

Steiermarkschau

Die Champions,
Elite-Auktion und
Jungzüchter-Sieger.

SEITEN 10, 11

Ausbildung

Bildungswege in der
Land-, Forst- und
Ernährungswirtschaft.

SEITEN 12, 13



Jedes Feld ist eine Welt für sich.
Der neue CLAAS TRION.

Jetzt mit 10% Frühkaufvorteil starten.
Gültig für Neukäufe bis 31.10.2021.

Details auf
fruehkauf.at

CLAAS

ONLINE
BESTELLEN

ETIVERA

Kernöl-
dose

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

Landwirtschaftliche Mitteilungen

Zeitung der Landwirtschaftskammer Steiermark
www.stmk.lko.at • Ausgabe Nummer 21 • 1. November 2021

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



Obstbau

Die großen Herausforderungen der Obstbauern. Sechs Betriebe zeigen ihre Wege.

SEITEN 2, 3

Bio wächst

Gute Aussichten für Bio-Schweine, Bio-Gemüse, Bio-Ackerbau und Direktvermarkter.

SEITE 4



Vifzack-Kür startet

Ihre Stimme zählt!

Geben auch Sie ab Freitag, 29. Oktober, dem besten Innovationsprojekt der steirischen Land- und Forstwirtschaft ihre Stimme. Zwölf Betriebe, die neue Wege gehen, stellen sich der Wahl zum Innovationspreis „Vifzack 2022“.

SEITE 7



Verlässlich genormte Brennholz-Qualität gibt es offenbar nur direkt bei den Waldbauern – in den Baumärkten äußerst selten. Das ergab der Einkaufstest der Kammer. DANNER

Baumarkt-Holz: Zu nass, anonym und zu teuer

Mit Ausnahme eines Lichtblicks hat sich beim Brennholz-Angebot in den heimischen Baumärkten im Vergleich zum Vorjahr kaum etwas zum Positiven verändert. Im Gegenteil: Die Preise haben saftig angezogen. Um bis zu 20 Prozent ist Baumarkt-Brennholz im Jahresabstand teurer geworden. Im Schnitt ist das meist zu feucht angebotene Brennholz um etwa 80 Prozent! teurer als verlässlich genormte Brennholzqualität direkt vom Waldbauern. Doch dazu kommen weitere vorprogrammierte Tricks, die der unbedarfte Käufer erst einmal durchschauen muss, haben die Store-Checker der Landwirt-

„Kooperation mit Baumärkten ist Chance für alle Beteiligten.“

Klaus Engelmann
LK-Energieexperte

schaftskammer herausgefunden. „Es beginnt beim Mengenmaß“, sagt Klaus Engelmann, der den Einkaufstest federführend Mitte Oktober durchgeführt hat. Obwohl das übliche Mengenmaß ein Raummeter ist, wird Baumarkt-Brennholz in Kisten mit 0,85 bis 0,9 Raummeter verkauft wird: Der Store-Check ergab, dass 85 Prozent so angeboten wird. Deklarieren wird das dann so: „Brennholz Buche in Raummeterkiste 0,9“. „Ein Verwirrspiel, das für viele nur schwer zu entschlüsseln ist“, sagt Engelmann.

Nasses, ausländisches Holz

Außerdem vertreiben die Baumärkte großteils ausländisches Brennholz. Konkret kommt es aus Serbien, Kosovo, Bosnien, Tschechien, Slowakei, Slowenien und Kroatien. Bei der Herkunft des Holzes tappen die Käufer völlig im Dunkeln. Engelmann: „In keinem einzigen der elf getesteten Baumärkte ist die Brennholz-Herkunft angegeben. Informationen darüber gibt es erst auf Nachfrage.“ Dazu kommt, dass mehr als die Hälfte des ausländischen Angebotes zu nass zum Heizen ist. Engelmann: „Man ris-

kiert damit sogar Schäden am Kamin und benötigt für die erwartete Wärme sogar die eineinhalbfache Brennholzmenge.“

Lichtblick

Zurück zum Lichtblick: Ein einziger Baumarkt zeigt, dass es auch anders geht. In diesem wird nur heimisches Brennholz von regionalen Waldbauern angeboten: Verkauft wird in tatsächlichen Raummeter-Einheiten, das Holz ist entsprechend trocken und preisgünstig. Engelmann betont: „Kooperationen mit Baumärkten sind eine Chance für alle Beteiligten.“

Seiten 8 und 9

Wichtige Weggabelung

Auch wenn die Schulen erst vor etwa zwei Monaten ihre Tore wieder geöffnet haben, kommt auf die Schülerinnen und Schüler der vierten Klassen in den Mittelschulen eine wichtige Entscheidung zu. Sie müssen sich in den nächsten Wochen und Monaten darüber klar werden, wohin ihr schulischer sowie beruflicher Weg gehen wird. Nicht immer ist es leicht, an dieser so wichtigen Weggabelung die passende Abzweigung zu nehmen. Da stellen sich die klassischen, aber sehr weitreichenden Fragen: Fachschule, Lehre, mittlere oder höhere Schule – ja oder nein? Wenn ja, welche Schule oder Lehre und wenn nein, warum nicht? Der besonders große Vorteil des landwirtschaftlichen Schulwesens ist die Vielfalt, die erstens je nach Talenten und Neigungen viele Möglichkeiten bietet: Von der Biolandwirtschaft, der Direktvermarktung über eine Schweißerausbildung bis hin zum Maschinenbautechniker und zur Pflegeassistentin. Und zweitens: Die hohe Durchlässigkeit. Konkret heißt das: Mit viel Einsatz kann es ein Lehrling über verschiedene weitere schulische Stationen bis auf die Universität schaffen. (Seiten 12, 13)

Rosemarie Wilhelm
Chefredakteurin

Tierisch gute Futtermittel.

CORN VIT

Wir suchen tierisch gute Mitarbeiter!

Machen Sie unsere landwirtschaftlichen Partner erfolgreich!

Bewerben Sie sich jetzt als Futtermittelberater.

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

Jetzt informieren und bewerben:
DI Cornelia Sixt
03152/2222-0 • sixt@h.lugitsch.at
www.h.lugitsch.at/news/karriere

BVD: Vorsicht beim Handel geimpfter Tiere

Seit 2004 führt Österreich erfolgreich ein BVD-Tilgungsprogramm durch. Daher wurde im November 2020 bei der EU-Kommission um den Status „seuchenfrei“ angesucht. Das Verfahren läuft noch. Damit EU-Staaten den „seuchenfrei“-Status erreichen, müssen sie seit April 2021 ein BVD/MD-Impfverbot einhalten. Wir appellieren an alle Bauern, die innerhalb der EU Tiere handeln, nur Nicht-BVD-geimpfte Rinder zu kaufen.



Spezial-Beilage. Alles rund um das Kürbiskernöl-Championat: Sieger, Top-Produzenten und Trends. Zum Herausnehmen

KRITISCHE ECKE

Setzen wir ein Zeichen!



Daniela Posch
Geflügelbäuerin, Heimschuh

Wie weit sind wir bereit? Oder besser formuliert, wie weit ziehen wir unsere eigenen Grenzen? Wie weit ist jeder einzelne von uns bereit, seine Grundprinzipien auch umzusetzen? Oder sind wir letztendlich perfekt funktionierende Vorgaukler oder Heuchler? Sind wir vielleicht schon zu sehr in diesem manipulierenden System verwachsen oder können wir noch selbsthandelnd agieren? Wie eng haben wir unsere Scheuklappen gespannt, wenn es um bewusstes Denken geht? Diese provokanten Fragen stellen wir bewusst jetzt. Wenn man überall zu hören bekommt, dass man so schnell wie möglich seine Weihnachtsgeschenke besorgen sollte, damit es am Weihnachtsabend keine bösen Überraschungen gibt. Wie lässt sich das mit unserem Kaufverhalten vereinbaren? Sind wir so beeinflussbar und haben verlernt, bedeutsame Werte nicht mehr primär zu sehen? Was ist mit unserer Grundeinstellung, die jede Bäuerin und Bauer pflegt und hegt? Schlagworte wie: Regionalität, höchste Qualität, Wertschätzung, Nachhaltigkeit, Verbundenheit und Respekt unseren Produkten gegenüber! Was wäre, wenn wir uns einfach alle dieses Jahr vornehmen würden, nur regional und nachhaltig zu schenken? Denn um ehrlich zu sein, braucht es dafür nicht viel. Hochwertige Produkte finden wir vor Ort. Die Zeit können wir uns nehmen. Ideenreichtum und Flexibilität ist uns angeboren. Alles in allem also nicht schwer. Als kleine Unterstützung ein paar Tipps: bunt gemischte Geschenkkörbe, Gutscheine von Direktvermarktern, wertvolle Produkte von uns hergestellt, Fachzeitungs-Abos, Gasthaus-Besuche und vieles mehr. Und: Ganz bewusst kein einziges Produkt einfliegen, einschiffen oder per Amazon anliefern lassen. Wäre das nicht eine sinnvolle, nachhaltige Investition für unser Land? Ein ehrliches Bekenntnis zu unserer Landwirtschaft und unserem Berufsstand? Setzen wir ein Zeichen und machen wir es vor! Schenken wir heuer gutes Gewissen, gepaart mit überzeugenden hochqualitativen heimischen Produkten. Starten wir unsere eigene Kampagne. Schenken wir frei nach dem Motto: Mit Herz, Hirn und Hausverstand. Denn dafür stehen wir!

Tag des Apfels am 12. November

Die steirischen Äpfel lassen am Tag des Apfels aufhorchen. Gemeinsam mit den Apfelhoheiten wird eine steirische Obstbaudelegation mit ihren Spitzenvertretern wichtige Entscheidungsträger auf die schwierige Lage der Obstbauern aufmerksam machen, darunter Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer, Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und Bundespräsident Alexander Van der Bellen, der erst kürzlich in der Kronen Zeitung die Bevölkerung zum Kauf von heimischen Äpfeln aufgerufen hat. Die Agrarmarkt Austria (AMA) wird an 50.000 Schülerinnen und Schüler Äpfel verteilen und wirbt mit kindgerechten Informationen für heimische Äpfel. Außerdem wird ein Fernsehbeitrag in der ORF-Serie „Infos und Tipps“ breitenwirksam ausgestrahlt. Die steirische Landwirtschaftskammer wird den Store-Check „Woher kommt der Apfel im Apfelsaft“ veröffentlichen und heimische Säfte öffentlichkeitswirksam in den Fokus rücken.

Obstbau: Sechs vielv

Wie Obstbäuerinnen und Obstbauern ihre unterschiedlichen Wege aus der Krise gefu

Der Apfel hat einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert. Er steht für Gesundheit, Genuss und Wohlstand. Die Steiermark erntet im Schnitt 75 Prozent der österreichischen Äpfel und sichert damit die heimische Versorgung. Dem milden steirischen Klima und den rund 1.000 bäuerlichen Profibetrieben ist es zu verdanken, dass die heimische Qualität auch außerhalb der Landesgrenzen bekannt ist.

Die schwierigen Witterungsbedingungen im Frühjahr haben die heurige Erntebilanz leider getrübt. Nur etwa 60

Obstbauern stehen vor den größten Herausforderungen der vergangenen Jahrzehnte.

Herbert Muster, Obstbauexperte

Prozent einer Normalernte wurden eingefahren – der Geschmack der Früchte ist aber durch die vielen Sonnenstunden im Herbst außergewöhnlich. Leider haben die Schwierigkeiten in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. So stehen die heimischen Apfelproduzenten heute vor den größten Herausforderungen der vergangenen Jahrzehnte. Auch die Interessenvertretung ist mehr als gefordert: Die heimischen Obstbäuerinnen und Obstbauern benötigen akzeptable Rahmenbedingungen für die Produktion und eine Wertschätzung für ihren außergewöhnlich hohen Einsatz!

Frost und Klimawandel

Mit dem ständig früheren Vegetationsbeginn wirken sich auch die Spätfröste im April zunehmend problematischer aus: In den vergangenen sechs Jahren wurde nur eine einzige Normalernte erzielt! Nur durch die vom Land und Bund geförderte Frostversicherung konnten viele Betriebe vor dem Ruin bewahrt werden, wenngleich der Selbstbehalt bei den Prämien schwer zu stemmen ist. Die öffentliche Hand unterstützt auch die Errichtung von Frostschutz- und Bewässerungsanlagen, leider ist die Wasser-Verfügbarkeit nicht überall ausreichend gegeben.

Pflanzenschutz

Ein weiteres Problem spitzt sich bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zu. Immer weniger Menschen verstehen, dass ein bestimmtes Maß an Pflanzenschutz für die geforderte Top-Apfelqualität notwendig ist, noch dazu wo ständig neue Krankheiten und Schädlinge eingeschleppt werden. Fehlgeleitet von idyllisch verzerrten Werbespots und aufgehetzt von fanatischen NGOs wird regelrecht Panikmache vor sehr gut untersuch-

ten Wirkstoffen betrieben und diese als Pestizide verteufelt. Tagtäglich betreiben Landwirtschaftskammer und der Obstbauverband Aufklärungsarbeit. Auch wird intensiv an Systemen gearbeitet, um den Sprühvorgang abdriftärmer und leiser zu machen. Zum Schließen von Bekämpfungslücken sind die von der Interessenvertretung betriebenen Notfallzulassungen entscheidend. Gegenüber den Handelsketten, den NGOs und Behörden fordert die Kammer auch bei Importware dieselben Produktionsstandards wie im Inland.

Arbeitskräfte

Hinsichtlich der Verfügbarkeit von Fremdarbeitskräften unternimmt die Obstwirtschaft Jahr für Jahr größere Anstrengungen. Es werden erhebliche Investitionen in Unterkünfte getätigt und die Lohn- sowie Sozialleistungen steigen laufend. Die Kammer konnte bislang günstige Einreise-Bedingungen erreichen. Etwas entspannt hat sich die Lage, weil durch die Corona-Krise allen klar wurde, dass Fremdarbeitskräfte für die Landwirtschaft tatsächlich unverzichtbar sind.

Herkunftsangaben

Der heimische Apfelmarkt wird seit Jahrzehnten vom europäischen Angebot bestimmt. So kann eine kleine österreichische Ernte nicht immer durch bessere Preise kompensiert werden. Auch die große Konzentration im Lebensmittel-Einzelhandel ist ein Hindernis für faire Preisverhandlungen. Nur durch das hohe Konsumenten-Vertrauen dominieren in den Regalen heimische Äpfel zu mehr als 90 Prozent. Eine Ausweitung der Deklarationspflicht ist daher eine sehr wichtige Forderung der Interessenvertretung. Während die Herkunftsangabe von Frischobst verpflichtend ist, fehlt diese Deklarationspflicht bei Verarbeitungsprodukten. Diese, derzeit sehr unbefriedigende Situation verhindert vielfach eine bewusste Kauf-Entscheidung im Handel, in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Großes Bemühen setzt die Interessenvertretung auch auf die Weiterentwicklung von Methoden zur Überprüfung der Herkunftsangaben.

Innovationsgeist

Diese großen Herausforderungen haben bereits zu Strukturveränderungen geführt. Die steirische Obstbranche ist bekannt für ihren Innovationsgeist, die gute Ausbildung und für die Bereitschaft, sich den Herausforderungen zu stellen. Mit unterschiedlichen Strategien schlagen daher immer mehr Betriebe neue Wege ein. Wir stellen nebenan beispielhaft sechs Betriebe vor (rechts).

Herbert Muster

Martin Weber



Regionale Apfelsorten werden zurzeit sehr stark nachgefragt.

Regionalität ist gefragt

Bei Martin Weber in Eggersdorf geht die heurige Apfelernte, die bereits im Juli begonnen hat, nun langsam ins Finale: „Wir haben sehr frühe bis sehr späte Sorten und können unsere Kunden so ganzjährig mit heimischen Äpfeln beliefern.“ Insgesamt 20 Sorten gedeihen auf der fünf Hektar umfassenden Obstbaufläche des Familienbetriebes. Sie gehen über Direktvermarktung an den Konsumenten – verkauft wird ab Hof, aber auch auf den Bauernmärkten in Andritz, Straßgang und Feldkirchen. „Seit dem Schlüsseljahr 2016, wo uns der Frost enorm zugesetzt

hat, arbeiten wir mit Frostberegung. Eine Investition, die sich voll gelohnt hat, weil wir auf diese Weise Versorgungssicherheit gewährleisten können. Ansonsten heißen seine Antworten auf den schwer gebeutelten Apfelmarkt: „Anbau von kleineren Apfelsorten, die bei älteren Menschen und Kindern sehr gefragt sind. Wir setzen auch stark auf heimische regionale Sorten; die sind den Menschen emotional nahe und werden daher sehr gerne gekauft. Wir punkten zudem auch mit Natürlichkeit und verzichten ganz bewusst auf Reifehemmer.“

Anna-Maria Prem



Prem grenzt sich mit Bio und Clubsorten von ausländischer Ware ab.

Auf Bio umgestellt

„Wir wollen das Ausland mit höchster und bester Qualität übertrumpfen!“ So lautet die Antwort von Anna-Maria Prem, die in Kaindorf auf einer Fläche von 15 Hektar Äpfel anbaut. Der Weg zur Top-Qualität führt für die engagierte Obstbäuerin über die Bio-Schiene: „Wir haben alles auf Bio umgestellt; seit zwei Jahren sind wir zudem auch Demeter-zertifiziert. Darin sehen wir eine große Chance, den Billig-Angeboten aus dem Ausland Paroli bieten zu können.“ Zudem setzt sie auf neuere Sorten, sogenannte Clubsorten, weil man sich davon mehr Preissta-

bilität erhofft. Vermarktet wird über Handelsketten sowie über die „Von Herzen Bio-Bauern GmbH“.

Trotz dieser zukunftsweisen Maßnahmen war es den Prems wichtig, sich mit einem weiteren Standbein abzusichern: „Wir haben mittlerweile auch 80 Legehennen, die frei in unserer Obstplantage herumlaufen können.“ Zurück zum Apfel: Die beste Werbung für ihre Qualität macht Maria Prem selbst, wenn sie schwärmt: „Es gibt nichts besseres als einen frischen Apfel oder einen selbst gemachten Apfelkuchen.“

ersprechende Wege

nden haben und jetzt auf Erfolgskurs sind.

Hanna Mausser



Hanna Mausser macht aus ihren Äpfeln hochwertigen Apfelwein.

KK

Alle Facetten nützen

„Der Apfel unterliegt harten Preiskämpfen – hat das alles überhaupt noch Zukunft?“, fragt sich Obstbäuerin und Mostkönigin Hanna Mausser aus Hitzendorf. „Es ist ein harter und langer Kampf für uns Obstbauern“, betont sie und nennt zusätzliche große Herausforderungen wie den Klimawandel: „Jedes Jahr bangen wir um die Ernte und vor allem um die Existenz des Betriebes. Lohnt es sich, so viel in den Betrieb zu investieren, wenn am Ende des Jahres nichts davon übrig bleibt?“

Und so beantwortet sie selbst ihre Frage: „Wir setzen auf die

Obstverarbeitung. Durch die Weiterverarbeitung des Urproduktes ist die Wertschöpfung viel größer und der Betrieb bekommt mehr für seine Produkte. Der Apfel ist sehr facettenreich und lässt sich zu wunderbaren schmackhaften und edlen Produkten weiterverarbeiten.“ Dabei wird vor allem auf ein „sauberes Grundprodukt“ geachtet.

Was Mausser besonders freut: „Der Apfelwein von heute ist ein edles genussvolles Getränk und wird in einem schönen Stilglas serviert. Dank der modernen Kellertechnik ist es uns möglich, präzise und genau zu arbeiten.“

Martin Gschweilt



Die Brüder Martin und Andreas Gschweilt setzen auf Clubsorten.

KK

International mithalten

Instabile Marktlage, Sortimente, die nicht mehr wirklich zukunftsfähig sind und die Auswirkungen des Klimawandels nennt Martin Gschweilt in Prebuch als die größten Herausforderungen, mit denen er als Obstbauer zu kämpfen hat. Doch mit seinem Bruder Andreas, die beiden bewirtschaften eine eigene 20 Hektar große Fläche, wirkt er dem mit Engagement und Professionalität entgegen. Das innovative Duo schießt dabei weit über die Steiermark hinaus: „Im In- und Ausland wird in Sachen Qualitätssteigerung, Produktionsoptimierung und Kosteneinspa-

rung reger Austausch mit Kollegen betrieben. Dieser Vergleich ist wichtig, weil wir stark auf internationale Märkte setzen.“ Das Sortiment wird auch entsprechend angepasst, um die Chancen am Weltmarkt zu erhöhen. Gelingen soll das vor allem mit den so genannten Clubsorten. Mit dieser Strategie wollen sich die beiden auch vom Ostmarkt und dem damit verbundenen Preiskampf absetzen. Großes Augenmerk wird auch auf die betriebswirtschaftliche Arbeit gelegt. Die Vermarktung läuft übrigens über die etablierte Erzeugergesellschaft Opst.

Manfred Rechling



Familie Rechling pocht auf eine klare Herkunftskennzeichnung.

KK

Druck steigt enorm

Wenn Obstbauer Manfred Rechling aus Gschmaier in die Zukunft blickt, dann bildet sich so manche Sorgenfalte auf seiner Stirn: „Die Zeiten sind für uns wirklich schwierig. Die Produktionskosten steigen, der Klimawandel sorgt für Frostaussfälle usw. Wir werden zubetoniert mit Auflagen und Verordnungen, dazu kommt ein wachsender gesellschaftlicher Druck – von Qualität bis Pflanzenschutz. Ganz zu schweigen von der Konkurrenz aus dem Ausland.“ Hier wünscht sich Rechling endlich klare Umsetzungen, was die Herkunftskennzeichnung angeht:

„Wir regionale Obstbauern geben unsere Gesichter für die Ware her und in den Regalen der Handelsketten müssen wir uns dann mit Produkten aus dem Ausland matchen.“

Dennoch ist Rechling „von Herzen“ Obstbauer; von seinen 13 Hektar sind mittlerweile fünf Hektar Biofläche. Neun Apfelsorten hat er insgesamt im Programm. Was ihm besondere Freude macht: „Mein Sohn Karl steigt voll in die Landwirtschaft ein. Neben dem Obstbau wird es künftig aber eine neue Schiene geben, Karl setzt auf Hühner und mobile Freilandhaltung.“

Karin Absenger



Karin und Maria Absenger vermarkten selbst – auch an große Handelsketten.

Am Markt orientieren

Karin Absenger steckt gerade mitten in der Apfelernte, aber für ein kurzes Gespräch stellt sie den Apfelkorb gerne ab. Schließlich ist es ihr wichtig, dass der steirische Apfel bestens ins Licht der Öffentlichkeit gerückt wird. Ihr Beitrag dazu ist aber in erster Linie die hohe Qualität. Auf knapp zehn Hektar gedeihen am Betrieb in Heiligenkreuz am Waasen rund 15 Apfelsorten; sehr frühe bis sehr reife. Die Ernte, etwa 30 bis 35 Tonnen pro Hektar, wird zu hundert Prozent selbst vermarktet. „Die Handelsketten sind für uns da sehr wichtige Absatzpartner, weil sie na-

türlich entsprechend hohe Mengen abnehmen. Wir liefern aber auch an Genussläden und immer gefragter wird der Ab-Hof-Verkauf“, gibt Karin Absenger Einblick. Ihre Antworten auf die wachsenden Herausforderungen für die Apfelbauern: „Wir reagieren flexibel auf Kundenwünsche und passen uns dem Markt an. Etwa wenn es um die Sorten geht, hier ist Regionalität gerade besonders gefragt. Also Sorten, die international nicht austauschbar sind wie Elstar oder Kronprinz Rudolf. Auch mit laufender Aus- und Weiterbildung rüsten wir uns für die Zukunft.“

AUS MEINER SICHT

Wunsch und Wirklichkeit



Herbert Muster
Leiter LK-Obstbaureferat

Der heimische Obstbau leidet zunehmend unter restriktiveren Bestimmungen und neuen Auflagen. Was grundsätzlich kein besonderes Problem wäre, wenn das auch für den Wettbewerb gelten würde. Leider sind diese Forderungen kaum faktenbasiert, sondern voller Emotionen, getragen vom Wunsch nach einer Weltverbesserung. Diese Emotionen entladen sich sehr häufig in sozialen Netzwerken und zwingen sogar große Handelsketten, auf diesen Zug aufzuspringen – vielleicht wittern diese aber auch nur das Marktpotenzial oder befeuern sogar gewisse Trends. Die Folge: Immer weniger Menschen haben Verständnis für eine moderne, fortschrittliche und somit effiziente Landwirtschaft. Für manche sind nur die alten Apfelsorten wertvoll, obwohl sie diese nur aus Erzählungen kennen. Für andere ist die Abdrift von Pflanzenschutzmitteln eine extreme gesundheitliche Bedrohung, obwohl kaum eine Substanz besser untersucht ist als Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe. Biodiversität ist das Schlagwort schlechthin – daher wird jeder Obstgarten, der größer als ein Hektar ist, vielfach mit industrieller Produktion gleichgesetzt. Dass Chemie in der Landwirtschaft keinen Platz haben darf, diese aber in allen anderen Lebensbereichen selbstverständlich genutzt wird, ist dann doch nicht ganz zu verstehen. Nach wie vor glauben scheinbar Vertreter von NGOs, dass man den Landwirten nur die modernen Werkzeuge verbieten muss, damit wieder alles so wie früher wird. Übersehen wird dabei, dass die Landwirtschaft dadurch nur in andere Regionen der Welt verlagert wird, in denen die Sozial- und Umweltstandards bedeutend niedriger sind. Auch die Transporte werden so sicher nicht weniger. Extensive Produktion wird meist mit Klimaschutz gleichgesetzt. Wenn man jedoch für die gleiche Ernte die doppelte Fläche bewirtschaften muss und gleichzeitig im Lager ein viel höherer Anteil verdirbt, sollte man sich die CO₂-Belastung pro Kilo sehr genau ansehen. Um diesen ganzen Überlegungen gerecht zu werden, beschäftigt sich die steirische Apfelproduktion schon seit vielen Jahren mit dem Bio-Anbau. Der vernünftige Einsatz von modernen Methoden garantiert gut leistbare Lebensmittel, die Eigenversorgung und eine günstigere CO₂-Bilanz. Eine globale CO₂-Bepreisung würde sehr schnell offenlegen, welche Produktionsform CO₂-sparender ist. Daher ist Sachlichkeit gefragt. Leider macht die Gesellschaft viel zu oft die Landwirtschaft für Umwelt- und Klimaschäden verantwortlich. Auf den stark angestiegenen Individualverkehr, die starke Zersiedelung und den Flächenfraß durch Verbauung wird nur allzu gerne vergessen. Auch trifft man genug Menschen, die sich für mehr Biodiversität aussprechen, obwohl im eigenen Garten der Rasenroboter regiert. Der von der EU-Spitze ausgerufene „Green Deal“ wird die Landwirtschaft wieder mit neuen Auflagen treffen. Die Frage, wie die heimische Landwirtschaft vor Billigimporten zu schützen ist, ist zu lösen. Auch die Konsumenten sind in die Pflicht zu nehmen. Es ist nicht fair, wenn die Auflagen für die Produktion ständig steigen, die Konsumenten sich aber weiterhin für billig produzierte Importprodukte entscheiden beziehungsweise aufgrund fehlender Deklarationspflicht vielfach gar keine bewusste Entscheidung treffen können. Die steirischen Obstbäuerinnen und Obstbauern sind bereit, ihren Beitrag zur Lösung zahlreicher Probleme zu leisten. Sie brauchen jedoch eine faire Behandlung, die Wertschätzung ihrer Leistungen und Wertschöpfung.

KURZMITTEILUNGEN



Hinweistafeln am besten gesammelt bestellen. DANNER

Hundekot und Müll: Tafeln sollen die Gefahren bannen

In den vergangenen Tagen häuften sich bei uns Anrufe und Beschwerden, dass Wiesen, die an Spazierwegen und Straßen grenzen, vermehrt mit entsorgtem Müll verschmutzt sind. Besonders gefährlich für die Tiere sind Plastikabfälle, Aludosen und Hundekot, der oft samt dem Plastiksackerl in die Wiese oder ins Feld geworfen wird. Dieser Unrat im Futter führt häufig zu Fehlgeburten bis hin zum Tod der Tiere. Die Landwirtschaftskammer sagt dieser Unart den Kampf an. Mit den Tafeln „Hundekot und Müll im Futter gefährden unsere Tiere – Tierwohl braucht Mitverantwortung“ sollen solche Unverfrorenheiten hintangestellt werden. Unsere Hinweistafel-Aktion vom Frühjahr läuft selbstverständlich weiter. Die Aluschilder können direkt bei der produzierenden Firma (im Format 40,9 cm breit, 24 cm hoch und 2 mm stark) bestellt werden. Sammelbestellungen sind günstiger. Zehn Stück kosten inklusive Porto 177 Euro, fünf 94,50 Euro, drei Stück 61,50 Euro, eine Tafel ist um 28,50 Euro erhältlich.

Bestellung: Firma Print und Präg, Tel. 0316/402526, office@printpraeg.at

Wolf: Gezielte Entnahme aus Sicht der EU möglich

„Unter bestimmten Umständen erlaubt es das EU-Recht, den Wolf und andere große Beutegreifer gezielt zu entnehmen, wenn eine harmonische Koexistenz mit Mensch und Weidetieren ansonsten unmöglich ist“, gibt Europaabgeordnete Simone Schmiedtbauer unter Vorlage des neuen Leitfadens bekannt. „Die dafür maßgebliche Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie (FFH-Richtlinie) und der Schutzstatus des Wolfs werden zwar nicht in absehbarer Zeit geändert, jedoch können und müssen wir national Möglichkeiten zu Ausnahmeregelungen voll ausschöpfen, welche die Richtlinie beinhaltet“, sagt Schmiedtbauer. „Entnahmen sind möglich, selbst wenn in einem Mitgliedsstaat kein günstiger Erhaltungszustand besteht. Das hat die Kommission in ihrem neuesten Leitfaden zur Umsetzung der FFH-Richtlinie klargestellt. Das ist ein Erfolg für die heimischen Tierhalter“, so Schmiedtbauer. Ausnahmen zum strengen Schutz und damit zu Entnahmen von Wölfen nach Artikel 16 der FFH-Richtlinie seien laut Leitfaden unter anderem legitim „zur Verhütung ernster Schäden ... in der Tierhaltung“ oder aus „Gründen von überwiegendem öffentlichem Interesse, einschließlich solcher sozialer oder wirtschaftlicher Art“. „Darauf könnten wir uns bei der Umsetzung der Schutzvorschriften ohne Zweifel berufen“, sagt Schmiedtbauer.

Auszahlungstermine

Hauptauszahlung am 20. Dezember 2021

Die Termine für die Ausgleichszahlungen stehen fest, teilt die Agrarmarkt Austria (AMA) mit. Die Hauptauszahlung ist am 20. Dezember 2021: Überwiesen werden 100 Prozent der Direktzahlungen und 75 Prozent der Leistungsabgeltungen für Maßnahmen des österreichischen Umweltprogramms Öpul sowie die Zahlungen für benachteiligte Gebiete – die Bergbauern-Ausgleichszulage. Die weiteren 25 Prozent dieser Leistungsabgeltungen werden voraussichtlich im April 2022 ausbezahlt. Günter Griesmayr, Vorstandsvorsitzender

der Agrarmarkt Austria betont: „Die Auszahlungstermine für das Antragsjahr 2021 wurden in Abstimmung mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus festgelegt und stellen sicher, dass der größtmögliche Teil der Leistungsabgeltungen noch im Jahr 2021 überwiesen wird.“ Und weiter: „Gerade in einem Jahr, wie in diesem für die Bauern nicht einfachen, sind Planungssicherheit und Stabilität besonders wichtig.“

Info: Auszahlungstermine www.ama.at/Fachliche-Informationen/Auszahlungstermine

Bodenverbrauch

Bis 2030 um 80 Prozent eindämmen

Auf Initiative von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger haben Bund, Länder, Gemeinden und Sozialpartner kürzlich die erste österreichische Bodenschutzstrategie beschlossen.

Konkret soll bis 2030 die Zunahme des Bodenverbrauchs in Österreich um 80 Prozent auf 2,5 Hektar pro Tag reduziert werden. „Das ist ein Paradigmenwechsel zum Schutz unserer wertvollen Böden“, betonte Köstinger in einer ersten Stellungnahme. Der Kern dieses Raumentwicklungskonzepts 2030 besteht aus einem

Zehn-Punkte-Programm. Es enthält jene Bereiche, die als zentral für die österreichische Raumentwicklung erachtet werden und daher in den kommenden zehn Jahren prioritär behandelt werden sollen.

Ortskerne stärken

So soll die Raumentwicklung auf Klimaneutralität und Energiewende fokussiert sowie die Flächeninanspruchnahme stark reduziert werden. Orts- und Stadtkerne sollen gestärkt sowie Freiräume ressourcenschonend und für den Klimaschutz gestaltet werden.

Bio: Schweine, Soja und Gemüse besonders gefragt

Marktaussichten in den Bio-Sparten

Bio-Schweine. Um die steigende Nachfrage zu decken, müssen österreichweit jährlich 30 bis 40 neue Betriebe mit der Ferkelproduktion beginnen. In Folge auch entsprechend viele Mäster.

Bio-Ackerbau. Der gesamte Öl- und Eiweißsektor wird, aufgrund des EU-weiten Bedarfs, auch in den nächsten Jahren ein Nachfragemarkt bleiben. 50 bis 70 neue Betriebe werden gesucht. Vor allem Speise- und Futtersoja ist stark nachgefragt.

Bio-Gemüse. Die Nachfrage nach regionalem, biologischen Gemüse ist größer als das Angebot. Für Neugründungen eines Gemüsebetriebes ist ein guter Zeitpunkt.

Bio-Direktvermarktung. 650 Bio-Direktvermarkter gibt es in der Steiermark. Die Sparte könnte einen jährlichen Zuwachs an Betrieben von über 20 Prozent sehr gut vertragen. Je nach Größe und Angebot sind rund 140 bis 150 Direktvermarkter gesucht.

Bio-Rindfleisch. Spezialisierte Kälbermäster sowie Styria-Beef-Betriebe werden laufend gesucht. Große Nachfrage gibt es auch in diversen Projekten für Jungrinder, Kalbinnen und Ochsen.

Bio-Geflügel. Bei Legehennen können noch einige Betriebe hinzukommen. Bei Masthendln gibt es für den Export noch Potenzial. Fünf Betriebe könnten in die Weideganshaltung einsteigen. Bei Pute ist der Markt gesättigt (Ausnahme Direktvermarktung).

Bio-Obst. Der Trend geht zu neuen, resistenten Sorten. Durch die Frostereignisse sind bei anfälligen Sorten die Preise zufriedenstellend. Trotz großer Pressobstmengen sind die Preise auch hier stabil.

Bio-Milch. Ein moderates, marktkonformes Wachstum ist bei allen Molkereien das Ziel. Ein Einstieg ist mit der Molkerei abzuklären.

50 bis 70 neue Betriebe würden im Bio-Ackerbau benötigt, 30 bis 40 bei Bio-Schweinehaltung und bei Direktvermarktern wären jährlich 20 Prozent mehr Betriebe vonnöten.

„Bio läuft gut“, berichtet der Obmann von Bio-Ernte Steiermark Thomas Gschier anlässlich der Bilanz-Pressekonferenz. Die Marktaussichten sind durchwegs positiv (*links*). Vor allem bei Bio-Schweinefleisch kommt nun Bewegung in den Markt. Jährlich könnten österreichweit 30 bis 40 Betriebe einsteigen. „Daher wird die Schweinevermarktungsgemeinschaft Styriabrid die Vermarktung von Bioschweinen weiter ausbauen. Wöchentlich könnten derzeit 250 Bioschweine mit steigender Tendenz zusätzlich vermarktet werden“, betont Vizepräsidentin Maria Pein. Und weiter: „Bio-Schweinehaltung bedeu-

tet für die Bauern stabile Jahrespreise, aber teurere Futtermittel, deutlichen Mehraufwand und erheblich höhere Investitionskosten. Das ist auch im Endverbraucherpreis spürbar, der je nach Teilstück zwischen 12 und 25 Euro liegt.“

Richtige Richtung

„Die Agrarpolitik geht in die richtige Richtung. Wir ruhen uns aber nicht darauf aus und werden uns weiterhin für die bestmöglichen Rahmenbedingungen für die über 4.200 Biobauern und Biobäuerinnen, welche 24,9 Prozent der Gesamtfläche bewirtschaften, einsetzen“, so Gschier. Landesrat Johann Seitingner ergänzt: „Mit der Errichtung des Bio-Kompetenzzentrums am Grottenhof und den vielfältigen unterstützenden Maßnahmen für unsere Biobauern wollen wir in der Steiermark weiterhin den Weg für eine erfolgreiche, nachhaltige und biologische Landwirtschaft bereiten.“

Wieder vermehrt Aktionen im Handel

Mit Beginn der Corona-Pandemie schraubte Handel Preis-Aktionen zurück, jetzt steigen sie wieder.

Die RollAMA-Marktzahlen für das erste Halbjahr 2021 liegen auf dem Tisch. Dabei wurden auch die Preis-Aktionen des Lebensmittelhandels unter die Lupe genommen. Dabei zeigt

sich deutlich: Der Anteil der Aktionen ist mit Beginn der Corona-Pandemie im ersten Halbjahr 2020 zurückgegangen (*Grafik*). Im Laufes dieses Jahres kam es aber wieder zu

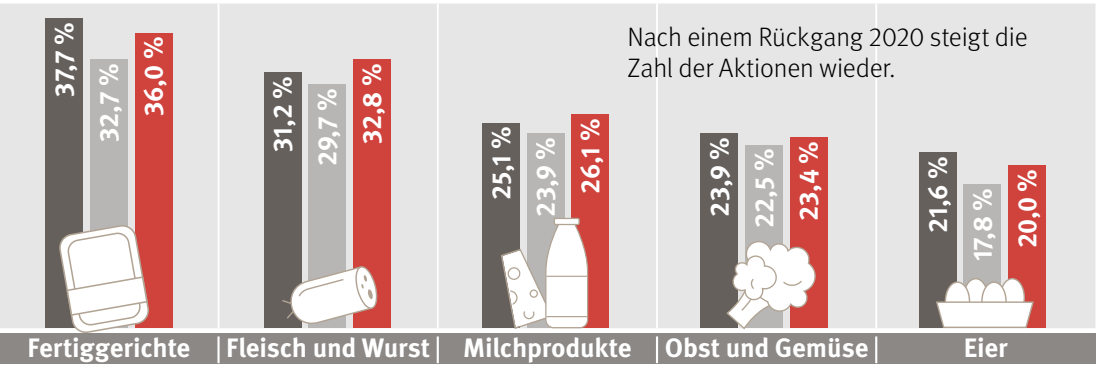
einer deutlich verstärkten Aktionstätigkeit des Lebensmitteleinzelhandels. Im Durchschnitt werden 28 Prozent der erfassten Produkte vom Handel zu Rabatt-Preisen verkauft.

Überdurchschnittlich viele Rabattschlachten laufen mit Fertiggerichten: Mehr als jedes dritte Fertiggericht (36 Prozent) wird verbilligt verkauft. Auch die Schleuderaktionen bei Fleisch und Wurst sind hoch: Im ersten Halbjahr 2021 war der Anteil an Rabatt-Aktionen sogar höher als im ersten Halbjahr 2019.

Milch und Eier

Stattlich ist der Rabattismus mit einem Anteil von 26 Prozent auch bei Milch- und Milchprodukten sowie bei Obst und Gemüse (23,4 Prozent). Selbst bei Eiern liegt der Aktionsanteil bei 20 Prozent. Das bedeutet: Jedes fünfte Ei wird zu einem vergünstigten Preis verkauft.

Aktionsanteile nach Warengruppen im Lebensmitteleinzelhandel



■ 1. Halbjahr 2019 ■ 1. Halbjahr 2020 ■ 1. Halbjahr 2021

Quelle: RollAMA/AMA-Marketing, Feldarbeit: GfK Austria/Auswertung: KeyQuest Marktforschung

Krenproduktion ist aufwendige Handarbeit. Denn: Der Kren will jeden Tag seinen Herrn sehen. WERNER KRUG



BRENNPUNKT

Im Kren steckt viel Potenzial



Martin Kern
Obmann Verein Steirischer Kren g.g.A.

Herbstzeit ist Erkältungszeit. Ich habe einen guten Tipp gegen Schnupfen und Husten: Steirischen Kren! Zur Vorsorge oder wenn ich bereits verkühlt bin, gibt es zum Frühstück einen Löffel Kren-Honig. Steirischer Kren findet auch kulinarisch immer mehr Anwendung; vom Krenpüree bis zum „Kren brûlée“. Zu Recht können wir steirischen Krenbauern sehr stolz auf unser Top-Produkt sein! Seit über zehn Jahren darf ich als Obmann des Vereins Steirischer Kren g.g.A. gemeinsam mit den steirischen Krenproduzenten für das Produkt arbeiten. In enger Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer setzten wir seit 2008 den europäischen Herkunftsschutz für den Steirischen Kren g.g.A. um. Mit diesem Gütesiegel können wir vermeiden, dass insbesondere ausländische Ware bei der Vermarktung einen Bezug zur Steiermark aufweisen darf. Natürlich wollen wir durch den streng kontrollierten Regionalbezug auch einen besseren Preis erzielen. Die Preisanpassung erfolgte in Relation zu den steigenden Kosten jedoch leider nicht so, wie wir es uns gewünscht hätten. Die Produktion von steirischem Kren ist sehr speziell und zeitintensiv. Beim Krenheben im Mai werden etwa jedem einzelnen Setzling, dem Fechser, in mühevoller Handarbeit die Seitenwurzeln abgeschnitten. Das sind 33.000 Fechser pro Hektar! Für diesen zeitaufwendigen Arbeitsschritt brauchen wir entsprechende Fremdarbeitskräfte. Die Lohnkosten hierfür sind aber in den letzten Jahren stark gestiegen. Zudem setzen die Wetterkapriolen, vor allem Trockenheit, dem Kren zu und Krankheiten wie die Krenschwärze und Kopffäule können zu empfindlichen Ertragsverlusten führen. Fakt ist, dass der Steirische Kren keine Kultur ist, die nebenbei mitgemacht werden kann. Nicht umsonst heißt es: „Der Kren will jeden Tag seinen Herrn sehen.“ Aber mit Know-how und Motivation produzieren wir dieses steirische Qualitätsprodukt, das sicherlich noch hohes Potenzial in der heimischen Küche und auch als Heilpflanze hat. In jedem Fall ist unser Kren der schärfste Steirer!

Steirischer Kren: schmackhafte Wurzel mit großer Heilkraft!

Auch wenn man beim Reiben und Essen mitunter zum Weinen kommt: der Steirische Kren, die Heilpflanze des Jahres 2021, ist jede Träne wert!

Kren gilt seit jeher als Wunder-Wurze und hatte deshalb immer schon einen fixen Platz in der (Volks-)Medizin und in der Küche. Diese Bedeutung ist mit den Jahren zwar etwas in Vergessenheit geraten, jetzt liegt der steirische Kren aber wieder ganz stark im Trend! Und das sind nur einige der vielen Gründe dafür:

1 Natürliches Antibiotikum. Kren ist reich an sekundären Pflanzenstoffen, die eine starke antibakterielle und antioxidative Wirkung besitzen. Das

macht ihn auch für die Pharmazie vermehrt interessant. Kombiniert mit Kapuzinerkresse gibt es Kren in der Apotheke als pflanzliches Antibiotikum.

2 Stärkt die Abwehr. Jetzt ist Kren ideal, um das Immunsystem in Schuss zu halten und den Körper stark gegen Viren, Bakterien, Pilze und Co. zu machen. Tipp: Schraubglas bis zur Hälfte mit frisch geriebenem Kren füllen, mit einer Mischung aus Apfelessig und Honig (1:3) auffüllen, umrühren, verschließen, zwei Tage ziehen lassen. Öfters schütteln! Abseihen und vorbeugend täglich einen Löffel voll davon einnehmen. Bei akuter Erkältung oder Fieber: zwei- bis dreimal täglich einen halben Teelöffel.

3 Eine wahre Vitaminbombe. Kren enthält doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone und ist zudem reich an B-Vitaminen, an Mineralstoffen wie Natrium, Kalium, Magnesium, Kalzium und Eisen.

4 Senföle sind Medizin. Senföle machen den Kren als natürliches Medikament so besonders wertvoll; vor allem seine durchblutungsfördernde Eigenschaft geht auf diesen Inhaltsstoff zurück.

5 Wirkt innen und außen. Ob Erkältung, Harnwegsinfekte oder Verdauungsprobleme, ob rheumatische Beschwerden oder Hauterkrankungen. Die Heilkraft des Krens kann innerlich wie äußerlich, etwa durch Wickel, genützt werden.

6 Kren boomt in der Küche. Der Klassiker Würstel mit Kren geht immer. Aber: Beim Kochen mit Kren sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob Krensuppe, Krenpüree oder Krenaufstrich – die scharfe Wurze ist in der Küche wieder sehr gefragt. Kein Wunder: Die Anwendung ist einfach, der Geschmack ist einzigartig!

7 Steiermark ist Krenland. Klima und Bodenbeschaffenheit im südöstlichen Teil der Steiermark eignen sich ideal für den Krenanbau. In dieser Region produzieren 53 Betriebe in aufwendiger Handarbeit auf 302 Hektar Steirischen Kren g.g.A. Pro Jahr rund 3.500 Tonnen.

Johanna Vucak

Krennockerl

Zutaten: 80 g Grieß, 40 g Butter weich, 1 Ei, Prise Salz, Muskatnuss, 2 EL geriebener Steirischer Kren g.g.A.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, Ei gut verschlagen und langsam in die Butter einrühren, Grieß, Steirischen Kren g.g.A. und Gewürze untermengen, Teig 15 Minuten rasten lassen, geformte Nockerl in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen, zugedeckt mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Zum Beispiel mit Gemüseragout servieren

Tipp: Ganz hervorragend macht sich Steirischer Kren auch im Erdäpfelpüree. Dafür einfach ein herkömmliches Püree zubereiten und zum Schluss frisch geriebenen Kren unterheben. Auf einen halben Kilo Erdäpfel etwa zwei Esslöffel geriebenen Kren verwenden. Eine gesunde, köstliche Erdäpfelpüree-Variante!



Chinakohl-Lasagne mit Krenkruste

Zutaten: 1 steirischer Chinakohl, 300 g gemischtes Faschiertes, 1 Ei, 1/16 L Schlagobers, 2 Karotten in Würfel geschnitten, 2 Scheiben einer Sellerieknolle in Würfel geschnitten, 1 Stange Porree nudelig geschnitten, Salz, Pfeffer, Butter, 1/2 l Gemüsebrühe, Krenkruste: 40 g Butter, 80 g Semmelbrösel, 4 EL geriebener Steirischer Kren

Zubereitung: Strunk vom Chinakohl entfernen, Blätter ablösen, waschen. Faschiertes mit Ei, Obers und Gemüse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Chinakohlblätter in die eingefettete Bratform legen, mit Fülle bestreichen, wiederholen bis Fülle aufgebraucht ist, Chinakohlblatt darüberlegen, mit Gemüsebrühe aufgießen. Krenkruste: Butter zerlassen, Brösel und Kren mit Butter verrühren, Chinakohl-Lasagne mit Masse bestreichen, im Backrohr bei 180 Grad eine halbe Stunde backen.



Weidmannsheil für die Landjugend

Premiere für den neuen Landesentscheid Jagd der Landjugend ist am 27. November.

„Viele Landjugend-Mitglieder sind leidenschaftliche Jägerinnen und Jäger. Das Thema wird aber innerhalb der Landjugend kaum behandelt – bis jetzt“, erklärt Landesobmann David Knapp den Grund, warum der neue Landesentscheid Jagd aus der Taufe gehoben wurde. Mit dem Bewerb wird das Thema Jagd im land- und forstwirtschaftlichen Kontext behandelt.

Theorie und Praxis

Produzententhemen wie Jagd, Landwirtschaft, Lebensmittel, Umwelt und Ökologie werden so mit Konsumententhemen wie Tourismus, Gastronomie und Sport verbunden. Der Landesentscheid bildet eine Ein-

heit aus theoretischem Wissen, praktischem Können und Schießen. Für die Gesamtwertung sind diese drei Teile gleich viel wert, es gibt aber auch jeweils Sieger in der Einzelwertung.

Da scharf geschossen wird, findet der Bewerb in der

Schießarena Zangtal in Voitsberg statt. Das Programm ist anspruchsvoll. Geschossen wird auf 100 Meter liegend, sitzend und stehend angestrichen einmal mit fixem, einmal mit freiem Bergstock. Auf 50 Meter mit Kleinkaliber sitzend vorne aufgelegt

sowie stehend angestrichen mit fixem Bergstock. Mit der Schrotflinte wird am Jungjägerstand auf zehn Wurf tauben geschossen. Hinzu kommen Theorie zu Waffen- und Wildkunde, Jagdgesetz oder -tourismus sowie Stationen zu Federwild, Fährten, Brauchtum und Ethik.

Anforderungen

Dass da nicht jeder mitmachen kann, leuchtet ein. Man muss 18 sein und eine gültige steirische Jagdkarte besitzen. Aus jedem Bezirk können nur vier Landjugendliche mitmachen. Wer dabei sein möchte, meldet sich also bei seiner/ihrer Bezirkslandjugend.

Roman Musch

JUNG UND FRECH



Magdalena Koch
Bezirkslandjugend
Deutschlandsberg

Mit dem Film „Bambi“ wird die Gesellschaft bereits seit der Kindheit mit einem schlechten Bild geprägt. Was für die einen nur ein Hobby ist, ist für andere eine Berufung. Die Rede ist von den Jägerinnen und Jägern, die von ihren Mitmenschen oftmals mit wüsten Vorurteilen beschimpft und meistens einfach nicht verstanden werden. Besonders im städtischen Bereich werden die Weidmänner immer wieder als blutrünstige Mörder dargestellt, die Spaß daran haben, unschuldige Tiere ohne Grund abzuknallen. Diese Vorurteile basieren oftmals auf Unwissenheit der Bevölkerung, was auch die Zahlen bestätigen: nur 1,5 Prozent der Menschen in Österreich sind mit dem Weidwerk vertraut. Jägerinnen und Jäger sind an einem intakten, artenreichen Lebensraum für Mensch und Tier interessiert, welcher ohne kontrollierten Abschuss jedoch nicht möglich wäre. Enden möchte ich mit meinem Lieblingszitat: „Jäger sind ausgebildete Naturschützer.“



Die Jäger in der Landjugend sind voller Vorfreude auf die Premiere.

BAUERNPORTRÄT



Familie Schuster: mit Rindermast auf Erfolgskurs! KK

Hohe Qualität und professionelle Vermarktung

Qualität geht den Schusters bei ihrer Arbeit über alles. Dementsprechend wichtig ist es dem erfolgreichen Familienbetrieb, rund um ihre Rindermast alle Voraussetzungen zu schaffen und einzuhalten, die zu höchster Fleischqualität führen. „Wir sind beispielsweise ein AMA-Gütesiegel-Betrieb und beteiligen uns auch am Vermarktungsprogramm QPlus. Damit garantieren wir den Konsumenten, dass sie mit unseren Produkten beste Qualität in Händen halten. Aber auch für uns selbst ist dieses Programm wichtig, weil wir durch die regelmäßigen Betriebserhebungen und Auswertungen natürlich auch eine gute Kontrolle über unsere Arbeit haben. Sollte es einmal eine Schwachstelle geben, würde diese sofort sichtbar und es könnten umgehend Verbesserungen in Angriff genommen werden.“ Dass solche nicht auftauchen, darauf hat Andreas Schuster aber tagtäglich ein professionelles Auge. Seine 160 Rinder stehen in modernsten Stallungen und genießen vor allem auch viel Natur. „Besonders bei der Fütterung können wir weitgehend auf eigene Futtermittel zurückgreifen. Das kommt uns jetzt, wo die Futtermittelpreise wieder einmal ansteigen, auch finanziell zugute.“ Auch die Stallausbauten in den Jahren 2004, 2009 und 2020, wo etwa ein Mutterkuh- und Rindermaststall errichtet beziehungsweise Zubauten getätigt und Silos gebaut wurden, machen sich jetzt bezahlt. „Wir sind für die Zukunft sehr gut aufgestellt“, betont der Thoma-Bauer. Übrigens auch, was die Weiterführung des Familienbetriebes, den er 2005 von seinen Eltern übernommen hat, angeht: Die Kinder Franziska, 9, Luisa, 7 und Valentin, 2, sind begeistert vom Leben und der Arbeit am Hof. Wünschen würde sich Andreas Schuster jedoch, dass es für die Erhaltung des Grünlands mehr Wertschätzung und vor allem auch Förderung geben würde: „Das ist aus ökologischer Sicht wichtig und auch die Bedeutung für die Landschaftspflege und damit für den Tourismus darf nicht unterschätzt werden.“

Johanna Vucak

Betrieb und Zahlen:

- Elisabeth und Andreas Schuster, vulgo Thoma, Wernersdorf 50, 8551 Wies.
- Rindermast und Mutterkuhhaltung
- Insgesamt 160 Rinder; darunter Mastochsen und Mastkalbinnen
- Vermarktung über die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind
- AMA-Gütesiegelbetrieb, TANN-Almochsen und Mitglied im QPlus-Vermarktungsprogramm
- 49 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 10 Hektar Eigengrund.
- Zwei Hektar Ölkürbis



Ein Vorteil des Programms liegt im vergleichsweise geringen Zeitaufwand für den Betrieb, weil beispielsweise Datenerfassung und Auswertung die Abwicklungsstelle übernimmt.

PÖCHLAUER-KOZEL

Qplus-Rind-Förderung für heuer noch möglich

AMA-Gütesiegelbetriebe, die sich rasch anmelden, können noch die Förderung für heuer beanspruchen.

Wer sich rasch für das Programm Qplus Rind anmeldet, kann für 2021 noch die De-minimis-Förderung in Anspruch nehmen. Je nach Anzahl der Tiere sind das zwischen 1.000 und 2.400 Euro (Tabelle). Sehr knapp wird es für jene Betriebe, die noch keine AMA-Gütesiegelbetriebe sind.

1 Was ist Qplus Rind und wer kann teilnehmen?

Qplus Rind ist ein freiwilliges Programm zur Qualitätsverbesserung und zur Verbesserung der Tiergesundheit in der Mutterkuhhaltung, der Rinder- und Kälbermast. Teilnehmen können Betriebe mit einem AMA-Gütesiegelvertrag und mit der AMA-Zusatzvereinbarung Modul Qplus Rind. Zusätzlich ist ein Vertrag mit einer Abwicklungsstelle notwendig. Betriebe mit mehr als fünf vermarkteten Schlachtstieren, -kalbinnen-, -ochsen oder Käl-

bern und die Halter von mehr als fünf Mutterkühen können teilnehmen.

2 Wer sind die Abwicklungsstellen?

Die Abwicklungsstellen betreuen die teilnehmenden Betriebe und melden den Förderungsanspruch an die AMA. Die Förderung wird von der AMA ausbezahlt. Die Abwicklungsstellen verrechnen für ihren Betriebsaufwand eine Teilnahmegebühr. Diese setzt sich aus einem Sockelbeitrag und einem Beitrag je vermarktetem Stück Rind, Kalb beziehungsweise je Mutterkuh zusammen.

De-minimis Förderung

Qplus Rind ab 2021

Vermarktete Stück Rinder oder Kälber	Anzahl der Mutterkühe (Durchschnitt)	Beihilfe je Betrieb und Jahr in €
5 bis 20	5 bis 10	1.000,0
21 bis 50	11 bis 20	1.200,0
51 bis 80	21 bis 30	1.600,0
81 bis 120	31 bis 50	2.000,0
über 120	über 50	2.400,0

Sozialversicherung der Selbstständigen

Führungswechsel in der Landesstelle Steiermark

Mit Anfang Oktober wurde Günther Bauer zum neuen Direktor der Landesstelle Steiermark der Sozialversicherung der Selbstständigen (SVS) bestellt.

Bauer ist mit dieser Aufgabe bestens vertraut, war er doch zuletzt Leiter der Sozialversicherung der Selbstständigen in der Landesstelle Kärnten. Als gebürtiger Steirer wechselt er in dieser Funktion nach knapp vier Jahren nun wieder zurück in



Wolfgang Seidl ging als SVS-Direktor in Pension. FOTO FURGLER

eine ihm bekannte Umgebung, denn Bauer war zuvor bereits über 20 Jahre als Abteilungsleiter für den Bereich „Versicherungswesen“ in der Landesstelle Steiermark verantwortlich.

Er folgt in der neuen Funktion Direktor Wolfgang Seidl, der sich mit Oktober in die Pension verabschiedet hat. Wolfgang Seidl lenkte als ausgewiesener Sozial- und Pensionsrechtsexperte mehr als zwei Jahrzehnte die Geschicke der Landesstelle.



Günther Bauer ist seit Oktober neuer SVS-Direktor. SVS

Abwicklungsstellen sind:

- EZG Steirisches Rind, Büro Graz, Tel. 0316/421877, office@ezg-steirischesrind.at
- Firma Marcher, Tel. 05 9524-2031 oder -2032, qplus@marcher.at
- Firma Ing. Penz, Roswitha Penz, 0664/8344811, roswitha@penz-franz.at

3 Wie hoch ist die Förderung?

Die Teilnahmegebühr wird zu 100 Prozent der Nettokosten gefördert. Zusätzlich wird von der AMA die De-minimis-Förderung ausbezahlt, die je nach Anzahl der vermarkteten Rinder, Kälber oder der Anzahl der Mutterkühe von 1.000 bis 2.400 Euro pro Betrieb beträgt. Der Betrag von 20.000 Euro pro Betrieb stellt die Obergrenze der gesamten De-minimis-Zahlungen im aktuellen Jahr und in den zwei Vorjahren dar.

4 Warum sollte ich mich beeilen?

Betriebe, die für 2021 noch die Förderauszahlungen

in Anspruch nehmen wollen, müssen sich rasch anmelden, um die De-minimis-Zahlung für das heurige Jahr zu sichern. Wer die nötige AMA-Vereinbarung und den Vertrag bis Jahresende schließt, hat Anspruch auf die volle Förderung für 2021. Die Auszahlung erfolgt 2022.

5 Wie kann ich einsteigen?

Für Betriebe, die schon einen AMA-Gütesiegelvertrag haben, ist das freiwillige Modul Qplus Rind über die AMA-Zusatzvereinbarung zu beantragen und der Vertrag mit einer Abwicklungsstelle zu errichten.

Betriebe ohne AMA-Gütesiegel müssen einen Erzeugervertrag errichten sowie die kostenpflichtige Erstkontrolle beauftragen. Das kann einige Monate dauern, bis die Freigabe für den Betrieb erfolgt.

Rudolf Grabner

Infos: Tel. 0316/8050-1424, rudolf.grabner@lk-stmk.at, www.amainfo.at

Buchungen mit Vermieter-App

Welche Vermieter kennen das nicht? Man ist gerade unterwegs und ein Gast ruft an, der sofort bucht. Bis man am Computer ist, erfolgte eine Onlinebuchung. Um das zu vermeiden, gibt es jetzt für Mitglieder des Landesverbandes Urlaub am Bauernhof die neue Vermieter-App, die jederzeit eine Aktualisierung erlaubt.

Download: www.vermieterapp.at



Download auf vermieterapp.at UAB

Einreichen für den „Bio-Fuchs“

Bereits zum 13. Mal schreibt Bio Austria den „Bio-Fuchs“ aus. Bis 26. November können in diesem Zusammenhang Ideen und Lösungen rund um die tägliche Arbeit auf den Bio-Höfen eingereicht werden. So sollen herausragende Projekte gewürdigt und vor den Vorhang geholt werden.

Teilnahmebogen unter: www.bio-austria.at/biofuchs



Ideen für „Bio-Fuchs“ gesucht.

Stimmen Sie für die beste Innovation!

Innovationspreis für Land- und Forstwirtschaft
VIFZACK 2022
Küren Sie von 29. Oktober bis 29. November die beste Idee.

Zwölf Ideen von der Vermarktungs-App bis zum bäuerlichen Fertiggericht sind im Rennen um den Agrarinnovationspreis Vifzack 2022. Geben Sie täglich Ihre Stimme für Ihren Favoriten ab. Das Voting läuft von 29. Oktober, 12 Uhr, bis 29. November, 12 Uhr, auf **www.stmk.lko.at/vifzack** und auf **Unterschriftenlisten** der Teilnehmer.



1 Safranmanufaktur. Peter Schögggl kultiviert in Wettmannstätten Safran. Narbenfäden aus rund 500.000 Blüten werden pro Jahr in filigraner Handarbeit gezupft. Er zählt zu den wenigen weltweit, die auch medizinischen Safran produzieren.



2 Cornflakes. Alois Fuchs baut eine spezielle Maissorte an und lässt daraus steirische Cornflakes produzieren. Die Probeproduktion im Vorjahr war erfolgreich, mit der heurigen Ernte, die auch von Partnerbetrieben kommt, will er durchstarten.



3 VomLand-App. Markus Freinger aus Vasoldsberg hatte die Idee für eine App, über die Landwirte ihre Produkte möglichst günstig und simpel vermarkten können. 83 Höfe machen bereits nach dem Click and Collect-Prinzip mit.



4 Gut Behütet. Michaela Friedl aus St. Stefan im Rosental züchtet Pilze. Mittlerweile bietet die innovative Züchterin sechs Pilzsorten sowie rund zehn Pilzprodukte an – darunter steirisches Pilzrisotto, Pilzbutter, Pilzsugo, Aufstriche und getrocknete Pilze.



5 Gourmet-Hühner. Feinschmecker und die gehobene Gastronomie sind das Ziel von Patrick und Katharina Birkel aus Fehring. Ihre Bio-Rassehühner schmecken ganz besonders gut. Die Mast umfasst zwei Durchgänge mit jeweils rund 700 Schlachttieren.



6 Steirer-Nachos. Reinhard Huber aus Stallhofen wurde schon mehrfach für sein Kernöl ausgezeichnet. Für den Presskuchen hat er eine geniale Idee geboren: seine Familie bäckt daraus Nachos. Die Knabberei gibt es in drei Sorten.



7 Fichtertl. Altes Wissen neu interpretiert! Landwirt Dominik Reiter aus Wollsdorf setzt mit seinem „Fichtertl“ einen neuen Trend am Getränkemarkt. Die Basis bilden Fichtenwipfel-Triebe. Das prickelnde Getränk wird in 0,33-Liter-Fläschchen verkauft.



8 Ennstal-Mehl. Vom Experiment zum erfolgreichen Geschäftsmodell – das Ennstal Mehl von Franz Neuber aus Altdorf avanciert zum gefragten regionalen Qualitätsprodukt. Er baut Roggen an, sein Kompagnon Martin Lackner Bio-Dinkel.



9 Sommerlinde. Birgit und Christoph Reinhart tüfteln gerne. Statt Tee machten sie aus den Blüten ihrer Linde einen Saft, den sie aufgespritzt haben – die Geburtsstunde des Kracherls „Sommerlinde“. 3.000 Liter haben sie heuer produziert.



10 Obstveredelung. Familie Krispel aus Markt Hartmannsdorf bringt Säfte zum Prickeln. Selbst Obstbauer, führte ihn seine Technik-Begeisterung zur professionellen Obstveredelung. Mittlerweile füllt er in seiner Anlage siebenstellige Mengen ab.



11 Wechsellanderde. Peter Ringhofer aus Friedberg hat regionale Kreislaufwirtschaft zu Ende gedacht. Das Ergebnis: Kompost aus Biomüll von allererster Güte! Er sammelt den Biomüll umliegender Gemeinden und veredelt ihn zu Gartenerde.



12 NurGuat. Fertiggerichte aus ausschließlich bäuerlichen, regionalen Zutaten – das ist das Metier von Siegfried Salchenegger aus Neumarkt. Gemeinsam mit seiner Verlobten sowie seiner Mutter entstanden die Rezepte für die Gerichte.

VERANSTALTUNGEN



Veranstaltungen zu Humus und Erosion DANNER

Klimawandel: Boden und Stallklima

Humusaufbau und Erosionsschutz sind Thema eines Theorie- und Praxistages am 27. November, 9 bis 16 Uhr, im Bauernhofcafé Friedl in Unterlamm (Anmeldung unter eder@lea.at). Der Tag ist Teil einer Veranstaltungsreihe, die sich am 2. Dezember, 9 bis 16 Uhr, mit dem Tag des Bodens in der Fachschule Hatzendorf sowie am 9. Dezember, 19 Uhr, mit einem Bodenstammtisch zum Thema „Jagd und Boden“ im Dorfbeisl Berndorf in Kirchberg an der Raab fortsetzt.

Stallklima. Hitzestress drückt die Leistung in der Nutztierhaltung. Am 9. November, 19 Uhr, bekommen Interessierte im Gemeindezentrum Kirchberg an der Raab bei freiem Eintritt, praktische Tipps gegen Hitzestress im Schweine-, Geflügel- und Rinderstall.

Europatage in Raumberg

Globalisierung trifft Regionalität, gemeinsame Agrarpolitik, Beutegreifer, Freizeitsport, Energiewende, Alternativen zu Plastik, Erdbeobachtung durch Satelliten, Corona, Konjunktur, EU-Finanzpolitik – alles brennende Themen unserer Zeit. Dieser vielfältige Gesprächsstoff macht die hochkarätig besetzten Europatage am 19. und 20. November in Raumberg-Gumpenstein besonders. Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen wird sich wie Ministerin Elisabeth Köstinger per Videobotschaft an die Teilnehmer wenden. Landesrat Christopher Drexler wird die Veranstaltung gemeinsam mit LK-Päsident Franz Titschenbacher eröffnen. Tagungsbeitrag inklusive Verpflegung 30 Euro, für Schüler und Studierende 15 Euro.

Anmeldung bis 10. November auf www.raumberg-gumpenstein.at/europatage

TERMINE

Landjugend-Termine. Anmeldung im LJ-Büro.
■ Gipfeltreffen, Forstschule Bruck, 6. November
■ Auf Zack, Steiermarkhof, 13. und 14. November
■ Landesentscheid Jagd, Zangtal, 27. November
Pichl-Termine. Anmeldung auf www.fastpichl.at
■ Waldpädagogik für Einsteiger, 2. bis 5. November
■ ForstfacharbeiterInnenkurs, 8. bis 26. November
■ Waldpädagogik für Jugendliche, 8. bis 10. November
■ Qualitätsbrennstoff-Seminar, 11. November
■ Nadelholz-Ausformung, 17. November
Schießen von Farmwild im Gehege. Sachkundelehrgang am 12. November, 14 Uhr, in Semriach. Anmeldung office@wildhaltung.at
Wärme aus Holz, Strom aus Sonne. Vorträge der Regionalenergie Steiermark am 8. November im Marktgemeindesaal Mautern sowie am 15. November in der Stockporthalle Gössendorf
Außerfamiliäre Hofnachfolge. Seminar am 26. und 27. November im Exerzitienhaus der Barmherzigen Schwestern in Graz. www.perspektive-landwirtschaft.at/veranstaltungen
Bio-Fachtagung. 11. November, Hlbla St. Florian (OÖ). Anmeldung bis 7. November, www.raumberg-gumpenstein.at.
AWS Abrechnungssseminar. Zoom-Webinar mit Tipps zur Abrechnung der Corona-Investförderung am 16. November, 19 Uhr. TeilnahmeLink bit.ly/aws-lk-webinar, Kenncode: AWS

Märkte

Lämmerr

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,85 – 3,20
Qualitätsklasse II	2,65 – 2,80
Qualitätsklasse III	2,30 – 2,60
Qualitätsklasse IV	1,80 – 2,25
Altschafe und Widder	0,40 – 0,80

Weizer Schafbauern

Erzeuger-Preisbasis für Schlachtkörper 18 bis 23 kg warm, ohne Innerereien, je kg inkl. Ust., ohne Zuschläge

Klasse E2	7,35	Klasse E3	6,67
Klasse U2	6,89	Klasse U3	6,22
Klasse R2	6,44	Klasse R3	5,76
Klasse O2	5,76	Klasse O3	5,31
ZS AMA GS	1,02	ZS Bio-Austria	1,13
Schafmilch-Erzeugerpreis netto, Sept.			1,21
Kitz, 8 bis 12 kg SG, kalt, netto			7,00

Steirerfische

Erhobene Preise ab Hof, je kg inkl. Ust.

Karpfen	7,90	Silberamur	5,90
Amur	8,30	Zander	22,90
Wels	15,80	Regenbogenforelle	12,90
Stör	14,90	Lachsforelle	13,50
Hecht	19,90	Bachsaibling	13,50

Qualitätswildfleisch

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

Rotwild / 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 – 0,70
	20 bis 80 kg	1,00 – 1,20
	über 80 kg	0,50 – 0,70
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.	2,30 – 2,70
	II.Q. (Brunfthirsch)	2,00 – 2,20
Muffelwild		1,00
Gamswild	unter 12 kg	2,50 – 4,00
	ab 12 kg	3,50 – 4,00

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., freier Markt	ab 4,00
----------------------------------	---------

Kernobst

Preisfeststellungen je kg inkl. Ust. vom 25. Oktober, gepflückt ab Hof

Gala, Elstar, Golden Delicius, Topaz, Rubinette	1,30 – 1,80
Kronprinz Rudolf	2,00 – 2,50
Gute Luise	1,60 – 2,00
Kaiser Alexander	1,50 – 2,00

Walnüsse und Kastanien

Unverbindliche Richtpreise je kg ab Hof, inkl. Ust.

Walnüsse ganz	5,00 – 8,00
Edelkastanien	8,00 – 10,0

Pressobst

Erhobene Ankaufspreise, in Cent je kg netto, frei Rampe Aufkäufer

Pressobst, faulfrei, KW 43	12
----------------------------	----

Großmarkt Wien

Erhobene Großhandelspreise je kg bei Abholung, für die Woche vom 18. bis 24. Oktober, österreichische Erzeugnisse

Gurken, Stk.	0,82 – 1,10
Paradeiser	1,62 – 2,00
Rotkraut / Weißkraut	0,55 / 0,45
Sellerie	1,10 – 1,20
Gelbe Rüben	0,90 – 1,00
Kohl	1,05 – 1,15
Kohlrabi	0,65 – 0,70
Chinakohl	0,90 – 1,00
Eisbergsalat, Stk.	1,00 – 1,05
Kürbis	0,80 – 1,00
Äpfel	0,85 – 1,35
Eier (Boden/Freiland), 10 Stk.	1,60 – 1,80
Eier (Bio), 10 Stk.	2,30 – 2,50

Baumarkt-Brennholz

Store-Checker der Landwirtschaftskammer decken auf: Massive Preissteigerungen

Die Store-Checker der Landwirtschaftskammer haben das Brennholzsortiment der Baumärkte unter die Lupe genommen. Getestet wurden 15 Brennholz-kisten von elf verschiedenen Baumärkten. Verkauft wird vorwiegend ausländisches Holz, das unzureichend deklariert ist. Die Store-Checker empfehlen den Kauf bei heimischen Waldbauern.

Unklare Herkunft

Die Herkunft des Brennholzes bleibt den Kunden vorenthalten. Denn eine Herkunftskennzeichnung gibt es bei keinem der getesteten Baumärkte. Erst auf Nachfrage bei den Baumarkt-Mitarbeitern erhält man teilweise Auskunft zur Herkunft. Verkauft wird vorwiegend Holz aus Osteuropa: Serbien, Kosovo, Bosnien, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien und Kroatien. Also teils Länder, die immer wieder für Schlagzeilen wegen illegalen Holzraubbaues sorgen.

Preise ziehen an

Das Baumarkt-Brennholz ist deutlich teurer als qualitativ hochwertiges Brennholz von heimischen Waldbauern. Einzelne Sortimente kosten im Baumarkt heuer um bis zu 20 Prozent mehr als im Vorjahr. Durchschnittlich kostet ein Raummeter trockenes Buchenholz im Baumarkt 110 Euro. Selbst die halbtrockene Ware, die eigentlich noch ein Jahr gelagert werden müsste, kostet im Schnitt über 100 Euro – ohne Zustellung versteht sich.

Zustellkosten

Denn auch bei der Lieferung kommen noch ordentlich Kosten auf die Brennholzkäufer zu. Für die Zustellung von beispielsweise drei Kisten Brennholz bezahlt man je nach Baumarkt zwischen 50 und 120 Euro. Da-



Online-Seminar für Produzenten

Kurs: Brennholz produzieren

Das halbtägige Zoom-Webinar am 11. November, 9 bis 12.30 Uhr, zeigt die Erfolgsfaktoren für eine kostenoptimierte Produktion von Qualitätsscheitholz und Qualitätshackgut auf. Auch das Marketing für den klimafreundlichen Brennstoff Holz wird behandelt. Seminarbeitrag 40 Euro. Nach Anmeldung wird der Link zugesandt. **Anmeldung:** www.fastpichl.at, Tel. 03858/22010

mit ergeben sich effektive Preise für das zugestellte Brennholz von teilweise über 150 Euro je Raummeter Brennholz.

Irreführende Deklaration

Die Deklarierungen bei den jeweiligen Holzkisten sind für den Laien kaum zu verstehen. So werden die Brennholz-kisten gerne als „Brennholz Buche in Raummeterkiste Buche 0,9“ deklariert. Die Bezeichnung suggeriert unwissenden Konsumenten, dass sie einen Raummeter Holz erwerben. Tatsächlich erhalten sie aber lediglich 0,9 Raummeter.

Im Test der Store-Checker entsprachen lediglich zwei der aus dem Ausland stammenden Brennholzgebinden dem übli-

chen Verkaufsmaß von einem Raummeter. Der Großteil der Brennholz-kisten beinhaltet zwischen 0,85 und 0,9 Raummeter.

Teils schlechte Qualität

Positiv zu bewerten ist, dass die Baumärkte großteils Buchenhartholz verkaufen. 13 von 15 getesteten Brennholz-kisten waren mit Buchenholz gefüllt. Eine als Buchenholz deklarierte Kiste enthielt auch andere Laubhölzer, wie Birken. Das ist eine eindeutige Täuschung der Kundinnen und Kunden und bei der Verwendung in Kaminöfen kann es zu unerwünscht starker Rußbildung kommen. Kritisch ist ebenso, dass Baumärkte zu nasses Brennholz vertreiben. Unter der Bezeichnung „halb-

trockene Ware“ wird mehr als die Hälfte aller getesteten Holzsortimente mit einem Wassergehalt von bis zu 35 Prozent verkauft. Diese müssen von den

Mehr als die Hälfte des getesteten Brennholzes ist zu nass.

Klaus Engelmann, LK-Energieexperte

Kundinnen und Kunden aber noch bis zu einem Jahr gelagert und getrocknet werden, bis es im Ofen verheizt werden kann. Wer dieses Holz direkt verheizt, riskiert neben starker Rußbildung sogar eventuelle Schäden

Sauber h

Bäuerliche Biomasse ist un-

Im Gegensatz zu den Baumärkten haben sich die steirischen Bauern in den vergangenen Jahren zu richtigen Brennholzprofis entwickelt. Sie produzieren und liefern verlässlich und transparent Qualitätsbrennholz aus der Region. Der Markt hat sich enorm weiterentwickelt und bietet den heimischen Energieholzproduzenten auch künftig die Möglichkeit, die Wertschöpfung am Betrieb mit Holz weiter zu steigern.

Nachhaltige Preise

Hohe Qualität braucht faire Preise, um nachhaltig wirtschaften zu können. Berechnungen zeigen, dass bei Buchenscheitholz die Produktionskosten des bäuerlichen Betriebs je Raummeter bei rund 65 Euro exklu-

Heizkostenv

Hackschnitzel, Pellets und S

Holz ist der regionale, klimafreundliche und nicht zuletzt kostengünstige Brennstoff für Generationen. Im aktuellen Heizkostenvergleich der Landwirtschaftskammer zeigt sich ein Kostenvorteil von Holzheizungen gegenüber anderen Systemen von bis zu 1.000 Euro jährlich. Trotz der zum Teil höheren Anschaffungskosten sind moderne Holzheizungen in der Gesamtkostenrechnung unschlagbar. Die jährlichen Kosten betragen 2.389 Euro bei einer Stückholzheizung, 2.818 Euro bei Pellets und 2.865 Euro, wenn mit Hackgut geheizt wird. Dabei wurde ein durchschnittliches Einfamilienhaus mit einer Heizlast von 21 kW und einem Wärmebedarf von 27.300 Kilowattstunden betrachtet. Eben-



Baumarktholz: unübliches Maß, luftig, nass und trotzdem teuer. LK

Abmessung: Schau genau!

Augen auf beim Brennstoffkauf. Dieser Spruch gilt besonders beim Kauf in heimischen Baumärkten. Speziell die Abmessung führt bei vielen Kunden zur Verwirrung.

Übliches Verkaufsmaß. Der Raummeter ist das übliche Verkaufsmaß von Brennholz. Darunter versteht man geschichtetes Brennholz unter Einschluss von Luftzwischenräumen, bis das Volumen einen Kubikmeter erreicht.

Unübliches Verkaufsmaß. Typische Brennholz-kisten im Baumarkt enthalten 0,85 bis 0,9 Raummeter. Für Konsumenten ist das nur schwer zu verstehen, mit dem Resultat, dass sie weniger Holz bekommen.

Viel Luft. Ein weiterer Punkt, welcher über die Holzmenge, die man erhält entscheidet, ist die Stärke der einzelnen Holzscheiter. Grob gespaltenes Holz mit einem großen Querschnitt lässt sich schlechter schichten. Die Lufteinschlüsse in der Kiste sind größer. Bei klein gespaltenen Scheitern erhält man mehr Holz.

Feuchtigkeit. Letztlich entscheidend ist aber nicht die Holzmenge an sich, sondern die darin enthaltene Energie. Genau hier kommt der Wassergehalt ins Spiel. Häufig wird Brennholz im Baumarkt als „halbtrocken“, „halbfrisch“ oder „frisch“ verkauft. All diese Bezeichnungen stehen für zu nasses Holz mit der Folge, dass sich der Energieinhalt um bis zu 50 Prozent reduziert.

Preisfalle. Die Zeche zahlt im Endeffekt der Konsument, der für viel Geld wenig Holz und noch weniger Energie bekommt.

nass und teuer

bei importiertem Baumarkt-Brennholz.

am Kamin durch vom Kondensat verursachte Korrosion.

Ein Lichtblick

Dass es auch anders geht, zeigt zumindest einer von elf getesteten Baumärkten, der im Raum Weiz liegt. Dort setzt man ausschließlich auf heimisches Brennholz von regionalen Waldbauern. Auch das übliche Verkaufsmaß von einem Raummeter wird eingehalten. Zudem war das angebotene Brennholzsortiment das günstigste im Test. Dieser Lichtblick zeigt, dass es für Baumärkte durchaus möglich wäre, auf heimisches Holz zu setzen. Es wäre eine Win-win-Situation für alle Beteiligten.

Klaus Engelmann

- ### Ergebnis des Store-Checks
- 1. Ausländisches Holz.** Baumärkte vertreiben großteils ausländisches Brennholz. Beim Store-Check kam es aus Serbien, Kosovo, Bosnien, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien und Kroatien. Nur einer von elf getesteten Baumärkten verkaufte regionales Brennholz vom Waldbauern.
 - 2. Unerklärlicher Preisanstieg.** Baumarkt-Brennholz ist bis zu 20 Prozent teurer als im Vorjahr. Durchschnittlich kostet ein Raummeter trockenes Holz 110 Euro. Halbtrockene Ware kostet über 100 Euro. Heimische Waldbauern sind deutlich günstiger, zumal sich der Brennholzpreis zum Vorjahr kaum verändert hat.
 - 3. Verwirrende Mengenangaben.** 85 Prozent der Brennholzkisten aus dem Ausland werden im Mengenmaß zwischen 0,85 und 0,9 Raummeter angeboten. Das übliche Mengenmaß für Brennholz ist ein Raummeter. Das ist eine zusätzliche Preisfalle für Konsumenten.
 - 4. Zu nass.** 55 Prozent des Baumarkt-Brennholzes ist zu nass. Es eignet sich daher nur ungenügend zum Heizen und müsste eigentlich noch ein Jahr getrocknet werden. Das direkte Verbrennen dieses Holzes führt vermehrt zu Rußbildung und kann sogar den Kamin schädigen.
 - 5. Lichtblick.** Ein Baumarkt zeigt, dass es auch anders geht. Dort wird ausschließlich heimisches Brennholz von regionalen Waldbauern verkauft. Die Transparenz für Kunden ist durch das Verkaufsmaß von einem Raummeter gesichert. Zudem gab es dort die günstigsten Preise des gesamten Store-Checks.



MEINUNG

Ausreden der Baumärkte widerlegt



Klaus Engelmann
LK-Energieexperte

Die Zeiten, wo Baumärkte ausländisches Brennholz zu Billigstpreisen angeboten haben, sind vorbei. Zwar ist das Brennholz weiterhin aus dem Ausland, doch liegen die Preise mittlerweile deutlich über jenen von qualitativ hochwertigem Brennholz heimischer Bauern. Die Baumärkte haben anscheinend die Preissteigerungen bei Sägerundholz zum Anlass genommen, ihr Brennholz-Sortiment um bis zu 20 Prozent zu verteuern. Dass sich die Energieholzpreise kaum geändert haben und damit vermutlich auch die Einkaufspreise des Baumarkts konstant blieben, bleibt höchstens eine Randnotiz. Die Leidtragenden sind die Konsumenten, aber auch das Image der Brennholznutzung leidet unter dem nicht nachvollziehbaren Vorgehen der Baumarktketten. An Absurdität ist diese Praxis kaum zu überbieten. Leben wir in der Steiermark doch im Waldland Nummer eins, wo Brennholz als Koppelprodukt der nachhaltigen Waldbewirtschaftung im Überfluss vorhanden ist. Das jährlich zusätzlich nutzbare Holzpotenzial wird in der Steiermark auf knapp 1,5 Millionen Festmeter geschätzt. Eine Vollversorgung mit heimischem Brennholz ist ohne weiteres möglich. Die aktuelle Situation ist aber gleichzeitig eine Chance für heimische Brennholzerzeuger. Haderte man vor einigen Jahren noch mit den Dumpingpreisen der Baumärkte, so bietet die jetzige Situation einen klaren Wettbewerbsvorteil für die steirischen Forstbetriebe. Denn sowohl qualitativ, als auch preislich sind Produkte im Baumarkt keine Konkurrenz. Viele heimische Brennholzerzeuger haben aber seit Jahren die Preise nicht angepasst. Durchschnittlich kostet ein Raummeter beim heimischen Bauern 78 Euro. Gerade Betriebe, welche im unteren Preisniveau verkaufen, sind hier aufgefordert, die Preise auf ein faires Marktniveau zu heben. Auch Kooperationen mit Baumärkten könnten künftig eine Chance für heimische Forstbetriebe sein. Dass dies möglich ist, zeigt ein Positivbeispiel aus dem Store-Check. Die Ausreden der Baumärkte, warum es nicht möglich sei, heimisches Offenholz zu vertreiben, sind widerlegt. Die Baumärkte sind gefordert, ihre Strategie im Brennholzverkauf zu ändern.

eizen mit heimischer Biomasse

schlagbar preisgünstig und besticht durch höchste Qualität.

sive Umsatzsteuer liegen. Dabei spielt es kaum eine Rolle, ob man mit dem Spaltvollautomaten arbeitet oder mit einem gewöhnlichen Holzspalter. Der durchschnittliche Verkaufspreis bei heimischen Bauern liegt bei 78 Euro brutto je Raummeter. Der Waldverband empfiehlt einen Verkaufspreis von mindestens 89 Euro inklusive Steuer, damit sich die Arbeit für die heimischen Bäuerinnen und Bauern auch rechnet. Preislich liegt man damit noch deutlich unter den Baumarktpreisen.

Wertschöpfung

Rund 126.000 steirische Haushalte heizen mit Biomasse-Kleinf Feuerungen. Dazu kommen noch über 90.000 Haushalte, welche über Biomasse-

Nahwärmanlagen versorgt werden. Insgesamt werden mit Hilfe des nachwachsenden Rohstoffs Holz jährlich 2,4 Millionen Tonnen CO₂ allein in der Steiermark eingespart. Der Sektor Bioenergie ist aber auch ein wichtiger Arbeitgeber. Über 4.500 Steirerinnen und Steirer arbeiten in diesem Bereich. Dadurch entsteht und bleibt die Wertschöpfung in der Region und fließt nicht ins Ausland ab, wie es bei fossilen Brennstoffen der Fall ist.

Hohe Qualität

Das Rückgrat dieser Leistungen sind die heimischen Energieholzproduzenten, die Brennholz in höchster Qualität produzieren. Ein Erfolgsfaktor ist die sachgemäße Lagerung des Scheitholzes. Richtig gelagert

erreicht das Holz luftgetrocknet einen Wassergehalt von rund 15 Prozent. Dadurch wird Schimmel vermieden und der Substanzabbau minimiert. Dieser Trocknungsvorgang dauert jedoch bis zu zwei Jahre, in denen das Holz an geeigneten Stellen gelagert werden muss.

Um diesen Vorgang zu beschleunigen, setzen immer mehr bäuerliche Brennholzproduzenten auf die Kammer-trocknung. Bei diesem Verfahren wird dem frischen Holz die Feuchtigkeit durch technische Trocknung entzogen. Die Trockenzeit reduziert sich auf rund zwei Wochen. Heimisches Energieholz ist ein krisensicherer Brennstoff, der Arbeitsplätze und Einkommen im ländlichen Raum sichert. Klaus Engelmann

Qualitätsbrennstoff

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat für Brennstoffkunden eine Broschüre herausgegeben, die praktische Tipps für das Erkennen von guter und schlechter Brennstoffqualität gibt. Sie informiert auch über die Qualitätsstandards von Brennholz, Hackgut sowie Pellets und das richtige Anzünden von Offenholz.

Download:
stmk.lko.at/energie.
Bestellen:
energie@lko-stmk.at, Tel. 0316/80501433

ergleich: Holzheizungen unschlagbar günstig

Scheitholz sind die Gewinner im Heizkostenvergleich. Ölpreise explodieren.

so wurden etwaige Förderungen für landwirtschaftliche Betriebe berücksichtigt.

Ölpreise steigen rasant

Heizöl hingegen schadet nicht nur dem Klima, sondern auch

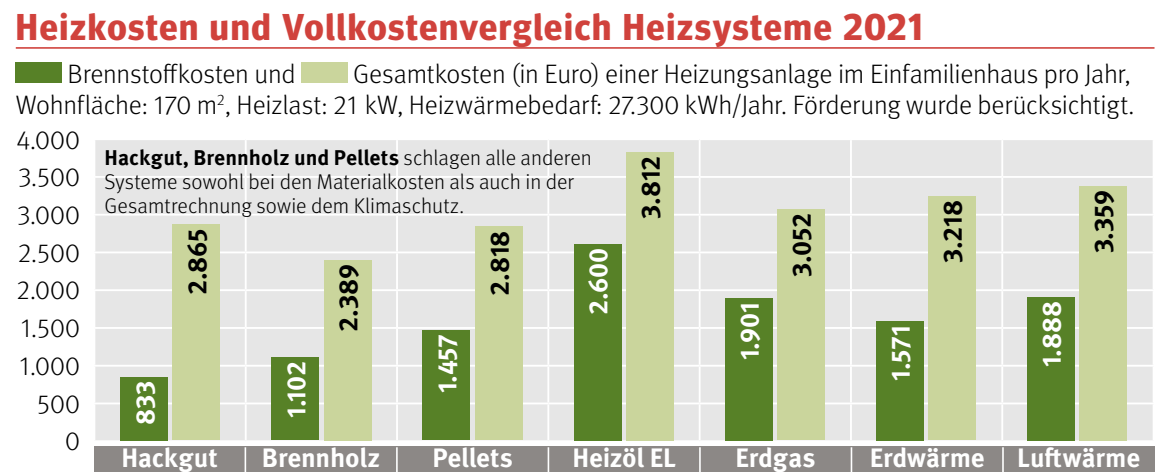
dem Geldbörsel. Um knapp 60 Prozent legte der Heizölpreis im Vergleich zum Vorjahr zu. Mit jährlichen Gesamtkosten von über 3.800 Euro ist das Heizen mit Öl die teuerste Heizvariante. Dennoch verwenden noch über

90.000 steirische Haushalte Öl-Heizungen. Das endgültige Aus für fossile Ölheizungen wird aber ab 2025 eingeleitet. Dann müssen alte Öl-Kessel zwingend getauscht werden. Vorsicht ist auch bei Luft-Wärmepumpen

geboten. Denn an kalten Tagen kann es zu bösen Überraschungen kommen, wenn diese gleich ineffizient wie Stromheizungen sind.

Luft-Wärmepumpen

Speziell im Altbau ist vom Einsatz von Luft-Wärmepumpen abzuraten. Im Heizkostenvergleich eines Bestandsgebäudes landet die Luft-Wärmepumpe mit jährlichen Kosten von 3.359 Euro auf dem vorletzten Platz. Das Bundesministerium für Klimaschutz empfiehlt den Einsatz nur im Neubau bei Passiv- und Niedrigst-Energiehäusern. Infrarot eignet sich nur als Zusatzheizung. Als Haupt-Heizsystem ist es nicht geeignet.



Klaus Engelmann

Ikonline

Mehr über Forstwirtschaft
www.stmk.lko.at/forst

Der Holzheiz-Experte für die Landwirtschaft

HDG Hackgutheizungen von 30 bis 800 kW

Langlebige Spitzentechnologie in Industriestandard-Qualität

HDG Bavaria GmbH
Heizsysteme für Holz
2871 Zöbern
Tel.: 02642 / 200 41 500

hdg-bavaria.at

Rindermarkt

Marktvorschau

29. Oktober bis 28. November

Zuchtrinder	
11.11.	Traboch, 10.30 Uhr
Nutzrinder/Kälber	
2.11.	Greinbach, 11 Uhr
9.11.	Traboch, 11 Uhr
16.11.	Greinbach, 11 Uhr
23.11.	Traboch, 11 Uhr

EU-Marktpreise

Jungtierfleisch R in Euro/100 kg Schlachtgewicht, kalt, Woche vom 11. bis 17. Oktober

	Tendenz/Wo	
Dänemark	372,65	+4,21
Deutschland	441,72	+6,44
Spanien	383,72	-1,48
Frankreich	407,96	+3,64
Italien	403,62	+0,91
Österreich	409,90	+2,72
Polen	407,61	+22,5
Slowenien	353,66	+12,4
EU-28 Ø	412,96	+11,2

QUELLE: EUROPÄISCHE KOMMISSION

AMA-Preise frei Rampe Schlachthof

11. bis 17. Oktober, inkl. Transport, Zu- u. Abschläge

	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	4,38	3,46	4,30
	Tendenz	+0,02	+0,02	-0,01
U	Durchschnitt	4,33	3,49	4,21
	Tendenz	-0,01	+0,02	-0,02
R	Durchschnitt	4,19	3,34	4,14
	Tendenz	-0,04	+0,04	±0,00
O	Durchschnitt	3,82	3,02	3,40
	Tendenz	+0,02	+0,03	+0,01
E-P	Durchschnitt	4,28	3,15	4,13
	Tendenz	+0,01	+0,02	-0,01

ERMITTLUNG LAUT AMA, GEM. AGRARMARKTTRANSPARENZVERORDNUNG

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 11. bis 17. Oktober

Kategorie	Ø-Preis	Tendenz
Schlachtkälber	6,40	+0,06

Rindernotierungen, 25. bis 30. Oktober

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

Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	3,98/4,02
Ochsen (300/440)	3,98/4,02
Kühe (300/420)	2,72/2,89
Kalbin (250/370)	3,42
Programmkalbin (245/323)	3,98
Schlachtkälber (80/110)	6,00

Zuschläge in Cent: AMA: Stier: bis 18 M. 32, bis 20 M. 25; Ochse bis 30 M. 25, Kalbin bis 24 M. lt. Kalbinnenpreismaske 49; Schlachtkälber 20 Jungstier bis 21 M., 314/441: 5 Bio: Ochse 76, Kuh 88, Kalbin 117, M GT-frei: Kuh M+ 15, M++ 20; Kalbin ab 24 M. 15

Notierung Spezialprogramme

ALMO R3 (340/420), 20-36 M., o. ZS	4,50
Aufschlag U	0,15
Styriabeef, JN-Proj. R2/3, 200 kg kalt	4,85
Murbodner-Ochse (EZG)	4,60

Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, Oktober auflaufend bis KW 42, inklusive qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	-	-	4,20
U	4,25	3,33	4,32
R	4,16	3,10	4,04
O	3,83	2,79	3,34
Summe E-P	4,21	2,95	4,14
Tendenz	+0,14	+0,01	±0,00

Lebendvermarktung

18. bis 24. Oktober, inkl. Vermarktungsgebühren

Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	701,7	1,46	+0,03
Kalbinnen	412,5	2,09	+0,02
Einsteller	317,1	2,59	-0,04
Stierkälber	116,5	3,99	-0,02
Kuhkälber	113,0	3,58	+0,18
Kälber gesamt	115,6	3,89	±0,00

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

London imponierte de

Bei der Steiermarkschau präsentierten die steirischen Rinderzüchter ihre Top-Tiere.

Hunderte Züchter und Zuchtexperten aus nah und fern kamen am 23. Oktober zur Steiermarkschau nach Traboch. Und: 2.000 Interessierte verfolgten die Schau via Live-Stream. Preisrichter war Helmut Gossner von der Besamungsstation Greifenberg in Deutschland. Er rangierte den Vorführbewerb mit zwei Jungzüchtergruppen und acht Gruppen mit Fleckviehkühen.

Champion Fleckvieh jung

„Die GS Wattking-Tochter London von Helmut Harrer aus Riegersburg beeindruckte sofort“, so Gossner. Im Finale der Jungkühe wurde sie aufgrund des optimalen Fundamentes und der Drüsigkeit ihres Euters zum Champion gekürt. Die harmonische GS Wertvoll-Tochter Kaethe von Georg Edlinger, Seckau, reüssierte bei den Jungkühen als Reservechampion. Den Preisrichter beeindruckte die herausragende Oberlinie und sehr gute Strichausbildung.

Nachzucht GS Der Beste

Von GS Der Beste waren sechs Töchter sowie seine Mutter Kalila (Vater: Reumut) ausgestellt und diese imposante Verwandtschaftsgruppe wurde in einem eigenen Schaubild präsentiert: Die sehr einheitliche, mittelrahmige Gruppe stammte ausnahmslos aus dem Ersteinsatz, zeigte sich auf auffallend korrekten Fundamenten und brillierte mit höchster Euterqualität.

Champion Fleckvieh alt

Zum Champion Fleckvieh alt wurde die Kuh mit dem komplettesten Gesamtpaket gekürt: Die Manuap-Tochter Rose von Rosa-Maria und Bruno Sommersguter, Wenigzell. „Als kleinste in der Gruppe ist sie sehr harmonisch, jugendlich und dominiert mit Euter und



Matthias Bischof, Obmann Rinderzucht Steiermark

Leidenschaft und Konsequenz bringen Erfolg! Die Steiermarkschau ist der beste Beweis dafür!

Fundament“, so Gossner. Reservechampion wurde die GS Wattking-Tochter Pia von Andrea und Franz Mandl, Fladnitz/Teichalm aufgrund ihrer klaren, optimal gewinkelten Sprunggelenke, der optimalen Strichausprägung und ihrer stabilen Oberlinie, ernannt. Die größten Erfolge im Schauring gingen auf das Konto von GS Wattking, GS Wertvoll und GS Der Beste.

Die Milchrassen wurden von Bruno Deutinger, Tierzuchtdirektor der Landwirtschaftskammer Salzburg, zügig gerichtet und präzise kommentiert. Es wurden vier Gruppen Brown Swiss, zwei Holstein-Gruppen sowie eine Gruppe Jersey-Kühe vorgestellt.

Champion Brown Swiss

Die Wahl zum Brown Swiss Champion konnte Bosphus Sizilia von Julian Kettner, Irdring-Donnersbachtal, für sich entscheiden, eine extrem große und lange Kuh mit breiter Vorhand und einem sehr hoch sitzenden Euterkörper.

Reservechampion wurde Blooming Vineta von Franz-Stephan Diepold, Thörl. Diese sehr rahmige Kuh gefiel wegen ihres überaus korrekten Skeletts, ihrem feinen Fundament und dem drüsigen, hoch sitzenden Euter.

Champion Holstein

Zum Champion der Rasse Holstein wurde die überragende RH-Kuh Aladdin Johanna aus der Zuchtstätte von Alois Bliem, Neuberg/Mürz gekürt.

Diese überaus korrekte, sehr große und lange Jungkuh zeigte eine sehr gute Beckenbreite und ein ausgezeichnetes Euter. Den Reservechampion-Titel holte sich Amazing Rochade aus der Herde von Silberhof Genetics von Hermann Gruber aus Nestelbach bei Graz. Mit ihrer Euterqualität sowie der beeindruckenden Kapazität und Breite fiel sie auf.

Champion Jersey

Erstmals präsentierte sich auf einer Steiermarkschau auch eine Gruppe von Jersey-Kühen und bereicherte somit das Rassenspektrum der Milchrassen. Der erstmals vergebene Jersey-Sieg ging an die mittelrahmige und euterstarke Zea (Vater: Vj Gyvel) von Silberhof Genetics, nach Nestelbach.

Barbara und Peter Stückler



Champion Fleckvieh jung



London, GS Wattking x GS Inros, von Helmut Harrer, Riegersburg – begeisterte mit dem Augenblick ihres Eintretens in den Schauring und überzeugte mit ihrem optimalen Fundament und der Drüsigkeit ihres Euters. Kat.Nr. 75

Champion Fleckvieh alt



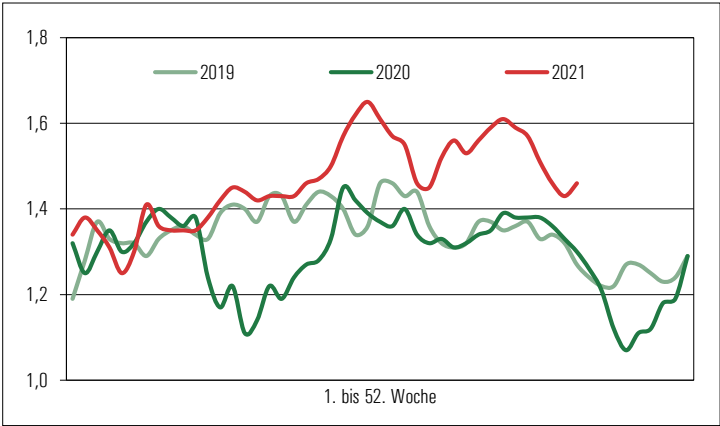
Rose, Manuap x Wille, von Rosa-Maria und Bruno Sommersguter, Wenigzell – war zwar die kleinste in der Gruppe, aber sehr harmonisch sowie jugendlich und dominierte mit ihrem Euter und Fundament. Kat.Nr. 90

Rindermarkt

Kühe lebend

in Euro je Kilogramm, inkl. Vermarktungsgebühren

Grafik: LK



Stabilisierung in Feiertagswoche

Infolge der guten Preisentwicklung legen die Notierungen der heimischen EZG in der Herbstferienwoche ebenfalls eine Pause ein. Der Auftrieb dürfte sich langsam abschwächen, dennoch ist weiterhin von einer

guten Nachfrage infolge knappen Angebots auszugehen. Umliegende Märkte berichten sowohl bei männlichen als auch bei weiblichen Schlachtrindern von weiterhin höheren erzielbaren Erlösen.

Jungzüchter: Maier und Paar siegten

Preisrichter lobte die konzentrierte Arbeit



Bei den Jungzüchtern siegten Magdalena Maier bei den Älteren und Annamaria Paar bei den Jüngeren.

Auch ein kleiner, aber feiner Vorführbewerb mit zwei Jungzüchtergruppen durfte auf der Steiermarkschau nicht fehlen. Preisrichter Helmut Gossner lobte die hervorragende, konzentrierte Arbeit der Vorführer. In der ersten Gruppe setzte sich Magdalena Maier (18) aus Neumarkt mit ihrem Brown Swiss-Jungrind Beatrix als Siegerin durch. Ihr folgte auf

Rang zwei Patrick Sattler (19) mit seiner Fleckviehkalbin Alaska. In der zweiten Gruppe mit den jüngeren Vorführern gewann Annamaria Paar (13) mit ihrem Red-Holstein-Jungrind Rzh Rio De Janeiro die Gruppe. Reservesieger wurde Benedikt Schachner (11) mit seinem Brown-Swiss-Jungrind Esprit.

m Preisrichter sofort

Bei den Milchrassen war erstmals eine Jersey-Gruppe vertreten.



Hunderte Anwesende und 2.000 Interessierte im Live-Stream waren von den Champions (l.o.) und der Nachzuchtgruppe von GS Der Beste (r.o.) begeistert. Zea (l.) holte sich den Gruppensieg bei den Jersey-Kühen.

RZS/BAUMANN

Champion Braunvieh



Sizilia, Bosphorus x Brookings, Julian Kettner, Irdning-Donnersbachthal – als extrem große und lange Kuh mit breiter Vorhand und einem sehr hoch sitzenden Euterkörper begeisterte sie den Preisrichter. *Kat.Nr. 43*

Champion Holstein



Johannita, Aladdin Red x Sympatico RC, Alois Bliem, Neuberg an der Mürz – überragte als überaus korrekte, sehr große und lange Jungkuh und zeigte eine sehr gute Beckenbreite und ein ausgezeichnetes Euter. *Kat.Nr. 14*



Elite-Auktion: Teuerstes Tier ging nach Bayern

Durchschnittlicher Verkaufspreis rund 5.000 Euro



Das Mercedes-Jungrind mit dem Höchstpreis von 16.000 Euro.

Züchterisch interessante Tiere wurden bei der Eliteauktion angeboten. Als teuerstes Tier ging ein mischerbig hornloses **Mercedes-Jungrind** mit einem genomischen Gesamtzuchtwert von 137 und einem Milchzuchtwert von 126 und deutlich überdurchschnittlichen Euter- und Fundamentzuchtwerten nach Bayern. Im Durchschnitt erzielten die

neun weiblichen Fleckviehjungtiere einen Verkaufspreis von 4.811 Euro. Mit einem Zuschlagspreis von 13.000 Euro war ein **Herzklopfen-Sohn** mit einem Gesamtzuchtwert von 143 und einem Milchzuchtwert von 140 teuerster Jungstier und wurde von Genostar ersteigert. Ein Brown Swiss Jungrind wechselte um 4.100 Euro seinen Besitzer.

Schweinemarkt

Ferkelnotierung ST-Basispreis in Euro je Kilogramm

Grafik: LK



Reichliche Versorgung, stabile Notierung

Die EU-Märkte sind weiterhin reichlich versorgt. Man spricht von einer 25%igen Überversorgung, welche nur zu einem geringen Teil in Drittstaaten abfließt. Dazu kommen deutlich gestiegene Futterkosten. Es

zeichnet sich aktuell dennoch eine zaghafte Preis-Bodenbildung ab. Der Warenstrom am Heimatmarkt verläuft zähflüssig, die Feiertage lassen die heimischen Notierungen bestenfalls seitwärts tendieren.

Märkte

Getreideerzeugerpreise Steiermark

Erhoben frei Erfassungslager Großhandel, je t, KW 43

Futtergerste, ab HL 62	220 – 225
Futterweizen, ab HL 78	230 – 235
Mahlweizen, ab HL 78; 12,5 P	250 – 255
Körnermais, interv.fähig	230 – 235
Sojabohne, Speisequalität	530 – 540

Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steirischen Landesproduktenhandel für die KW 43, ab Lager, je t

Sojaschrot 44% lose	455 – 460
Sojaschrot 44% lose, o.GT	675 – 680
Sojaschrot 48% lose	475 – 480
Rapsschrot 35% lose	325 – 330

Maiskornsilage

Kalkulierte Preise inkl. Ust. bei einem unterstellten Maispreis von 220 bis 231 Euro brutto

Feuchtmals zum Musen oder Silieren, Erntef. 30%, je t	144 – 153
Mais zur Trocknung, 25%, je t	162 – 172
Fertige Maiskornsilage, ab Silo, je t, Erntef. 30%	175 – 184
Maiskornsilage, ab Silo, je m³, Erntef. 30%	162 – 171

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 gehäckselt zugest.	14 – 18
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

Schweinemarkt

Notierungen EZG Styriabrid

21. bis 27. Oktober, Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge

Basispreis ab Hof	1,40
Basispreis Zuchtsauen	0,82

ST-Ferkel

25. bis 31. Oktober, in Euro je Kilo, bis 25 kg

ST- und System-Ferkel	1,80
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

14. bis 20. Oktober

S	Ø-Preis	1,66
	Tendenz	±0,00
E	Ø-Preis	1,55
	Tendenz	±0,00
U	Ø-Preis	1,33
	Tendenz	-0,01
R	Ø-Preis	-
	Tendenz	-
Su	S-P	1,63
	Tendenz	+0,01
Zucht	Ø-Preis	0,89
	Tendenz	-0,01

INKL. EVENTUELLER ZU- UND ABSCHLÄGE

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK

	Woche 41	Vorwoche
EU	130,37	-2,03
Österreich	153,20	+0,43
Deutschland	127,70	-1,17
Niederlande	113,92	-0,09
Dänemark	-	133,75

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE



HALBEN RAIN

Fachschule

www.fs-halbenrain.at



Das Land Steiermark

BEZAHLTE ANZEIGE



HBLA Pitzelstätten
Landwirtschaft
und Ernährung

- 3-jähriger
Aufbaulehrgang
- 5-jährige
Schulform

Online Info-Abend
Do., 18. Nov. 2021

www.pitzelstaetten.at

16:00
18:00

HBLA Pitzelstätten online

Die HBLA für Landwirtschaft und Ernährung ermöglicht Lernen in attraktiver Umgebung am Stadtrand von Klagenfurt. Modernes Umwelt-, Agrar- und Ernährungswissen wird vielseitig und praktisch gelehrt und gelebt. Die Ausbildung schließt mit der Reife- und Diplomprüfung ab.

Nützen Sie den „Online Info-Abend“, um beim Live-Chat mit dem Team der HBLA Pitzelstätten Einblicke in die Ausbildung, das Schülerheim sowie das Leben in Pitzelstätten zu bekommen. Infos unter

www.pitzelstaetten.at

SPRECHTAGE IM NOVEMBER

RECHT

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, telefonische Voranmeldung: 0316/8050-1247. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem Sprechtag. Tel.: 0316/8050-1247
LI: Mo. 8.11.; Ober-Stmk, Bruck: Mo. 15.11.; SO, FB: Do. 18.11.; HB-FF, HB: Mo. 22.11.

STEUER

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, telefonische Voranmeldung: 0316/8050-1256. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem Sprechtag. Tel.: 0316/8050-1247
DL: Mo. 8.11.; HB-FF, HB: Do. 11.11.; LI: Mo. 8.11.; Murtal, Judenburg: Mi. 10.11., bitte in BK Murtal voranmelden; Ober-Stmk., Bruck: Mi. 10.11.; SO, FB: Mi. 3.11.; VO: Mi. 3.11.; WZ: Mi. 24.11.

SOZIALES

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, telefonische Voranmeldung: 0316/8050-1427. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem

Sprechtag. Tel.: 0316/8050-1247
LI: Mo. 8.11.; Hartberg: Mo. 15.11.

DIREKTVERMARKTUNG

BK Murau: Do. 18.11., 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. 16.11., 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. 25.11., 8 bis 10.30 Uhr | Bad Aussee: WK, Do. 11.11., 8.30 bis 13 Uhr | RA: WK, Fr. 12.11., 26.11., 8.30 bis 12 Uhr | Birkfeld: GA, Mo. 15.11., 11.30 bis 14.30 Uhr | Bruck: BK, Di. 16.11.; WK, Di. 2.11., 30.11., 8 bis 13.30 Uhr | DL: BK, Do. 4.11.; WK, Do. 18.11., 8 bis 12.30 Uhr | Eibiswald: GA, Do. 25.11., 11 bis 13 Uhr | FB: BK, Mi. 3.11., 17.11.; WK, Mi. 10.11., 8 bis 13.30 Uhr | Friedberg: Rathaus, Mo. 29.11., 8.15 bis 11 Uhr | FF: WK, Mo. 8.11., 22.11., 8 bis 13 Uhr | Gröbming:

WK, Do. 11.11., 8.30 bis 12.30 Uhr | HB: BK, Do. 11.11., 25.11.; WK, Fr. 19.11., 8 bis 13 Uhr | JU: WK, Mi. 17.11., 8.15 bis 11.30 Uhr | Kalsdorf: GA, Di. 2.11., 30.11., 8 bis 11 Uhr | Kirchbach: GA, Fr. 19.11., 8 bis 12.30 Uhr | Knittelfeld: BK-Sst, Mi. 24.11., 8 bis 13 Uhr | LB: BK, Di. 9.11., 23.11.; WK, Di. 16.11., 8 bis 12.30 Uhr | LE: WK, Di. 9.11., 23.11., 8.30 bis 13 Uhr | LI: BK, Mi. 10.11., 8.30 bis 13 Uhr | Mariazell: WK, Di. 2.11., 30.11., 9 bis 12 Uhr | MU: BK, Do. 18.11., 8 bis 11.30 Uhr | MZ: WK, Fr. 26.11., 8.30 bis 13 Uhr | Neumarkt: GA, Do. 18.11., 12.30 bis 14.30 Uhr | Oberwölz: GA, Mi. 17.11., 13 bis 14 Uhr | Schlading: Stadtamt, Fr. 12.11., 8.30 bis 13 Uhr | St. Peter/Ottersbach: GA, Mi. 24.11., 8 bis 12 Uhr | Stubenberg: GA, Mo. 15.11., 8 bis 10 Uhr | VO: BK, Mo. 22.11.; WK, Mo. 8.11., 8 bis 12.30 Uhr | Vorau: Rathaus, Mo. 29.11., 12 bis 14.30 Uhr | WZ: BK, Mo. 15.11.; WK, Mo. 29.11., 8 bis 13 Uhr

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

Mehr Infos in Ihrer Bezirkskammer.

Fachausbildung ist ke

Facharbeiter gelernt und dann doch noch studieren? Kein Problem. Die Durchlässigkeit

Facharbeiter, Meister, Matura und Hochschulabschluss – in der landwirtschaftlichen Bildung stehen viele Wege offen, zu diesen Abschlüssen zu kommen. Eine Fachschule zu besuchen, ermöglicht nun auch ein späteres Studium. Die dazu nötige Berufsreifeprüfung wird mittlerweile von vielen Fachschulen in einem zusätzlichen Ausbildungsjahr angeboten: Grottenhof, Silberberg, Großlobming, Gröbming, Maria Lankowitz, Naas, Neudorf und Vorau. Eine weitere Möglichkeit für die Hochschulreife nach der Fachschule ist der Besuch einer höheren berufsbildenden agrarischen Schule, die mit Matura abschließt. In der Regel gibt es hier eigene dreijährige Klassen für Fachschulabsolventen. Viele

Fachschulabsolventen streben später eine Meisterausbildung über die Lehr- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer an (*letzter Absatz*).
Zusatzausbildungen
Auch an den Fachschulen selbst warten zahlreiche Zusatzangebote. Die Land- und Forstwirtschaftsschulen bieten durchwegs die Zusatzausbildungen Forstfacharbeiter, Pflanzenschutz-Sachkundigkeit, Tiertransport und Hausschlachtung, Traktorführerschein an. Zusätzlich gibt es noch schulspezifische Angebote (*unten*).
Die Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft bieten als Zusatzqualifikation Ausbildungen zu Betriebsdienstleistung, Heimhilfe, Kinderbe-

treuung und Office-Assistenz an. Auch hier gibt es je nach Schule weitere Angebote (*unten*).
Pflegeassistent
Noch nie war der Bevölkerung die Wichtigkeit der Pflegeberufe bewusster als jetzt. Die Nachfrage am Arbeitsmarkt ist hoch. Durch eine Kooperation der Gesundheits- und Krankenpflegeschulen des Landes mit den landwirtschaftlichen Fachschulen Feistritz, Gröbming, Hartberg, Maria Lankowitz und Schloss Stein ist es möglich, nach Abschluss der landwirtschaftlichen Fachschule, die einjährige Ausbildung zur Pflegeassistent am selben Schulstandort fortzusetzen. Voraussetzung ist, dass man 17 Jahre alt sein muss. Auch die Option für

ein zweites Jahr mit Pflegefachassistenten-Abschluss steht offen.
Der Weg zum Meister
Um eine Meisterausbildung zu starten, muss man 18 Jahre alt und in der jeweiligen Sparte Facharbeiter sein. Es gibt aber auch Möglichkeiten für Quereinsteiger (*rechts*). Die Meisterausbildung, die sich auf drei Ausbildungswinter erstreckt, ist die höchste Ausbildung für Praktiker. Während der Ausbildung wird eine 50-seitige Meisterarbeit geschrieben und es werden betriebliche Buchführungsaufzeichnungen geführt. Wer als Meister an die Uni will, muss eine Berufsreifeprüfung ablegen.

Land-/Forstwirtschaft

- **Grabnerhof.** Grünland-, Alm- und Forstwirtschaft, Direktvermarktung. Zusätzlich: Bio, Skilehrer, Jungjäger. Tel. 03613/2500, lfsgrabnerh@stmk.gv.at
- **Grottenhof.** Biologische Landwirtschaft, Direktvermarktung, Pferdewirtschaft. Zusätzlich: Berufsreifeprüfung. Tel. 0316/281561, lfsaltgro@stmk.gv.at
- **Großwilfersdorf.** Garten- und Feldgemüsebau. Tel. 03385/670, lfsgrossw@stmk.gv.at
- **Hafendorf.** Land- und Forsttechnik, Direktvermarktung. Zusätzlich: Bio, Schweißzertifikat, Maschinenbautechniker. Tel. 03862/31003, lfshafendorf@stmk.gv.at
- **Hatzendorf.** Ackerbau, Tierhaltung und Direktvermarktung. Zusätzlich: Bio, Staplerschein, Jungjäger, Fischer. Tel. 03155/2252, lfshatzen@stmk.gv.at
- **Kirchberg am Walde.** Viehwirtschaft, Handwerk und Direktvermarktung. Zusätzlich: Bio, Jungjäger. Tel. 03338/2289,

- lfskirchberg@stmk.gv.at
- **Kobenz.** Milch- und Forstwirtschaft, Direktvermarktung. Zusätzlich: Bio, Eigenbestandsbesamung. Tel. 03512/82308, lfskobenz@stmk.gv.at
- **Silberberg.** Vierjährige Fachschule für Wein- und Obstbau. Zusätzlich: Bio, Staplerschein, Berufsreifeprüfung. Tel. 03452/82339, lfsilberberg@stmk.gv.at
- **Stainz.** Landtechnik, Forst- und Teichwirtschaft. Zusätzlich: Bio, Schweißzertifikat, Jungjäger, Fischer. Tel. 03463/2364, lfsstainz@stmk.gv.at

Land-/Ernährungswirtschaft

- **Burgstall.** Zusätzlich: Betriebsdienstleistung, Heimhilfe. Tel. 03465/2394, fsburgstall@stmk.gv.at
- **Feistritz.** Zusätzlich: Tourismusberufe, Pflegeassistent. Tel. 03536/8238-0, fsfeistritz@stmk.gv.at
- **Großlobming.** Zusätzlich: Berufsreifeprüfung. Tel. 03512/83750,

- fsgrosslobming@stmk.gv.at
- **Gröbming.** Zusätzlich: Pflegeassistent, Berufsreifeprüfung. Tel. 03685/22 111, fsgroebm@stmk.gv.at
- **Halbenrain.** Zusätzlich: Unternehmerführerschein. Tel. 03476 2069, fshalbenrain@stmk.gv.at
- **Hartberg.** Zusätzlich: Pflegeassistent. Tel. 03332/62603, fshartberg@stmk.gv.at
- **Maria Lankowitz.** Zusätzlich: Pflegeassistent, Berufsreifeprüfung. Tel. 03144/2644, fslankowitz@stmk.gv.at
- **Naas.** Zusätzlich: Unternehmerführerschein, Berufsreifeprüfung. Tel. 03172/3462, fsnaas@stmk.gv.at
- **Neudorf.** Zusätzlich: Tourismusberufe, Berufsreifeprüfung. Tel. 03182/72391-0, fsneudorf@stmk.gv.at
- **Oberlorenzen.** Zusätzlich: Tourismusberufe, Pferdewirtschaft mit Lizenzprüfung. Tel. 03864/2261, fslorenzen@stmk.gv.at

- **Schloss Stein.** Zusätzlich: Pflegeassistent. Tel. 03155/2336, fsstein@stmk.gv.at
 - **St. Martin.** Zusätzlich: Betriebsdienstleistung, Heimhilfe. Tel. 0316/28 36 55-530, fsmartin@stmk.gv.at
 - **Vorau.** Zusätzlich: Berufsreifeprüfung. Tel. 03337/2319, fsvorau@stmk.gv.at
- ### Höhere Schulen (Matura)

 - **Bruck an der Mur.** Forstwirtschaft. Dreijähriger Aufbaulehrgang für Fachschulabsolventen. Tel. 03862/51770, willkommen@forstschule.at
 - **Raumberg-Gumpenstein.** Grünland- und Viehwirtschaft. Dreijähriger Aufbaulehrgang für Fachschulabsolventen. Tel. 03682/224810, schule@schule-raumberg.at
 - **Eggenberg.** Land- und Ernährungswirtschaft mit dem Schwerpunkt Ernährungsökologie. Einstiegsmöglichkeiten nach Fachschulen. Tel. 0316/583341, office@schulschwestern.at

ine Einbahnstraße

im Bildungssystem macht es möglich.



Die vielfältige und praxisnahe Ausbildung ist ein Erfolgsrezept der steirischen Fachschulen.
MARIO GIMPEL



HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

Die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein stellt ein wichtiges Zentrum für Bildung und Forschung im ländlichen Raum dar und bietet aufgrund der Synergie zwischen Lehre und Forschung neue, zukunftsreiche Lernmethoden, die für Schülerinnen und Schüler einen entscheidenden Mehrwert bringen. Modernes, generelles und fachliches Wissen sowie Persönlichkeitsbildung werden der Schuljugend in einer leistungsorientierten und zugleich Geborgenheit vermittelnden Atmosphäre weitergegeben. Informieren Sie sich am Tag der offenen Tür. Dieser findet am 6. November 2021 von 9 bis 13 Uhr statt. Anmeldung erbeten unter elke.ruescher@raumberg-gumpenstein.at HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 38, 8952 Irnding-Donnersbachtal 03682-22451-0, office@raumberg-gumpenstein.at

Facharbeiter und Meister für Quereinsteiger

■ **Facharbeiter.** Die Facharbeiterausbildung im zweiten Bildungsweg richtet sich an landwirtschaftliche Betriebsführer, zukünftige Hofübernehmer, aber auch Quereinsteiger, die eine mindestens dreijährige praktische Erfahrung in der jeweiligen Berufssparte der Land- und Forstwirtschaft vorweisen können. Sie müssen am Ende eine Prüfung ablegen.

■ **Meister.** Im sogenannten Nachschichtverfahren können auch Interessenten mit einer mindestens fünfjährigen Praxis in der Landwirtschaft zum Meister-Vorbereitungslehrgang zugelassen werden. Betriebsführer, die das 24. Lebensjahr vollendet haben und drei Jahre als Betriebsführer tätig sind, können ebenfalls zum Meister-Vorbereitungslehrgang zugelassen werden.

Fachkräfte sind gefragt!

Ausbildung mit Zukunft. Die steirischen Fachschulen für Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft überzeugen mit Vielfalt und Praxis.

Landwirtschaftliche Fachschulen sind voll im Trend – die top ausgebildeten AbsolventInnen sind auch abseits der Landwirtschaft besonders gefragte Fachkräfte. Etwa im Tourismus, im handwerklichen oder im sozialen Bereich.

Mit dem umfangreichen und vielseitigen Bildungsangebot der 21 steirischen Fachschulen des Landes Steiermark sind junge Menschen für die beruflichen Anforderungen von morgen bestens gerüstet. So werden in drei- bis vierjährigen Ausbildungsmodellen neben einer fundierten Fachausbildung (mit 35 Berufen und Qualifikationen) auch weiterführende Abschlüsse angeboten und möglich, wie etwa die Berufsreifeprüfung (Matura). Großer Wert wird auf den praxisorientierten wie fächerübergreifenden Unterricht gelegt, der in eigenen Lehr- und Versuchsbetrieben durchgeführt wird. Besonders die Kombination von altbewährtem Wissen und modernen Techniken ist ein Markenzeichen der Fachschulen. Wie gefragt die jungen Fachkräfte sind, zeigt der Umstand, dass rund 96 Prozent nach der Ausbildung einen Job finden.

Fachschulen für Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft
www.fachschulen.steiermark.at
E-Mail: lwschulen@stmk.gv.at | Tel.: +0316/8776524

Das Land Steiermark
Lebensressort

Kirchberger Tage der offenen Tür

Di., 23. und Mi., 24. November 2021
Di., 14. und Mi., 15. Dezember 2021

Für alle Schüler:innen, die sich für eine land- und forstwirtschaftliche Ausbildung interessieren. Führungen in Kleingruppen jeweils um 9 bzw. 14 Uhr. Voranmeldung unter **03338/2289**

Das Land Steiermark
Lebensressort

Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Ernährungsökologie
Qualitäts- und Hygienemanagement

TAG DER OFFENEN TÜR

Samstag, 15. Jänner 2022
von 8 bis 13 Uhr

Schnuppern/Schulführungen
Telefonische Voranmeldung erbeten

Georgigasse 84, 8020 Graz,
Tel.: 0316/583341-134
E-Mail: hla@schulschwesterinnen.at
www.schulschwesterinnen.at/hla

ÖKO LOG COOL
MINT

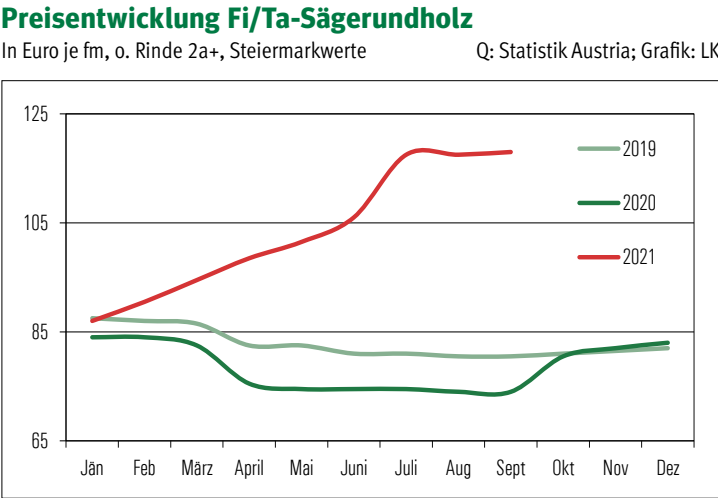
Holz nur mit Vertrag

Durchwegs gut versorgte Sägewerke

Stärker als sonst gilt derzeit der Grundsatz, Sägerundholz nur vertragskonform und in bestehenden Lieferprofilen zu produzieren und zu liefern! Es wird intensiv davor gewarnt, dass große Erntemengen den Markt überlasten könnten. Die Nachfrage nach Sägerundholz ist aufgrund der Produktionsdrosselung, der sinkenden Schnittholznachfrage und der hohen Importmengen weiter rückläufig. Wie schon in den vergangenen Jahren besteht zu Beginn des vierten Quartals viel Verunsicherung bei den Waldbesitzern. Die Schnittholzpreise liegen trotz leichten Absenkungen auf einem sehr hohen Niveau. Trotz weiter prognostiziertem Anstieg des weltweiten Holzbedarfs

ist das Sägerundholz derzeit entgegen allen Erwartungen nur sehr verhalten nachgefragt. Das Fichtenleitsortiment liegt laut den letzten Preismeldungen im September zwischen 116 und 120 Euro netto frei Forststraße. Preisabsenkungen für Sägerundholz – aus welchen Gründen auch immer – dürften im vierten Quartal zum Tragen kommen. Diese haben das Potenzial, im ersten und zweiten Quartal 2022 zu erheblichen Mindermengen zu führen. Die Produktionsrücknahmen in der Sägeindustrie zeigen langsam Wirkung auf Industrieholz und führen zur leichten Belebung bei der Abfrachtung. Am Energieholzmarkt gibt es keine großen Veränderungen, die Preise sind schlecht.

Holzmarkt



Kostenlose Schlussbrief-Vorlage nutzen
Prognostizierte Preisabsenkungen für das vierte Quartal lassen sich noch nicht abbilden. Das dargestellte Niveau gilt für Lieferungen bis Ende September 2021. Bei beabsichtigten Ernteaktivitäten unbedingt aktuelle Preise und Liefermodalitäten vor Beginn der Schlägerungen einholen. Schriftliche Kaufverträge dienen als Basis eines guten Holzgeschäftes.
Schlussbrief-Vorlage: stmk.lko.at/downloads

Holzmarkt

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

Oststeiermark	116 – 120
Weststeiermark	116 – 120
Mur/Mürztal	118 – 120
Oberes Murtal	115 – 120
Ennstal u. Salzkammergut	117 – 120
Braunbloche, Cx, 2a+	84 – 90
Schwachbloche, 1b	94 – 97
Zerspaner, 1a	44 – 67
Langholz, ABC	117 – 125
Sonstiges Nadelholz ABC 2a+	
Lärche	120 – 139
Kiefer	74 – 80
Industrieholz, FMM	
Fi/Ta-Schleifholz	36 – 38,0
Fi/Ta-Faserholz	26 – 28,5

Energieholzpreise September

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	68 – 83
Energieholz-Index, 2. Quartal 2021	1,415



Müller-Glas-Shop Wildon HELMREICHFOTOGRAFIERT

Verpackung für Selbstgemachtes

Ob Öle, Essige, Wein, Spirituosen, oder andere Lebensmittel: Müller Glas bietet mit „Verpackungen für Selbstgemachtes“ Produkte und Dienstleistungen rund um Gläser und Flaschen. Dabei liegt der Fokus stets am Kunden: Privatpersonen können Haushaltsmengen an den Standorten oder im Webshop beziehen. Großprojekte und individuelle Kundenprodukte werden gemeinsam mit dem österreichweiten Außendienst und erfahrenen Produktspezialisten realisiert. Dabei erweiterte Müller Glas auch ständig ihre Produkt- und Dienstleistungspalette.

Erfolgsgeschichten

So können auch schon kleinere und mittelständische Lebensmittelunternehmen durch veredeltes Glas, Verschluss- oder Kartondesign tolle Erfolgsgeschichten im In- und Ausland realisieren: Wie beispielsweise viele steirische Kürbiskernbauern mit der extra für sie angefertigten Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.-Flasche.

Abholmarkt Wildon

Der Abholmarkt in Wildon eignet sich dabei besonders auch für Ab-Hof-Verkäufer. Hier kann man einzelne Gläser, Flaschen, die dazugehörigen Verschlüsse und andere Verpackungen, sowie Zubehör auch in Kleinstmengen erwerben. Der Shop in Wildon ist Werktags von 8 bis 12 und von 13 bis 17 Uhr geöffnet.

www.muellerglas.at

Märkte

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

Waldhonig	Großgebinde	8,00 – 10,0
Bio-Waldhonig	je kg	9,00 – 11,0
Blütenhonig	Großgebinde	6,50 – 8,50
Bio-Blütenhonig	je kg	7,00 – 10,0
	1000 g	11,0 – 15,0
Waldhonig ab Hof	500 g	6,50 – 9,00
	250 g	4,80 – 6,00
Bio-Waldhonig	je kg	plus 1,00
	1000 g	11,0 – 14,0
Blütenhonig ab Hof	500 g	6,00 – 8,50
	250 g	4,00 – 5,50
Bio-Blütenhonig	je kg	plus 1,00

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger:

Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark, Hammerlinggasse 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

Ackerfläche, eben, ab 0,5 Hektar im Raum Gleisdorf, Fürstenfeld zu kaufen gesucht, Tel. 0680/1213146



Obersteiermark-Nord: 140 Hektar Eigenjagd mit Jagdhaus und Panoramablick, 1.050 Meter Seehöhe, arrundierte Lage mit guter ForstaufschlieÙung, Holzbonität 10-12, hervorragende Rot-, Gams- und Rehwildjagd, Rotwildfütterung vorhanden. KP € 3.200.000,- Bischof Immobilien GmbH, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

Privat: Suchen **Eigenjagd** (ungefähr auf 800 m Seehöhe) oder größere Waldfläche (60 bis 80 Hektar), Steiermark oder Kärnten, Tel. 0664/7862865

Landwirtschaft Nähe Weiz/Gleisdorf (circa 9 Hektar) zu verkaufen. Bestehendes Aupflanzrecht für Weingarten vorhanden. Ansprechpartner Hr. Schein, Tel. 0664/2310991, Schein GmbH & Co KG

Drei einzelne Parzellen **Mischwald** zu verkaufen, Tel. 0664/6566160



Murtal: 15 Hektar Landwirtschaft/Bauernhof mit Laufstall und historischem Wohnhaus, optimaler Betrieb für Rinderzucht mit mehrmähdigen Wiesen und Hutweiden. KP auf Anfrage. Bischof Immobilien GmbH, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

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

Bergbauernhöfe, Wälder, Wiesen, Wein-, Obstbau dringend gesucht. AWZ: **Agrarimmobilien.at**, Tel. 0664/8984000



Knittelfeld: 12 Hektar Pferdehof mit modernisiertem Haus & Stall, sehr gut aufgeschlossen, eigene Wasserquelle, Garagen und Unterstände vorhanden. KP € 1.448.000,-. Bischof Immobilien GmbH, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

Landwirt: **Ackerfläche** im Bezirk Murtal zu kaufen gesucht, Tel. 0660/1265364



Acker in Mettersdorf bei Stainz, KG: 61224 Mettersdorf, Gst.Nr. 208/1, 211 EZ: 219 KG: Mettersdorf: 61224, Gst. Nr.212 EZ: 287, Fläche Acker circa 16.669 m², derzeit Maisanbau, Weg circa 1.200 m², kleines Wäldchen circa 300 m², Gesamtfläche circa 18.189 m², Tel. 0664/2793000, mo@immo1.st



Tamsweg: 58 Hektar Wald mit gut bestocktem Fichten- Lärchenbestand, Seehöhe 1.250 Meter, sowie 3.800 m² landwirtschaftliche Fläche, gute AufschlieÙung, genügend Wasserquellen vorhanden, Traktor- und

Maschinenbewirtschaftung möglich. KP auf Anfrage. Bischof Immobilien GmbH, Tel. 03572/86882, www.ibi.at

Tiere

Achtung! Aus unserer **Fresser-Erzeugung** liefern wir weibliche und männliche (auch Ochsen-) Einsteller auf Silage umgestellt, enthornt, entwurmt, und Gripeschutz geimpft, Fa. Schalk, Tel. 0664/2441852

Partnerbetriebe gesucht, welche unsere Kälber zu Fresser umstellen, Tel. 0664/8470675

Kaufen **Jungvieh** (weiblich und männlich), Einsteller und kleine Kälber, sowie Schlachtvieh (bevorzugt Kühe) und auch Betriebsauflösungen, Firma Schalk, Tel. 03115/3879

Suchen **Partner-Mastbetriebe**, welche (ohne ihrem eigenem Kapitaleinsatz) unsere Kalbinnen, Stiere und Ochsen fertig mästen (besonders auch Bio Betriebe gesucht) Schalk, Tel. 0664/2441852

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

PKW-Anhänger:

Beste Qualität direkt vom Hersteller

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



Beratungen für dauerhafte **Tiergesundheit**, sowie Angebote von **Tageskursen** für dauerhafte **Tiergesundheit**. Josef Mayr, praktizierender Landwirt Tel. 0664/5449925

Partnersuche

Victoria, 38 Fesche Bauerntochter, sucht Mann zum Lieben, Lachen und Glücklich sein. Wenn du es auch ernst meinst, ruf an! **Tel. 0664/3246688 oder sunshine-partner.at**

Gutschein für ein Leben zu zweit, **Anna, 55**, temperamentvolle Frau mit toller Figur, ohne Anhang hofft, dass sie bald von Dir hört. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264**



FOTO-KATALOG mit echten Fotos unserer partnersuchenden Damen und Herren von **35 bis 90 Jahren**. Jetzt kostenlos anfordern! **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Valentina, 64 Einfache Frau vom Land und gute Köchin sucht einen liebevollen Partner. Bin umzugsbereit, gerne auch Landwirt. **Tel. 0664/3246688 oder sunshine-partner.at**

Zu jung um alleine zu sein: **Sofia, 62**, tolle Köchin sucht Dich (gerne älter) um wieder glücklich zu sein. Agentur Liebe & Glück, **Tel. 0664/88262264**

Aktiver, vielseitiger und interessierter **Pensionist** möchte eine liebe Frau um die 60 Jahre für gemeinsame Stunden kennenlernen. Foto wäre nett. Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder an presse@lk-stmk.at mit dem Kennwort: Gemeinsame Stunden

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**

Landesweit

Biologische Wirtschaftsweise

Finanzielle Nachhaltigkeit für Gartenbaubetriebe, 25.11., 9 Uhr, Bio Ernte Steiermark, Graz

Direktvermarktung

Webinar: Automaten und Selbstbedienungsläden, 16.11., 9 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Zertifikatslehrgang Mostsommelier/iëre, 18.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Gesundheit und Ernährung

Adventbrunch, 26.11., 18 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Aufbaulehrgang vitales Kräuterwissen, 19.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Cookinar: Lebkuchenhaus bauen, 25.11., 17.30 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Cookinar: Mürbteiggebäck, 27.11., 9 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom

Hülsenfrüchte – die gesunden Sattmacher, 18.11., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Vollkornbrot für Direktvermarkter:innen, 17.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Webinar: Natürliche Haushaltsreiniger, 23.11., 16 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Pechsalbe selber machen, 25.11., 16 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Praxisworkshop: Beikost, 26.11., 9 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom

Persönlichkeit und Kreativität

Aufstellungswerkstatt, 22.11., 13.30 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Nadelfilzen mit Schafwolle– Krippenfiguren, 18.11., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Strohsterne und Holzspanornamente, 26.11., 16.30 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Webinar: Naturkosmetik mit Tanne, Fichte und Zirbe, 19.11., 16.30 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Zeit für Neues?! Neue Wege, neue Pfade, 19.11., 15 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Pflanzenproduktion

Landwirtschaftliche Pilzzucht, 26.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
Österreichische Beerenobstfachtage 2021, 25.11., 8.30 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Tierhaltung

Onlineworkshop: Wie kommt die Schnecke auf meinen Teller? 26.11., 14 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Erfolgreiche Kälber- u. Kalbinnenaufzucht, 25.11., 13.30 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb, 18.11., 13 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege, 24.11., 19 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom

Unternehmensführung

Webinar: Digitales Marketing, 24.11., 15 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Grenzen und Nachbarschaftsrecht, 25.11., 16 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
Webinar: Nebenerwerbsbetriebe aufgepasst!, 25.11., 13 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom

Urlaub am Bauernhof

Webinar: Richtige Rechnungslegung, 17.11., 18 Uhr, zu Hause am PC, Online via Zoom
ZLG Urlaub am Bauernhof, 15.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf

Steiermark NORD

Biologische Wirtschaftsweise

Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft, 18.11., 8.30 Uhr, Bioinstitut, Moarhof d. LFZ Raumberg-Gumpenstein, Trautenfels
Heilpflanzen und Homöopathie für Haut und Verletzungen, 22.11., 13 Uhr, GH Pichler, Oberaich/Bruck an der Mur; **23.11.**, 13 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg; **26.11.**, 13 Uhr, GH Leitner, Scheifling
Neues zum Kälberdurchfall, **22.11.**, 9 Uhr, GH Pichler, Oberaich/Bruck an der Mur; **23.11.**, 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg; **26.11.**, 9 Uhr, GH Leitner, Scheifling

Direktvermarktung

Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen, **15.11.**, 9 Uhr, GH Leitner, Scheifling; **23.11.**, 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Hygieneschulung für bäuerliche: **30.11.**, 9 Uhr, BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Gesundheit und Ernährung

Weihnachtsbäckerei – himmlisch und köstlich, 24.11., 17 Uhr, Die frische Koch-Schule, Leoben, Anm.: 0316/713171-4524, veronika.brettenthaler@lk-stmk.at

Persönlichkeit und Kreativität

I geh's an, 18.11., 9 Uhr, LFS Kobenz

Tierhaltung

Eigenbestandsbesamer:in beim Rind, 24.11., 9 Uhr, Rinderzuchtzentrum Traboch
TGD-Grundausbildung Rinderhaltung, **16.11.**, 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg; **23.11.**, 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Urlaub am Bauernhof
Housekeeping- und Hygienemanagement, 26.11., 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Steiermark MITTE

Bauen, Energie, Technik

Führen von Hubstaplern, 23.11., 9 Uhr, Buchner Schulungen, Eggersdorf bei Graz
Biologische Wirtschaftsweise
Bio-Zuchtsauenhaltung in kleinen Beständen, 18.11., 9 Uhr, LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt), Thal bei Graz
Eutergesundheit – verstehen und fördern, 25.11., 9 Uhr, GH Schöngrundner, Grafendorf bei Hartberg
Gesunde Lunge, 24.11., 9 Uhr, LFS Grottenhof, Graz
Grundlagen der solidarischen Landwirtschaft, 24.11., 9 Uhr, Betrieb Biofuchs/Jaklhof, Kainbach bei Graz
Milchinhaltssstoffe interpretieren, 25.11., 13 Uhr, GH Schöngrundner, Grafendorf bei Hartberg

Direktvermarktung

Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen, **18.11.**, 9 Uhr, GH Herlwirt, Ligist; **23.11.**, 9 Uhr, GH Pack, Hartberg
Was gehört auf's Etikett? 24.11., 13.30 Uhr, Feldkirchenhof, Feldkirchen bei Graz

Tierhaltung

Grundlagen der Pferdehaltung, 19.11., 13 Uhr, LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt), Thal bei Graz
Urlaub am Bauernhof
Aktuelle Tourismustrends – Wohin geht die Reise? 25.11., 9 Uhr, Urlaub am Bauernhof Kerschenbauer, Fischbach

Steiermark SÜD

Dienstleistungen

Weiterbildung Seminarbäuerinnen: Foodpairing, 16.11., 9 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz
Direktvermarktung
Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen, 17.11., 9 Uhr, GH Amschl, Feldbach
Pflanzenproduktion
Steinobstseminar, 18.11., 9 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz



Liebe ist – mit Dir glücklich zu werden!
Eva, aufrichtige, fescche Köchin möchte Dich ein Leben lang an ihrer Seite.
Agentur Liebe & Glück,
Tel. 0664/88262264

Landwirt gesucht!
BIANCA, 32 Jahre, bin eine humorvolle, bildhübsche **CHEFSEKRETÄRIN** mit schöner Traumfigur! Amoreagentur, SMS-Kontakt oder Anruf, Tel. 0676/5357966

VRONI, 25 Jahre, bin ein humorvolles **LANDMÄDL**, liebe das Leben und die Arbeit am Hof. Trau Dich und melde Dich! Amoreagentur, SMS-Kontakt oder Anruf, Tel. 0676/4559313

Zu verkaufen

Hans Schreiner **Hobelmaschine** ML392 – solide Abricht Dickenhobelmaschine mit mechanischer Digitalanzeige, schwenkbarem Aluansschlag, Gusstisch, € 1.190,- Holzprofi Pichlmann OÖ Tel. 07613/5600, Steiermark Tel. 03335/4545, www.hans-schreiner.at



Modell mit vielen Neuheiten Forstanhänger: MHD-11AM
A. Moser Kranbau GmbH:
Tel. 07612/87024, www.moser-kranbau.at



Kombi-Kräne, Holzladen – Baggern – Spalten – Mistladen
A. Moser Kranbau GmbH:
A-4813 Altmünster, Tel. 07612/87024, www.moser-kranbau.at



Lenkachse Forstanhänger mit Lenkachse
A. Moser Kranbau GmbH:
4813 Altmünster Tel. 07612/87024, www.moser-kranbau.at

Betriebsauflösung, Fuhrmann Lesewagen LWR 3.000, Fahr KH 2.36D, Pöttinger Schwader Top 280, Güllemixer Bauer MDS 4 Meter, Viehanhänger 4 Tonnen mit Aufsatzwänden für Sägespäne 12 m³, Heubelüfter Somatic, Heuflächenverteiler Perfektor, Heugebläse Hutter, Selbstfahrende Heuraupe Pöttinger 160, Milchzentrifuge Alda Laval, Tel. 0664/5132932



AGRAR SCHNEEBERGER verkauft trockenen Körnermais, Zustellung mit LKW möglich, Tel. 0664/88500614 oder agrar.schneeberger@gmail.com



Rückezange, 1.700 mm Öffnungsweite mit Schwenkeinrichtung für Traktoren von 50 bis 80 PS, € 2.190,- inklusive, Tel. 0699/88491441, aigner-landtechnik.at



KIPPTUS, hydraulische Hochkippschaufel, Abmessungen: Breite auf Wunsch, Schaufeltiefe: 85 cm, 105 cm, 125 cm, Details: komplett flacher Schaufelboden, Klappwand mechanisch oder automatisch, Kippzylinder seitlich, 90° Kippwinkel, www.glinssner.at, Tel. 07265/20990



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

Nordmantannen, 1,5 bis 2 m, Premiumqualität, schlank, Seitenwuchs reduziert, Terminaltrieb reguliert, Lierzer, Tel. 0664/4509588



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



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

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,-
abdeckplanenshop.at
Tel. 01/8693953

Kaufe/Suche

Kaufe GeländeFahrzeuge aller Art für Export, Abholung vor Ort, Tel. 0664/99128885

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

Suchen **Ausgeher** mit Jagdprüfung und praktischen Kenntnissen für Eigenjagdrevier nahe Leoben. Aufgaben: Betreuung Reviereinrichtungen, Winterfütterung, Beteiligung am Reh- und Gamsabschuss. Bei Interesse bitte Tel. 0650/4331444 anrufen.

Suche digitalen **Kannen-kühler** von Westfalia, Alfa-Laval, Etscheid, Tel. 0676/9000246

Verschiedenes

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

Forstservice Neumeister
Beratung/Stockkauf/ Rundholzankauf
Ankauf: Fi/Ta AC 20 cm + € 115,- + MwSt.
Tel. 0664/5008795



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

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

Heu & Stroh Mann, langes, geschnittenes, gehäckselltes **Stroh**, ohne Eigenverstaubung, Tel. 0664/4435072, office@mann-stroh.at

Offene Stellen

Landwirte (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	



HDG Hackgutheizung: Massive Bauweise in Industriestandard-Qualität

Der Experte für Holzheizungen

Seit mehr als 40 Jahren ist HDG der Experte für Holzheizungen im Bereich Land- und Forstwirtschaft. Die HDG Hackgutheizung besticht vor allem durch ihre massive Bauweise in Industriestandard-Qualität (tauglich für Hackgut bis P 45, früher G 50). Sowohl die modulare Austragungstechnik als auch das Zellenrad sorgen für absolute Funktions- und Betriebssicherheit. Bei höchster Effizienz ist die Anlage zudem günstig in der Anschaffung. Dank der innovativen myHDG-App haben Anwender jederzeit einfachen Zugriff auf ihr HDG Holzheizsystem. Infos unter:

www.hdg-bavaria.at



Individuelle Maßanfertigungen sind die große Stärke von Heiserer

PKW-Anhänger der Spitzenklasse

Ob für Oldtimer, Sportwagen, Motorrad, Weinbergtraktor, Boote, Tiere... – ein Anhänger ist fast immer die beste Lösung. Seit mehr als 30 Jahren vereint man in St. Johann im Saggautal Handwerkskunst mit Technologie und baut hochwertige PKW-Anhänger mit sensationellen Fahreigenschaften. Individuelle Maßanfertigungen sind die große Stärke von Heiserer. Entdecken Sie unser großes Sortiment, lassen Sie sich beraten und einen Anhänger nach Ihren Vorstellungen anfertigen – zu einem fairen Preis! Infos unter Tel. 03455/6231 und

www.heiserer.at

LESAL
Gebäude-Service

TRAKTORFAHRER
für Winterdienst im Raum Gleisdorf und Weiz

für die Zeit ab 15. November bis 15. März werden aufgenommen.

Lohn € 1.600,— netto inkl. Nacht-, Sonn- und Feiertagszulagen bei 25 Wochenstunden. Tätigkeiten bestehen aus Streugutbevorratung, maschinelle Schneeräumung und Streuung mittels neuwertigen, modernen Traktoren.

Bewerbung an Fa. LESAL Gleisdorf, 0664-88151317 oder office@lesal.at

Tracht ist besondere Kleidung für besondere Tage
HIEBAUM/
KARL SCHROTTER

Echtes Trachtenhandwerk aus dem Vulkanland

Seit mehr als 65 Jahren designt und produziert das Familienunternehmen Trachtenmode Hiebaum aus Leidenschaft Trachtengewand. Besonders am Herzen liegt der Familie Schiffer dabei die Verwendung von heimischen Materialien und die regionale Produktion in der hauseigenen Trachtenmanufaktur im Vulkanland. Diese Verbundenheit zur Heimat und dem echten Trachtenhandwerk machen jedes Trachtenstück aus Studenzen einzigartig. Hiebaum Trachten verkörpern nicht nur Kleidung „Made in Austria“, sondern vor allem steirische Lebensfreude und Leidenschaft zur Tradition. Genau wegen diesen Werten wird Trachtengewand auch heute noch gerne von allen Generationen zu besonderen Anlässen getragen. Egal ob zu einer Hochzeit, Firmung oder Erstkommunion, einem Ball oder Familienfest – Tracht ist besondere Kleidung für besondere Tage. In unserem Trachtengeschäft in Studenzen gibt es eine große Auswahl an verschiedensten Trachtenstücken. Von traditionellen Modellen über trendige Dirndl und Lederhosen bis zu Kindertrachten – bei Trachtenmode Hiebaum findet jeder sein passendes Outfit, für einen ganz besonderen Tag.

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 9 Uhr bis 18 Uhr
Samstag von 9 Uhr bis 13 Uhr
Telefon: 03115/2560
E-Mail: office@hiebaum.at

www.hiebaum.at

RINDERZUCHT STEIERMARK
MARKTTERMINE

Zuchtrinder	Kälber und NutZRinder
11.11.2021 - Traboch - 10:30 Uhr	02.11.2021 - Greinbach - 11:00 Uhr
09.12.2021 - Greinbach - 10:30 Uhr	09.11.2021 - Traboch - 11:00 Uhr
13.01.2022 - Traboch - 10:30 Uhr	16.11.2021 - Greinbach - 11:00 Uhr
03.02.2022 - Greinbach - 10:30 Uhr	23.11.2021 - 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 Ankaufsbeihilfe
des Landes Steiermark für Kühe und trächrige Kalbinnen auf Zuchtrindererweiterungen für alle steirischen Betriebe

Rinder verkaufen und kaufen - mit Service für alle steirischen Bäuerinnen und Bauern - **weil's einfach passt ...**

STRIEZEL-SIEGERIN



Monika Sommer
Landessiegerin Striezel
DANNER

Wenn es ein Geheimnis rund um meinen Striezel gibt, dann heißt das: Viel Zeit und viel Geduld! Der Teig braucht Ruhe, um auch wirklich schön aufgehen zu können. Und: Ich achte auch immer auf die Witterungsbedingungen, die spielen tatsächlich eine wesentliche Rolle. Ist etwa die Luftfeuchtigkeit hoch, schlägt sich das auf den Teig nieder und ich muss das ausgleichen. Das heißt: Ich halte mich nie hundertprozentig an das Rezept, sondern entscheide nach Fingerspitzengefühl, ob zusätzlich Mehl oder Milch notwendig sind. Wichtig ist, dass der Teig letzten Endes schön elastisch und keinesfalls zu fest ist. Vor dem Flechten werden die Stränge außerdem bemehlt, damit sie nicht zusammenkleben und jeder Strang für sich gut aufgehen kann. Dafür verwende ich Roggenmehl, weil es am wenigsten Kleber enthält. Und dann steht dem gelungenen Striezel eigentlich nichts mehr im Wege!

FRÜCHTEBROT-SIEGERIN



Maria Nigitz
Landessiegerin Früchtebrot
DANNER

Ich freue mich natürlich riesig, dass ich mit meinem Apfelbrot den Landessieg in der Kategorie Früchtebrot geholt habe. Aber ein besonderes Geheimnis steckt da eigentlich nicht drinnen. Wenngleich: Es liegt schon an den hervorragenden steirischen Äpfeln, die ich dafür verwende. Sie machen das Brot so unvergleichbar köstlich und saftig. Zumindest ein kleines Geheimnis: Ich greife immer zu säuerlichen Äpfeln, die ergeben zusammen mit den übrigen Zutaten dann diesen wundervoll harmonischen Geschmack. Und der begeistert auch die Menschen in meinem Umfeld, weshalb ich das Rezept schon ganz oft weitergegeben habe. Und alle melden mir übrigens zurück, dass ihr Apfelbrot perfekt gelungen ist; es ist tatsächlich absolut einfach zu machen und gelingt auch jeder nicht geübten Brotbckerin. Was es zudem so schmackhaft macht: Apfelbrot mit den herrlichen Gewürzen wie Zimt und Nelken gibt es bei mir ausschließlich in der Adventzeit.



Familie Mausser nahm die Partitur des Mostmarsches ehrfürchtig entgegen. KK

Dem Most den Marsch geblasen

Der Genuss verbindet schöne Musik mit einem guten Most und nun auch der Mostmarsch. Rudolf Bodingbauer, der 2019 verstorben ist, hat ihn zu Ehren der Familie Mausser aus Hitzendorf komponiert. Der spritzige, flotte Marsch soll Dank und Anerkennung für die vielen Auszeichnungen des Mausser-Mosts sein. Beim Jahreskonzert der Marktmusikkapelle Hitzendorf wurde das Stück uraufgeführt. Die Übergabe der Partitur an Martin Mausser und Mostknigin Hanna Mausser erfolgte von Bürgermeister Andreas Spari, Obmann der Musikkapelle Manfred Kollmann und Kapellmeister Philipp Heuchler.



Maria Nigitz, hier mit ihrem Ehemann Franz, siegte mit ihrem Apfelbrot und Monika Sommer (r.) berzeugte die Jury mit einem perfekten Striezel.FOTOS: DANNER

Süße Geheimnisse

Landessieger bei Striezel und Früchtebrot gekürt.

Das hat es bisher noch nie gegeben: Die bekannte St. Margarethener Brotbuerin Maria Nigitz holte sich für ihr köstliches Früchtebrot bereits zum sechsten Mal den Landessieg. Die Newcomerin Maria Sommer aus Buch/St. Magdalena erhielt für ihren Allerheiligen-Striezel zum ersten Mal diese hohe Auszeichnung. Das Erfolgsrezept der Landessiegerinnen: Nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen. „Flechtgebcke haben volkskulturell eine tiefe Bedeutung. So werden beispielsweise in Allerheiligenstriezel Glück und Segenswünsche mit eingeflochten“, hob Landesbäuerin Viktoria Brandner bei der Überreichung der Siegerurkunden hervor. Kletzen, also getrocknete Birnen, sind im klassisch-traditionellen Kletzenbrot ein Muss. Aber auch

andere heimische Früchte wie Äpfel, Drrzwetschken oder Walnüsse finden Verwendung. Insgesamt haben bei der heurigen Landesprämierung 19 Brotbuerinnen 34 Proben eingereicht, davon 22 Striezel- und zwölf Frchtebrotproben. Die 18-köpfige Fachjury krte neben den beiden Landessiegerinnen auch 20 Gold- und acht Silbergewinnerinnen.

In einen guten Striezel aus der Region kommen nur Milch, Butter, frische Eier und Mehl vom Hof oder aus einer regionalen Mühle.

Zutaten Sieger-Striezel:
600g Weizenmehl glatt, 25g Germ,
60g Kristallzucker, 5g Salz,
1/2KL Vanillezucker, 1/2 Zitrone (Saft und Schale), 75ml Maiskeimöl, 1 Ei und 2 Dotter, 300ml Milch,
Zum Bestreichen: Ei versprudelt und Hagelzucker zum Bestreuen.
Aus dieser Masse zwei kleine oder einen großen Striezel flechten.



In den Trockenfrüchten steckt die letzte Kraft des Jahres. Getrocknete Birnen sind ein absolutes Muss für das Kletzenbrot. Verwendet werden auch getrocknete Äpfel, Drrzwetschken oder Walnüsse.



1 Gold für Anton Lanz und Elisabeth Nuster (GU) 2 Eva-Maria Grgl (BM): 2x Gold 3 Christina Neuhold, Jaga's Steirerei (LB): 2x Gold, 1x Silber 4 Anita Pracher (DL) holte eine „Goldene“ 5 Maria Weinhandl (SO): 1x Gold 6 Einen Gold-Striezel hat Eva Zach (SO) gebacken 7 Andrea Nhrer: 2x Gold, 1x Silber, Landessiegerin Monika Sommer, 2x Gold, (HF) 8 Gold für Andrea Potzinger-Wurzer (WZ) 9 Silber für Franz Bihusch (LE)

Zutaten Sieger-pfelbrot:
1,5 kg säuerliche Äpfel, mit Schale grob raspeln, 25 dag Feigen geschnitten, 50 dag Rosinen, Drrpflaumen geschnitten, 30 dag Rosinen, 30 dag Walnüsse, 40 dag Staubzucker, 1/8 l Rum, 2 EL Zimt, 1 EL Nelkenpulver, 1 EL Neugewürz, 2 EL Kakao.
Alles vermischen, über Nacht stehen lassen.
Teig: 1 kg Weizenmehl griffig, 1 KL Salz, 2 Pkg. Backpulver, 2 Eier





Ölmühle gekürt
Heuer wurde erstmals
der Titel „Ölmühle des
Jahres“ verliehen.
SEITE 2



Kernöl-Kür

Landwirtschaftliche Mitteilungen 1. November 2021



Starkoch Johann Lafer nahm das „Grüne Gold“ beim Kürbiskernöl-Championat genauestens unter die Lupe. Sein Urteil: „Ihr habt mit dem Kürbiskernöl ein Juwel in der Hand“. Wir präsentieren die Besten der Besten.



OB KERNÖL

ODER APFELSAFT.

Bei uns ist
wirklich alles drin.



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Martina und Engelbert Orthofer aus Ilz



Gerlinde und Johannes Hutter aus Ebersdorf bei Hartberg



Christian und Sohn Christoph Streppl aus Pischelsdorf



Renate und Karl Höfler aus Kaindorf bei Hartberg



Herfried und Eduard Trummer aus Fürstenfeld



Christa und Friedrich Großschädl aus Kalsdorf bei Graz



Theresa und Alois Neubauer aus Gnas



Johannes Prem aus Pischelsdorf in der Steiermark



Andrea und Karl Koch aus St. Martin/Sulmtal holten den 3. Platz



Andreas Lückl aus Jagerberg ist der neue Kürbiskernöl-Champion. Herzliche Gratulation!

Champions League des

Um hochwertiges steirisches Kürbiskernöl in die Flasche zu bekommen, muss jeder P

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist ein wahres Geschenk der Natur. Es ist eine garantiert naturbelassene Spezialität ohne Beimengung von Fremdölen und ohne jegliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Die hohe Qualität des steirischen Kürbiskernöls beginnt schon bei den Böden, auf denen der Steirische Ölkürbis wächst – sie verleihen dem Kürbiskernöl den typischen und einzigartigen Charakter. Neben dem Boden ist besonders das sonnenreiche Klima im Süden und Osten Österreichs ausschlaggebend für die Qualität dieses Spitzenproduktes. Vor allem die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der sonnenrei-

che Herbst bilden die Basis für beste Kürbiskerne. „Vor allem diese spezielle Boden-Klima-Konstellation sichert eine einzigartige Kernqualität“, betont Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Kernölgemeinschaft.

Saatgut bis Mühle
Genauso bedeutend ist die Rolle der Landwirtinnen und Landwirte. Ihre Qualitätsarbeit beginnt schon beim Aufbereiten des Feldes für die Aussaat. Die richtige Fruchtfolge, das passende Saatgut und der Anbauzeitpunkt sind wesentliche Faktoren für eine erfolgreiche Keimung und Pflanzenentwicklung. Bei der Bestandspflege, der Wahl des richtigen Erntezeitpunktes

sowie der rückstandsfreien Verarbeitung und der optimalen Kernlagerung sind ausreichend Zeit, Besonnenheit und Know-

„Ihr habt mit dem Kürbiskernöl ein Juwel in der Hand.“
Johann Lafer, Starkoch

how gefragt. Die Wahl der Ölmühle und das Vertrauen, das der Kernöl-Betrieb dieser entgegenbringt, ist schlussendlich das Tüpfelchen auf dem i. Denn: Nach der Reinigung und Trocknung der frisch geernteten Kürbiskerne liegt alles in der Hand

der Ölmühle. Die Röstung ist das Herzstück der traditionellen Herstellung. Hier entstehen jene Aromen, die für die Einzigartigkeit des steirischen Kürbiskernöls ausschlaggebend sind.

Das braucht viel Fingerspitzengefühl des Müllers. Wird das Röstgut zu heiß oder zu lange geröstet, wird das Öl braun, schmeckt bitter, riecht verbrannt und ist nicht sehr lange haltbar.

Abhängig von der Röstmenge, der Wasserzugabe und dem Aufbau der Presse, dauert der Röstvorgang bei jeder Ölmühle unterschiedlich lange.

Entspricht jedoch die Kernrohware nicht den Qualitätsvorgaben, kann auch der Ölmül-

Ölmühle Agrarunion Süd-Ost holte den Titel

Erstmals wurde heuer beim Championat auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt.

Die Ölmühlen spielen eine entscheidende Rolle in der Produktion von hochwertigem steirischem Kürbiskernöl. Motto: Ohne das Können des Müllers, kein Kernöl in Topqualität! Und deshalb wurde beim heurigen Kürbiskernöl-Championat erstmals auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt und somit die besonderen Leistungen der heimischen Ölmühlen ins Rampenlicht gerückt. Den Titel holte sich schlussendlich die Ölmühle der Agrarunion Süd-Ost aus Grabersdorf, die von Sepp Christandl geführt wird. „Diese Auszeichnung ist



Labugger, Christandl, Hausleitner, Zötsch und Kiendler (v.l.)

KRISTOFERITSCH

eine Bestätigung der geleisteten Arbeit, wir sind richtig stolz auf diesen Titel,“ freut sich Christandl. Und Obmann Alois Haus-

leitner ergänzt optimistisch und vielversprechend: „Wenn neue Kapazitäten notwendig sind, sind Erweiterungen überlegens-

wert. Zurzeit sieht sich die Ölmühle der Agrarunion Süd-Ost als Dienstleister für etwa 400 Kürbis-Produzenten aus der näheren Umgebung und verpresst jährlich mit seinem neunköpfigen Team rund eine Million Kilo Kürbiskerne im Lohnverfahren. Gegründet wurde die Ölmühle Grabersdorf übrigens Anfang des 20. Jahrhunderts; im Jahre 1979 wurde sie von der Agrarunion Süd-Ost übernommen.

Für den Titel „Ölmühle des Jahres“ waren nominiert: Ölmühlen Höfler in Kaindorf, Haindl in Kalsdorf, Agrarunion Süd-Ost in Grabersdorf.

IM ZEICHEN DES STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖLS G.G.A.

Geschützte geografische Angabe. EU-Herkunftsschutz, der Produkte kennzeichnet, bei denen Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung in einer bestimmten Region stattfinden. Dazu müssen sie einzigartige Eigenschaften aufweisen, die sich aus dem geografischen Ursprung ergeben. Beim Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. wären das etwa Sortenursprung und traditionelle Herstellungsmethode. Und es müssen alle Produktionsstufen in den definierten Gebieten erfolgen.



Weiß-grüne Banderole. Der steirische Panther mit weiß-grüner Fahne und dem EU-Gütezeichen für geschützte geografische Angabe – das ist das Erkennungsmerkmal der Mitgliedsbetriebe der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die Banderole mit individueller, fortlaufender Kontrollnummer sichert Konsumenten ein kontrolliertes, zu 100 Prozent aus Erstpressung stammendes Traditionsprodukt, hergestellt entsprechend der Spezifikation in den definierten Regionen.



Kulinarik-Führer Gault&Millau. Jährlich haben die besten zehn Ölmühlen und zehn der besten Kürbiskernöl-Direktvermarkter die Möglichkeit, ihr Produkt von einer Jury des Restaurant-Guides „Gault&Millau“ bewerten zu lassen. Veröffentlicht werden die Ergebnisse für Kulinarik-Interessierte in Buchform und online. Die Basis für die Qualifikation zur Teilnahme an dieser Verkostung bilden die Erfolge der steirischen Landesprämierung aus den vorangegangenen zwei Jahren.



Kürbiskernöl-Champion. Nur die besten 20 Kürbiskernöl-Erzeugerbetriebe, die in zwei aufeinanderfolgenden Jahren die Höchstpunktzahl bei der steirischen Landesprämierung erzielten, haben die Chance auf diesen begehrten Titel. Seit heuer gibt es für den Champion und den Zweit- bzw. Drittplatzierten nicht nur die Auszeichnung, sie können ihren Erfolg nun auch mittels einer Gold-, Silber- oder Bronzeplakette auf den Flaschen sichtbar machen.



Steirische Landesprämierung. Vor über 20 Jahren wurde mit der steirischen Kürbiskernöl-Landesprämierung eine einzigartige Qualitätsmaßnahme ins Leben gerufen. Ziel: Qualität vom Feld bis in die Flasche sichern, um den Konsumenten ein einwandfreies Produkt liefern zu können. Inzwischen nehmen jährlich etwa 450 Direktvermarkter und Ölmühlenbetriebe freiwillig teil. Sie zeigen ihren Erfolg mit der Goldplakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb.“





Vize-Champions! Bianca und Gerald Malli aus Bad Schwanberg belegten Platz 2



Ölmühle des Jahres: Agrarunion Süd-Ost, Sepp Christndl (r.) und Alois Hausleitner



Maria und Walter Lebler aus Studenzen



Christoph Waltl und Andrea Gass aus St. Nikolai im Sausal



Marie Kummer und Gerald Kupfer aus St. Peter am Ottersbach



Irene und Erwin Bauer aus Preding



Sandra und Martin Pronnegg aus St. Johann im Saggautal



Stephanie und Johann Kern aus Fehring



Elfriede und Josef Kaschowitz aus St. Veit in der Südsteiermark



Justine und Manfred Fastl aus Jagerberg

grünen Goldes

Produktionsschritt professionellst abgewickelt werden.

ler kein Spitzenprodukt daraus zaubern.

Richtige Lagerung

Fette, Öle und fetthaltige Lebensmittel sind nur begrenzt haltbar. Daher darauf achten, dass die Ölflaschen bei Raumtemperatur ohne direkte Sonneneinstrahlung beziehungsweise ohne größere Temperaturschwankungen gelagert werden. Nicht im Kühlschrank und bei Minustemperaturen aufbewahren! Das Kürbiskernöl kann dabei einen Kälteschaden erleiden. Dann flocken Resttrübbestandteile aus und es bildet sich ein sichtbarer Niederschlag der zu einer optischen Qualitätsminderung führt.



Die Jury nahm das steirische Kürbiskernöl genauestens unter die Lupe. Auch Skistar Conny Hütter hat jeden Tropfen geprüft und genossen.

KRISTOFERITSCH

Viele kleine Feinheiten sind das Geheimnis meines Erfolgs

Andreas Lückl aus Jagerberg ist Kernöl-Champion 2021/2022. Der Sieg hat ihn zunächst einfach nur sprachlos gemacht.

Was war Ihr erster Gedanke als Sie Champion wurden?

ANDREAS LÜCKL: Ich war total perplex. Der ganze Trubel mit den vielen Fotografen! Alle sagen, du sollst lachen – aber wie denn, wenn man selber nicht weiß, wie einem gerade geschieht?

Aber irgendwann ist dann offensichtlich die Freude gekommen?

Natürlich! Beim ORF-Interview war ich schon wieder entspannt.

Wenn man der Beste unter den Besten ist, was hat man da für ein Erfolgs-Geheimnis?

Das sollte eigentlich ein Geheimnis bleiben! Scherz beiseite: So geheim ist es nicht. Die Kerne müssen richtig reif sein, man muss sie richtig trocknen und lagern. Es braucht von Anfang bis zum Ende ein gekanntes, sauberes Handwerk.

Es gibt gar nichts, was den feinen Unterschied ausmacht?

Ich weiß ja nicht, was die anderen da machen. Mir ist aber zum Beispiel sehr wichtig, das

Öl nach dem Pressen entsprechend lang absacken zu lassen, damit die Schwebeteilchen gut absitzen können. Und bei der Ernte werden grüne Kürbisse ausgemustert, damit sie nicht in die Putzmaschine kommen und die Qualität der Kerne negativ beeinflussen. Das Geheimnis liegt also womöglich an den kleinen Feinheiten zwischen den klassischen Handwerksschritten.

Was ist der allererste Schritt, den Sie in Richtung Top-Kernöl setzen?

Die Arbeit für ein gutes Kürbiskernöl beginnt schon beim Anbau. Ich achte penibel darauf, so wenig Unkraut wie möglich am Feld zu haben; damit kein Schatten entsteht und die Reifung perfekt ablaufen kann.

Es wird also nichts dem Zufall überlassen?

Alles, was ich beeinflussen kann, nehme ich mit entsprechender Professionalität in die Hand. Beim Wetter bin ich machtlos und was das Pressen angeht, setze ich voll und ganz auf die Mühle meines Vertrauens. Das ist ein entscheidender Bereich am Weg zu einem hochwertigen Kürbiskernöl.

Was bedeutet Ihnen der Sieg des Kürbiskernöl-Championats?

Das ist eine wunderbare Bestätigung für meine Arbeit. Und der Sieg bringt natürlich auch werbetechnisch sehr viel.

Merken Sie das bereits?

Und wie! Ich werde in den letzten Tagen förmlich überrannt. Eine Wienerin hat auf der Heimreise von Gamlitz extra einen Umweg in Kauf genommen, um bei mir das Sieger-Öl zu kaufen.

Steigt jetzt auch der Erfolgs- und Leistungsdruck?

Auf alle Fälle! Man möchte ja auf dieser hohen Qualitätsschiene weiterfahren.

Was heißt das für die Zukunft?

Ich bin aufgrund der Maisfruchtfolgeregelung vor fünf Jahren auf den Kürbis gekommen und hatte, unabhängig von dieser Auszeichnung, ohnehin geplant, meine Anbaufläche zu erweitern. Der Sieg beim Kernöl-Championat ist dafür ein zusätzlicher Motivationsschub.

Johanna Vucak

Andreas Lückl, Jagaberg, haben viele kleine Feinheiten in der Kernöl-Produktion zum Sieg verholfen.

KRISTOFERITSCH



LAND- & METALLTECHNIK
FÜRNSSCHUSS Graubühn

Josef Fürnsschuss
 Kopreinigg 11
 8544 St. Martin im Sulmtal (Austria)
 Mobil: +43 (0) 664 – 19 00 396
 Telefon: +43 (0) 3465 – 28 22
 E-Mail: office@joseffuernsschuss.at
 Website: www.joseffuernsschuss.at

f i y YouTube

Green Bull MASTER

INTERVIEW

Steiermark ist das Kernölland Nr. 1

Heuer wurde erstmals auch der Titel „Ölmühle des Jahres“ verliehen. Warum??
REINHOLD ZÖTSCH: Um hochwertiges Kürbiskernöl zu produzieren, müssen alle Verarbeitungsschritte top sein. Das heißt: die Arbeit am Kürbisfeld, die Trocknung, die Lagerung und natürlich auch die Röstung und Verpressung der Kürbiskerne in der Ölmühle. Wir haben den Titel „Ölmühle des Jahres“ ins Leben gerufen, um die hervorragenden Leistungen der steirischen Ölmöhlen zu würdigen.



Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Kernölgemeinschaft

Welche Kriterien gilt es zu erfüllen, um „Ölmühle des Jahres“ werden zu können?
Wir haben die Ergebnisse der Landesprämierung der letzten zwei Jahre herangezogen. Bewertet wurde: Wie viele Öle von einer Ölmühle bei der Landesprämierung der letzten zwei Jahre eingereicht wurden, wie viele dieser Öle prämiert wurden und wie viele der prämierten Öle die volle Erfüllung, also die maximale Punkteanzahl erreicht haben.



Franz Labugger, Obmann der Kernölgemeinschaft

Herr Labugger: Wie schaut es generell mit der Kürbis-Ernte 2021 aus?
FRANZ LABUGGER: Je nach Gebiet gab es heuer sehr unterschiedliche Erntemengen. Regen, aber auch Trockenheit haben manchen Regionen stark zugesetzt. In Summe wird es wohl ein durchschnittliches Erntejahr werden. Aber wir haben eine sehr gute Kern-Qualität; das zeigen bereits die ersten Pressungen.

Werden sich die stabile Menge und die hohe Qualität auf den Preis auswirken?
Es wird eher an der allgemeinen Teuerung und an den erhöhten Produktionskosten rund um Verpackung, Fracht usw. liegen, dass es zu einem leichten Anstieg des Kernölpreises kommen wird.

In Niederösterreich floriert der Kürbis-anbau. Ist der Titel Kernölland Nummer eins für die Steiermark dadurch in Gefahr?
Keinesfalls! Das Kürbiskernöl ist und bleibt das Leitprodukt der Steiermark. Dass der Anbau in Niederösterreich eine wachsende Rolle spielt, liegt allein schon an den Flächengrößen die dort möglich sind. Die Steiermark ist Kürbiskernöl-Land Nummer eins, Niederösterreich hingegen Knabberkern-Land Nummer eins.



Kürbisernte Marktführer 2020 und 2021

Das Team von Ascon3 hat damit eindeutig bewiesen, wir sind Platzhirsch in der Kürbisernte! Die PHÖNIX-Serie 2022 ist bereits in den Startlöchern und ist wieder voll technischer Highlights: 20 Prozent größere Dreschfläche, verstellbare Fruchtfleisch-Reinigung, Abtankhöhe von 4,2m sowie Wassertank und Pumpe an der Maschine setzen wieder neue Maßstäbe. Sehen Sie auch das neue Landwirt-Video über Ascon3!
Bernhard Pfeiffer | ascon3.at | 0664/1944842



Das Nebenprodukt Presskuchen hat sich aufgrund seiner wertvollen Inhaltsstoffe und seiner Geschmacks-Exklusivität zu einer begehrten Zutat in der kreativen Küche entwickelt.
KRISTOFERITSCH

Kürbiskernmehl: Neuer Trend in der kreativen Küche

Vom Nebenprodukt zur innovativen und hochwertigen Zutat: Presskuchen wird zur neuen Trend-Zutat in der kreativen Küche.
Wenn Kürbiskerne schonend geröstet und zum steirischen Gold verpresst werden, entsteht neben dem beliebten Öl auch ein wertvoller Presskuchen. Während die hochwertigen Fettsäuren aus den Kürbiskernen in der Kernölfflasche landen, verbleibt die geballte Ladung der übrigen kernigen Inhaltsstoffe genau in diesem Presskuchen. Dieser zeichnet sich durch hochwertiges

Eiweiß, reichlich Ballaststoffe sowie wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Zink, Magnesium, Kalzium und Kalium aus.
Mit dem Presskuchen entsteht somit ein hochwertiges Nebenprodukt, dessen Potenzial man nun vermehrt auch für die menschliche Ernährung entdeckt.

Hochwertig und köstlich
Mit einem Eiweiß-Gehalt von rund 60 Prozent entspricht dieses Produkt auch perfekt dem Zeitgeist und den Ansprüchen einer modernen Ernährung. Fitnessbegeisterte nehmen sich in Smoothies, Shakes und Riegeln durch die Zugabe von Kürbiskernmehl eine wertvolle Extraportion Eiweiß. Auch Backbegeisterte greifen gerne auf dieses hochwertige Mehl zurück.
Wenngleich: Ein vollständiger Ersatz für herkömmliches Mehl ist zwar aufgrund der fehlenden Klebereigenschaf-

ten nicht möglich, aber zehn bis 25 Prozent können je nach Rezept durch dieses glutenfreie Mehl ersetzt werden. Hier können die Experimentierfreude und Kreativität voll gefordert werden. Belohnt wird man dafür dann mit köstlichen neuen Geschmacksnuancen in Brot, Kuchen oder Palatschinken – diese zeichnen sich vor allem durch eine nussige Note aus.
Kleine Mengen kaufen
Übrigens: auch ein Schnitzel präsentiert sich in einer Panade mit Kürbiskernmehl in ganz neuem Gewand und in einer ganz neuen Geschmacksrichtung.
Da der Presskuchen noch einen gewissen Restfettgehalt besitzt, ist die Lagerfähigkeit im Vergleich zu herkömmlichem Mehl eingeschränkt. Für einen optimalen Genuss empfiehlt es sich daher, kleinere Mengen zu kaufen und sie recht bald zu vielseitigen Köstlichkeiten zu verarbeiten.

Kernmehl-Käsestangerl



Zutaten: 450 g Weizenmehl Type 700, 50 g Kürbiskernmehl, 30 g Germ, 2 EL Kürbiskernöl, 10 g Salz, 300 ml Mineralwasser
Zubereitung: Alle Zutaten in die Kneteschüssel geben und sehr gut verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gut aufgehen lassen. Danach in 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln schleifen.
Diese ca. 10 Minuten zugedeckt entspannen lassen. Danach Teigstücke umdrehen und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz zu einer großen Zunge mit ca. 30 cm Länge ausrollen.
Diese dann wie Salzstangerln einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Ei bestreichen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.
Nochmals 10 Minuten aufgehen lassen und dann bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kürbiskekse, glutenfrei



Zutaten: 150 g Buchweizenmehl, 50 g Kürbiskernmehl, 100 g Butter, 1 EL Kürbiskernöl, 80 g Staubzucker, 10 g Vanillezucker, Schale einer halben Zitrone, 1 Dotter
Zubereitung: Die trockenen Zutaten vermengen. Zitronenschale, fein geschnittene Butter und Kürbiskernöl mit dem Eidotter beifügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kurz und kühl rasten lassen. Auf einer mit Buchweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche die Hälfte des Teiges ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und in einem Abstand von 1 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 170°C je nach Größe zwischen 8 und 12 Minuten backen. Aus dem Backrohr nehmen und Kekse flach aufgelegt auf der Arbeitsfläche auskühlen lassen. Wenn alle Kekse fertig gebacken sind, werden diese mit einer sehr guten, säuerlichen Ribiselmarmelade Boden an Boden zusammengesetzt und auf einem Blatt des vorhin verwendeten Backpapiers Seite an Seite aufgelegt. Die weiße Kuvertüre über Dampf langsam schmelzen und mit etwas Pflanzenöl leicht verflüssigen. Weiche Kuvertüre in einen Dressiersack mit kleinster runder Tülle füllen. Die Kekse damit mit einem Streifenmuster verzieren. Schokolade trocknen lassen.



Kürbiskernkompetenz seit 15 Jahren

Spezialanlagen für die Kürbiskern Verarbeitung: **Waschanlagen** mit Wasserrückgewinnung in verschiedenen Größen, **Impeller**, Exzenter-schnecken- und Schlauchpumpen, **Flachtrockner** mit patentiertem Schnecken-Rührwerk Das einzige legale „Original“ auch geeignet für Spezialkulturen, Kräuter, Getreide, Mais, ... **Reinigungsanlagen**, Absackanlagen, schonende Fördertechnik. Alle Anlagen mit CE. Wir helfen beim Genehmigungsprozess und planen Ihre individuelle Anlage!



Ihr Spezialist für Trocknungstechnik

Der Flachtrockner mit Schneckenrührwerk ist einsetzbar mit einem Abschiebeschild oder Kippbar für Kürbis, Mais, Getreide usw. Angetrieben durch Zahnstangen ist auch eine Schütthöhe bis zu einem Meter möglich. Der Trockner ist sehr robust gebaut und somit auch langlebig, preiswert und jederzeit erweiterbar, bestehende Trocknungsanlagen können auch auf ein Schneckenrührwerk umgebaut werden. Gerne stehen wir Ihnen für eine perfekte Planung und Konstruktion bis zur Inbetriebnahme zur Verfügung. T: 03159/2777, M: 0664/2812778, E: office@brandl-agrartechnik.at