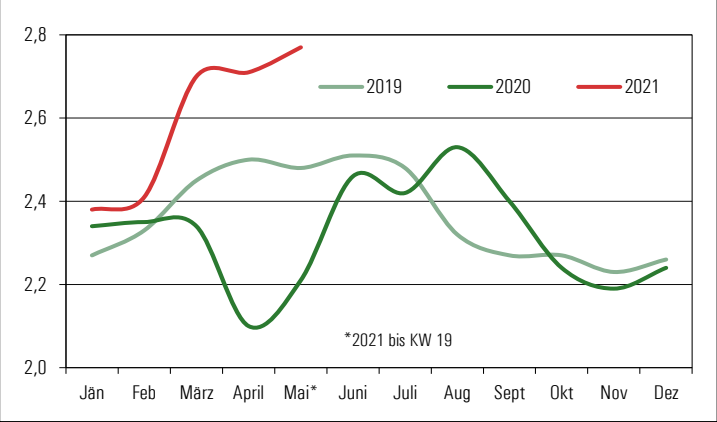
könnten 1.400 neue Arbeitsplätze geschaffen und eine zusätzliche Wertschöpfung von 80 Millionen Euro in die strukturschwachen Regionen fließen.“ „Unter der weiteren Annahme, dass eine Million Festmeter Schadholz oder Holznebenprodukte für die Holzdi eselproduktion (jährlich 90 Millionen Liter) verwendet werden, können noch einmal 1.400 Jobs und weitere 100 Millionen Euro Wertschöpfung generiert werden“, so Experte Franz Sinabell vom österreichischen Wirtschaftsforschungsinstitut (Wifo) in seiner jüngsten Studie.

Rindermarkt

Schlachtkühe

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

Grafik: LK



Schlachtkühe mit Impuls

In der Schlachtkuhvermarktung war der wichtige Impuls der Lockerung in der Gastronomie spürbar. So konnten die Notierungen der Erzeugergemeinschaften um weitere drei Cent angehoben werden, nachdem

das Angebot jahreszeitbedingt generell nicht üppig ist. Auch die Schlachtkuhexporte normalisieren sich zusehends. Schlachtstiere profitieren vom nasskühlen Wetter und können sich dadurch stabil halten.

Mercosur: EU-Minister bleiben gespalten

Sorge um die heimische Landwirtschaft

Die EU-Kommission berichtet von Fortschritten bei den Nachverhandlungen über den Handelsvertrag mit den Südamerikanern. Die Meinungen der EU-Handelsminister schwanken jedoch zwischen Wohlwollen und Ablehnung. Österreich, die Niederlande, Frankreich, Irland und Luxemburg lehnen das Mercosur-Abkommen in der heutigen Form ab. „Das können wir nicht unterschreiben“, erklärte der französische Handelsminister Franck Riester. Der deutsche Wirtschaftsminister Peter Altmaier sucht nach einer Lösung, um mit Brasilien, Argentinien, Uruguay und Paraguay doch noch einig zu wer-

den. „Wir wollen ein Zusatzabkommen schrittweise voranbringen“, erklärte der deutsche Wirtschaftsminister.

Warnung

„Die Landwirtschaft wird den Kürzeren ziehen“, warnte Simone Schmiedtbauer, Agrarsprecherin im EU-Parlament. Vor allem seien zusätzliche Einfuhren von hochwertigem Rindfleisch zu erwarten, die den Erzeugern in der EU sehr zusetzen werden. „Jetzt, wo die neue gemeinsame Agrarpolitik mit steigenden Ansprüchen vor der Tür steht, brauchen wir keine Doppelmoral im Außenhandel“, warnte Schmiedtbauer

Folge der Klimakrise: Weniger Agrarfläche

Ein Drittel der weltweiten Flächen in Gefahr

Rund ein Drittel der weltweiten Landwirtschaftsflächen könnte 2090 nicht mehr für die Agrarproduktion geeignet sein. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie finnischer und schweizerischer Wissenschaftler, wenn keine weiteren Maßnahmen gegen die Erderwärmung getroffen würden. Am schlimmsten betroffen wären den Computermodellen zufolge Staaten südlich der Sahara, in Südamerika sowie in Süd- und Südostasien.

Klimawandel abmildern
„Die gute Nachricht ist, dass nur ein Bruchteil der Lebensmittelproduktion noch nie

dagewesenen Bedingungen ausgesetzt wäre, wenn wir gemeinsam die Emissionen so reduzieren würden, dass die Erderwärmung auf 1,5 bis zwei Grad begrenzt bliebe“, erklären die Studienautoren. In diesem Fall würden 2090 nur etwa acht Prozent der Ackerflächen und fünf Prozent des Weidelandes außerhalb geeigneter klimatischer Bedingungen liegen. Weitere Faktoren wie Bevölkerungswachstum, Bodendegradation und ein erhöhtes Risiko für Wetterextreme könnten die Auswirkungen der Klima-Krise noch verstärken. Die Schlussfolgerung der Studienautoren: Den Klimawandel abmildern.

RTK-System ist kostenfrei

Registrierung jederzeit unter www.lko.at

Die exakte und schnelle Bestimmung der Position ist eine Grundvoraussetzung für den Einsatz von Lenksystemen, autonomen Geräten und der Anwendung von Präzisionslandwirtschaft.

Kostenfrei

Das RTK-Signal (Real Time Kinematic) ist für die Landwirtschaft kostenlos, wie auch im Regierungsübereinkommen vereinbart. Die Registrierung ist jederzeit online über die Landwirtschaftskammer Österreich, www.lko.at möglich. Damit ist auch eine wichtige Grundlage für die Weiterentwicklung der Präzisionsland-

wirtschaft geschaffen. Mit dem Einsatz von RTK-Systemen werden Flächen effizienter und nachhaltiger bewirtschaftet: weniger Wendezeiten, weniger Überlappungen, weniger Treibstoffverbrauch, weniger Düngemittel- und Pflanzenschutzverbrauch. Das spart Zeit und Geld. Wesentliche Vorteile durch die RTK-Nutzung für die Landwirtschaft bestehen in der Genauigkeit, Nachhaltigkeit und letztlich in einer höheren Produktivität. Ermöglicht wird dies durch Apos, dem Satelliten-Positionierungsdienst des Eich- und Vermessungswesens, das eine hohe Genauigkeit liefert.

Märkte



Getreideerzeugerpreise Steiermark

Erhoben frei Erfassungslager Großhandel, je t, KW 21	
Futtergerste, ab HL 62	180 – 185
Futterweizen, ab HL 78	200 – 205
Körnermais, interv.fähig	215 – 220
Sojabohne, Speisequalität, E'21	430 – 435

Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steirischen Landesproduktenhandel für die KW 21, ab Lager, je t	
Sojaschrot 44% lose	445 – 450
Sojaschrot 44% lose, o.GT	725 – 730
Sojaschrot 48% lose	455 – 460
Rapsschrot 35% lose	310 – 315

Börsenpreise Getreide

Notierungen der Börse für landw. Produkte in Wien vom 19. Mai, ab Raum Wien, Großhandelsabgabepreise je t	
Mahlweizen	224
Mahlgroggen	180
Futtermais E '20	245
Sojaschrot inl., mind. 45%	690 – 710
Sojaschrot, 44%, GVO	390 – 415
Sojaschrot, 49%, GVO	414 – 440
00Rapsschrot, inl., 35%	350 – 360

Erzeugerpreise Bayern

frei SH warm, Quelle: agrarheute.com	Wo.19	Vorw.
Jungstiere R3	3,77	–0,03
Kalbinnen R3	3,46	+0,01
Kühe R3	3,20	+0,01

Dünger international

Großhandelspreise, FCA Ostseehäfen, je Tonne		
Quelle: agrarzeitung.de	Wo.21	Vorw.
KAS	255,00	–2,00
Harnstoff granuliert	383,00	±0,00
Ammoniumnitrat-Harnstoff, flüssig	238,00	±0,00
Diammonphosphat	519,00	±0,00
40er Kornkali	242,00	–3,00

Holzmarkt



Laubholzpreise Saison 2020/21

frei Straße, FMO			
Bergahorn A	160–200	Rotbuche A	85–105
B	85–95	B	70–75
C	50–60	C	60–70
Eiche A	240–450	Rotbuche FH	45–50
B	145–240	Kirsche A	150–200
C	80–125	B	80–90
Esche A	90–105	Schwarzerle A	80–90
B	70–80	B	60–70
C	45–55	Birne A	200–250
Nuss A	200–330	B	95–100
B	100–150	Birke A	80–90
C	60–90	B	60–70
Linde A	80–90	Kastanie A	100–160
B	60–70	B	80–100

Rundholzpreise April

frei Straße, Fichte ABC, 2a+ FMO oder FOO	
Oststeiermark	97 – 100
Weststeiermark	97 – 100
Mur/Mürztal	98 – 100
Oberes Murtal	98 – 100
Ennstal u. Salzkammergut	99 – 100
Braunbloche, Cx, 2a+	64 – 70
Schwachbloche, 1b	77 – 85
Zerspaner, 1a	39 – 59
Langholz, ABC	99 – 105
Sonstiges Nadelholz ABC 2a+	
Lärche	108 – 135
Kiefer	64 – 69
Industrieholz, FMM	
Fi/Ta-Schleifholz	36 – 37
Fi/Ta-Faserholz	26 – 28,5

Energieholz

Preise April	
Brennholz, hart, 1 m, RM	58 – 65
Brennholz, weich, 1 m, RM	40 – 45
Qualitätshackgut (frei Heizwerk), P16 – P63 Nh, Lh gemischt, je t atro	66 – 82
Energieholz-Index, 1. Quartal 2021	1,382

Konstante Mengen, steigende Preise

Preise steigen – außer bei Koppelprodukten

Der Holzeinschlag verminderte sich 2020 in der Steiermark laut jüngster Zahlen des Landwirtschaftsministeriums um 2,13 Prozent auf 3,854 Millionen Festmeter. Vor allem der Kleinwald vermochte auf die anhaltend schlechten Rahmenbedingungen bei der Holzvermarktung zu reagieren. Mit 2,112 Millionen Festmetern wurde die gleiche Menge wie im Vorjahr bereitgestellt. Der steirische Schadholzannteil lag mit 29,45 Prozent deutlich unter dem Österreichschnitt. Zu den Preisen: Schnittholzprodukte steigen, im Fichtenleitsortiment zeichnet sich ein weiterer, deutlicher Preisanstieg ab. Keine Preissteigerun-

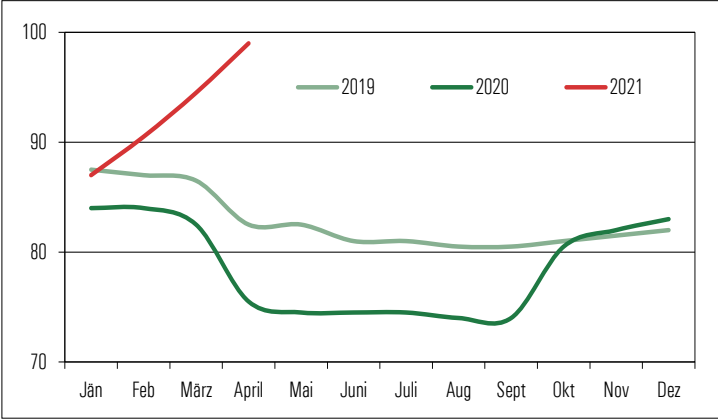
gen bei Koppelprodukten Industrie- und Energieholz Details siehe rechts! Die Normalisierung der Mengenflüsse dürfte noch einige Monate dauern. So entspannt sich die Abnahme des Schleifholzes überwiegend durch den Export. Für diesen Markt ist hilfreich, dass das aktuell sehr niederschlagsreiche und kühle Frühjahrswetter der Entwicklung der Borkenkäfer massiv entgegenwirkt. So dürfte sich die positive Entwicklung hin zu geringeren Schadholzmengen in Mitteleuropa fortsetzen. Energieholz kann derzeit nur über bestehende Verträge mit auskömmlichen Preisen abgesetzt werden.

Holzmarkt



Preisentwicklung Fi/Ta-Sägerundholz

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



Erfreuliche Preisentwicklungen

Die hohe Nachfrage nach Schnittholzprodukten im In- und Ausland lässt die Rundholzpreise stetig steigen. Wesentlichste Preistreiber sind die Märkte in Fernost und den USA. Außerdem florieren

Hausbau und -renovierungen. Das Fichtenleitsortiment dotiert aktuell zwischen 97 und 100 Euro netto frei Forststraße. Informell zeichnet sich ein weiterer, deutlicher Preisanstieg ab.

Weiterbildung



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

Gesundheit und Ernährung

Vegan kochen und backen – frisch, gesund, 2.7., 16 Uhr, Steiermarkhof, Graz
Outdoorcooking, 2.7., 16 Uhr, Die frische KochSchule, Leoben, Anm.: 0316/713171-4524, veronika.brettenthaler@lk-stmk.at
Kochwerkstatt für Jugendliche und Studenten, 14.7., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Ik-Stellenangebote

BeraterIn

für den Bereich Direktvermarktung

Ihre Tätigkeiten umfassen:

- Beratung in allen Fragen und Belangen der Direktvermarktung (Rechtliche Rahmenbedingungen, Lebensmitteltechnologie, -kennzeichnung, Hygiene, Qualitätssicherung, Gütezeichen, Vertriebsformen und Marketing)
- Zusammenarbeit mit allen relevanten Verbänden und Institutionen
- Planung und Durchführung von Bildungsmaßnahmen, Vortragstätigkeiten
- Erstellung von Beratungs- und Bildungsunterlagen
- Projektarbeit, Veranstaltungsorganisation und -durchführung
- Verfassen von Fachartikeln, Pressearbeit

Sie bringen mit:

- Abschluss einer höheren landwirtschaftlichen Schule (HBLA) oder vergleichbares Universitätsstudium
- Abschluss der berufspädagogischen Ausbildung in Wien Ober-St. Veit von Vorteil
- Fachspezifische Kenntnisse bzw. Bereitschaft zur Weiterbildung und Aneignung von Kenntnissen im Bereich Direktvermarktung
- Gute Kenntnisse im Bereich Betriebswirtschaft
- Nach Möglichkeit Erfahrung in der Beratung von Bäuerinnen und Bauern
- Erfahrung in der Abhaltung von Seminaren wünschenswert
- Fähigkeit, andere Menschen zu motivieren
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Führerschein der Klasse B

Unser Angebot:

- Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit direktem Kundenkontakt, auch im Außendienst
- Mitarbeit im innovativen Team der Direktvermarktungsberatung mit Zuständigkeit für Gebiete überwiegend in der Oststeiermark
- Unser Haus pflegt einen wertschätzenden und respektvollen Umgang, wir sehen uns als verlässlichen Arbeitgeber mit klaren Strukturen und Verantwortungen.
- Wir bieten vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung der Arbeitszeit (z.B. Gleitzeit, Konsumentation von Urlaub in den Sommermonaten sowie in der Weihnachts- und Osterzeit).
- Erfahrene FachberaterInnen begleiten Sie während der Einarbeitungsphase.
- Umfassende Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen garantieren Ihren persönlichen Erfolg.
- Ihr Dienstort ist in der Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, Wiener Straße 29, 8230 Hartberg.
- Ihr Gehalt orientiert sich an Ihrer Ausbildung und Erfahrung, gemäß der Dienst- und Besoldungsordnung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft beträgt es mtl. mindestens € 2.753,- brutto für 40 Stunden/Woche.

Ihre aussagekräftige Bewerbung einschließlich Bewerbungsformular (verfügbar unter www.lk-stmk.at/karriere) richten Sie bitte an:

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

Infos auf www.stmk.lko.at/karriere

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger:

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

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

Redaktion: Roman Musch, DW 1368, E-Mail: roman.musch@lk-stmk.at
Mag.ª Johanna Vucak, DW 1365, E-Mail: johanna.vucak@lk-stmk.at

Anzeigenleitung: Emanuel Schwabe, DW 1342, E-Mail: emanuel.schwabe@lk-stmk.at

Beilagen, Anzeigen und Verrechnung:
Johanna Gütl, DW 1356, E-Mail: johanna.guetl@lk-stmk.at

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

Druck: Styria GmbH & CoKG, 8042 Graz

Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen erscheinen 14-tägig; Jahresbezugspreis im Inland 67 Euro. Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Verlages. Veröffentlichte Texte und Bilder gehen in das Eigentum des Verlages über. Seit 1852 die Zeitung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark.

Realitäten

Bestes **Ackerland**, 7 Hektar und 6 Hektar **Wald** im Bezirk Radkersburg an den Bestbieter zu verkaufen, Tel. 0664/4201952

Zu kaufen gesucht!

Acker, Wald, Weingarten, Bauerwartungsland, Bauernhof, Erste Immobilien- und landwirtschaftliche Fachberatung ist kostenlos! BUB-Agrar-Immobilien office@bub-gmbh.at **Tel. 0664/2829094**

Acker-, Grünland, Wald und Landwirtschaften dringend zu kaufen gesucht, AWZ: **Agrarimmobilien.at**, Tel. 0664/8984000

Aufforstungsflächen gesucht, Tel. 0664/9237256

Waldbesitz von circa 10 bis 30 Hektar für Wirtschaftstreuhandler zu kaufen gesucht! info@nova-realiaeten.at, Tel. 0664/3820560

Suche **Pachtflächen**, Tel. 0664/9237256

Jagdbesitz für Industriel-len in der Obersteiermark zu kaufen gesucht! Für ein unverbindliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: info@nova-realiaeten.at, Tel. 0664/3820560

Leibrente gesucht, Tel. 0664/9237256

Hube für vermögenden Anleger als Freizeitsitz zu kaufen gesucht! info@nova-realiaeten.at, Tel. 0660/3537886

46 Hektar Almfläche von 950 bis 1.500 m Seehöhe mit Halterhütte im Raum Eisenerz zur Beweidung zu vergeben, Tel. 0664/8170041

Teichalm, Brandlucken, Almenland, Almhaus, Almhütten, **Gründe** oder Wirtschaft zu kaufen gesucht, Bestpreis, Barzahler, Tel. 0660/8483311



5 Hektar Wald im Bezirk Weiz zu verkaufen! info@nova-realiaeten.at, Tel. 0660/3537886

Tiere

Junge Bio **Saannen-**ziegen günstig abzugeben, Guttaring, Tel. 0664/2387094

Schöne **Fresser**, männlich bzw. Einstell-Ochsen sowie Jung-Kalbinen (alles auch Bio) lieferbar, Fa. Schalk, Tel. 0664/2441852

Partnerbetrieb welcher unsere Kälber zu Fresser umstellt, gesucht, Tel. 0664/8470675

Kaufen **Jungvieh**, Einsteller, Schlachttvieh (bevorzugt Kühe) und auch Betriebsauflösungen, Firma Schalk, Tel. 03115/3879

Suchen noch **Rindermä-**ster für Kalbinnen, Ochsen- bzw. Stiermast, Schalk, Tel. 0664/2441852

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

Partnersuche

Claudia, 52 Attraktive, sportliche Dame möchte nicht mehr alleine durchs Leben gehen. Trau dich und melde dich! **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Oswald, 78, verw. Humorvoll und gerne in der Natur, möchte dich kennen lernen. **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Erika, 74

Bin eine gesunde, gutsituierte Frau und an einem mobilen Mann interessiert – getrennt wohnen, sich sehen wenn man Lust drauft hat um gemeinsam etwas zu unternehmen. **Tel. 0664/3246688 oder sunshine-partner.at**

Stefanie, 64, verw.

Spirituelle, tierliebende Unternehmerin i.P. möchte wieder lieben und lachen, vielleicht genau mit dir? Ruf mich an! **Tel. 0664/3246688 oder sunshine-partner.at**

Simon, 63

Fescher Techniker der auch gerne kocht sucht dich, aber bitte keine Discomaus. **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Laura, 59, lebenslustige Singlefrau mit Dirndlfigür, zärtlich und offen für alles möchte wieder Liebe und Zweisamkeit genießen. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264, www.liebeundglueck.at**

Sophia, 65, junggebliebene Lady mit Charme und bezaubernden Lächeln möchte endlich wieder glücklich sein. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264, www.liebeundglueck.at**

Michi, 54, hübsche Frau. Es fehlt mir der Mann, der mich durchs Leben begleitet. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264, www.liebeundglueck.at**

Isa, 48, Schmusekatze, wunderschön, möchte in Zukunft deinen Atem und Duft, deine Wärme und Gefühle spüren und dich für immer verzaubern. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264**

Zu verkaufen

Verkaufe **Kummet-**geschirr für Norikerpferde, 26 Zoll, samt restaurierter Kutsche, Tel. 0681/81226271

PKW-Anhänger:

Beste Qualität
direkt vom
Hersteller

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

Milchseparator (Zentrifuge), Type Alfa Laval, mit Elektroantrieb, Ausföhrung Nirosta, Type 50S, 225 Liter Stundenleistung zu verkaufen, Tel. 0664/5132932



Kippmulden in robuster Bauweise mit 2-Zylinder-System, Nutzlast 3,5 Tonnen, Kippwinkel 90°, Hardox-Schürfleiste, Klappwand, Dreipunkt und Euro-Aufnahme, z.B. 200 cm € 1.900,- 220 cm € 2.100,- 240 cm € 2.300,- inkl. MwSt. Tel. 0699/88491441, aigner-landtechnik.at

Neu im Programm: Solide Blockbandsäge Haushof HBB550 für Stammdurchmesser bis 55 cm für alle Holzarten, € 3.140,- Holzprofi Tel. 07613/5600, ST Tel. 03335/4545, www.forestor-pilous.de



TANKS NEU und GEBRAUCHT
Lösch-/Regenwasserbehälter, Pufferspeicher, Weintanks aus VA + GFK, Flüssigdüngertankanlagen, Diesel-, Heizöl- und Pflanzenölbehälter von 1.000 bis 300.000 Liter Inhalt, Pumpen und Rührwerke **zu verkaufen.** Tel. 00497251/9151-0, Fax 9151-75 info@barth-tank.de



TOP QUALITÄT:

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



Notstrom-Zapfwellen-generatoren für die günstigste Versorgung Ihres Betriebes bei Stromausfall. Leistungsbereich von 10 bis 130 KVA. Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot unter Tel. 0699/88491441, aigner-landtechnik.at

Bandrechen, Vogel und Noot, Jet I, Rechenbreite 2 Meter, Zwillingssbereifung, 2-Ganggetriebe, Retourgang, Sicherheits-schalter, mit 9 PS, MAG, 4-Takt Benzinmotor, guter Allgemeinzustand, Tel. 0664/9461747

Alter **Breitdrescher**, alte Futterschneidemaschine sowie alter Motormäher „Moty“ abzugeben, Tel. 03335/3054 oder Tel. 0664/2112847

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

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



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



Zaunpflocke verzinkt mit hohem Korrosionsschutz, **U-Profile** (25 x 60 x 3 Millimeter) in Länge: 1.800 Millimeter (oder auf Wunsch länger) erhältlich. Löcher für Drahtbefestigung können individuell, auf der Breitseite der Profile, vom Anwender selbst gebohrt werden. Preisangabe bei Selbstabholung, inklusive 20 % Ust: € 4,20,-/Stück (1.800 Millimeter lang). Bei Interesse telefonische Anfrage unter: Wuppermann Austria GmbH, Tel. 050910/416 oder Tel. 050910/415



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

Junges Führungsteam bei WOLF Systembau

Thomas Stadler und Philipp Rusinov wollen und werden den Standort in Österreich absichern.

Seit über fünf Jahrzehnten spielt Wolf Systembau seine Erfahrung im Bereich Holz- Beton- und Stahlbau voll aus. Der Baupartner aus dem Almtal genießt mit den Marken WOLF System und WOLF Haus einen hohen Bekanntheitsgrad in der Landwirtschaft, im Industriebereich und auch bei Konsumenten. Unter dem kaufmännischen Geschäftsführer Mag. Franz Reidlbacher hat sich das Familienunternehmen aus dem Almtal in den vergangenen 20 Jahren sehr gut entwickelt. Nach dessen Pensionierung übernimmt nun Philipp Rusinov, MSc die Geschäftsföhrung des kaufmännischen Bereichs bei Wolf Systembau. Nach dem Bachelor- und Masterstudium an der Wirtschaftsuniversität Wien,

kam Philipp Rusinov bereits 2012 ins WOLF-Team. Als Leiter im Controlling verschaffte er sich einen optimalen Gesamtüberblick über die kaufmännischen Agenden.



Thomas Stadler, Philipp Rusinov. Jung und dynamisch an einem Strang

Demnach bilden künftig Philipp Rusinov und Thomas Stadler das junge, aber erfahrene Geschäftsföhrungs-Duo bei Wolf Systembau. Ing. Thomas Stadler, bereits seit zehn Jahren techni-

scher Geschäftsföhrer, wird zudem auch in die Geschäftsföhrung der WOLF Holding GmbH berufen. Die international agierende WOLF Gruppe beschäftigt insgesamt über 3.000 Mitarbeiter und ist in 20 Ländern vertreten. Am Stammsitz in Scharnstein legt man großen Wert auf nachhaltiges Wirtschaften und optimale Arbeitsbedingungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die neue Geschäftsföhrung mit Stadler und Rusinov will und wird den Standort in Österreich langfristig absichern. Trotz der aktuell fordernden Zeiten wurden die Voraussetzungen dafür geschaffen und die Weichen für einen weiterhin positiven Kurs gestellt.

www.wolfssystem.at

Ein Klick, alle Infos!

jetzt anmelden:

saatbau-feldtage.com

Scan' mich für mehr Infos!

GRAWE AGRAR

MEINE LANDWIRTSCHAFT, GUT GESCHÜTZT.

Ich will einen umfassenden Schutz für meinen landwirtschaftlichen Betrieb, meine Familie und mich.

Ich will eine Versicherung für meinen Hof, auf die ich mich 100%ig verlassen kann – mit Handschlagqualität.

grawe.at/agrar

GRAWE

Die Versicherung auf Ihrer Seite.

OM

Genuss aus dem Steierland.

Der 1. Juni ist der Weltmilchtag und somit auch der perfekte Anlass, um alle zu ehren, die die Welt der Milch zu etwas ganz Besonderem machen.

OM

Einfach Danke sagen

Am Tag der Milch nimmt sich die Obersteirische Molkerei Zeit, Danke zu sagen. Wir danken all unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie treuen Konsumenten und Konsumentinnen, die bei jedem Griff zum OM-Produkt ihren Beitrag zur heimischen Wirtschaft leisten. Ein ganz besonderer Dank geht an unsere Bauern und Bäuerinnen, die uns, gemeinsam mit ihren Familien, 365 Tage im Jahr mit ihrer Milch versorgen. Doch die Produkte mit Spitzenqualität sind nicht die einzige Leistung, die es zu würdigen gilt. Durch unsere Landwirte und Landwirtinnen entstehen in den vor- und nachgelagerten Bereichen sichere Arbeitsplätze in ganz Österreich. Auch die Pflegeleistung der Landwirtschaft gilt es hervorzuheben. Ihr ist es zu verdanken, dass unsere Wiesen grün und unsere Berge frei für Wanderabenteuer sind und sie ist es auch, die die österreichische Lebensqualität so unvergleichlich werden lässt. Die Obersteirische Molkerei ist dankbar, ein starker Partner der österreichischen Landwirtschaft zu sein.

www.oml.at



Jetzt unter www.saatbau-feldtage.com anmelden und ab 10. Juni digital erleben!

SAATBAU Feldtage. Ein Klick, alle Infos

Zeit- und ortsunabhängig erwartet Sie im Rahmen der SAATBAU Feldtage fachliche Information zu allen relevanten Ackerkulturen. Kurzvideos und Fachartikel ermöglichen eine perfekte Zusammenfassung unserer Sorten im Hauptsortiment. Jetzt unter www.saatbau-feldtage.com anmelden und ab 10. Juni die SAATBAU Feldtage digital erleben! Die Teilnahme ist kostenlos. Sie erhalten rechtzeitig vor der Veranstaltung die Zugangsinformationen per E-Mail. Wenn Sie bei Ihrer Anmeldung zusätzlich an unserem Gewinnspiel teilnehmen, haben Sie die Möglichkeit auf einen von zehn Saatgut-Gutscheinen im Wert von 150 Euro.

www.saatbau-feldtage.com



Zaunpflocke Kiefer – kesseldruckimprägniert, z.B.
8 x 175 cm € 4,90,-
8 x 200 cm € 5,50,-
8 x 220 cm € 5,90,-
10 x 200 cm € 7,90,-
10 x 220 cm € 8,90,-
10 x 250 cm € 9,50,-
inkl. MwSt.
Palettenpreise auf Anfrage, Lieferung möglich, Tel. 0699/88491441, aigner-landtechnik.at

Kaufe/Suche

KAUFE ALTE SACHEN
Werkzeug, Nähmaschinen, Helme, Säbel, Uniformen, Auszeichnungen vom 1. und 2. Weltkrieg, Jagdtrophäen, Uhren, Ferngläser, Bauernmöbel, Münzen, Werbeschilde, Motorsägen usw. Tel. 0664/3109568

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

Verschiedenes



RAUCH Direktvermarkter Achtung!
Waagen & Fleischereimaschinen Aktion!
Web: 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

Biete Beton schneiden und Kernbohrungen sowie Reparatur von Ölpumpen, Ölmotoren, Servopumpen, Tel. 0664/4819902

Forstservice Neumeister
Beratung/Stockkauf/Rundholzankauf
Ankauf: FI/Fa AC 30 cm + € 95,- + MwSt.
Tel. 0664/5008795

Strohspeidition

Fa. Mertlitsch liefert Stroh geschnitten, gehäckselt, gemahlen
Heu, Luzerne, Siloballen
Tel. 0664/3413448 oder armin@mertlitsch.at

Offene Stellen

Ehrgeizige Mitarbeiter (m/w) für den Verkauf gesucht. AWZ: **Agrarimmobilien.at**, Tel. 0664/8697630

Ihre Wortanzeige

PREISE

Mindestverrechnung € 16,10 netto (7 Worte mager, 1 Wort fett)
1 Wort bis 15 Zeichen ...

mager	€ 1,80
fett	€ 3,50
Großbuchstaben	€ 3,50
Großbuchst. fett	€ 4,50
Farbbalken mager	€ 3,60
Farbbalken fett	€ 4,60
über 15 Zeichen	€ 3,50
Foto	€ 14,00
Logo	€ 15,00
Chiffre Inland	€ 7,00
Chiffre Ausland	€ 15,00
johanna.guettl@lk-stmk.at	
0316/8050-1356	
www.stmk.lko.at	

Auf sicherer Seite

Agrarversicherung der GRAWE

Seit ihrer Gründung beschäftigt sich die Grazer Wechselseitige Versicherung mit den Sicherheitsbedürfnissen der Landwirtinnen und Landwirte. Aus diesen Erkenntnissen ist GRAWE AGRAR, ein umfassendes Versicherungspaket für landwirtschaftliche Betriebe, entstanden. Es gilt, die Ansprüche und Anforderungen einer zeitgemäßen Landwirtschaft zu kennen und individuell angepasste Versicherungsprodukte anzubieten. GRAWE Generaldirektor Klaus Scheitgel unterstreicht, wie wichtig es ist, das heimische Gut zu fördern: „Traditionen spielen in der Landwirtschaft eine große Rolle. Von Generation zu Generation vererbtes Wissen ist entscheidend für den landwirtschaftlichen Erfolg. Ereignisse wie Brände, Stürme oder Wasserschäden können die Existenz schnell gefährden. Wir kennen die Bedürfnisse der Landwirtinnen und Landwirte. Deshalb bieten wir mit unserer Agrarversicherung ein individuelles Sicherheitspaket, das Sie

und Ihre Familie sorgenfreier in die Zukunft blicken lässt.“ Die Bündelversicherung GRAWE AGRAR wird ständig erweitert und angepasst, um den Anforderungen unserer Kundinnen und Kunden gerecht zu werden. Hervorzuheben im Produktumfang von GRAWE AGRAR ist die grobe Fahrlässigkeit bis zu 100 Prozent der Versicherungssumme in der landwirtschaftlichen Feuer-, Feuer-Betriebsunterbrechungs-, Sturm- und Leitungswasserversicherung. Die versicherten Gebäude sowie die versicherten landwirtschaftlichen Einrichtungen wie beispielsweise das Vieh (auch auf der Weide), die Buschenschankeneinrichtung, die Ernte oder das Holz sind gegen diverse Gefahren mit der GRAWE Agrarversicherung bestens geschützt. Weitere Informationen zu GRAWE AGRAR erhalten Sie persönlich bei Ihrem(r) GRAWE Kundenberater(in), Ihrem Kundencenter oder unter 0316/8037-6222.



Generaldirektor
Mag. Klaus Scheitgel
RALPH KOENIG, GRAWE

www.grawe.at

RINDERZUCHT STEIERMARK

MARKTTERMINE

Zuchtrinder

10.06. - Greinbach - 10:30 Uhr

12.08. - Traboch - 10:30 Uhr

19.08. - Greinbach - 10:30 Uhr

30.09. - Traboch - 10:30 Uhr

Kälber und NutZRinder

01.06. - Greinbach - 11:00 Uhr

08.06. - Traboch - 11:00 Uhr

15.06. - Greinbach - 11:00 Uhr

22.06. - Traboch - 11:00 Uhr

Marktanmeldung und Preisinfos unter www.rinderzucht-stmk.at

RINDERZUCHT STEIERMARK

Standort Greinbach

Penzendorf 268, 8230 Hartberg

Tel.: +43 3332 61994-10

Standort Traboch

Industriepark-West 7, 8772 Traboch

Tel.: +43 3833 20070-10

€ 200

€ 200 Ankaufsbeihilfe

des Landes Steiermark für

Kühe und trüchtige Kalbinnen

auf Zuchtrinderversteigerungen

für alle steirischen Betriebe

Rinder verkaufen und kaufen -

mit Service für alle steirischen

Bäuerinnen und Bauern -

weil's einfach passt ...



Bischofsvikar Schnuderl, Erzbischof Lackner, Pfarrer Debski, mit Familie Ulrich.

STRASSER

Erzbischof segnete Weingut Ulrich

Frischer Wind weht im Weingut Ulrich in St. Anna am Aigen. Am Pfingstmontag wurde der neue Betrieb feierlich eröffnet und von Salzburgs Erzbischof **Franz Lackner** eingeweiht. „Lackner stammt aus der Region, er war ein Schulkollege meines Bruders und hat auch immer wieder einige Flascherl Ulrichwein bei sich in Salzburg“, erzählt **Rupert Ulrich**, wie dieser hohe Besuch zustande kam. Der hochmoderne Betrieb ist nun so ausgerichtet, dass einerseits rationell gearbeitet und andererseits auch zeitgemäß präsentiert werden kann – von der Traubenabnahme bis zur Verarbeitung, vom Reifekeller bis zur Magnothek ist alles neu. Rupert und **Karin Ulrich** haben mit ihren Kindern **David**, der gerade den Weinbau- und Kellermeister gemacht hat, **Cornelia** und **Bianca** ein Vorzeigeprojekt für die Region geschaffen.



1



2



3

1 ... ein Familienfest, bei dem wir gemeinsam musizieren können“, freuen sich die Glimitzer-Mädls: Gabriele, Barbara, Christine und Michaela Wöls.
2 ...Gäste bewirten! Manuela und Michael Eisenberger haben während Corona die Gastkeusche Höss am Trötsch in Semriach saniert - und begrüßen erste Urlauber.
3 ... Dirndl anziehen, die Lieblingskette umhängen und außerhalb der eigenen vier Wände Leute treffen - darauf freut sich Verena Glawogger.

Endlich wieder ...

Die strengen Corona-Maßnahmen sind Geschichte – seit 19. Mai dürfen wir wieder Lokale, Fitness-Studios, Kultureinrichtungen usw. besuchen. Die „alte Freiheit“ ist bis auf wenige Einschränkungen wieder zurück. Wir haben uns in der heimischen Bauernschaft und bei der Landjugend umgehört, worauf sich die Menschen nach der Öffnung am allermeisten gefreut haben. Ganz nach dem Motto: Endlich wieder!



Karl-Heinz Fraiß holte sich die „Silberdistel“ für sein Projekt zur Erhaltung der Artenvielfalt.

Silberdistel für Erhalt der Artenvielfalt

Die Preisträger der Silberdistel, dem M.&W. Graf Biodiversitätspreis des Landes Steiermark stehen fest. In der Kategorie „Gewerbliche bzw. landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen“ ging der Sieg an: „Biodiversität am Biohof Fraiß in Kindberg“. Ziel von **Karl-Heinz Fraiß** ist es, bei der Bewirtschaftung die Artenvielfalt zu erhalten und zu fördern. Platz zwei: eva&adam – exklusive Streuobststräßen, Platz 3: Generationenübergreifendes Projekt zur Biodiversität von **Karl Pichler**.



1



2



3

1 ... ein Kurzurlaub! Stefan Lerchbaum und Jasim Lindner von der Landjugend Mautern waren im Ötztal. Am Heimweg schauten sie auch bei den Kristallwelten vorbei und genossen Gasthäuser und Almhütten.
2 ...gemeinsam ins Gasthaus Essen gehen! Anja Fuchs, Dietmar Wöls und Manuel Repolusk haben sich regionale Köstlichkeiten gegönnt.
3 ... unser Brot an Gastronomie- und Büschenschank-Betriebe liefern! René Nöhner aus Unterdombach bei Hartberg ist voll in seinem Element.



Kammerdirektor Brugner, Stadtrat Riegler, Brettschuh, Landeshauptmann Schützenhöfer.

PACHERNEGG

Brettschuh: Schau und Verdienstkreuz

Einblicke in den „Kosmos des **Gerald Brettschuh**“ bietet zurzeit der Steiermarkhof. Brettschuh, einem der renommiertesten steirischen Gegenwartskünstlern, ist zu seinem 80. Geburtstag eine Ausstellung gewidmet. Im Rahmen der Vernissage überreichte Landeshauptmann **Hermann Schützenhöfer** dem Künstler das Verdienstkreuz für Wissenschaft und Kunst. Menschen und Landschaften sind zentrale Motive in Brettschuhs Werk. Die Landschaftsbezüge sind jedoch nie klischeehaft, sondern immer neue Sichtweisen seiner Wirklichkeit. Die Ausstellung läuft bis 15. Juli im Steiermarkhof und bis 1. Juli (gegen Voranmeldung) im Schloss St. Martin.

Würmer und andere neue Genusserlebnisse

Zwei Steirer im Finale des österreichweiten Innovationswettbewerbs von Netzwerk Kulinarik

Das Netzwerk Kulinarik hat die innovativsten Ideen und Produkte aus ganz Österreich gesucht. Neuartige, regionale Lebensmittel und deren Produktion waren dabei genauso gefragt wie innovative Formen der Vermarktung oder Verarbeitung. Aus mehr als 50 Einreichungen wurden zehn Finalisten ausgewählt, die sich am 19. Mai einer hochkarätigen Jury präsentierten. In diesem Finale standen auch zwei steirische Projekte: „Genuss-Bauernhof Hillebrand – das GenussZentrum im Süden von Graz“ von **Markus Hillebrand** und „GutBehütet“, die Pilzprodukte von **Michaela Friedl** aus Reichersdorf. Bewertet wurde nach den Kriterien Überraschungseffekt,



Nutzen bei der Zielgruppe, Realisierbarkeit des Geschäftsmodells und Zusammenarbeit beziehungsweise Kooperationen sowie Nachhaltigkeit.

Sichtlich stolz über die innovativen Einreichungen zeigte sich Landwirtschaftsministerin **Elisabeth Köstinger**: „Un-

sere AMA Genuss Region-Betriebe sind viel mehr als Vorreiter gelebter Regionalität und Qualität. Sie sind Innovationsmotor, Trendsetter und setzen durch ihre modernen Produkte immer wieder neue Standards in der Produktentwicklung.“ Die Landwirte haben bei

der Präsentation „10x5 Minuten“ ihre ganze Leidenschaft spüren lassen und viel Innovationsgeist gezeigt, denn der Bogen neuartiger Genusserlebnisse spannte sich von Projekten rund um Schnecken und Würmer, über Fische und Gemüse bis zu regionalem Cola.

Michaela Friedl (r.) und Markus Hillebrand (S.v.r.) schafften es mit ihren innovativen Produkten und Projekten ins Finale des Innovationswettbewerbs „10x5 Minuten“.

AMA

www.profi-grill.at

PROFI-GRILL

Cube: Der Event-Profi

Holzkohlegrills aus Edelstahl. Vom Familiengrill bis zum Gastro-/Catering. Spießgrillen, Steckerlfisch, Holzofenpizza oder American BBQ – mit einem Profi-Grill sind Sie immer bestens gerüstet.

PG 600 adventure

MADE IN AUSTRIA

10 JAHRE

Das Beste aus der Natur.

Mischfutterwerk Großsiedl GmbH

- Sojabohnen-Verarbeitung •
- Landesproduktenhandel •

8221 Feistritztal • Hofing 12 • Telefon 03113 2208
office@grosssiedl-futter.at • www.grosssiedl-futter.at

KAMMEL

KIRCHDORFER
CONCRETE SOLUTIONS

WWW.KAMMEL.EU

Schwein, Huhn & Kuh

Landwirtschaftliche Mitteilungen 1. Juni 2021



AMA, NETZWERK KULINARIK/POV.AT, PIXABAY

INHALT

Schweinepest.	SEITE II
Sojakuchen.	SEITE II
Milchaustauscher.	SEITE IV
Abferkelbuchten.	SEITE V
Bio-Mastgeflügel.	SEITE VI
Kalb rosé.	SEITE VIII



Grillen wird wieder uriger

Am offenen Feuer zu grillen, ist geselliger und ist der neueste Grilltrend.

Geht es nach Fleischsommelier Georg Nickl, werden wir als Gäste auf Grillpartys künftig mehr zu schauen haben: „Grillen am offenen Feuer ist ein heißer Trend. Um eine Feuerplatte können die Leute zusammenstehen und immer sehen, was da gerade brutzelt.“ Eine Feuerplatte, das ist eine ringförmige Eisenplatte, die über einer Feuertonne montiert ist. In der Mitte züngeln die Flammen raus und rundherum landen Steaks, Koteletts, Hendl und Co. auf der Platte, die

nach außen hin kühler wird. Man hat also auch verschiedene Temperaturzonen. Ein weiterer Vorteil: „Die Leute grillen auch mehr Gemüse oder Käse. Dafür ist die Platte viel besser geeignet als ein Rost.“

Auch im Trend sind Schmorge-richte im Dutch Oven – ein Eisenkessel mit massivem Deckel. Auf den Deckel werden die heißen Kohlen verteilt. Darin lassen sich auch hervorragende Beilagen machen, so Nickl. Generell wird Grillen wieder uriger. Nickl: „Aufwendi-



Grillprofi Georg Nickl

DANNER

ges und zeitintensives Smoken und indirektes Grillen ist für Fans und Spezialisten, doch die meisten wollen es einfach und schnell.“ Dementsprechend liegen auch Fleischstücke wie Flat Iron Steak, Karreekrone oder Roadkill-Chicken im Trend – sie sind relativ unkompliziert zuzubereiten und machen gleich mehrere Personen satt. Grillprofi Georg Nickl verrät dazu einige seiner besten Rezepte im Innenteil.

Roman Musch

MEINUNG

ASP: Biosicherheit verbessern



Horst Jauschnegg
Leiter Tierzuchtabteilung Landeskammer

Mit großer Sorge beobachten wir die Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in den Nachbarstaaten Ungarn, Slowakei und Deutschland. Der nächstgelegene ASP-Fall bei Wildschweinen in Ungarn ist nur mehr 87 Kilometer von der österreichischen Staatsgrenze entfernt. Experten der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) gehen in ihren Modellrechnungen davon aus, dass die Seuche durch die Verbreitung über den Wildschweinebestand möglicherweise schon im Laufe des Jahres 2022 das österreichische Staatsgebiet erreicht. Die Frage lautet daher nicht, ob die ASP Österreich erreicht, sondern wann der erste ASP-Fall die österreichische Schweinewirtschaft erreicht und – wie die Erfahrungen aus Deutschland zeigen – in ihren Grundfesten erschüttern wird. Darüber hinaus besteht tagtäglich die Gefahr, dass die ASP durch den Menschen nach Österreich eingeschleppt wird (etwa durch Wegwerfen von aus dem Seuchengebiet mitgebrachten Wurstemeln oder durch Jagdaktivitäten im Seuchengebiet). Auf diesem Weg kann die ASP schlagartig große Distanzen überwinden, wie der ASP-Ausbruch in Belgien gezeigt hat. Es ist daher oberstes Gebot, die Biosicherheit auf unseren schweinehaltenden Betrieben massiv zu verbessern, um eine Einschleppung der ASP in unsere Hausschweinebestände zu verhindern. Das gilt für alle Haltungsformen – egal ob Stallhaltung oder Freilandhaltung – und für alle Betriebsgrößen. Schon ein einziger ASP-Fall würde enormen wirtschaftlichen Schaden in der heimischen Schweinewirtschaft anrichten und insbesondere den Asien-Export von Schweinefleisch und Nebenprodukten schlagartig zum Stillstand bringen. Klar ist jedenfalls, dass jene Betriebe, die die Biosicherheitsvorgaben gemäß Schweinegesundheits-Verordnung erfüllen, im Seuchenfall definitiv rascher wieder Schweine vermarkten können. Nutzen Sie daher unser Informations- und Beratungsangebot, evaluieren Sie die Situation auf Ihrem Betrieb und setzen Sie bei Bedarf umgehend Maßnahmen zur Verbesserung der Biosicherheit.

Fazit

- **Verarbeitungsqualität** sowie Nährstoffgehalt der Sojaprodukte sollen regelmäßig analytisch überprüft werden. NIRS-Messungen können zur Abschätzung der Verarbeitungsqualität sowie des Nährstoffgehaltes für die Rationskalkulationen hilfreich sein.
- **Sojakuchen** kann Sojaextraktionsschrot in der Ferkelaufzucht ohne Auswirkungen auf die Leistung völlig ersetzen.
- **Eine sehr feine** Vermahlung des Sojafuttermittels hat keine Leistungssteigerung im Versuch erzielt – es sinkt die Futteraufnahme bei zu feiner Vermahlung.
- **Der heimische Anbau** von Sojabohnen sowie deren gezielte Behandlung stellen eine wirksame Stellschraube in Bezug auf die Eiweißproblematik dar.



Biosicherheit ist jetzt

Die Afrikanische Schweinepest steht vor den Toren Österreichs. Bereits das Auftreten

Die aktuelle Entwicklung des Seuchengeschehens bei der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Europa geben zur Sorge Anlass, dass auch Österreich in naher Zukunft betroffen sein könnte. Der nächste dokumentierte Fall der Afrikanischen Schweinepest liegt 87 Kilometer von der Staatsgrenze entfernt in Ungarn. In der Realität bedeutet das, dass es jederzeit zu einem Ausbruch in Österreich kommen kann. Die häufigsten Infektionswege sind der Kontakt von virustragenden Wildschweinen zu Hausschweinen oder der Eintrag durch den Menschen. Beides lässt sich durch Biosicherheitsmaßnahmen verhindern.

Biosicherheit

Maßnahmen der Biosicherheit sind ein wichtiger Grundpfeiler in der Gesunderhaltung

von Schweinebeständen. Im Optimalfall kann durch die gesetzten Maßnahmen jede Einschleppung von Krankheitserregern verhindert werden. In der Realität geht es um die Minimierung und um das Freibleiben von Tierseuchen, die hohe wirtschaftliche Schäden anrichten.

Aufholbedarf

Die Schweinehygieneverordnung ist die gesetzliche Basis für die Biosicherheit in unseren Schweinebetrieben. In diesem Bereich gibt es durchaus noch Aufholbedarf. Besonders schwierig in der zersiedelten gewachsenen Struktur, in der unsere landwirtschaftlichen Betriebe liegen, ist die Trennung der unterschiedlichen Bereiche und das Einzäunen des Betriebsgeländes. Ebenso stellt die Kadaverlagerung und Schlachttierabholung mitunter Probleme dar. Hier sind kreative individuelle Lösungen gefragt, die nicht verallgemeinert werden können.

Wildschwein

Die Herausforderungen im Falle eines Afrikanischen Schweinepesteintrags sind vielfältig. Im Moment gehen viele davon aus, dass der Eintrag in den Wildschweinebestand erfolgt. Dann ist das oberste Ziel, die Hausschweinebestände frei zu halten. Wie wohl auch bereits ein Seuchenausbruch bei den Schwarzkitteln einen hohen wirtschaftlichen Schaden bedeutet.

Im Fall der Fälle

Was passiert bei einem Seuchennachweis bei Wildschweinen in Österreich? Als erstes werden sogenannte Sperrzonen errichtet, die zur Seuchenkontrolle und Bekämpfung dienen sollen. Exemplarisch werden hier einige Maßnahmen (Seuchengebiet II ASP beim Wildschwein) ange-



- führt. Sie stellen nur einen Teil eines großen Bündels dar.
- Die Betriebe müssen unmittelbar alle Vorgaben der Schweinehygieneverordnung erfüllen (auch wenn es noch eine Übergangszeit etwa für bauliche Maßnahmen gegeben hätte).
 - Tiertransporte dürfen nur noch 1:1 durchgeführt werden (keine Sammeltransporte).
 - Behördlich genehmigte Transportroute sowie behördlich genehmigter Biosicherheitsplan am Betrieb und Kontrolle der Tiere vor jedem Transport durch amtlichen Tierarzt.
 - Regelmäßige Biosicherheitskontrollen.
 - Regelmäßige Untersuchung von verendeten Schweinen auf das ASP-Virus.

Verantwortung aller

Neben all den Maßnahmen, die der Landwirt zu setzen hat, darf die Verantwortlichkeit der

Öffentlichkeit nicht vergessen werden. In Deutschland hat man lange über einen Zaunbau zum Nachbarland Polen hin diskutiert. Er sollte verhindern, dass Wildschweine die Krank-

Alle in der Bevölkerung können ihren Teil gegen die Ausbreitung beitragen.

Bettina Fasching, Tierärztin Landeskammer

heit einschleppen. Man sah über lange Zeit die ASP näherücken, bis es zu spät war. Nunmehr hat man den Zaunbau in Angriff genommen, leider zu spät. Daraus kann man seine Schlüsse ziehen. Zudem ist auch auf die Verantwortlichkeit von jedem Einzelnen hinzuweisen, bei der Entsorgung von Lebensmitteln in Mülltonnen auf Parkplätzen oder beim Wandern im

Heimischer Sojakuchen bewährt sich in der Ferk

Fütterungsversuche in der Ferkelaufzucht belegen, dass heimischer Sojakuchen klassischen Sojaextraktions

In Österreich werden aktuell rund 70.000 Hektar Sojabohne angebaut – eine Verdreifachung in den vergangenen 20 Jahren. Damit die Sojabohne in der Schweinefütterung unproblematisch einsetzbar ist, müssen die verdauungshemmenden Inhaltsstoffe durch die Toastung entfernt werden. Für eine bedarfsgerechte, ökonomische und ökologische Tierernährung ist die regelmäßige Analyse der Verarbeitungsqualität als auch der Nährstoffe wesentlich.

Forschungsprojekt

Gemeinsam mit dem Josephinum Research (Francisco Josephinum) und dem Institut für Tierernährung der Universität

für Bodenkultur (TTE, BOKU-Wien) wird im Rahmen eines Forschungsprojektes an der Erfassung relevanter Eigenschaften von Sojabohnen hinsichtlich der Auswirkung auf die Behandlung gearbeitet. Ziel ist es, die thermische Behandlung von heimischen Sojabohnen zu optimieren, um den bestmöglichen Futterwert zu garantieren.

Sojakuchen für Ferkel

Im Rahmen zweier Ferkelversuche wurde das Potenzial von behandeltem Sojakuchen im Vergleich zu Sojaextraktionsschrot an der Fachschule Hatzen Dorf getestet. Die Sojabohne wurde am Betrieb MH Agrarhandel GmbH mit unterschiedlicher Toastung (Behandlungstemperatur und Einwirkdauer)

aufbereitet. Die optimale Verarbeitungsvariante wurde ausgewählt, zu Kuchen gepresst und in den Ferkelaufzuchtationen (Tabelle) eingesetzt. Die Kontrollgruppe enthielt ausschließlich Sojaextraktionsschrot „44er“ (SES), während bei den Versuchsgruppen der SES-Anteil mit 50, 75 und 100 Prozent Sojakuchen ersetzt wurde.

Mahlgrad untersucht

Aufbauend auf den ersten Versuch wurde im zweiten Versuch Sojaextraktionsschrot „HP“ und Sojakuchen mit unterschiedlichem Vermahlungsgrad eingesetzt, um zu prüfen, ob sich dadurch ein Unterschied in der Leistung der Ferkel ergibt. Zusätzlich verzichtete man in diesem Versuch auf den Einsatz von

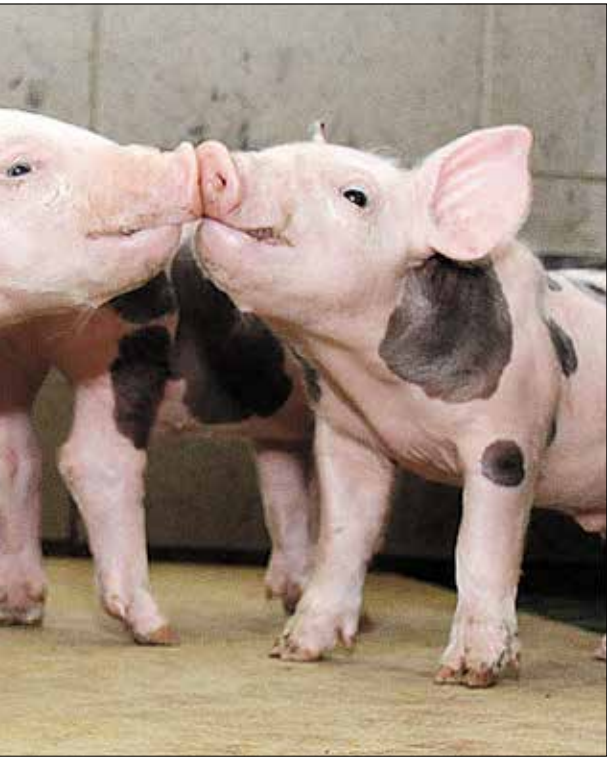
Kartoffeleiweiß (Rationen in der Tabelle). In beiden Fütterungsversuchen wurden jeweils 48 Ferkel zu je sechs Tieren in acht Boxen aufgestellt. In den ersten beiden Wochen nach dem Absetzen erhielten alle Ferkel ein einheitliches Ferkelabsetzfutter. Danach wurden die Versuchsfütterationen für den Zeitraum von sechs Wochen angeboten.

Ergebnisse

Die Ergebnisse zeigen, dass sowohl die Tageszunahmen als auch die Futteraufnahme und die Futterverwertung zwischen den Versuchsgruppen über den gesamten Versuchszeitraum nahezu ident sind. Auch der vollständige Austausch von Sojaextraktionsschrot mit optimal aufbereitetem Sojakuchen zeigte

oberstes Gebot

unter Wildschweinen hätte wirtschaftliche Folgen.



Im Optimalfall kann durch die gesetzten Biosicherheits-Maßnahmen jede Einschleppung von Krankheitserregern verhindert werden. In der Realität geht es um die Minimierung und um das Freibleiben von Tierseuchen, die hohe wirtschaftliche Schäden anrichten.

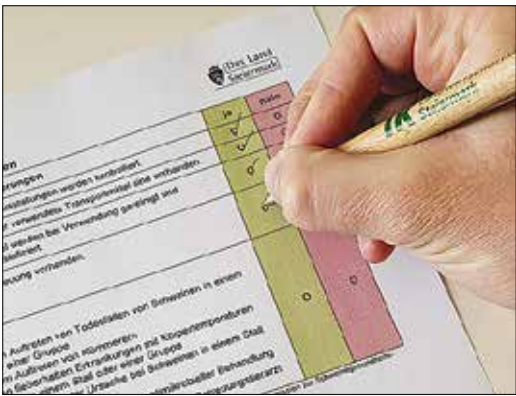
KLAPER

Alle können etwas beitragen

- **Kein Mitnehmen** von Fleisch, Wurst oder Speck aus den betroffenen Nachbarländern (insbesondere Hausschlachtungen).
- **Kein Verfüttern** von Lebensmittelresten.
- **Wildschweinfleisch** von Jagden im Ausland nicht mitnehmen.
- **Mit Jagdbekleidung** nie den Stall betreten.
- **Fleisch-** und Wurstreste nur in verschleißbaren wildschweisicheren Müllbehältern entsorgen.
- **Kontakt** zu Haus- und Wildschweinen vermeiden, soweit möglich.
- **Kein Kontakt** zwischen Hunden (insbesondere Jagdhunden) und Hausschweinen.
- **Aufklärung und Information** von Erntearbeitern und Saisonkräften aus dem Ausland (mitgebrachte Lebensmittel).



SELBST-CHECK



Selbst-Check-Listen auf stmk.lko.at/tiere. MUSCH

Biosicherheit selbst kontrollieren

Die Schweinegesundheitskommission empfiehlt allen Schweinehaltern, unabhängig von Betriebsorganisation und Betriebsgröße, alle Maßnahmen der Schweinegesundheitsverordnung schnellstmöglich umzusetzen. Es wird dringend empfohlen, anhand der aktuell gültigen Biosicherheits-Checklisten einen Selbst-Check am eigenen Betrieb durchzuführen und Risikopunkte bestmöglich zu bereinigen. Die Checklisten, welche auch von der Landesveterinärbehörde Steiermark im Kontrollfall verwendet werden, können unter www.stmk.lko.at/tiere heruntergeladen werden. Das gesamte Handbuch zur Umsetzung und Kontrolle der Biosicherheitsmaßnahmen bei der Haltung von Schweinen in Österreich ist Anfang Jänner 2021 veröffentlicht worden. Das gesamte Handbuch kann unter www.verbrauchergesundheits.gv.at/tiere/publikationen heruntergeladen werden.

Wichtige Punkte für Schweinehalter



- **Kontakt** zwischen Haus- und Wildschweinen verhindern.
- **Doppelte Umzäunung** bzw. geschlossene Wand, wenn Schweine einen Zugang ins Freie haben.
- **Umzäunung** von Festmistplätzen und des Futter- und Einstreulagers.
- **Genehmigung** von Freilandhaltungen durch die Bezirksverwaltungsbehörde.
- **Kein Verfüttern** von Speiseabfällen an Schweine. Das Virus kann in Fleischprodukten längere Zeit überdauern.



- **Stallnaher Umkleideraum** mit Handwaschbecken und Stiefelwaschmöglichkeit.
- **Trennung** von Straßen- und Stallbekleidung.
- **Zutritt** von betriebsfremden Personen vermeiden bzw. nur mit entsprechender Schutzbekleidung.
- **Vor dem Betreten** immer die Bekleidung wechseln.
- **Aufzeichnung** und Dokumentation der biologischen Leistungen (Belegedatum, Belegeber, Umrauscher, Aborte, lebend und tot geborene Ferkel



- etc.). Kommt es zu Auffälligkeiten, umgehend Kontakt mit dem Betreuungstierarzt aufnehmen!
- **Errichtung** geeigneter Verloaderampen, um das zügige Be- und Entladen zu ermöglichen und das Zurücklaufen von Schweinen zu verhindern.
- **Reinigung** und gegebenenfalls Desinfektion von eigenen Transportfahrzeugen nach dem Transport.
- **Konsequente** Schädnerbekämpfung.
- **Errichtung** von geeigneten Kadaverlagerplätzen.

Zusammensetzung der Versuchsfuttermischungen

Rationszusammensetzung	Versuch 1				Versuch 2	
	100% Extraktions-schrot	50% Soja-kuchen	75% Soja-kuchen	100% Soja-kuchen	100% Extraktions-schrot	100% Soja-kuchen
Körnermais %	46,0	46,4	46,0	46,4	45,0	45,0
Gerste %	24,7	25,0	25,9	26,0	26,2	28,2
Sojabohnenschale %	5,1	5,3	5,3	5,4	5,5	5,1
Sojaextraktionsschrot (48% Protein) %	-	-	-	-	17,5	-
Sojaextraktionsschrot (44% Protein) %	16,3	7,9	3,9	-	-	-
Sojakuchen %	-	7,9	11,5	15,1	-	17,0
Kartoffeleiweiß %	2,5	2,5	2,5	2,5	-	-
Futtersäurezusatz %	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Sojaöl %	1,0	0,5	0,3	-	1,2	0,0
*Premix (Mineralstoffmischung) %	4,2	4,3	4,4	4,4	4,4	4,5
Trockenmasse, %	88,95	89,54	89,85	90,11	88,17	89,31
Rohprotein, %	17,13	17,31	17,37	17,43	16,05	16,32
Lysin, %	1,260	1,271	1,279	1,278	1,180	1,190
ME-Schwein, MJ/kg	13,19	13,28	13,33	13,36	13,06	13,22
MJ ME : Lysin	0,955	0,957	0,959	0,957	0,904	0,900

* Garant Porkovit F Mais, Rohnährstoffe kalkuliert. Quelle: Puntigam, Slama, Trimmel, Wetscherek, Telser, Schmied

elaufzucht

schrot problemlos zur Gänze ersetzen kann.

keine Beeinträchtigung bezüglich der Leistungen. Diese Ergebnisse konnten größtenteils durch den zweiten Versuch bestätigt werden. Zudem konnte gezeigt werden, dass auch eine sehr feine Vermahlung des Sojafuttermittels, unabhängig von Sojaschrot oder Sojakuchen, keinen Effekt auf die täglichen Zunahmen wie auch die Futterverwertung ausübt. Im Gegenteil, durch den höheren Feinanteil in der Versuchsgruppe mit feinem Sojaschrot ging die Futteraufnahme zurück.

Reinhard Puntigam, Julia Slama, Trimmel Matthias, Wolfgang Wetscherek, Telser Herbert, Rudolf Schmied
Details zu den Versuchen auf www.stmk.lko.at/tiere



Webinare zum Thema Biosicherheit

Afrikanische Schweinepest – Wie schütze ich meinen Betrieb. Online via Zoom.
■ **23. und 29. Juni** jeweils um 19 Uhr. Dauer: maximal 2,5 Stunden.
■ **Referenten.** Horst Jauschnegg, Landwirtschaftskammer; Peter Wagner, Land Steiermark; Geschäftsführung Styriabrid; Bettina Fasching, Landwirtschaftskammer.
■ **1 TGD-Weiterbildungsstunde** wird gutgeschrieben.
■ **Anmeldung:** Alle SBS-Mitglieder und Styriabrid-Mitgliedsbetriebe bekommen automatisch den Einstiegs-Link einige Tage vor der Veranstaltung per Mail übermittelt.
■ **Alle anderen Betriebe** können sich unter sbs-gleisdorf@lk-stmk.at oder 03112/7737 anmelden.



KURZMITTEILUNGEN

Exportstopp für Argentinisches Rind

Argentinien erließ am 20. Mai ein Exportverbot für Rindfleisch, das vorerst 30 Tage gelten soll. Das Verbot sei notwendig, um den deutlichen Anstieg der Preise für Lebensmittel zu bremsen, so Präsident Alberto Fernández. Die Rinderproduzenten des Landes kritisieren das Exportverbot, die Fleischindustrie kündigte an, sie werde aus Protest eine Woche lang kein Rind- und Kalbfleisch mehr verkaufen. Die an der Terminbörse CME gehandelten Futures für Lebendrinder haben auf die Ankündigung des Exportverbots bereits mit einem Kursanstieg reagiert.

Direktvermarktung von Milch gestiegen

Insgesamt wurden 33,77 Millionen Kilo Rohmilch für direkt vermarktete Produkte eingesetzt, um drei Prozent mehr als im Jahr davor, obwohl in Tourismusregionen die Direktvermarktung aufgrund der Schließungen der Gastronomie deutlich zurückging. Innerhalb der direkt vermarkteten Milchprodukte setzte sich Trinkmilch auch im Jahr 2020 wieder mit über 14,5 Millionen Kilo an die Spitze. Dahinter folgten Käse und Topfen mit einem Rohmilcheinsatz von fast 13 Millionen Kilo. Für die Herstellung von Butter wurden rund 2,4 Millionen Kilo eingesetzt und für sonstige Milchprodukte zirka 3,8 Millionen Kilo Rohmilch. Diese Daten beziehen sich auf die eingegangenen Informationen der meldepflichtigen Betriebe, welche im Jahr 2020 mindestens 25.000 kg Rohmilch vermarktet haben. Die an die AMA zu übermittelnde Meldung war in die eingesetzte Milchmenge und die daraus hergestellten Produkte untergliedert.

Mahlzeit



Flat Iron Steak mit Chimichurri:

1 Bund glatte Petersilie | 2 Knoblauchzehen | 1 kleine rote Zwiebel | 1 Limette | hochwertiges Olivenöl | ½ TL Chiliflocken, getrocknet | ½ TL schwarzer Pfeffer, ganze Körner | 1 TL grobes Salz | 1 TL Oregano, getrocknet | 1 TL Thymian, getrocknet | 1 Flat Iron Steak, auch bekannt als Schulterscherzel | Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1 Drei Tage vor dem Grillen das Chimichurri zubereiten. Petersilie, Zwiebel und Knoblauch werden fein gehackt und mit den anderen Zutaten in einen Mörser gegeben. Dazu kommt der Saft der Limette und Olivenöl, sodass sich eine dickflüssige Emulsion ergibt. Mit dem Mörser werden alle Zutaten zerstoßen und zu einer Paste zermahlen. Das Chimichurri sollte die Konsistenz eines Pestos haben. Wer es lieber dünnflüssiger mag, gibt noch etwas Olivenöl hinzu. Die Soße lässt sich in einem verschlossenen Glas mehrere Wochen im Kühlschrank lagern.

2 Das Fleisch mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen.

3 Das Steak bei hoher Hitze am Grill von beiden Seiten drei Minuten grillen. Danach etwa zehn Minuten in der indirekten Zone des Grills oder zugedeckt auf einem Brett zur gewünschten Garstufe ziehen lassen.

4 In Scheiben tranchieren, salzen und mit Chimichurri genießen!



Wieviel Spitzengenetik in der Spermatube steckt

Damit ein Jungeber auf PIG Austria Besamungsstationen eingestellt wird, muss er vorab einige Prüfungen bestehen.

Die erste Prüfung passiert bei der Selektion mit durchschnittlich 200 Tagen durch geschulte Zucht-MitarbeiterInnen. Dabei wird eine Dreipunkt-Rückenspeckdickemessung durchgeführt, das Tier gewogen, die Anzahl der Zitzen gezählt, das Exterieur beurteilt und die Zuchtwerte sowie der Grad der Inzucht kontrolliert. Sind alle Selektionskriterien erfüllt, wird das Tier erst ins Herdebuch aufgenommen. Parallel dazu werden umfassende Daten auf den Feldbetrieben und der österreichischen Schweineprüfanstalt erhoben. Die starke Verknüpfung der einzelnen Produktionsstufen (Zucht-, Vermehrung-, Ferkelproduktion-Mast sowie Schlachthof und Feldanomalienprüfung) bietet eine hervorragende Datenbasis, auf deren Zuchtwerte geschätzt werden können. Je mehr Information über ein Tier vorliegt, desto sicherer sind die geschätzten Zuchtwerte.

Geprüfte Verwandtschaft

Dieser Informationsgehalt ist auch für die zweite Prüfung, der Eberauswahl für die Besamungsstation, wichtig. Um das genetische Leistungspotenzial zu gewährleisten, werden nur mehr Jungeber, die aus einer gut geprüften Verwandtschaft stammen und auch vom Zuchtwert interessant sind, angekauft. Neue Linien aus internationalen Partnerschaften, die dem österreichischen Zuchtziel entsprechen, werden gezielt vereint, um weiterhin auch für genetische Breite zu sorgen. Alle zwei Monate werden neue Eber nachgestellt, um somit



Sperma-Abfüllmaschine im Labor in Gleisdorf (o.). Schlachtleistungsprüfung – Vermessen der Karreefläche (l.).

den Zuchtfortschritt rasch zu den KundenInnen zu bringen. Wurde ein Eber ausgewählt, muss dieser vor Einstellung in die Quarantäne die dritte Prüfung bestehen und einen hohen Gesundheitsstatus vorweisen. Dieser wird ein Eberleben lang streng überprüft. Ist der Eber in der KB-Station eingestallt, erfolgt nach erfolgreicher Erstprüfung bei jedem Sprung eine immer wiederkehrende Prüfung der Spermaqualität.

Computergestützt

Seit Juli 2020 hat auch die Besamungsstation Gleisdorf auf modernste Labortechnik umgerüstet, um eine standardisierte und verlässliche Spermaqualität zu garantieren. Jedes Ejakulat wird individuell mittels computergestützter Spermanalyse (CASA) aufbereitet. Mit dem AndroVision-System des deutschen Herstellers Minitube, ist es mittels bildgebendem Verfahren möglich, neben den klassischen Parametern, wie äußere Gestalt der Spermien oder deren Beweglichkeit, auch deren Funktionalität zu analysieren. Die Analysewerte des Spermias werden automatisch berechnet und sind somit genauer.

Genetisch analysiert

Zurzeit analysiert PIG Austria genetische Verankerungen der Spermaqualitätsmerkmale, um auch hier züchterische Optimierung umsetzen zu können. Durch die enge Zusammenarbeit zwischen ZüchterInnen, Abläufen im Zuchtprogramm, Forschung und Entwicklung, Gesundheitsmonitoring sowie präzise Labortechnik, garantieren wir für hohe Qualitätsstandards und verlässliche Spitzengenetik in jeder Tube.

Dr. Christina Pfeiffer
Zuchtleitung PIG Austria

Pietrain Eber

**HIGH
PERFORMER**

High Performer sind geprüfte Pietrain Eber mit einem Gesamtzuchtwert > 115 bis 125

**BEST
PERFORMER**

Best Performer sind geprüfte Pietrain Eber mit einem Gesamtzuchtwert von > 125

Rindermast: Milchaustauscher richtig einsetzen

Milchaustauscher sind wesentlicher Erfolgsfaktor bei der Mast ab leichtem Kalb. Hier kann viel richtig, aber auch

Die Auswertungen des Arbeitskreises Rindfleischproduktion zeigen eindeutig, dass in der Rindermast bei richtigem Management die Mast ab leichtem Kalb (unter 100 Kilo Lebendgewicht) pro Mastplatz am wirtschaftlichsten ist. Ein wesentlicher Teil für den Erfolg steckt im Einstall- sowie Aufzuchtmanagement und hier besonders in der Versorgung mit Milchaustauscher (MAT). Das Kalb kommt mit vier bis sechs Wochen auf den Mastbetrieb. In dieser kritischen Phase der Vormast sollte man nichts dem Zufall überlassen. Die Versorgung mit bestem Futter wirkt eventuellen Erkrankungen und dadurch einem Leistungsabfall sehr entgegen. Die Qualität und Quantität des Milchaustau-

schers spielt hier eine entscheidende Rolle. Milchaustauscher ist nicht gleich Milchaustauscher. Empfehlenswert ist ein Magermilchanteil über 40, besser 50 Prozent. Die jungen Mastkälber können die pflanzlichen Eiweiße im Milchaustauscher

noch nicht zur Gänze im Verdauungstrakt aufschließen und benötigen daher tierische Eiweiße. Milchaustauscher mit weniger als 30 Prozent Magermilchanteil sind in der Tränkephase nicht empfehlenswert. Die Konzentration sollte 150 Gramm

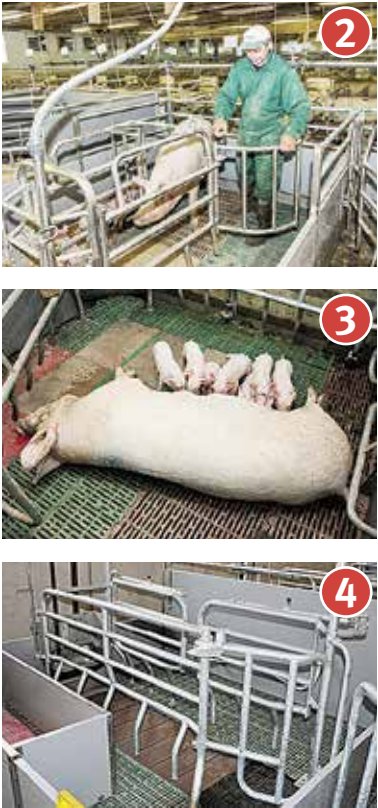
Milchaustauscher pro Liter Tränke (= 175 Gramm MAT + 1 Liter Wasser) haben, da damit die ähnliche Menge an Nährstoffen wie in der Vollmilch vorhanden ist. In der Abtränkphase kann die Konzentration bis zum Ende hin in gleichen Schritten auf 120 Gramm pro Liter abgesenkt werden.

Tränkeplan

Um eine ausreichende Versorgung in der Menge zu haben, empfiehlt es sich, einen Tränkeplan zu erstellen. Nach der Erstversorgung mit Elektrolyt am Einstalltag sollte bis zur sechsten Lebenswoche eine Menge von acht Liter Milchaustauscher pro Tag (auf mehrere Gaben aufgeteilt) gegeben werden. Drei Liter pro Gabe sollten hier-



Klimatisierter Quarantänestall mit Tränkeautomat und Kälber-TMR. NARNHOFER



- 1 Die Knickbucht funktioniert mit Teleskopfunktion.
- 2 Bei der Flügelbucht wird der hintere Teil des Ferkelschutzkorbes aufgeklappt.
- 3 Bei der Trapezbucht ist der Abferkelstand schräg angeordnet.
- 4 Sehr verbreitet sind Buchten, bei denen eine Seitenwand des Ferkelschutzkorbes zweiteilig aufgeklappt werden kann.

Abferkeln mit Bewegung

Wer neue Abferkelbuchten einbaut, sollte auf die Tierschutzkennzeichnung achten.

Die gesetzliche Übergangsfrist bis 2033 ist zwar noch etwas entfernt, jedoch betrifft es mittlerweile jede Neuplanung und auch bei Umbauten muss man sich ein Konzept für die Zukunft zurechtlegen. In den neuen Abferkelbuchten müssen sich Sauen frei bewegen können und dürfen nur während der kritischen Lebensphase der Saugferkel in einem an die Körpergröße der Sauen in Länge und Breite anpassbaren Abferkelstand fixiert werden. Die rechtlichen Mindestanforderungen der Größe für Abferkelbuchten ab 2033 liegen bei mindestens 5,5 Quadratmetern und davon geschlossene Bodenfläche von mindestens einem Drittel mit 1,83 Quadratmetern.

Für die Planung sollte überlegt werden, was ist mir bei einer neuen Abferkelbucht wichtig? Übersicht, Ausrichtung und das Öffnen des Ferkelschutzkorbes, Lage und Größe des Ferkelnestes, Erreichbarkeit vom Trog, das Ferkelfangen etc. Zu einer übersichtlichen Einzelbucht für die Kontrolle von Sau und Ferkel ist es wichtig, wo möglich, hohe Wände zu vermeiden, um dadurch eine bessere Übersicht über mehrere Buchten zu gewährleisten.

Bei der Planung einer neuen Abferkelbucht muss man Prioritäten setzen.

Josef Macher, SBS Schweineberatung

Bei einem gut geplanten System können dadurch auch die Kosten für die Einrichtung im Rahmen gehalten werden.

Zertifizierte Systeme

Werden neuartige Haltungssysteme verbaut, ist zur Erhöhung der Rechtssicherheit für den Tierhalter, ein Haltungssystem mit einer Tierschutzkennzeichnung der Fachstelle für tiergerechte Tierhaltung und Tierschutz zu bevorzugen. Zertifizierte Stallsysteme und Produkte sind auf der Homepage www.tierschutzkonform.at ersichtlich. Die Pro-Sau Buchten, Flügel-, Knick- und Trapezbuchten sowie einige namhafte Firmen besitzen auch dieses Zertifikat und es sollte auch für einen Abschluss der Einrichtung dabei sein. Buchten mit Erfahrungswerten und Testläufen, wie es beim Projekt Pro-Sau gemacht wurde, sind auf Herz und Nieren getestet und wurden auch in der Testphase mehrmals verbessert. Somit sollten die groben Kinderkrankheiten beseitigt sein und der Bauer nicht das Versuchskaninchen. Es gibt bereits einige gut funktionierende Systeme am Markt, die Entscheidung liegt immer bei jenen, die in den nächsten Jahren damit arbeiten müssen.

Josef Macher

Standausrichtung

Die Ausrichtung hat sich auch bei den neuen Buchten nicht wirklich geändert und deshalb ergeben sich nach wie vor unterschiedliche Meinungen sowie auch Vor- und Nachteile. Bei einem Umbau sind zwangsläufig Kompromisse nötig.

■ **Erreichbarkeit.** Bei der Ausrichtung der Abferkelbuchten sind zwei wichtige Punkte zu beachten: Ein gut erreichbares Ferkelnest sowie ein gut erreichbarer Trog. Beides sollte, wenn möglich, ohne in die Bucht zu steigen zugänglich sein. Auf die tägliche Kontrolle auf Futterreste und auch das Ein- und Nachstellen der Futtermenge je nach Fütterungssystem darf nicht vergessen werden.

■ **Querbucht.** Hat man nicht die Möglichkeit, eine Längsbucht (Bucht längs zum Bediengang) oder einen Futter- und Kontrollgang zu machen, gibt es nur die Möglichkeit mit einem Gang, wobei der Kopf zur Wand oder zum Gang ausgerichtet werden kann und nur Trog oder Geburtenkontrolle möglich ist, ohne in die Bucht zu steigen. Aus hygienischer Sicht ist das nicht zu empfehlen.

Ferkelnest

■ **Am Betriebsgang.** Für die Betreuung der Saugferkel sowie für die Tierkontrolle ist es von Vorteil, das Ferkelnest am Betriebsgang anzuordnen. Jedoch immer mit genügend Abstand zur Zuchtsau, da diese es gerne kühler hat und die Heizplatte das Gegenteil bewirkt.

■ **Fläche.** Durch größere Wurfszahlen ist auf ein angepasstes Ferkelnest zu achten. Die Mindestgröße von 0,7 Quadratmetern ist dadurch meist nicht mehr ausreichend und sollte dementsprechend erhöht werden.

■ **Abdeckung.** Da sich Sauen

■ **Längsbucht.** Die Variante der Längsbuchten wird sehr gerne verbaut. Bei dieser Ausrichtung ist es möglich, mit einem Kontrollgang den Schambereich der Sau (Geburtenkontrolle), das Ferkelnest und auch den Trog zu kontrollieren. Der kostenintensive zweite Gang kann entfallen.

■ **Ferkelschutzkorb.** Die Ausrichtung des Ferkelschutzkorbes schräg in der Bucht hat den Vorteil, dass der Bewegungsbereich der Sau sehr gut genutzt werden kann (beispielsweise Trapezbucht). Die Bodengestaltung ist schwieriger und die Ausführung des geschlossenen Bereiches im Standbereich muss sehr gut überlegt werden. Die Variante mit vollflächigen Betonspalten ist von der Standicherheit das bessere System, hat sich jedoch nicht bewährt und ist nur bedingt zu empfehlen. Stärkere Verschmutzung aufgrund eines schlechten Durchtrittes sowie Nachteile bei der Geburt sowie das schlechte zu reinigende Material sind für diesen Bereich nicht optimal. Eine Kombination verschiedener Materialien hat sich in der Praxis sehr gut bewährt.

ACTIVE WELFARE
BEWEGUNGSABFERKELBUCH
BEHEIZBARES FERKELNEST MIT
ABSPERRBARER FERKELNESTFIXIERUNG!

DIE
ABFERKEL-
BUCHT SORGT
FÜR VIEL MEHR
PLATZ

A-4441 Behamberg
T: +43 7252 / 73853
office@braeuer.cc
www.braeuer.cc

Braeuer
STALLTECHNIK

NIEDERL GmbH STALLTECHNIK in Perfektion
Ebersdorf 5 | 8342 Gnas | 03151/2263 | stalltechnikshop.at

✓ Lüftungssysteme ✓ Fütterungstechnik
✓ Aufstallungen ✓ Silotechnik

Innovation für Stall & Tier → **niederl**

ÖKL-Merkblatt zu Abferkelbuchten

Das neu aufgelegte Merkblatt geht auf 36 Seiten mit Skizzen, Fotos und Tabellen vor allem auf sieben Bewegungsbuchten ein. Zudem werden auch Abferkelbuchten mit einem höheren Flächenbedarf und ohne Abferkelstand („Freie Abferkelbuchten“ im Dreiflächen- oder im Zweiflächenprinzip) beschrieben.

Es ist zum Preis von 10 Euro erhältlich beim Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL): 01/505 18 91, office@oekl.at und im Webshop auf oekl.at/webshop

Mahlzeit

Karreekrone von der Holzplanke:

Benötigtes Zubehör: Holzplanke oder Grillschale mit Rost, Grillthermometer

Zutaten: 2 kg Karree vom Schwein mit Knochen und Schwarte (French Rack) | Salz & Pfeffer | Rosmarin | Thymian

Zubereitung:

- 1 **Das Fleisch** mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill in der Zwischenzeit schon mal auf 180 Grad indirekte Hitze einregeln.
- 2 **Die Schwarte** der Karreekrone mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Karree großzügig würzen und auf das Holzbrett bzw. den Rost der Grillschale mit den Kräutern setzen.
- 3 **Bei 180 Grad** indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad grillen. Die Temperatur mit einem Thermometer überwachen, dazu einen Fühler in die dickste Stelle vom Fleisch schieben. Die Garzeit beträgt ungefähr 90 Minuten. Zum Schluss die Schwarte zum Aufknuspern direkt grillen. Das Karree vor dem Aufschneiden etwa fünf Minuten ruhen lassen.



Mahlzeit

Roadkill Chicken mit Smashed Potatoes

Benötigtes Zubehör: Grillschale mit Rost, Grillthermometer
Zutaten: 1 ganzes Brathendl ca. 1,5 kg | BBQ Rub nach Wahl oder Brathendlgewürz | 1 kg kleine Erdäpfel (am besten Heurige) mit Schale | Salz und Pfeffer | Olivenöl

Zubereitung:

- 1 Erdäpfel** 15 Minuten in Salzwasser vorkochen.
- 2 Das ausgenommene Hendl** wird mit der Brust nach unten auf die Arbeitsfläche gelegt. Jetzt ist das Rückgrat auf der Oberseite und kann mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer herausgeschnitten werden. Dazu einfach links und rechts entlang des Rückgrats durchschneiden. Das Stück kann man für eine Hendlsuppe aufheben.
- 3 Das Hähnchen** wenden. Mit einem beherrzten Druck von oben wird es flach gedrückt. Ein leises Knacken zeigt an, dass das Brustbein nachgibt.
- 4 Den Grill** für das indirekte Grillen vorbereiten und auf etwa 180 Grad aufheizen.
- 5 Das Hendl** auf beiden Seiten zuerst dünn mit Öl einreiben (das Öl ist der „Klebstoff“ für den Rub) und dann ordentlich mit dem Rub oder Brathendlgewürz bestreuen.
- 6 Die vorgekochten** Erdäpfel nun in die Grillschale geben. Die Form sollte später noch unter einen Rost auf den Grill passen, auf dem das Hendl dann gart. Die Erdäpfel mit einer Gabel leicht andrücken, sodass sie nur aufplatzen. Mit etwas Öl benetzen und den Gewürzen bestreuen.
- 7 Die Grillschale** mit den Erdäpfeln auf den Grill stellen und einen Grillrost darüber platzieren. Auf diesen Grillrost kommt nun das Hendl mit der Brustseite nach oben. Zur Überwachung der Temperatur wird ein Grillthermometer in der Keule platziert.
- 8 Deckel** des Grills schließen und das Hendl 70 bis 85 Minuten garen. In dieser Zeit tropft der Bratensaft auf die Erdäpfel, was später zu einem unglaublich guten Geschmack führt.
- 9 Nachdem** eine Kerntemperatur von etwa 85 Grad erreicht ist, ist das Roadkill Chicken fertig und kann serviert werden.



www.profi-grill.at

Holzkohlegrills aus Edelstahl. Vom Familiengrill bis zum Gastro-/Catering. Spießgrillen, Steckerlfisch, Holzofenpizza, American BBQ uvm.

MADE IN AUSTRIA

PG 600 adventure

10 JAHRE GARANTIE

Profi-Grill made in Austria

Ein Edelstahlgrill der Marke „Profi-Grill“ vereint Funktionalität und Qualität wie kein anderer Grill! Die Grillauswahl genügt den höchsten Ansprüchen. Jeder Grill kann als Feuerstelle, Tischgrill und Standgrill verwendet werden. Auch Edelstahlgrills mit Grillrost aus elektropoliertem Edelstahl für Profis gehören zum Sortiment. Die Profi-Grill-Feuerschale ist in drei Größen für jede Gartengröße die richtige Wahl. Die verschiedenen Aufsätze garantieren maximale Möglichkeiten.



Bio-Geflügel im Handel gut abgedeckt

Wir sprachen mit Dieter Lugitsch, Geschäftsführer der Firma Lugitsch in Gniebing.

Die Bio-Masthühnerhaltung hat in den vergangenen Jahren einen deutlichen Aufschwung erlebt. Wie entwickelt sich dieses Segment heute?

DIETER LUGITSCH: Durch die Corona Pandemie hat das Thema noch einmal starken Schwung erhalten. Gleichzeitig ist auch das Bedürfnis nach qualitativ hochwertigen und regionalen Lebensmitteln gestiegen. Ein Trend zu bewussterem Konsum wurde angestoßen, man will heraus aus der Anonymität und wieder einen Bezug zur Nahrung bekommen. Dieser Schwung hat sich nun wieder ein wenig abgeflacht. Jedoch wird der eingeschlagene Weg, sich mehr mit dem Thema Lebensmittel und auch Bio zu beschäftigen, auch in Zukunft eine große Rolle spielen.



Dieter Lugitsch sieht in der Gastronomie noch Wachstumspotenzial.

tels, ist noch nicht in den Köpfen der Verbraucherinnen und Verbraucher gelandet.

Welche Bedeutung haben Bio-Initiativen und Bio-Eigenmarken der Handelsketten. Wo liegt ihr größter Absatzmarkt?

LUGITSCH: Mit den Bio-Initiativen und den Bio-Eigenmarken wird das Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten nach biologischen, regionalen und nachhaltigen Produkten gut abgedeckt. Die Produktpalette des Handels wurde im Biobereich massiv ausgeweitet, das betrifft auch das Geflügelfleisch.

Mit der Öffnung der Gastronomie wird sich dieser Anteil wieder etwas ausweiten, aber momentan liegt der Hauptabsatz eindeutig im klassischen Lebensmittel Einzelhandel, im Discount und im guten Fachhandel.

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigt. Welches Potenzial hat Bio-Mastgeflügel?

LUGITSCH: Bio-Geflügel hat im Lebensmitteleinzelhandel und Discount sicherlich noch Entwicklungsmöglichkeiten, ist aber bereits gut abgedeckt.

Großes Potenzial liegt noch im Bereich der Gastronomie, die ebenfalls die Konsumentenwünsche in diese Richtung erfüllen möchte. Hier ist es aber eine Preisfrage. Da die Gastronomie immer mit Prozentaufschlägen rechnet, wird die fertige Speise relativ hochpreisig sein. Hier müsste der Gastronom ebenfalls das Prinzip „from nose to tail“ verfolgen, um zu einer vernünftigen Kalkulation für sich und seine Kundschaft zu kommen.

Interview: Wolfgang Kober



Biomastgeflügel Überholspur

Ob Pute, Hendl oder Gans, Geflügel in Bio-Qualität zu erzeugen, ist eine sehr herausfordernde Aufgabe.

Vor allem im Bereich der Fütterung, aber auch bei Haltung und Management, stellt die Bio-geflügelhaltung höhere Anforderungen und daher sind auch die Kosten höher als in der konventionellen Produktion. Aber längst ist die Mastgeflügelhaltung kein Nischenmarkt mehr, sondern hat sich zu einem wesentlichen Segment des biologischen Landbaues entwickelt. Vor allem die Biomasthühnerhaltung hat einen noch nie dagewesenen Aufschwung erlebt. Die Konsumenten-Nachfrage nach Biogeflügelprodukten ist ungebrochen.

Stark gewachsen

Blieb die Biopute seit jeher ein Nischenprodukt, ist die Masthühnerhaltung in den vergangenen zehn Jahren regelrecht ex-

plodiert. Der Boom der Biohühnermast begann durch die verstärkte Aufnahme von Biogeflügelprodukten in die Sortimente des Lebensmitteleinzelhandels. Auch im benachbarten Ausland wurde österreichisches Biogeflügel immer beliebter, sodass heute auch große Mengen in diese Märkte fließen. Der Absatz stieg und die Produktion wurde stark ausgeweitet – allein in der Steiermark in elf Jahren fast auf das Zehnfache.

Druck auf Rentabilität

Die Biohühnermast hat sich damit für viele Betriebe zu einem wichtigen Betriebszweig entwickelt. Dieser Trend hält weiter an, allerdings drücken heute die stark steigenden Investitionskosten massiv auf Wirtschaftlichkeit. Trotzdem könnte die Biomastgeflügelhaltung für manche Betriebe eine Alternative darstellen. Wer schreibt, der bleibt – das gilt auch für die Biogeflügelhaltung. Genaue Auf-

ANZEIGE

Bessere Gesundheit

Innovative Fütterungskonzepte für Geflügel

Durch Weiterentwicklung und Optimierung des Futters konnten im Bereich der Geflügelmast Ressourcen eingespart und gleichzeitig Emissionen deutlich reduziert werden. Allein in den vergangenen fünf Jahren erreichte Lugitsch mit seinen innovativen Fütterungskonzepten eine relative Reduktion von 8 Prozent Rohprotein und 24 Prozent Phosphor im Futter. Die so optimierte Fütterung kann eine emissionsreduzierte Mastgeflügelhaltung gewährleisten, da über Luft und Stallexkremamente weniger Stickstoff und Phosphor in die Umwelt gelangen. Durch diese und weitere Maßnahmen trägt Lugitsch gemeinsam mit seinen landwirtschaft-

lichen Partnern aktiv zum Schutz von Umwelt und Klima bei. In den unternehmenseigenen Geflügelzucht Raabtal Forschungsstallungen wurden im letzten Jahrzehnt im Bereich der Geflügelmast erfolgreich zahlreiche Versuche zur Emissionsreduktion, Tierwohlverbesserung und Leistungssteigerung durchgeführt. Das daraus resultierende „Lugitsch-Zusatzstoff-Paket“ zur Proteinreduktion und Ressourcenschonung beinhaltet Probiotika, phytogene Substanzen und Enzymkomplexe der neuesten Generation. Diese Additive tragen sehr zur Stabilisierung der Darmflora beim Mastgeflügel bei.



Daniel Lafer, Produktmanager bei der Firma Lugitsch

www.h.lugitsch.at

www.cornvit.at

CORNVIT®

Tierisch gute Futtermittel.

CornVit. Futtermittel für Geflügel. Jetzt informieren und bestellen!

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

Ein Markenprodukt der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.m.bH | 8330 Feldbach

LUGITSCH FARM FEED FOOD

LUGITSCH FARM FEED FOOD

Junghennen stark drauf

Henriette steht für ein qualitätsbewusstes Junghennenprogramm im Einklang mit der Natur.

WIR SUCHEN PARTNER FÜR AUZUCHT UND HALTUNG VON GEFLÜGEL

Info & Verkauf: Ing. Alexander Krems Tel. +43 676 889 222 34 www.h.lugitsch.at

Die Biologische Junghenne Henriette aus guter Hand



Der Trend zu Bio-Geflügel-fleisch hält weiter an, allerdings drücken heute die stark steigenden Investitionskosten stark auf Wirtschaftlichkeit. Trotzdem bieten sich noch Möglichkeiten.

AMA

Kalkül wurde zu Überzeugung



Der Wintergarten muss an die neue EU-Bio-Verordnung angepasst werden.

el auf der

zeichnungen, optimales Stallmanagement und exakte Kalkulation sind auch bei Bio Voraussetzung für den Betriebserfolg.

Direktvermarktung

Auch die Nachfrage nach Geflügelfleisch aus Direktvermarktung ist wieder stärker im Kommen. Wurden Weidegänse und Spezialgeflügel seit jeher ausschließlich über Direktvermarktung abgesetzt, so ist bei Hendl und Pute noch Potenzial nach oben. Die größte Herausforderung sind die fehlenden Schlachtmöglichkeiten. Die Tiere müssen oft weit transportiert werden, um zu einem geeigneten Schlachthof zu gelangen.

Beratung

- **Wolfgang** Kober, Bio-Beratung, Tel. 0676/842214-405
- **Bio-Beratungshotline**, Montag bis Freitag 8 bis 14 Uhr. Tel. 0676/842214-407

gen. Die Lösung könnte in der Anschaffung einer mobilen Geflügelschlachtanlage liegen, die überbetrieblich genutzt werden kann. Daran wird gearbeitet.

Frühzeitig Informieren

Wer in die biologische Mastgeflügelhaltung einsteigen möchte, sollte sich rechtzeitig erkundigen. Gerade bei Stallumbauten, Auslauf- und Düngerflächen ist man meist auf die betriebliche Situation festgelegt. Da grundsätzlich der gesamte Betrieb biologisch bewirtschaftet werden sollte, sind auch mögliche andere Betriebszweige zu berücksichtigen. Bio Ernte Steiermark bietet neben telefonischer Beratung und kostenlosem Erst-Info-Paket auch eine Beratung direkt am Betrieb, wo grundlegende Fragen geklärt werden. Noch davor sollte bei einem Vermarkter geklärt werden, ob Bedarf besteht.

Wolfgang Kober

Auf das Huhn gekommen ist Biolandwirt Herbert Hütter über Umwege. Heute ist die Geflügelhaltung das Herz des Betriebes.

Noch vor 15 Jahren bewirtschaftete Familie Hütter im oststeirischen St. Margarethen an der Raab einen konventionellen Schweinemastbetrieb mit Ackerbau. Mit 400 Mastplätzen und 20 Hektar Ackerbau zählte er schon damals zu den Kleineren. Die zudem angespannte Situation am Schweinemarkt veranlasste den Landwirt, Alternativen zu suchen. Die Bioschweinehaltung erlebte gerade einen Höhenflug und die Erzeugerpreise waren gut. Für Herbert Hütter stand bald fest, diese Chancen zu nutzen und in die biologische Landwirtschaft einzusteigen.

Hühnermast

Nach einigen erfolgreichen Jahren ging der Erzeugerpreis für Bioschweine zurück. Wiederum musste der Landwirt nach Lösungen suchen. Da kam ihm der Umstand zugute, dass die Biohühnermast einen Aufschwung erlebte wie nie zuvor. Neue Hühnermäster wurden von den Vermarktern dringend gesucht. Ein Kollege überzeugte ihn, es mit der Geflügelhaltung zu versuchen. Im Jahr 2013 wurde der erste Schweinestall in einen Hühnermaststall umgebaut. Schritt für Schritt erfolgte in den nächsten Jahren die Adaptierung weiterer Stallungen und die Schweinehaltung wurde bis auf einige Mastplätze aufgegeben. Heute konzentriert sich Herbert Hütter auf die Geflügelmast und vermarktet die Tiere über eine Vertragsmast mit einem steirischen Vermarkter.

Größe gefunden

„Damals in die Hühnermast einzusteigen, war für meinen Betrieb die richtige Entscheidung“, resümiert der Landwirt. Der Erfolg gibt ihm Recht. Ausweiten möchte er die Produktion trotzdem nicht. Irgendwie hat er seine Größe gefunden. Die Masthühnerhaltung ist nach Ansicht des

Landwirtes auch eine Herausforderung. Das Stallmanagement muss passen, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Nach wie vor tüftelt er an einer Optimierung der Auslaufstrukturierung. Eine Walnussplantage wurde auf der Hühnerweide angelegt, die in Zukunft als Beschattung dienen soll.

EU-Bio-Verordnung

Aktuell die größte Herausforderung sieht Herbert Hütter bei den Richtlinienänderungen der neuen EU Bio-Verordnung, welche im nächsten Jahr in Kraft tritt. Jetzt steht er vor der Entscheidung, den Wintergarten umzubauen oder die Tieranzahl zu reduzieren. „Da plant und baut man den Richtlinien entsprechend und dann ändert sich wieder was“, ärgert sich der Landwirt. Aber noch hat er etwas Zeit, da eine Übergangsfrist genutzt werden kann. Beim Stallbau selbst würde Hütter heute eher neu bauen, als umzubauen. „Umbauten sind immer eine Herausforderung. Bei Auslaufzugang und Zubauten ist man auf die örtlichen Gegebenheiten festgelegt und auch die Baukosten sind nicht zu unterschätzen“, betont der Landwirt. Aber die alten Stallungen waren eben da und die wollte er weiterverwenden.

Überzeugung kam

Herbert Hütter ist, wie er sagt, damals in den biologischen Landbau eingestiegen, weil er darin einen Marktvorteil sah. Heute ist er überzeugter Biolandwirt. „Ein Zurückumsteigen auf konventionelle Landwirtschaft käme für mich jetzt nicht mehr in Frage“, ist er sich sicher und bei der Geflügelhaltung wird er bleiben. Neueinsteigenden rät der Landwirt, sich schon vorab gut zu informieren. Viele grundlegende Punkte sind bei Umstellung und Stallbau zu beachten, welche später oft nur mehr schwer veränderbar sind. Daher sollte man rechtzeitig Beratung und Bildung in Anspruch nehmen, um auf den Start gut vorbereitet zu sein.

Wolfgang Kober

LFI-BROSCHÜREN



Neue Unterlagen für Spezialgebiete

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich hat neue Broschüren zu den Themen Tiertransport, Automatische Melksysteme, Parasiten in der Schweinehaltung, Hilfestellung für die Erkennung handelsrelevanter Schweinekrankheiten, Nottötung von Schweinen, Neuweltkamele (Alpakas, Lamas) und Farmwild aufgelegt. Diese sind bei den jeweiligen Fachberatern in der Landwirtschaftskammer erhältlich. Die völlig neue Broschüre Neuweltkamele soll Grundwissen über Alpakas und Lamas vermitteln und beinhaltet auf 39 Seiten unter anderem die rechtlichen Grundlagen, Körperbau, Zuchtkriterien, Trächtigkeit und Geburt, Haltung und Management, Ernährung und Fütterung, Tiergesundheit und Erkrankungen, Nutzungsarten. Ebenso vermittelt die Broschüre Farmwild Grundlagenwissen über Haltung, Veterinärrecht, Tiergesundheit, Fütterung, Gehegemanagement, Immobilisation und Narkose, Fleischqualität und Vermarktung.

Tag und Nacht gut informiert.

Ikonline

Aktuelle Fachinformationen zu allen Nutztierarten.
www.stmk.lko.at/tiere

STALLTECHNIK

vom Feinsten für Geflügelställe

Schropper

KÜKEN | JUNGHENNEN | STALLTECHNIK

Fienhage.

Poultry-Solutions
Volieren-, Alternative-, Aufzucht- und Legesysteme

Schropper GmbH • Austraße 35 • A-2640 Gloggnitz
T: +43 (0) 2663 83 05 • F: +43 (0) 2663 83 05 - 10 • www.schropper.at

MEINUNG

Mehr Tierwohl durch Kalb rosé



Franz Beck
Obmann EZG Steirisches Rind

Es gibt keinen Bereich der Nutztierhaltung, welcher zurzeit öfter im Mittelpunkt von Diskussionen steht, als der Bereich Tierschutz und Tierwohl. Alleine die entsprechende Begriffsdefinition kann mehrere Seiten füllen. Ich als aktiver Rinderbauer würde es mit einem Satz umschreiben: „Respektvoller Umgang mit dem Tier und seiner Umwelt.“ Genau diesen respektvollen Umgang mit dem Tier stellt man auch in den Mittelpunkt der Kalb-rosé-Mast. Dieser beginnt bereits mit der Geburt eines Kalbes, denn Respekt hat auch sehr viel mit Wertigkeit zu tun. Trotz verstärktem Einsatz von Gebrauchskreuzungen, fällt immer noch eine beträchtliche Zahl an reinrassigen Holstein- und Braunviehstierkälbern an. Bis vor wenigen Wochen, waren solche Kälber kaum nachgefragt und am inländischen Markt nur sehr schwer unterzubringen. Plötzlich ist es möglich, einen hohen Anteil dieser Kälber an österreichische Mäster zu vermitteln. Hier geht es nicht in erster Linie um einen finanziellen Mehrertrag, sondern es geht darum, diesen Kälbern lange Transportwege ins Ausland zu ersparen. Gerade neugeborene Kälber reagieren sehr empfindlich auf äußere Einflüsse und auch die breite Öffentlichkeit betrachtet den Umgang mit diesen Tieren sehr kritisch. Ich bin davon überzeugt, dass erhöhtes Tierwohl – speziell in diesem Bereich – das Image der Rinderbauern verbessern wird. Dadurch nimmt man viel Druck von Milchbetrieben, die auf reine Milchrasen setzen. Höhere Tierwohlstandards wirken sich auch positiv auf die Gesundheit der Kälber aus, denn nur mit vitalen und gut entwickelten Tieren ist diese spezielle Art der Kälbermast möglich. Auch artgerechte Gruppenhaltung und wiederkäuergerechte Fütterung sind Grundvoraussetzung und tragen beträchtlich zur Steigerung des Tierwohls bei. Rosé-Kälber werden nach einer kurzen Entwöhnungsphase mit Maissilage, Getreide-Eiweißfuttermischung und Stroh gefüttert, dadurch wird das Fleisch dunkler als herkömmliches Kalbfleisch. Aus diesem Grund wird das Fleisch in erster Linie in der Gastronomie anzutreffen sein, denn dort ist die Fleischfarbe nicht so entscheidend wie im Supermarkt. Es ist auch wichtig zu erwähnen, dass die Kalb-rosé-Mast keine Konkurrenz zur reinen Milchmast darstellt! Das Ziel der Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Rind ist es, einerseits mehr inländisches Kalbfleisch auf die Teller unserer Gastronomiebetriebe zu bringen und andererseits österreichischen Mastbetrieben zusätzliche Einkommensmöglichkeiten zu bieten. Wenn alle Bereiche, vom Zucht- und Mastbetrieb bis hin zum Verarbeitungsbetrieb, intensiv daran arbeiten, wird es bald möglich sein, in vielen Restaurants dieses hochwertige Fleisch zu erhalten.

Unser Fachberater
Alois Dostal
informiert Sie
gerne unter 0664
88424382

NEU!

FELDER STALL
DIE INTELLIGENTE LÖSUNG

Neues Selbstfanggitter mit höchstem Tierkomfort!

www.felder-stall.com

Steirisches Kalb rosé scharrt in den Startlöchern

Österreichs Kalbfleischproduktion wird mit dem Programm „Kalb rosé“ zulegen. Die Knackpunkte der Produktion.

Die österreichische Kalbfleischerzeugung wurde jahrelang zurückgedrängt und Importe von billigem Kalbfleisch ausgebaut. Durch die intensiven Bemühungen in Österreich, eine Herkunftszeichnung für die Gastronomie einzuführen, wurde auch der Ruf nach mehr Kalbfleisch aus Österreich lauter.

Gastronomie

Ziel der neuen Produktions- und Vermarktungsschiene „Kalb rosé“ ist, in der Gastronomie zukünftig den Anteil an heimischem Kalbfleisch wieder deutlich zu erhöhen und für heimische Landwirte eine zusätzliche Wertschöpfungsvariante zu ermöglichen. Die wichtigsten Qualitätsanforderungen:

- Milchrasskälber (Holstein und Braunvieh).
- Alter bei der Schlachtung jünger acht Monate.
- Schlachtkörpergewicht rund 160 bis 170 Kilo.
- Gute Tageszunahmen.
- Ausreichende Fettabdeckung.

Fütterung ist Schlüssel

Um die notwendigen Qualitäten zu produzieren, muss in der Fütterung der Tränkephase eine Phase mit intensiver energiereicher Fütterung folgen. Die Einstallgewichte liegen zwischen 60 und 80 Kilo. In der ersten Phase der Fütterung wird ein hochwertiger Milchaustauscher (Seite IV) für die leichten Kälber angeboten und ein hochwertiger Kälberstarter vorgelegt. Stroh als Struktur-



Im Programm Kalb rosé werden Milchrasskälber von spezialisierten Betrieben zu höchster Qualität gemästet.
PIXABAY

futter, Maissilage und Kraftfutter sind die Hauptkomponenten einer intensiven Ration nach der Tränkephase. Gras-

„ Um die geforderte Qualität zu erreichen, ist eine intensive, energiereiche Fütterung nötig.

Rudolf Grabner,
Rindfleischexperte

silage soll nicht gefüttert werden. In der Endphase der Mast steigen die Kraftfuttermengen Richtung 4,5 Kilo, um die zarte Marmorierung und Faserung des Fleisches zu gewährleisten. Die erfolgreiche Kalb-rosé-Pro-

duktion erfordert Spezialwissen im Umgang mit Kälbern. Die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind bietet den Betrieben einen Erzeugungsvertrag an und unterstützt mit Fütterungsplänen, um von Anfang an eine qualitativ hochwertige und wirtschaftlich optimierte Produktion zu ermöglichen.

Mastbetriebe gesucht

Die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind sucht Betriebe, die sich dafür interessieren. Die Kalb-rosé-Produktion ist für Landwirte interessant, die bestehende Stallungen nutzen möchten und mit der Flächenausstattung begrenzt sind. Neben spezialisierten Betrieben, die in diese Variante der Mast

einsteigen möchten, kann die Kalb-rosé-Produktion auch für Milchbauern mit milchbetonten Rassen eine interessante Möglichkeit sein, mit einer längeren Aufzucht am Hof (rund 25 bis 30 Wochen) eine höhere Wertschöpfung für die Tiere zu erzielen.

Arbeitskreis geplant

Zur produktionstechnischen Beratung der interessierten Betriebe und Wissensaufbau ist die Einrichtung eines eigenen Arbeitskreises „Kalb rosé“ angedacht, der von Franz Narnhofer, Tel. 0664/602596-5633, franz.narnhofer@lk-stmk.at, betreut wird.

Rudolf Grabner

Chance für die Gastronomie

Wir sprachen mit Viktoria Gutmann, Leiterin des Seminarhotels im Steiermarkhof, über die Chancen der Regionalität in der Gastronomie.

Mit dem Programm Kalb rosé wird es für die Gastronomie künftig leichter, heimisches Kalbfleisch über den Großhandel zu beziehen. Ist das auch Thema für den Steiermarkhof?

GUTMANN: Wir haben schon jetzt regionales Kalbfleisch auf unserer Speisekarte. Wir beziehen es direkt von einem Bauern in Hitzendorf. Daher ist Kalb rosé für uns vorerst nicht das große Thema.

Wie wichtig ist es für die Gastronomie, einfach zu regionalen Zutaten zu kommen?



Regionalität wird für Viktoria Gutmann leichter zugänglich.
STEIERMARKHOF

GUTMANN: Lebensmittel direkt von Bauern zu beziehen, bedeutet natürlich Aufwand. Initiativen wie das neue bäuerliche Versorgungsnetzwerk oder auch Kalb rosé sind da eine große Chance für die Gastronomie.

Regionale Zutaten werden bei Ihnen groß geschrieben. Wie schaut das konkret aus?

GUTMANN: Ein Drittel der Lebensmittel kommt von Bauern aus der näheren Umgebung im Umkreis von 30 Kilometern, ein Drittel sind Biolebensmittel und ein Drittel kommt aus der Steiermark beziehungsweise Österreich. Jährlich werden 40.000 Mittagessen serviert. Auch alle Säfte kommen aus der Region.

Bis zu 15.000 Kälber pro Jahr

Wir sprachen mit Hans Christian Kollmann, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind über den Markt für das neue Programm.

Wie hoch ist das Marktpotenzial von Kalb rosé?

KOLLMANN: Das Ziel ist es, österreichweit zwischen 10.000 und 15.000 Kälber pro Jahr zu vermarkten. Dafür gibt es über die Arbeitsgemeinschaft Rind einen Exklusivvertrag mit einem Kalbfleischspezialisten. Während in Kärnten, Ober- und Niederösterreich bereits Betriebe liefern, stehen wir in der Steiermark in den Startlöchern. Wir suchen Betriebe.

Was sind aus Ihrer Sicht die Anforderungen?

KOLLMANN: Eines ist

für mich klar: Die Mast von Milchrasskälbern, wie Holstein oder Braunvieh, erfordert für die entsprechende Qualität eine intensive Fütterung und daher Spezialisten. So nebenbei wird es nicht laufen, obwohl ich mir gut vorstellen könnte, dass Milchviehbetriebe mit entsprechendem Know-how ihre Kälber selbst mästen. Am einfachsten werden sich Fresser-Betriebe tun, die einige Kälber mitmästen. Es geht darum, die Kälber schnell von der Milch zu entwöhnen und intensiv zu füttern.

An wen können sich Betriebe wenden?

KOLLMANN: An die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind, www.ezg-steirischesrind.at, Tel. 0316/421877.



Hans Christian Kollmann sieht Potenzial für Spezialisten.
EZG